





# Guía de
# Frutos Silvestres Comestibles de la Chiquitania

Diego Javier Coimbra Molina

FCBC
FUNDACIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DEL BOSQUE CHIQUITANO

**Guía de Frutos Silvestres Comestibles de la Chiquitania**

D. Javier Coimbra Molina

Cita bibliográfica:
Coimbra Molina, D. Javier. Guía de Frutos Silvestres Comestibles de la Chiquitania. Año 2014. Editroial FCBC. Santa Cruz, Bolivia.

Revisión taxonómica:
Daniel Villarroel Segarra.
Editor:
Nelson Pacheco

Fotografías de portada:
Principal: Guinda, *Annona* sp,
Laterales: Guayabas, *Psidium guajava*
Isiga, *Protium heptaphyllum*
Aguaí grande, *Pouteria caimito*
Todas de Javier Coimbra Molina

© 2014 Editorial FCBC
Todos los derechos reservados/All rights reserved
Fundación para la Conservación del Bosque Chiquitano (FCBC)
Barrio Las Palmas, Av. Ibérica calle 6 oeste Nº 95
Telf/fax.: (591-3) 3572441 - 35522412
e-mail: fcbc@fcbc.org.bo
www.fcbc.org.bo
Santa Cruz - Bolivia

Diagramación: Aimara Barrero
Depósito Legal:
ISBN:
Impreso en Bolivia
Editorial Imprenta El País
Primera Edición, mayo de 2014



*A mi padre,*

*quien me introdujo en el conocimiento de las frutas nativas, y cuyo nombre está inmortalizado en una fruta chiquitana, la pacobilla (Capparidastrum coimbranum).*

*Los frutos salvajes son muy numerosos en su estación…El marayahú de los parajes anegadizos, el totaí y varios otros dan una fruta muy agradable…El uguaporú, grande como una ciruela, es común en los bosques; las chirimoyas embalsaman la selva; pero la fruta más exquisita es sin duda el guatoroch o mangaba, que sabe mucho a la mejor pera. El guapomó, el bi, el lúcuma y muchos otros suministran un buen alimento a los indios y adornan la mesa de los españoles.*

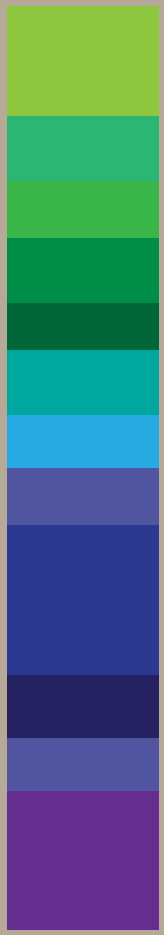
Alcides D´Orbigny, Viaje a la América Meridional (1826-1833) , Cap XXXII, Provincia Chiquitos.

# Índice general

Guía de color de familias botánicas




| | Página |
|---|---|
| Prólogo | 8 |
| Introducción | 10 |
| Guía Descriptiva | 13 |
| **Anacardiaceae** | 14 |
| Cayucillo | 14 |
| Sucá | 15 |
| **Annonaceae** | 16 |
| Chirimoya pancita | 16 |
| Chirimoya del monte | 17 |
| Chirimoyita de la pampa | 18 |
| Chirimoyita del monte | 19 |
| Guinda | 20 |
| Sinini | 21 |
| Sinini de pampa | 22 |
| **Apocynaceae** | 23 |
| Mangaba | 23 |
| **Arecaceae** | 24 |
| Asaí | 24 |
| Coquito | 25 |
| Cusi | 26 |
| Cusicito | 28 |
| Chonta | 29 |
| Marayaú | 30 |
| Motacú | 31 |
| Motacuchí | 32 |
| Palma real | 33 |
| Totaí | 34 |
| **Bromeliaceae** | 36 |
| Cardo | 36 |
| Piña del monte | 37 |
| **Burseraceae** | 38 |
| Isiga | 38 |

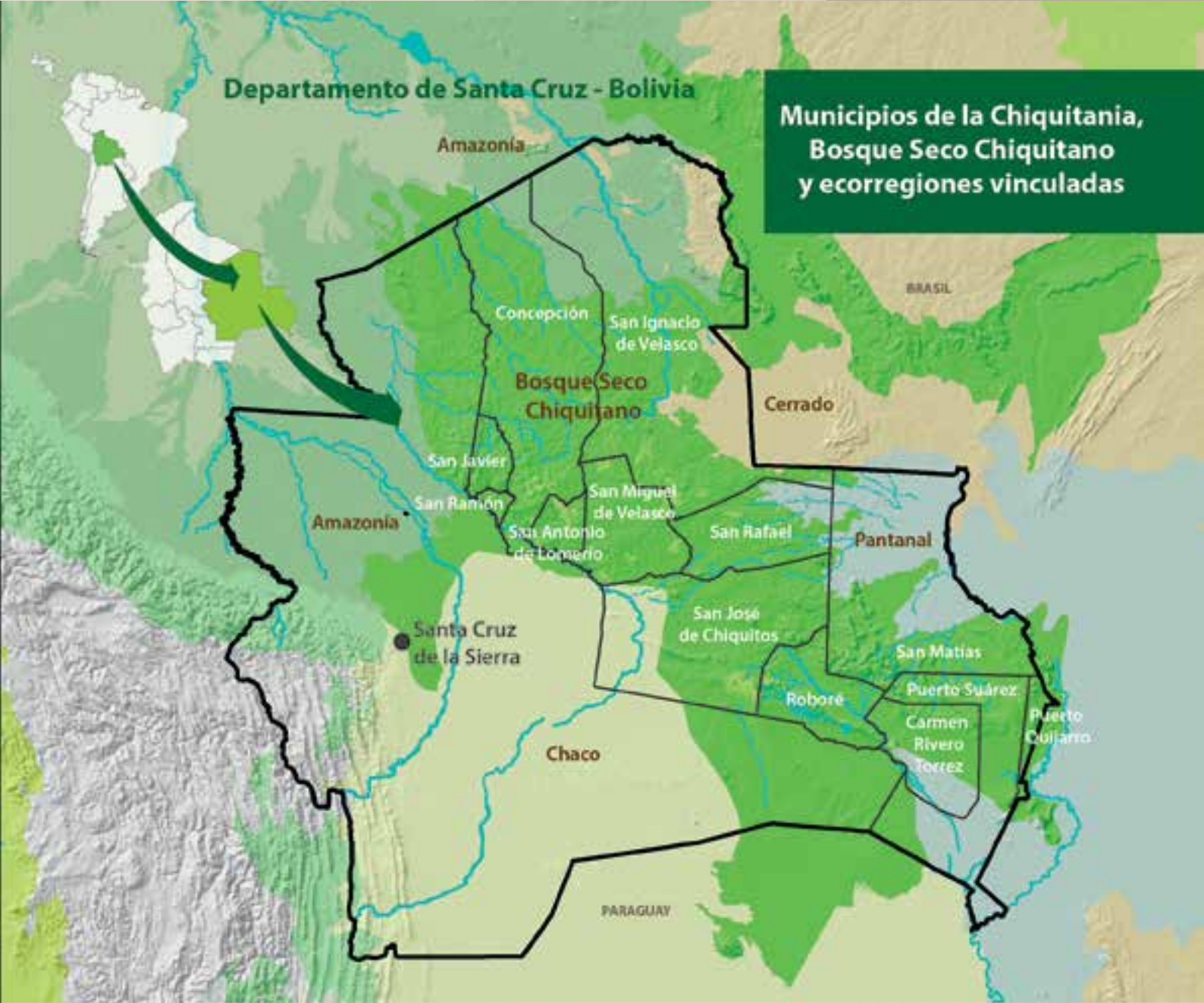




| | Página |
|---|---|
| **Cactaceae** | 39 |
| Caracoré | 39 |
| Pitajaya | 40 |
| Pitajaya rosada | 41 |
| **Cannabaceae** | 42 |
| Chichapí | 42 |
| **Capparaceae** | 43 |
| Pacobilla | 43 |
| **Caricaceae** | 44 |
| Gargatea | 44 |
| **Caryocaraceae** | 45 |
| Piquí | 45 |
| **Celastraceae** | 46 |
| Guapomó | 46 |
| **Clusiaceae** | 47 |
| Achachairú | 47 |
| **Cucurbitaceae** | 48 |
| Balsamina | 48 |
| **Fabaceae** | 48 |
| Almendro | 49 |
| Pacay rosario | 51 |
| Paquió | 52 |
| Paquiocillo | 53 |
| **Lamiaceae** | 54 |
| Tarumá | 54 |
| **Malpighiaceae** | 55 |
| Totaicillo | 55 |
| **Malvaceae** | 56 |
| Coco | 56 |
| Sujo | 57 |
| Sujo | 58 |

# Índice general


| | Página |
|---|---|
| **Melastomataceae** | **59** |
| Biscocherillo | **59** |
| Miconia stenostachya | **60** |
| Miconia tiliifolia | **61** |
| **Moraceae** | **62** |
| Bibosi palomo | **62** |
| Mora | **63** |
| Mururé | **64** |
| Mururé de monte | **65** |
| **Muntingiaceae** | **66** |
| Uvilla | **66** |
| **Myrtaceae** | **67** |
| Cafecillo | **67** |
| Guapurú | **68** |
| Guayaba | **69** |
| Guayabilla | **70** |
| Guayabilla verde | **71** |
| Mochochó | **72** |
| Sagüinto | **73** |
| Guapurucillo | **74** |
| **Passifloraceae** | **75** |
| Pachío del monte | **75** |
| **Rahmnaceae** | **76** |
| Quitachiyú | **76** |
| Turere | **77** |
| **Rubiaceae** | **78** |
| Bi | **78** |
| Conservilla | **79** |
| conservilla choca | **80** |
| Conservilla panza | **81** |
| Mote | **82** |

| | Página |
|---|---|
| **Sapindaceae** | **83** |
| Motoyoé | **83** |
| Pitón | **84** |
| Pitoncillo | **84** |
| **Sapotaceae** | **86** |
| Aguaí | **86** |
| Aguaí grande | **87** |
| Lúcuma | **88** |
| Lombrió | **89** |
| Murucuya | **90** |
| Yera | **91** |
| **Solanaceae** | **92** |
| Motojobobo | **92** |
| **Urticaceae** | **93** |
| Ambaibo blanco | **93** |
| Ambaibo negro | **94** |
| **Ximeniaceae** | **95** |
| Turino | **95** |
| Anexos | **96** |
| Frutas con potencial para la producción de pulpas. | **97** |
| Composición nutricional de diversas frutas silvestres de la Chiquitania. | **98** |
| Bibliografía | **100** |
| Créditos de fotografías | **101** |
| Índices | **103** |
| Índice por nombres científicos | **104** |
| Índice por nombres comunes | **107** |
| Indice por nombres comunes en Brasil. | **110** |


Departamento de Santa Cruz - Bolivia
Municipios de la Chiquitania, Bosque Seco Chiquitano y ecorregiones vinculadas
Amazonía
Concepción
San Ignacio de Velasco
Bosque Seco Chiquitano
BRASIL
Cerrado
San Javier
San Ramón
Amazonía
San Miguel de Velasco
San Antonio de Lomerio
San Rafael
Pantanal
San José de Chiquitos
Santa Cruz de la Sierra
San Matias
Roboré
Puerto Suárez
Carmen Rivero Torrez
Puerto Quijarro
Chaco
PARAGUAY

## *Prólogo*

Los bosques secos tropicales constituyen una fuente extraordinaria de bienes naturales que la humanidad echa mano para su desarrollo. Desde maderas valiosas que se exportan a diferentes mercados globales hasta frutas silvestres que sirven de alimento a las poblaciones locales. El Bosque Seco Chiquitano, extendido principalmente en el oriente de Bolivia pero con presencia también en Paraguay y Brasil, no es una excepción a ello. Desde los tajibos y morados de exquisitas maderas hasta el célebre achachairú, el guapurú, el pitón o la almendra chiquitana, deleitan a niños y grandes en la amplia geografía del Departamento de Santa Cruz.

Por este motivo, la Fundación para la Conservación del Bosque Chiquitano (FCBC) viene trabajando desde hace más de 14 años en poner en valor, tanto en el ámbito nacional como internacional a esta ecorregión que se destaca por sus paisajes, su biodiversidad, su cultura y también, por que no señalarlo, su fragilidad ecológica y amenazas de destrucción. La FCBC está dedicada a coadyuvar para que la sociedad en su conjunto logre proteger estos bosques y hacer uso de ellos de manera sostenible, de tal modo que no solo las actuales generaciones puedan vivir bien, sino también las del futuro.

El patrimonio que encierra la Chiquitania con las Misiones Jesuíticas y su cultura viva, se ensambla con el maravilloso patrimonio natural reflejado en sus bosques, pampas, arboledas, ríos y lagunas, colinas, plantas y animales aún en muy buen estado de conservación. Así, un reflejo de esta biodiversidad se expresa en la riqueza de frutas y semillas silvestres que tienen un alto valor como fuente de alimento y un gran potencial para su aprovechamiento y comercialización. De esta manera, la FCBC impulsó un programa estratégico que permita identificar aquellas especies más promisorias para su consumo y generar cadenas de valor en torno a ellas, buscando beneficiar a las poblaciones locales, los municipios y organizaciones de campesinos e indígenas. Este programa ha impulsado, por ejemplo, la recolección, transformación y comercialización de la almendra chiquitana, que ahora constituye un ícono de los productos forestales no

maderables de lo que se ha denominado el Bosque Modelo Chiquitano, una figura de gestión del territorio reconocida a nivel internacional.

La presente guía es una muestra de este esfuerzo colaborativo con múltiples instituciones de apoyo al desarrollo, como el Programa ProBolivia (Proyecto Consolidación local de cadenas de valor de almendra chiquitana y pulpas de frutas silvestres), la Unión Europea, la Fundación AVINA, entre otras. Igualmente se destacan entidades locales como los gobiernos municipales de Concepción y San Ignacio de Velasco, así como la Asociación MINGA. Mediante el apoyo financiero o institucional de estas entidades se han ejecutado y ejecutan una serie de proyectos que tienen como meta central construir estas cadenas de valor basadas en recursos silvestres del Bosque Chiquitano. En la guía, se expone, de manera clara y didáctica, un total de 80 especies de plantas del Bosque Seco Chiquitano y de otros ecosistemas, como el Cerrado, que son utilizadas para el consumo humano y también como forraje para el ganado. En la guía el lector podrá detectar rápidamente estas especies, sus nombres comunes —aveces son varios de acuerdo al sector de la Chiquitania— sus rasgos morfológicos, el tipo de lugar donde se la encuentra, los usos más reconocidos, acompañadas con muy buenas fotografías para facilitar su identificación.

Esperamos que esta guía sirva no sólo a la población local de los municipios de la Chiquitania, sino también a los productores agropecuarios, los estudiantes, al público en general y también a quienes visitan la región, sean de Santa Cruz, del país o del exterior. Conociendo con mayor profundidad esta fracción del patrimonio natural del Bosque Seco Chiquitano, tendremos mayores motivos y motivaciones para protegerlo y conservarlo.

**Roberto Vides-Almonacid / Director Ejecutivo FCBC**

## *Introducción*

Los recursos silvestres comestibles van tomando cada vez mayor relevancia en el escenario del desarrollo y la gestión del territorio sostenible. Varios factores confluyen en este tema: por un lado se hacen notar los efectos del cambio climático, en gran medida potenciados por la creciente deforestación agropecuaria, ante lo que se hace urgente generar alternativas económicas basadas en el aprovechamiento de los ecosistemas sin destruir sus funciones y servicios ambientales. Por otro lado, existe un nuevo respaldo desde las políticas oficiales para incrementar la integralidad del aprovechamiento de los recursos del bosque, generando condiciones favorables para que los actores más próximos a los recursos, las comunidades rurales indígenas y campesinas, puedan incorporarse a procesos de gestión y aprovechamiento más sostenibles de los recursos en sus territorios.Y al mismo tiempo, existe en el mundo un creciente interés por nuevos alimentos, más sanos, más nutritivos, más naturales. Pero existe aún otro factor no menos importante, y es el de la seguridad alimentaria. Los frutos silvestres son recursos alimenticios que reúnen al mismo tiempo disponibilidad y diversidad, y en muchos casos abundancia, sin depender de la acción humana, y mayormente son menos vulnerables que los alimentos cultivados a los efectos negativos del cambio climático.

Una reciente investigación realizada en nueve municipios de la Chiquitania muestra que en los entornos de las comunidades, independientemente de la región, se encuentran un promedio de cincuenta especies de frutas silvestres comestibles. Los pobladores hacen de éstas un aprovechamiento mayormente de autoconsumo, como parte de los hábitos culturales tradicionales. Sin duda alguna que son un aporte a la nutrición en vitaminas, minerales, sustancias reguladoras, etc., más aún si se toma en cuenta que el consumo de hortalizas en las comunidades chiquitanas es notablemente bajo. Desde la perspectiva de la nutrición infantil cobran mayor relevancia, pues aquellos frutos que consumen de manera espontánea, mientras juegan en la pampa o acompañan a sus padres al chaco o recolectan detrás del "canchón", representan un complemento a la limitada dieta tradicional de la familia chiquitana.

Tampoco es desdeñable la función que cumplen como alimentos de emergencia. En un modo de vida que implica una amplia movilización en el territorio, por el chaco, la ganadería, la madera, la cacería, la necesidad de trasladarse a comunidades o estancias distantes, los frutos silvestres están siempre ahí, disponibles, a la mano para mitigar la sed o el hambre.

Pero desde el punto de vista de la economía local, los frutos silvestres tienen actualmente una participación muy escasa. Con excepción de la almendra chiquitana, que tiene desarrollado con cierta amplitud el eslabón de la recolección involucrando a decenas de comunidades y centenares de familias, la gran mayoría de las especies no aporta a ningún proceso económico. En la Chiquitania hay poco

hábito de transformación de frutos, sean silvestres o cultivados, y es muy poco probable que un visitante pueda encontrar frutos silvestres en oferta en el mercado, o degustar un refresco elaborado con éstos en un restaurante. Hay pues mucho por hacer para visibilizarlos e integrarlos en los procesos económicos.

Finalmente, desde el punto de vista del conocimiento científico, también queda bastante trabajo por hacer en el inventario y clasificación de las especies. La presente guía contiene 80 especies, sin embargo, un par de decenas no han sido incluidas por información insuficiente. Sirva de ilustración para esto el que la especie de la foto principal de la portada, la guinda o chirimoya roja, a pesar de su amplia distribución en la Chiquitania, aún no ha sido precisada su clasificación científica y es probable que sea una especie nueva para la ciencia.

### Objetivos de la guía

Esta obra es un primer intento de documentar la diversidad de frutos comestibles de la Chiquitania, con múltiples objetivos: demostrar y difundir la riqueza que existe, recopilar los usos tradicionales y los diferentes nombres regionales, orientar emprendimientos de aprovechamiento, apoyar acciones para mejorar la nutrición, proveer una herramienta de identificación para visitantes y turistas y estimular una mayor valoración y consumo local.

### Características de la obra

Está compuesta por las fichas de 80 especies y anexos con información complementaria. Las especies están distribuidas por familias botánicas, a cada una de las cuales se les ha asignado un color de fondo, para facilitar la identificación y percepción de las especies dentro de cada familia.

Las fichas están organizadas de la siguiente manera:

- Fotografías.- Se presenta como imagen principal una fotografía del fruto maduro, siempre que haya sido posible. Según la disponibilidad de imágenes, se acompañan fotografías de la planta, la flor o algún detalle característico que facilite la identificación visual.
- Nombre común principal.- En general, se ha elegido el nombre más utilizado, con algunas excepciones. Cuando el nombre más utilizado es demasiado genérico, como por ejemplo "chirimoya", o "pacay", y existe otra denominación aunque sea más local, se ha elegido está.
- Clasificación científica.- Se han colocado los nombres científicos vigentes de la manera en que el usuario no científico los utilizará. La familia botánica se ha colocado en castellano.
- Nombre comunes regionales.- Se mencionan los diversos nombres utilizados en los diferentes municipios. Con "Santa Cruz" se hace referencia a la zona de la capital del departamento y la franja de vegetación chiquitana que se encuentra al oeste de la capital, principalmente en los municipios de Porongo y Buenavista.

- Se mencionan también los nombres comunes utilizados en Brasil para las numerosas especies que se encuentran en este país, principalmente en el Cerrado y la región Centro-Oeste, muchas de las cuales tienen procesos avanzados de recolección, transformación y comercialización. Para quien desee realizar emprendimientos relacionados con frutas silvestres, será bueno primero dar una mirada a lo que ya se está haciendo en Brasil.
- Se ha intentado, sin haber sido muy riguroso en el tema, colocar la denominación de las especies en lengua chiquitana, fundamentalmente los nombres utilizados en la zona de Lomerío. Queda pendiente para futuras versiones ampliar esta información, incorporando también los nombres en otras lenguas de la Chiquitania, como el zamuco (ayoreo).
- Descripción de las especies.- Como la obra está dirigida al público no científico, se ha evitado utilizar términos técnicos. Se describen con términos del habla cotidiana los elementos característicos de la planta y los frutos para complementar la identificación visual de las fotografías.
- Dónde crece.- Se hace referencia a los hábitats donde crece la especie, en los términos que la población local utiliza para referirlos o describirlos. "Campo" corresponde a pampas con más o menos árboles y arbustos dispersos. "Arboleda" corresponde a vegetación de pampa pero más densamente arbolada. "Monte alto" corresponde al Bosque seco chiquitano o al bosque húmedo de transición amazónica. "Lajas" son afloramientos rocosos. "Curichis" son humedales y campos estacionalmente inundados.
- Usos.- Se describe de manera breve la forma en que los chiquitanos utilizan el recurso y se menciona otros usos complementarios que puede tener la especie. Profundizar en los usos, modos de preparación de recetas o aplicaciones curativas será tarea de otros trabajos.
- Finalmente se incluye el nombre científico completo con su autor y la familia botánica en latín.

Los anexos incluyen una selección de especies con potencial para su utilización en la producción de pulpas y tablas de análisis químicos de diversas frutas nativas. Estas tablas son en su totalidad resultados obtenidos en Brasil, y tienen un valor orientativo y referencial. Dadas las seguras diferencias de valores que pueden haber por diferencias de variedades, suelos, etc., está pendiente la validación local de los resultados, además de ampliar la investigación a todas las especies nativas que tienen uso comestible, pues pueden surgir sorpresas, como el alto contenido en vitamina A del mururé o en antioxidantes de la conservilla.

**D. Javier Coimbra Molina**

# Guía Descriptiva



Niños comiendo achachairú (*Garcinia brasiliensis*) en la comunidad de El Carmen, municipio de Concepción.



# Cayucillo

*Anacardium humile* - Anacardiácea
**Cayucillo** (San José, Roboré), **cayú** de pampa (Roboré). **Cajuzinho do cerrado** (Brasil)





1. Frutos maduros, 2. Flores,
3. Plantas

**Características**
**Arbusto** pequeño, con tallos subterráneos que le permite resistir los incendios. Suele crecer en grupos grandes. **Hojas** simples, alargadas y lisas. **Fruto** cáscara roja o amarilla cuando maduro, delgada, pulpa carnosa, dulce y ligeramente ácida. Los llamados "frutos" popularmente son en realidad engrosamientos del tallo. El fruto verdadero es lo que se llama la "semilla".

**Floración y fructificación**
Florece entre septiembre y octubre y fructifica rápidamente entre octubre y noviembre.

**Dónde crece**
Crece en el Abayoy, forrmación arbustiva sobre suelos muy arenosos entre San José y Roboré; en las serranías de Santiago y en la meseta de Huanchaca en el Parque Noel Kempff Mercado.

**Usos**
Se consume la fruta natural, bastante agradable. Aunque las poblaciones de cayucillo son abundantes, no es fácil encontrar frutos maduros debido a la corta duración de la estación y a la alta predación por parte de la fauna silvestre. Las semillas son comestibles, preparadas de la misma manera que las del cayú (*Anacardium occidentale L.)*, pero en la Chiquitania no se acostumbra consumirlas. A la corteza interna del tallo se le atribuye propiedades antidiabéticas, las cuales han sido confirmadas en estudios con ratones (Urzêda, 2003).

**Características**
**Árbol** de gran porte, tronco recto, ramificado en la copa. La corteza presenta características rugosidades verticales que serpentean a lo largo del tallo. **Hojas** compuestas de muchas hojuelas en forma de lanza, opuestas, lisas, verde. En plantas jóvenes las hojas tienen el borde aserrado. Los **frutos** tienen cáscara color naranja cuando maduros, pulpa jugosa, aromática y dulce-ácida, y caen en gran número bajo la copa de los árboles. Es una especie emparentada con el "ciruelo brasileño" (*Spondias purpurea*).

**Floración y fructificación**
Florece en octubre-noviembre y fructifica en febrero-marzo.

**Donde crece**
Crece en el monte alto, tanto en el bosque seco chiquitano como en la transición amazónica. Es frecuente encontrarlo como árbol remanente en "chacos" o pasturas.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural y en refrescos. Es una especie adecuada para la producción de pulpa, de la cual en Brasil existe un amplio comercio. El sucá es uno de los frutales nativos más abundantes en muchas regiones de la Chiquitania Central y Norte, tanto en bosque seco como húmedo. El árbol se presta para integrar sistemas silvopastoriles y agroforestales. Las semillas tardan algunos meses en germinar pero es una planta que soporta muy bien el trasplante, incluso el trasplante directo del suelo.


1


2


3


4

# Sucá

*Spondias mombin* – Anacardiáceas
**Sucá** (San Ignacio, Lomerío), **asucaró** (Concepción), **turino** (San Miguel), **nusucá, nusucash** (Lomerío), **cedrillo** (Santa Cruz), **cajá, taperebá** (Brasil)

1. Frutos, 2. Racimo, 3. Árbol, 4. Tronco




# Chirimoya pancita

*Annona* aff. *herzoguii* - Anonácea
**Chirimoya** (San Ignacio, San Miguel), **pancita** (San Rafael)

1. Fruto maduro, 2. Flor 3. Fruto verde
4. Planta










**Características**
**Arbusto** de porte grande, con copa abierta. **Hojas** redondeadas-alargadas. Los **frutos** son chirimoyitas amarillas con cáscara arrugada que recuerda la panza de los vacunos. La pulpa es blanca, dulzona, con muchas semillas negras.

**Fructificación**
Los frutos maduran en la época de lluvias.

**Dónde crece**
Suele crecer en arboledas y lugares abiertos. Es frecuente encontrarla en torno a viviendas en comunidades de San Rafael, San Miguel y San Ignacio.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural.

**Nota:** Aunque tiene notorias diferencias con la chirimoyita del monte (*Annona herzogii*), está clasificada como *Annona* aff. *herzogii,* que quiere decir parecida a esta especie.



*Annona aff. herzogii* (R.E. Fr.) **H. Rainer** - Annonaceae

**Características**
**Árbol** mediano, de copa frecuentemente piramidal. Hojas verde en la cara superior y plateado en la inferior. **Hojas** jóvenes de tono ferruginoso. Los **frutos** se presentan en formas redondeadas o alargadas y se caracterizan por tener la cáscara con placas hexagonales bien marcadas y pulpa amarilla-anaranjada, dulce. Plantas con baja estatura ya comienzan a producir frutos.

**Fructificación**
Los frutos maduran en noviembre-diciembre.

**Dónde crece**
Crece en arboledas, en cerrados de Concepción. Es frecuente encontrarla en patios de la población de Concepción.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. También cumple la función de árbol ornamental y sombra en patios.

**Nota:** A veces confundida con *Duguetia furfuracea* **(A. St.-Hil.) Saff.**










# Chirimoya de monte

*Duguetia marcgraviacea* - Anonácea

**Chirimoya de monte** (Concepción)

1. Fruto, 2. Fruto maduro , 3. Planta



# Chirimoyita de pampa

*Annona nutans* - Anonácea

**Chirimoyita de pampa**

(Chiquitania, Santa Cruz)

1. Fruto maduro, 2. Flores , 3. Planta





**Características**

**Arbusto** pequeño con uno o varios tallos que nacen directamente del suelo. Cuando crece libre de fuego, puede presentar tallo leñoso alcanzando un metro o más de altura. Hojas pequeñas, ovaladas, algo rígidas. **Flores** color blanco-crema, con pétalos cóncavos e interior guindo. Produce pequeños **frutos** en forma de corazón, de vivo color naranja, tanto la cáscara como la pulpa. Esta es poco aromática, pastosa y ligeramente dulce.

**Floración y fructificación**

Florece y fructifica simultáneamente entre noviembre y enero.

**Dónde crece**

Crece en campos abiertos y arboledas. En lajas y afloramientos rocosos crece una especie muy similar.

**Usos**

Se consumen los frutos al natural, como alimento auxiliar. Son más atractivos visualmente que para su consumo. Debido a su intenso color naranja es posible que tengan un alto contenido de vitamina A.

**Características**
**Árbol** pequeño de ramas alargadas y copa irregular, con apariencia similar a la especie cultivada llamada "chirimoya crespa". **Flores** solitarias, blanco verdosas, con tres pétalos en forma de alas. **Frutos** pequeños, de cáscara amarilla cuando maduros, con muchas semillas y escasa pulpa. Sabor dulzón muy ligeramente acidulado.

**Floración y fructificación**
Florece en octubre-noviembre y los frutos maduran en febrero-marzo.

**Dónde crece**
Crece en zonas de transición entre el monte y el campo y en islas de bosque. Es frecuente observarla como planta pionera en chacos y potreros.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. En suelos fértiles produce frutos más grandes, los cuales son más apetecidos.













# Chirimoyita del monte

*Annona herzogii* - Anonácea
**Chirimoyita del monte** (toda la Chiquitania y Santa Cruz)
**Chirimóyash eanakí nüúnsh** (chiquitano)

1. Fruto maduro, 2. Flores 3. Fruto verde 4. Planta



# Guinda

*Annona* sp - Anonácea
**Guinda** (Concepción), **Chirimoya roja** (San Ignacio, San José, Lomerío, San Rafael)
**Nópokoshísh** (chiquitano)

1. Frutos maduros, 2. Flor y fruto en desarrollo, 3. Fruto pintón, 4. Planta







**Características**
**Arbusto** que llega a alcanzar regulares dimensiones, con tronco grueso y leñoso y copa redondeada. **Hojas** ovaladas, agrupadas en los extremos de las ramas, verde grisáceo. **Flores** verdes en su primer desarrollo, cambiando luego a amarillo pálido, ubicadas en las puntas de las ramas. Los **frutos** se distinguen por su cáscara con placas hexagonales muy marcadas, que al madurar se van tiñendo de rosado hasta tomar un vivo color guindo. La pulpa es rosada, con aroma suave y dulce. La guinda es una especie muy distribuida en la Chiquitania y se encuentran frutos verdes con bastante facilidad, pero encontrarlos maduros es poco frecuente.

**Floración y fructificación**
Florece en octubre-noviembre y los frutos maduran en enero-febrero.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos, arboledas, serranías, proximidades de cuerpos de agua.

**Usos**
Se consume la fruta natural. Existe cierta preferencia por su consumo en el sur de Concepción, donde llega a ser objeto de comercialización. Por sus frutos tan llamativos, la planta podría tener usos ornamentales.

**Características**
**Árbol** de porte mediano, frondoso, tallo tortuoso. Hojas gruesas, lisas y lustrosas. **Flores** solitarias, crema o amarillas. **Frutos** con forma de corazón, a veces más redondeado, a veces más alargado. Hay plantas que producen los frutos en los tallos y otras en los extremos de las ramas. La cáscara de los frutos presenta pequeñas espinas poco agudas. La pulpa es aromática, fibrosa, de consistencia mucosa, ligeramente ácida y poco dulce.

**Floración y fructificación**
Puede presentar simultáneamente flores y frutos a lo largo de varios meses, principalmente en la época de lluvias.

**Dónde crece**
Crece en arboledas, pampa-monte o transición al monte alto. Se encuentra frecuentemente en patios en comunidades.

**Usos**
El consumo es poco frecuente, y se lo hace al natural, pero la pulpa se presta muy bien para licuados y helados. Existe un renovado interés por esta fruta por propiedades anticancerígenas que se le atribuyen, lo mismo que a la corteza y las hojas, debido a su contenido de acetogeninas. Es un atractivo árbol de sombra, por su follaje persistente y brillante.













# Sinini

*Annona muricata* - Anonácea
**Sinini** (Chiquitania, Santa Cruz),
**araticum do mato** (Brasil)
**guanábana cimarrona** (Colombia)

1. Frutos maduros, 2. Flores , 3. Planta,
4. Fruto verde

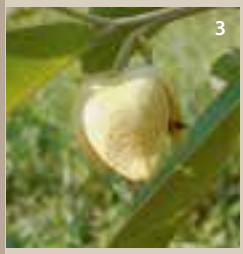



# Sinini de pampa

*Annona dioica* – Anonácea
**Sinini de pampa, chirimoya de pampa** (San Ignacio, Concepción, Roboré) **nopokoshish** (chiquitano)

1. Fruto, 2. Planta , 3. Flor




**Características**
**Arbusto** pequeño con varios tallos poco o nada ramificados. **Hojas** grandes, redondeadas, con la cara inferior peluda. **Flor** amarillo pálido, con tres pétalos de consistencia gruesa. Los **frutos** presentan su corteza con prominencias poco agudas, tienen un color verdoso al madurar y son muy aromáticos, percibiéndose su olor a cierta distancia. Sin embargo, el sabor es algo insípido.

**Floración y fructificación**
Florece y fructifica en la época de lluvias.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos y "arboledas". Es frecuente en potreros, patios y áreas abiertas en las comunidades.

**Usos**
Se consume la fruta natural. Se presta para licuados. Forma parte de la diversidad de frutas que crecen espontáneas en los entornos comunales.

**Características**
**Árbol** de porte mediano, con copa generalmente más ancha que alta. **Hojas** simples, persistentes y lustrosas. Las **flores** son blancas, como campanas alargadas. **Frutos** globosos con coloración, que varía de verdosa a amarillenta o manchada con tonos rojizos, blandos cuando maduros. El tallo, las hojas y los frutos producen una resina lechosa al ser cortados.

**Floración y fructificación**
Florece en octubre y los frutos maduran en diciembre.

**Dónde crece**
Crece en bordes de campos estacionalmente inundados, curichis y cursos de agua al norte y al este del municipio de San Ignacio, hacia la frontera con Brasil. Suele crecer en grupos (mangabales).

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Debido al contenido de resina de la cáscara, se suele esperar un par de días antes de consumir los frutos cosechados. Son muy apreciados por su agradable sabor y fragancia, aunque la fragilidad de la cáscara dificulta su transporte. Es una especie muy promisoria para la industrialización de la pulpa y se presta para su cultivo. Puede crecer en áreas marginales para la agricultura. Se reproduce por semilla y por injerto. El tallo produce un látex similar al de la siringa (*Hevea brasiliensis*), pero de inferior calidad.


1


2


3

# Mangaba

*Hancornia speciosa* - Apocinácea
**Mangaba** (San Ignacio)(Brasil)

1. Frutos y hojas, 2. Planta, 3. Frutos



# Asaí

*Euterpe precatoria* – Arecácea *(Palmácea)*.
**Asaí** (norte de San Ignacio y Concepción). **Açaizeiro, açaí-solitario** (Brasil)





1. Frutos en racimo, 2. Frutos, 3. Planta con infloresencias

**Características**
**Palmera** de tallo solitario, muy alto, delgado, con cicatrices poco notorias de las hojas caídas. Corona de hojas muy elegante, con hojas de 2 a 3 m de largo, compuestas, hojuelas muy delgadas, colgantes. **Inflorescencia y frutos** en racimos poco compactos, frutos esféricos, negros cuando maduros, numerosos. Contienen un mesocarpio morado y una semilla única, recubierta de fibras.

**Floración y Fructificación**
Florece en época seca y los frutos maduran en la época de lluvias.

**Dónde crece**
Crece en bosques ribereños o sujetos a inundación estacional. Es una especie amazónica cuyo límite sur de distribución es el norte de los municipios de Concepción y San Ignacio, en la Reserva Forestal del Bajo Paraguá.

**Usos**
En su área de distribución se consume ocasionalmente la pulpa, remojando los frutos en agua caliente y estrujándolos luego. El consumo va en aumento debido a un exitoso emprendimiento de aprovechamiento en la comunidad Porvenir del municipio de San Ignacio, que produce pulpa de asaí de manera semi-industrial. Esta actividad ha sustituido la explotación del palmito de asaí que se realizaba en la zona, por ser más rentable y sostenible. El aprovechamiento de la pulpa de asaí es una de las actividades más interesantes para impulsar su desarrollo, debido a la gran fama que va adquiriendo este alimento por sus comprobadas propiedades antioxidantes. Las semillas tienen amplio uso en bijutería.

**Características**
**Palmera** sin tallo, con hojas compuestas y grisáceas que salen directamente de la base del suelo, de donde surgen también las "gabetillas" con espigas de **flores** verde amarillento, de las cuales se forman pequeños racimos de **frutos** redondeados, en los meses de lluvia.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran en la época de lluvias.

**Dónde crece**
Crece exclusivamente sobre formaciones rocosas y abiertas de las serranías de Santiago de Chiquitos, en Roboré, y las de Huanchaca, en San Ignacio de Velasco. Frecuentemente comparte el hábitat con el motacuchí (*Allagoptera leucocalyx*).

**Usos**
Se consumen las semillas ("caluchas"), quebrando los frutos con una piedra u otro objeto.


2


3


1

# Coquito

*Syagrus petraea* - Arecácea
**Coquito** (Santiago de Chiquitos),
**Ariri, Tucum de indio** (Brasil)

1. Racimo de frutos, 2. Inflorescencia,
3. Planta



# Cusi

*Attalea speciosa* – Arecácea (Palmácea).
Sinónimo botánico: *Orbignya speciosa*
**Cusi** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **guaguazú** (Guarayos)
**babassú** (Brasil)





1. Frutos enteros, 2. Fruto partido,
3. Semillas

**Características**

**Palmera** de gran porte, de tallo único y grueso, en la base tiene un cono de raíces de hasta 40 cm de altura. **Hojas** grandes, compuestas, verde grisáceas, arqueadas, formando una corona al extremo superior del tallo. **Frutos** en racimos, ovalados-alargados, con punta, con cáscara fibrosa. Inmediatamente debajo de la cáscara está el mesocarpio, una capa de almidón blanco, a lo que le sigue el endocarpio leñoso, muy duro, que contiene 3 a 6 semillas alargadas, oleosas.

**Floración y fructificación**

Florece y fructifica de manera escalonada a lo largo de todo el año, con mayor cantidad de frutos en la época seca.

**Dónde crece**

Crece en la zona de transición entre el bosque chiquitano y el bosque amazónico, abarcando una amplia franja con densidades variables, que incluye los municipios de San Ignacio, Concepción, El Puente, Urubichá y Ascención de Guarayos. Se ha identificado que en esta franja existen alrededor de 200.000 hectáreas con densidades mínimas de 20 plantas adultas por hectárea. Por lo menos el 60 % de esta superficie se encuentra en el municipio de San Ignacio. San Javier y San Ramón tienen presencia de la especie, pero con baja densidad. Crece en todo tipo de suelos, excepto los que se inundan. La sombra densa en el bosque limita su crecimiento, pero cuando se incrementa la iluminación por incendios, chaqueos o desmontes, tiene una intensa regeneración y desarrollo, por lo que es una especie favorecida por la acción humana.

**Usos**
Se consumen las semillas al natural y con frecuencia se extrae el aceite de las mismas para fines medicinales y para embellecer o fortalecer el cabello. El palmito es de muy buena calidad. El cusi constituye un recurso alimenticio auxiliar valioso, pues produce frutos a lo largo de todo el año y son poco perecibles. Si se guardan al abrigo de la humedad, las semillas en los frutos se mantienen en buenas condiciones por más de tres años. En el interior de los frutos, alimentándose de las semillas, se desarrollan larvas de coleópteros de la familia Bruchidae, muy nutritivas y apreciadas por la población rural, crudas o asadas. En el pasado, en épocas de escasez, se acostumbraba cocer los frutos no totalmente maduros, retirando la capa de almidón, extrayendo las semillas y moliéndolas junto con el almidón. Los endocarpios leñosos son un excelente combustible para hornos y cocinas y proveen un carbón de superior calidad, apropiado para fundiciones.
Las hojas del cusi son las preferidas para techar viviendas y construcciones rurales, debido a su gran tamaño. El cusi tiene gran potencial de aprovechamiento por su abundancia y la diversidad de productos que se obtienen. El aceite prensado en frío tiene aplicaciones cosméticas por su acción nutritiva y protectora del cabello, además de humectante de la piel.







4. Planta, 5. Racimo



# Cusicito

*Attalea eichleri* – Arecácea
*(Palmácea)*
**Cusicito, cusi chico** (San Ignacio, San Matías)





1. Planta y frutos maduros, 2. Frutos en formación, 3. Frutos en desarrollo

**Características**
**Palmera** sin tallo externo, con corona de **hojas** de 1,5 a 2 m de largo, compuestas, gruesas, color verde cenizo. Produce una **inflorescencia** en racimo compacto, en una espata o vaina leñosa que sale directamente de la base entre las hojas, de alrededor de 0,5 m de alto. **Frutos** esférico-alargados, con punta aguda, color marrón, blanquecino en las puntas. Endocarpio leñoso, duro, con dos o tres semillas alargadas, oleosas.

**Floración y fructificación**
Florece y fructifica de manera escalonada, a lo largo del año.

**Dónde crece**
Crece en terrenos abiertos y arenosos, en zonas próximas a la frontera con Brasil, en los municipios de San Ignacio y San Matías. Es una planta indicadora de suelos pobres.

**Usos**
Los frutos tienen usos similares al cusi. Se consumen las semillas crudas y de estas se puede obtener aceite. Su cualidad está en la capacidad de producir alimentos y otros recursos en suelos de muy baja productividad. El mayor uso que da la población a la planta es la cosecha de hojas para techar viviendas. Es probablemente el techo de hojas de palmera más durable de todos, superior a veinte años.

**Características**
**Palmera** de un solo tallo, color gris y densamente cubierto de largas espinas negras y aplanadas, a veces de 15 cm o más. Las hojas, también con espinas, son un tanto erectas y las hojuelas tienen un color verde por arriba y grisáceo por debajo. Los **frutos** presentan diversas formas, todas alargadas y más estrechas en la base. Al madurar, caen al suelo y su aroma se percibe a varios metros a la redonda. Tienen abundante pulpa carnosa y blanda y la cáscara está recubierta de pequeños pelos. El endocarpio es negro, cónico, leñoso y la semilla bastante dura.

**Floración y fructificación**
Florece en noviembre-diciembre y los frutos maduran en febrero-marzo.

**Dónde crece**
Crece en bosques húmedos de transición amazónica, al norte de los municipios de San Javier, Concepción y San Ignacio. Es una especie bastante abundante.

**Usos**
Se consume la fruta natural, generalmente como alimento de emergencia. Sin embargo, nutricionalmente es interesante por su alto contenido de vitamina A. También tiene potencial para la producción de pulpa, por su rendimiento y fragancia. En la industria de cosméticos está cobrando interés la manteca de sus semillas, llamada manteca de murumuru, por sus propiedades humectantes y nutritivas de la piel.













# Chonta

*Astrocaryum murumuru* –Arecácea *(Palmácea)*.
**Chonta** (Concepción, San Ignacio, San Javier), **Chonta Loro** (Norte de Bolivia ). **Murumuru** (Brasil)

1. Racimo de frutos 2. Frutos maduros, 3. Planta, 4. Inflorescencia



# Marayaú

*Bactris major* – Arecácea (Palmácea)
**Marayaú** (Norte de San Ramón, San Javier, Concepción, San Ignacio, Santa Cruz)





1. Racimo de frutos maduros, 2. Plantas, 3. Frutos

**Características**
Palmera pequeña, con tallos delgados de 2 a 4 metros de altura, formando macollos. Tanto el tallo como las hojas y las espatas (gabetillas) de los frutos están cubiertos de espinas. Los frutos en racimo, con formas variables entre redondeados y alargados, todos terminando en punta. Cuando madura la cáscara, es color vino tinto y la pulpa interna blanca, algo fibrosa, dulce-ácida.

**Floración y fructificación**
Los frutos maduran entre febrero y abril.

**Dónde crece**
Ampliamente distribuido en el norte de la Chiquitania, en la transición amazónica. Crece tanto bajo el bosque alto como en barbechos, normalmente asociado a bajíos o cursos de agua, formando densas colonias.

**Usos**
Los frutos son muy refrescantes y se consumen al natural. De los tallos se elaboran artesanías como canastos y otros tejidos.

**Carácterísticas**
**Palmera** de gran porte y tallo grueso. Conserva largo tiempo la base de las hojas caídas en torno al tallo. **Hojas** en penacho terminal, grandes, compuestas, verde oscuro. **Flores** en racimo, dentro de una vaina fibrosa o "gabetilla" que se abre. **Frutos** ovalados con punta, cáscara amarillo verdosa a anaranjada cuando maduros, pulpa o mesocarpio amarilla o anaranjada, fibrosa, oleosa, con niveles variables de dulzura, sabor agradable. Endocarpio leñoso, duro, con 2 a 3 semillas alargadas, de buen sabor y alto contenido de aceite.

**Floración y fructificación**
Fructifica en períodos extendidos dos veces al año, hacia el inicio y el final de la época de lluvias.

**Dónde crece**
Crece en bosques húmedos o en quebradas y bajíos del bosque seco de la Chiquitania.

**Usos**
Aunque la pulpa o "jane" es más sabrosa cruda, con un sabor que recuerda a la palta, la población prefiere consumirla cocida, sola o combinada con miel o con cuajada o con queso. Se destaca el alto contenido de vitamina A. Las semillas son muy apreciadas por su sabor. De estas se extrae un aceite de uso medicinal y cosmético para fortalecer el cabello. El palmito es también el preferido para comerlo en ensalada. Con las hojas se techan viviendas y construcciones rurales y se tejen canastos y recipientes de diversos tipos. Además de gran valor para la fauna silvestre como refugio y alimento, el motacú es de mucha utilidad para el ganado vacuno por sus frutos nutritivos y su disponibilidad prolongada. Se presta para integrar sistemas silvopastoriles, establecimiento de islas en pasturas y servidumbres ecológicas en quebradas y cuerpos de agua. No muere con los incendios, por lo que en general es favorecido con la intervención humana.










# Motacú

*Attalea phalerata* – Arecácea *(Palmácea)*
**Motacú** (toda la Chiquitania y Santa Cruz). **Acuri** (Brasil)
Sinónimo botánico: *Scheelea princeps*

1. Frutos maduros, 2. Planta, 3. Racimo de frutos verdes



# Motacuchí

*Allagoptera leucocalyx* – Arecácea (Palmácea)
**Motacuchí** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **masunukutush** (chiquitano)





1. Racimo de frutos maduros, 2. Planta, 3. Espata y espiga floral

**Características**
**Palmera** sin tallo externo, con penacho de hojas que salen directamente de la base del suelo, **hojas** compuestas, verde claro en ambas caras. Flores en espiga que sale de una espata (vaina o gabetilla) semi-leñosa, que se separa luego al formarse los frutos. Estos se agrupan en un racimo compacto, redondeados en la parte externa, aplanados en los lados por compresión mutua. A medida que crece el racimo, se inclina hasta el suelo y conforme van madurando los frutos, se desprenden y caen. Su cáscara es fibrosa, verdosa en la parte externa y anaranjada en los lados, unidos a los demás frutos, con pulpa jugosa y dulzona. Endocarpio leñoso, duro, con semillas comestibles. Su tallo es subterráneo, lo que le asegura la supervivencia ante los frecuentes incendios que se dan en la región.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran entre diciembre y febrero.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos, arboledas, serranías, lajas, de sur a norte de la Chiquitania.

**Usos**
Se consume ocasionalmente la pulpa chupando los frutos maduros, pero el mayor consumo es de las semillas o "caluchas". La planta tiene aplicaciones ornamentales, ya que forma una mata atractiva de baja altura, perenne y de muy bajo mantenimiento. Igualmente las espatas secas tienen una apariencia muy elegante, apropiadas para arreglos florales. Otro uso muy extendido en las comunidades es la fabricación de escobas con las hojas.

**Características**
**Palmera** de gran porte, de tallo solitario grueso, marcado con cicatrices de las hojas. Corona de **hojas** con forma de abanico. Raquis o tallo de las hojas de más de 2 m de largo, triangular. **Inflorescencia** en racimos grandes ramificados, colgantes. **Frutos** redondeado-ovalados, de 5 a 6 cm de largo, rojos, con escamas duras en forma de rombos, brillantes. Mesocarpio o pulpa anaranjada, comestible. Semilla única.

**Floración y fructificación**
La floración se concentra a finales de la época seca y los frutos maduran a fines de la época de lluvia, pero se encuentran frutos en la mayor parte del año.

**Dónde crece**
Crece asociada a cuerpos de agua, lagunas, curichis, bajíos, frecuentemente dentro del agua. Suele formar grupos extensos. Es una especie amazónica cuyo límite sur de distribución llega a la Chiquitania central.

**Usos**
Se consume mayormente la pulpa madura mondada. Antiguamente se elaboraba chicha fermentada de los frutos. También de la pulpa se extraía aceite. En otros países, la pulpa tiene un mercado muy desarrollado, tanto para uso comestible como cosmético, debido a su gran contenido vitamínico y aceites insaturados. Tiene además aplicaciones ornamentales por ser una de las palmeras más elegantes. Se desarrolla bien en cualquier lugar con humedad permanente y libre de heladas.










# Palma Real

*Mauritia flexuosa* – Arecácea (Palmácea)
**Palma real** (San Ignacio, Concepción), **buritĺ** (este de San Ignacio, Brasil), **aguaje** (Perú)

1. Frutos maduros, 2. Planta, 3. Racimo de frutos



# Totaí

*Acrocomia aculeata* - Arecácea
**Totaí** (toda la Chiquitania y Santa Cruz). **Tutáish** (chiquitano). **Bocaiuva, macaúba**(Brasil), **coquito** (Argentina, Paraguay), **mbocayá** (Paraguay)

1. Frutos maduros, 2. Pulpa del fruto.
3. Semilla (calucha)



**Características**
**Palmera** de entre 10 y 15 metros de altura, con tallo único provisto de abundantes espinas pero que va perdiéndolas con los años. Es de tallo recto, pero en la transición al Chaco presenta un engrosamiento a media altura. **Hojas** en penacho terminal, pinnadas, verde claro, con espinas negras o rojizas. Su copa tiene entre 4 y 5 metros de diámetro. La **inflorescencia** sale de una vaina vellosa color café que se abre. Produce de uno a cuatro racimos con abundantes frutos, que al madurar ofrecen una pulpa dulzona, pastosa y oleosa, y semillas de agradable sabor, con alto contenido de aceite. Existe gran variabilidad en las características de los **frutos**, en cuanto a tamaño, color de pulpa, dulzura, etc.

**Floración y fructificación**
Florece y fructifica dos veces al año, a finales de la época seca y de la época de lluvias.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos, pampas, potreros. Es la palmera con más amplia distribución en la Chiquitania.

**Usos**
Existe un amplio consumo de frutos al natural, tanto de la pulpa ("jane") como de las semillas ("caluchas"). Forma parte de los hábitos infantiles la recolección de las caluchas en potreros. Como en muchas palmeras, en sus frutos se desarrollan larvas de coleópteros del género Bruchidae, muy nutritivas y apetecidas por la población infantil. Muchas personas

prefieren los frutos cocidos o tostados. En esta forma existe cierta comercialización en varias localidades. Se extrae el aceite de las semillas para fines medicinales y para el cabello. Ocasionalmente se consume el palmito. En el pasado, en épocas de escasez , se recurría a la médula "jane" del tallo para extraer almidón o elaborar chicha. La pulpa del fruto es muy interesante desde el punto de vista nutricional, por ser muy rica en vitamina A y ácido oleico, que es el componente principal del aceite de oliva. La pulpa fresca tiene aplicaciones culinarias o para helados, pero también existen experiencias en Brasil para elaborar harina de la pulpa deshidratada. El aceite de la semilla está entre los de mayor contenido de ácido láurico y tiene aplicaciones para la industria cosmética. Uniendo la producción de aceite de la pulpa y de la semilla obtenida en un cultivo intensivo, el totaí está entre las plantas con mayor rendimiento de aceite por hectárea del planeta. La planta tiene características sobresalientes para ser cultivada en pasturas: es resistente al fuego, los frutos son muy apetecidos por el ganado vacuno y se producen dos veces al año, al inicio y final de la época de lluvias, la producción de frutos no depende de las lluvias, la sombra de la planta no reduce la productividad del pasto. Es una planta que permite incrementar la productividad y sostenibilidad ambiental de las áreas ganaderas.










3. Planta, 4. Racimo de frutos verdes,
5. Infloresencia







# Cardo

*Aechmea kuntzeana* – Bromeliácea
**Cardo** (San Ramón, San Javier, Concepción, San José, Lomerío, Santa Cruz)

1. Frutos maduros, 2. Espiga de frutos, 3. Planta con espiga de frutos en desarrollo

**Características**
**Planta** de hojas rígidas color verde claro, con espinas oscuras en los bordes y en la punta. Suele crecer sobre troncos de árboles, rara vez en el suelo. Del centro de cada planta crece un vistoso **tallo floral** en forma de espiga espinosa, con flores amarillas. Los **frutos** son amarillos cuando maduran. Después de la maduración de los frutos la planta muere, pero de la base de los tallos crecen nuevas plantas.

**Floración y fructificación**
La floración y fructificación se dan a lo largo de todo el año.

**Dónde crece**
Crece principalmente sobre troncos rugosos de árboles de campos abiertos y arboledas, ocasionalmente es terrestre, probablemente debido a los frecuentes incendios.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, retirando los frutos maduros con cuidado a causa de las espinas que los protegen, y chupando la pulpa con semillas que contienen. La planta tiene potencial como planta ornamental debido a su elegante perfil, rusticidad y floración vistosa. En algunas comunidades utilizan el agua de lluvia que se acumula entre las hojas para bañar a los niños con fiebre.

**Características**
**Planta** sin tallo, hojas en forma de roseta, verdes, angostas , muy espinosas, con un promedio de 1 metro de largo. Forma matas densas. Del centro de cada planta crece las inflorescencias o **tallos florales,** de atractivo color rosado, de los cuales se forman **frutos** idénticos a la piña, pero de 5 a 10 cm de alto, con olor y sabor semejante a la piña. Su sabor es variable, a veces más dulce, a veces más ácido. Como todas las bromelias, la planta es anual, pero cada planta produce varios hijos.

**Floración y fructificación**
Florece entre septiembre y noviembre y los frutos maduran entre febrero y marzo.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos, arboledas, lajas, afloramientos rocosos, en toda la Chiquitania. No tolera la sombra excesiva.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Algunas personas preparan un refresco muy agradable hirviendo los frutos partidos, con su cáscara. Se presta bien para licuados del fruto crudo, con cáscara. Los ayoreos utilizan la fibra de las hojas para tejer bolsos. La planta tiene potencial como planta ornamental y para producción de tallos florales o frutos para uso en florerías, por su particular atractivo y durabilidad. Su cultivo es muy simple debido a la rusticidad de la especie. Se puede propagar tanto por división de matas, como plantando los hijuelos o la corona de los frutos.










# Piña del monte

*Ananas ananassoides* - Bromeliácea
**Piña del monte** (Chiquitania), **Piña chica** (Santa Cruz). **Abacaxi do cerrado** (Brasil)

1. Frutos maduros, 2. Plantas con frutos y flores, 3. Infloresencia



*Ananas ananassoides* **(Baker) L.B. Sm.** - Bromeliaceae




# Isiga

*Protium heptaphyllum* – Burserácea
**Isiga** (Chiquitania y Santa Cruz), **copal** (Norte de La Paz), **breu, breuzinho, almécega** (Brasil)

1. Frutos maduros, 2. Flor femenina, 3. Flor masculina, 4. Planta, 5. Pulpa del fruto













**Características**
**Árbol** mediano bastante ramificado, tronco grisáceo, con **hojas** compuestas, aromáticas, con olor a trementina, al igual que la resina que produce el tronco y las ramas. **Flores** femeninas amarillo-verdosas y masculinas rojizas. En los extremos de las ramas produce pequeños **frutos** de cáscara roja, fuertemente aromática, en cuyo interior se encuentra una pulpa blanca y dulzona.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran a inicios de la época de lluvia.

**Dónde crece**
Crece en arboledas y áreas de transición entre la pampa y el monte alto. Distribuido irregularmente por toda la Chiquitania.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, principalmente como alivio refrescante durante caminatas por el campo. La resina del tallo tiene propiedades analgésicas y desinflamantes.

**Características**
**Cactus** arbóreo de tipo columnar, hasta 10 m de alto, con tallos con cuatro o cinco costillas provistas de espinas. Tiene grandes **flores** blancas que abren durante la noche. Produce **frutos** de 7 a 10 cm de largo, con cáscara roja o amarilla, pulpa blanca, algo ligosa, con muchas semillas negras.

**Floración y fructificación**
Florece de noviembre a diciembre y los frutos maduran de diciembre a enero.

**Dónde crece**
Crece principalmente en la zona sur de la Chiquitania, generalmente en alturas bien drenadas, tanto en campos abiertos como en monte alto.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Los tallos tienen aplicaciones veterinarias para facilitar la expulsión de placenta de vacas y también se usa como fijador de cal para blanquear paredes. Ocasionalmente se utiliza como cerco vivo, gracias a la facilidad de su propagación por tallos.













# Caracoré

*Cereus stenogonus* - Cactácea
**Caracoré** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **narákorés** (chiquitano)

1. Fruto maduro, 2. Plantas, 3. Flor, 4. Planta con fruto



# Pitajaya

*Monvillea kroenleinii* –Cactácea
**Pitajaya** (San José, Lomerío, Concepción, Roboré)





1. Frutos maduros, 2. Tallo con flor, 3. Tallo con frutos

**Características**
**Planta** terrestre, tallos verdes con varias costillas, con grupos de espinas largas y agudas distribuidas de manera uniforme. Tallos normalmente erectos, a veces rastreros, cuando no se apoyan en vegetación próxima. **Flores** nocturnas con la parte externa blanco-verdosa, pétalos blancos, estambres numerosos. **Frutos** globosos creciendo sobre las costillas, cáscara roja, con extensiones carnosas en forma de espinas no agudas, pulpa interior blanca, dulzona, firme, algo ligosa, con muchas semillas blancas, que se separa fácilmente de la cáscara.

**Floración y fructificación**
Florece y fructifica entre noviembre y enero.

**Dónde crece**
Crece sobre el suelo en áreas de transición chaqueña y sobre piedras y lajas en la región central y sur de la Chiquitania.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Su colecta es muy fácil porque no tienen espinas. Es muy abundante en los bordes de la carretera entre El Tinto y San José. Es un fruto atractivo más por su colorido y la consistencia crocante y firme de su pulpa, que por su sabor.

**Características**
**Planta** que crece formando una mata sobre troncos de árboles, con **hojas** verdes, largas y planas, con bordes ondulados. En los extremos de éstas produce **frutos** alargados, de vistosa cáscara rosado oscuro y pulpa interior blanca, dulzona, con pequeñas semillas negras.

**Floración y fructificación**
Los frutos maduran entre noviembre y enero.

**Dónde crece**
Crece tanto en arboledas como en monte alto, en el bosque seco.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Es una especie adecuada para uso ornamental, fácilmente propagada por secciones de hojas.










# Pitajaya Rosada

*Epiphyllum phyllanthus* – Cactácea
**Pitajaya** (toda la Chiquitania),
**pitajaya rosada** (Santa Cruz)

1. Frutos maduros, 2. Hojas con fruto,
3. Extremo de la hoja con fruto



# Chichapí

*Celtis* spp - Cannabácea

**Chichapí** (toda la Chiquitania, Santa Cruz), **nokishapish** (chiquitano), **jameri** (Brasil)

Existen varias especies de Chichapí en la Chiquitania. Por falta de documentación fotográfica precisa y completa de ninguna de ellas, se ha incluido esta ficha con las características generales e imágenes que corresponden a por lo menos dos especies.





1. Rama con frutos, 2. Flores, 3. Planta, 4. Detalle de frutos

**Características**

**Árboles pequeños o arbustos**, con copa muy abierta y forma irregular. Ramas largas, abejucadas, con espinas curvas y agudas. **Hojas** ovaladas, más o menos ásperas, con nervaduras pronunciadas y bordes aserrados. **Flores** muy pequeñas, blancas, en las axilas de las hojas. **Frutos** pequeños, redondeados, a veces con punta, anaranjados cuando maduros. Una delgada capa de pulpa dulzona envuelve la semilla.

**Floración y fructificación**

Florecen entre noviembre y diciembre y los frutos maduran entre febrero y abril.

**Dónde crecen**

Crecen mayormente en áreas intervenidas por el hombre, como barbechos, potreros y patios, y en orillas de monte, en toda la Chiquitania.

**Usos**

Se consumen los frutos al natural. Aunque pequeños, están entre los hábitos de consumo de los pobladores, sobre todo de los niños. También se toman las hojas en infusión. Son plantas apreciadas en los alrededores de las viviendas rurales como los lugares donde duermen las gallinas.



**Características**
Árbol mediano, de copa normalmente piramidal, hojas grandes y lanceoladas, con ápice agudo o redondeado, follaje persistente durante todo el año. Inflorescencias en los extremos de las ramas, flores rosadas, vistosas. Fruto similar a un plátano grueso y corto, de 5 a 7 cm de largo, con cáscara amarilla y pulpa interior blanquecina y perfumada, con muchas semillas, similar a una chirimoya.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran en la época de lluvias.

**Donde crece**
Crece bajo los árboles del bosque seco chiquitano alto en la Chiquitania central. Durante la época seca es de los pocos árboles que mantiene su follaje.

**Usos**
Los frutos se consumen al natural. El aroma es más intenso que el sabor. Es un árbol con potencial para uso ornamental por su forma, su follaje permanente y la vistosidad de sus flores.










# Pacobilla

*Capparidastrum coimbranum* - Capparácea
**Pacobilla** (toda la Chiquitania), **platanillo** (San Ignacio)

1. Fruto verde, 2. Rama con flores, 3. Árbol en flor



# Gargatea

*Jacaratia spinosa* - Caricácea
**Gargatea** (norte de San Javier, Concepción y San Ignacio),
**jaracatiá** (Brasil)

1. Frutos verdes y maduros, 2. Planta joven,
3. Detalle del fruto partido sobre tronco



**Características**
**Árbol** mediano a grande, de tronco grueso y recto, cubierto de espinas cortas de base ancha. La médula del tronco no es leñosa. **Las hojas** verde oscuro grandes, en forma de manos de ocho dedos. **Frutos** del tamaño de un plátano pequeño y grueso, algo ovalados, con cáscara lechosa en verdes pero también en maduros, cuando adquiere un color anaranjado. La pulpa tiene color, olor y sabor parecido a la pulpa de la papaya, planta con la que está emparentada.

**Floración y fructificación**
Los frutos maduran de febrero a abril.

**Dónde crece**
Crece en los bosques húmedos del norte de las provincias Ñuflo de Chávez y Velasco.

**Usos**
Es poco frecuente el consumo de los frutos al natural, prefiriéndose asados para neutralizar la resina de la cáscara. Se considera un valioso árbol "frutero" para la fauna silvestre. Como árbol ornamental, la gargatea sería muy atractivo.

**Nota:** No debe confundirse con otra caricácea también llamada gargatea, que crece en los valles mesotérmicos.



**Características**
**Árbol** pequeño a mediano, de tronco tortuoso y corteza gruesa, agrietada. **Hojas** grandes, palmeadas, con bordes aserrados. **Flores** vistosas, blanco-cremas, con largos estambres. **Frutos** grandes, redondeados, de color verdes cuando maduros, cáscara gruesa, pulpa interior amarilla, olor característico. La semilla está recubierta de espinas.

**Floración y fructificación**
Florece de octubre a noviembre y los frutos maduran de diciembre a enero.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos, arboledas y serranías. Distribuido de manera irregular en la Chiquitania, desde el sur al norte.

**Usos**
Antiguamente era consumido asado o cocido, pero últimamente el consumo se restringe a áreas de influencia brasileña, ya que en Brasil es una fruta muy popular y apreciada y se le da muy variados usos, tanto al aceite como a la pulpa. Frecuentemente se la utiliza para saborizar el arroz. Consumir los frutos cocidos requiere cierto cuidado, porque la semilla está recubierta de espinas. La semilla interna es una nuez comestible muy agradable. Es una fruta que requiere un gusto adquirido, pero es muy nutritiva, rica en vitaminas.










# Piquí

*Caryocar brasiliense* - Caryocarácea
**Piquí, huevo de burro** (San Ignacio), **bola de burro** (Concepción), **macararú** (Lomerío), **manzano** (Roboré), **noménürarúsh** (chiquitano). P**equí** (Brasil)

1. Rama con fruto, 2. Fruto partido, 3. Planta, 4. Pulpa y semillas





# Guapomó

*Salacia elliptica* - Celastraceae
**Guapomó** (toda la Chiquitania, Santa Cruz), **nútachens** (chiquitano), **saputá** (Brasil)





1. Rama con frutos, 2. Flores,
3. Árbol

**Características**
**Árbol** corpulento, muy ramificado, a veces abejucado. Follaje denso, oscuro, persistente, hojas simples, gruesas. **Frutos** globos de 5 cm de diámetro, cáscara gruesa, anaranjada en la madurez, a veces verdosa, con una fina capa harinosa. Pulpa algo mucosa y fibrosa, transparente, dulce, con cierto sabor áspero.

**Floración y fructificación**
Florece en septiembre y los frutos maduran entre diciembre y enero.

**Dónde crece**
Crece en zonas próximas a cursos de agua permanentes o temporales en una amplia área de distribución, sin llegar a ser abundante. Es frecuente encontrarlo como árbol de patio.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Aunque no tiene un sabor u olor particularmente atractivo, es muy apreciado por los chiquitanos. Es un hermoso árbol ornamental, de sombra densa y permanente, pero de crecimiento muy lento.

**Características**
**Árbol** pequeño a mediano, con copa globosa o piramidal, tallo recto con ramificación lateral. El tallo produce un látex amarillo. Follaje persistente, **hojas** oblongas, verde oscuro. Inflorescencias en las axilas de las hojas. **Frutos** esféricos, a veces con punta en la parte inferior, pequeños, con cáscara delgada, anaranjada cuando maduros, pulpa blanca, acidulada y dulce. Produce gran cantidad de frutos que maduran a partir de noviembre. Frecuentemente produce una cosecha menor fuera de temporada.

**Floración y fructificación**
Florece entre agosto y septiembre, y los frutos maduran entre noviembre y enero.

**Dónde crece**
Crece generalmente cerca de cursos de agua permanentes o temporales, en toda la Chiquitania, desde las serranías de San José y Roboré hasta el norte de las provincias Ñuflo de Chávez y Velasco. Es frecuente en los patios de las comunidades.

**Usos**
Se consume la fruta principalmente al natural, a veces en refrescos. Es una de las frutas favoritas de los chiquitanos. Aunque no tiene la fragancia del achachairú cultivado (*Rheedia laterifolia*), es una especie muy promisoria para impulsar su cultivo orientado a la producción de pulpa, por lo abundante de su fructificación, el bajo contenido de taninos de su cáscara y su adaptación al clima de la Chiquitania. Con la pulpa se prepara un refresco muy agradable.


1


2

# Achachairú

*Garcinia brasiliensis* - Clusiaceae
**Achachairú, achachairú del monte** (toda la Chiquitania), **nobokorosh** (Chiquitano), **achachairucillo** (Santa Cruz) , **bacuri, bacurizinho** (Brasil)

1. Rama con frutos maduros, 2. Árbol



# Balsamina

*Momordica charantia* -
Cucurbitácea
**Balsamina** (toda la Chiquitania), **kübükish** (Chiquitano), **melao de Sao Caetano** (Brasil)

1. Frutos maduros y flor, 2. Hojas y flor



**Caracaterísticas**
**Planta herbácea** trepadora, de hojas simples con varios lóbulos muy recortados. Llega a crecer varios metros y toda la planta tiene un olor fuerte cuando es estrujada. Las **flores** son amarillas. Los **frutos** presentan verrugas sobre toda la cáscara y se vuelven anaranjados al madurar, entonces se abren en tres partes y dejan al descubierto las semillas, recubiertas de una delgada pulpa roja, dulce.

**Floración y fructificación**
Florece y fructifica de manera simultánea durante muchos meses del año, de octubre a mayo.

**Dónde crece**
Crece en lugares abiertos y áreas intervenidas por el hombre. Es muy frecuente verla cubrir cercos y alambradas. Su origen no está bien determinado, pero se encuentra dispersa por toda la América tropical y también crece en Africa y Asia.

**Usos**
Los niños suelen chupar la pulpa de las semillas. En la cocina asiática es muy popular el consumo de los frutos verdes. A las hojas la población local le atribuye propiedades medicinales, para tratar problemas de piel mediante baños. También las hojas se pueden utilizar como jabón para lavar ropa.

**Características**
**Árbol** pequeño a mediano, copa globosa o en forma de sombrilla, follaje poco denso, hojas compuestas, onduladas, verdes. Cambian a rojizo amarillento cuando va a renovarse el follaje, lo que sucede tras las primeras lluvias en octubre. **Flores** en los extremos de las ramas, abundantes, rosadas, pequeñas. **Frutos** ovalados y aplanados por los lados, cáscara color marrón claro tanto en verde como en maduro. Poseen una capa 4-5 mm de pulpa harinosa y dulce, recubriendo un endocarpio leñoso muy duro que encierra una única semilla. Esta es blanca, recubierta con un tegumento o cascarilla, negra o marrón.

**Floración y fructificación**
Florece en noviembre y diciembre tras cambiar el follaje. Aunque en abril los frutos ya han alcanzado su tamaño definitivo, recién maduran entre agosto y octubre, cuando caen al suelo.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos, arboledas, serranías. Es una especie indicadora del Cerrado chiquitano. A veces se encuentra en barbechos en áreas boscosas, a causa de la dispersión que realizan los murciélagos. También es frecuente encontrarlo en pasturas ganaderas, por la dispersión que realiza el ganado vacuno.


1


2

# Almendro

*Dipteryx alata* - Fabaceae
**Almendro** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **nokümonish** (Chiquitano), **barú, cumbarú** (Brasil)

1.Fruto abierto y semilla 2. Semillas

Continúa en la siguiente página 49




3. Rama con frutos, 4. Flor, 5. Árbol







**Usos**

Se consume tanto la pulpa externa como la semilla. La pulpa, con ligero sabor a vainilla, contiene hasta un 20% de azúcar y no se deteriora si es guardada al abrigo de la humedad. La semilla se consume tostada. En algunas localidades, después de tostadas, se muelen y se prepara una bebida llamada "chocolate de almendra". Es frecuente que se extraiga el aceite por cocción para fines medicinales. La principal dificultad para el consumo de las semillas es el quebrado de la cáscara leñosa. Si no se tiene una máquina quebradora de almendras, se cortan los frutos apoyando el filo de un machete sobre la mitad de los mismos, golpeando luego con un martillo o garrote. Las semillas tostadas contienen hasta un 26% de proteínas y son muy ricas en calcio. Por el alto valor nutricional de sus semillas y su placentero aroma y sabor cuando están recién tostadas, es una especie sobresaliente para impulsar su aprovechamiento y fomentar el incremento de las poblaciones. Es muy destacable la sinergia que presenta con la ganadería, pues la pulpa dulce, muy apetecida por el ganado, madura en la época de mayor escasez de forraje, lo que la hace particularmente adecuada para integrar sistemas silvopastoriles, donde como subproducto quedan las almendras para consumo humano. Se conoce que las plantas sembradas comienzan a fructificar aproximadamente a los 5 años. Actualmente la almendra es la fruta silvestre con mayor desarrollo de su aprovechamiento en la Chiquitania, involucrando a centenares de familias de los municipios de Concepción, San Ignacio y Lomerío. Sin embargo, la demanda supera la capacidad de colecta silvestre.

**Características**
**Árbol grande**, corpulento, corteza grisácea. Hojas compuestas, lisas y relativamente pequeñas. **Flores** blancas abundantes. **Frutos** en vainas, con los espacios de cada semilla separados como en las cuentas de un rosario. Las semillas son verde oscuro, envueltas en una pulpa blanca, algodonosa, dulce.

**Floración y fructificación**
Florece en algunas zonas en mayo y en otras en septiembre, cuando el árbol está desprovisto de hojas. Según la floración, los frutos maduran en agosto o diciembre.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos, arboledas y transición al monte alto. Se desarrolla bien en potreros.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, generalmente cortando ramas cargadas de frutos. La madera tiene buenas cualidades para carpintería.













# Pacay Rosario

*Inga cylindrica* - Fabácea
**Pacay** (San Javier, Concepción), **pacay rosario** (Santa Cruz)

1. Frutos maduros, 2. Flores, 3. Árbol, 4. Árbol en flor




# Paquió

*Hymenaea courbaril*-Fabácea
**Paquió** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **noboriquiapiosh** (chiquitano), **jatobá** (Brasil)

1. Pulpa del fruto, 2. Frutos, 3. Flores, 4. Árbol










**Características**
**Árbol** de gran porte, tronco recto sin ramificaciones, copa abierta en forma de sombrilla, follaje denso. **Hojas** alternas con forma de uña de vaca, con los extremos en punta. **Flores** blancas en los extremos de las ramas. El **fruto** es una vaina leñosa, marrón oscuro, con semillas recubiertas de una pulpa crema, harinosa, dulce, de olor característico.

**Floración y fructificación**
Florece en diciembre y los frutos maduran y caen en agosto y septiembre.

**Dónde crece**
Se desarrolla en variados tipos de hábitats, presentando características variables. Crece en arboledas, monte alto seco y monte alto húmedo.

**Usos**
En un fruto de consumo tradicional, directamente al natural. Constituye un alimento de emergencia para quienes se encuentran realizando actividades lejos de viviendas o centros urbanos. Ocasionalmente se elabora una chicha con la pulpa harinosa. Es un fruto para el cual se requiere haber adquirido el gusto, por su olor, sabor y consistencia particular. Sin embargo, es muy nutritivo, energético y con alto contenido de fibras. Se presta para la producción de harina para uso en panadería o pastelería y también para productos dietéticos, de acuerdo con experiencias en desarrollo en Brasil. Es un árbol abundante en toda la región y muy productivo. Los frutos maduran en la época seca, lo que los hace poco perecibles. Las semillas tienen uso en bijutería. La corteza interna es muy apreciada para fines medicinales.



*Hymenaea stigonocarpa* **Mart. ex Hayne** - Fabaceae

**Características**
**Planta** muy similar al paquió en cuanto a las **flores** y característica de los **frutos**, con la diferencia de que es un arbusto pequeño y las **hojas** son más redondeadas. En terrenos fértiles, alcanza regulares dimensiones.

**Floración y fructificación**
Florece entre mayo y junio y los frutos maduran entre agosto y septiembre.

**Dónde crece**
Crece en el Abayoy, formación vegetal arbustiva que se desarrolla sobre suelos muy arenosos, entre los municipios de San José y Roboré. Forma densas poblaciones.

**Usos**
Se reportan los mismos usos que para el paquió. Debido al pequeño porte de la especie y a su abundancia en su área de distribución, puede ser un producto de fácil recolección.










# Paquiocillo

*Hymenaea stigonocarpa* - Fabácea
**Paquiocillo** (San José, Roboré)

1. Rama con frutos, 2. Flores,
3. Planta con flores



# Tarumá

*Vitex pseudolea* - Lamiácea (Labiadas)
**Tarumá** (en toda la Chiquitania y Santa Cruz), **tarumã** (Brasil)

1. Rama con frutos, 2. Flores,
3. Planta con flores





**Características**
**Árbol** de porte mediano a grande, tallo recto, corteza con característicos surcos verticales poco pronunciados, copa en forma de paraguas. **Hojas** opuestas, en forma de dedos, color verde oliva. **Flores** en grupos en los extremos de las ramas, color lila. **Fruto** drupa, de forma ovalada con los extremos aplanados, cáscara negra cuando maduro, pulpa oscura, de sabor dulzón algo picante y olor muy característico. Semilla única.

**Floración y fructificación**
Florece profusamente en septiembre, cuando el árbol ha perdido todas sus hojas, y los frutos maduran entre diciembre y enero, cayendo en gran número bajo la copa.

**Dónde crece**
Tiene un rango amplio de distribución, aunque no es abundante. Crece tanto en bosque seco como en bosques húmedos y en transición entre la pampa y el monte. Es muy frecuente en patios de comunidades.

**Usos**
Se consumen los frutos directamente al natural. Requiere desarrollar un gusto adquirido debido a su olor particular, que se percibe a distancia. Es apreciado como árbol ornamental por la belleza de su floración. La corteza interna tiene aplicaciones medicinales.

**Características**
**Arbusto o arbolito** de hojas ovaladas, a veces con pequeños pelos, color gris en la parte inferior. **Floración** vistosa, amarilla, cambiando a anaranjado a medida que envejece, en los extremos de las ramas, entre octubre y noviembre. **Frutos** pequeños, anaranjados, esféricos, aplanados por el extremo unido a los tallos, con una semilla. El sabor recuerda a la pulpa del totaí, de ahí su nombre común. Es una especie emparentada con el murici de Brasil y el nance o nancite de Centroamérica.

**Hábitat**
Crece en lajas, serranías y bordes de bajíos o curichis.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. En Santiago de Chiquitos algunas personas preparan licor. La pulpa tiene calidades interesantes para saborizar helados y yogurt. Tiene potencial de cultivo.


1


2


3

# Totaicillo

*Byrsonima cydoniifolia*
-Malpighiaceae
**Totaicillo** (Concepción, San Ignacio), **muresí** (San Ignacio), **totaishí** (San Ignacio), **totaishiñaca** (Santiago de Chiquitos), **canjiqueira** (Brasil)

1. Frutos maduros, 2. Rama con frutos, 3. Flor



# Coco

*Guazuma ulmifolia*-Malvácea
**Coco** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **nókoküsh** (chiquitano), **mutamba** (Brasil)





1. Hojas, flores y frutos, 2. Detalle del fruto, 3. Árbol

**Características**
**Árbol** mediano, de tronco recto, generalmente único. Corteza ligeramente agrietada. Copa abierta, redondeada, a veces extendida. **Hojas** alternas, simples, alargadas, con bordes aserrados, verde claro. En zonas chaqueñas las hojas adoptan una coloración grisácea. Las **flores** son pequeñas, amarillas, olorosas, y salen de la base de las hojas. **Frutos** esféricos algo aplanados, leñosos, con protuberancias poco agudas, negros cuando maduros, olor y sabor dulce.

**Floración y fructificación**
Florece entre enero y marzo, los frutos maduran en la época seca.

**Dónde crece**
Prefiere desarrollarse en campos abiertos, en arboledas, barbechos y potreros.

**Usos**
Aunque es dificultoso y tiene muy poco para comer, es extendido el consumo ocasional de la parte interna de los frutos. Evidentemente el aroma y el sabor son atractivos. Remojando los frutos en agua producen un mucílago. La corteza del tronco tiene uso medicinal, la madera se utiliza en construcciones rústicas. La planta es forrajera, tanto el follaje como los frutos. Se tiene referencias que los frutos se utilizan para clarificar el caldo de caña. Es un árbol muy adecuado para sistemas silvopastoriles.

**Características**
**Árbol** de gran porte, emergente en el bosque. Tronco recto, sin ramificaciones hasta la copa en forma de sombrilla, generalmente con aletones en la base, corteza lisa. **Hojas** grandes, palmeadas, algo peludas en la parte inferior. Inflorescencia en los extremos de las ramas, flores más grandes y coloridas que las de *S. striata*. **Frutos** en una a cinco cápsulas unidas, leñosas, con paredes gruesas, internamente recubiertas de pequeños pelos rojizos que se introducen en la piel de manera molesta cuando se los toca. Las cápsulas son llamadas popularmente "cajetas", inicialmente de color verde, cambian a rojo encendido cuando se acerca la maduración y comienzan a abrirse por la costura central, dejando al descubierto tres a siete semillas por cápsula, negras-grisáceas, ovaladas. Las cápsulas maduran y se abren completamente en la época seca, dejando caer las semillas, volviéndose de color y consistencia leñosa, entre agosto y octubre, cuando también pierde todo el follaje.

**Floración y fructificación**
Florece en la época de lluvias y los frutos maduran entre agosto y octubre.

**Dónde crece**
Crece en el monte alto, tanto en el bosque seco chiquitano como en el bosque amazónico.

**Usos**
Se consume las semillas tostadas y se prepara una bebida hervida llamada "chocolate". Tiene el mismo agradable sabor y aroma que las de *S. striata*, y similar bajo contenido en grasas. Debido a la gran altura del árbol, no es posible cosechar los frutos, debiendo recogerse las semillas del suelo. A veces los frutos caen con el viento, presentando cierta dificultad recuperar las semillas debido a los pelos internos. Guardadas al abrigo de la humedad, las semillas crudas se conservan aptas para el consumo durante más de dos años.










# Sujo

*Sterculia apetala* - Malvácea
**Sujo** (San Ignacio), **maní** (Concepción), **xixá** (Brasil)

1. Fruto y semillas, 2. Flores, 3. Árbol



# Sujo

*Sterculia striata*-Malvácea
**Sujo** (San Ignacio, San Miguel, San Rafael, Roboré, San José, Santa Cruz), **maní** (Concepción), **manicillo** (San Ignacio), **nanquishiosh** (chiquitano), **xixá** (Brasil)







1. Fruto y semillas, 2. Hojas y frutos maduros, 3. Flores, 4. Árbol

**Características**
**Árbol** generalmente de mediano porte, aunque en ciertas zonas se desarrolla como árbol de gran porte. Tronco recto, sin ramificaciones hasta la copa en forma de sombrilla, corteza lisa, hojas grandes, palmeadas, algo peludas en la parte inferior. Inflorescencia en los extremos de las ramas, flores pequeñas, poco vistosas. **Frutos** en una a cinco cápsulas unidas, leñosas, con paredes delgadas, llamadas popularmente "cajetas", de color verde, rojo encendido cuando se acerca la maduración y comienzan a abrirse por la costura central, dejando al descubierto tres a siete semillas por cápsula, negras, ovaladas.

**Floración y fructificación**
Florece en la época de lluvias y los frutos maduran entre agosto y octubre.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos, arboledas, serranías, suelos pedregosos. Es frecuente en barbechos.

**Usos**
Se consumen las semillas tostadas. En algunas regiones elaboran el "chocolate" de sujo, hirviendo las semillas tostadas y molidas. Las semillas tostadas tienen sabor y aroma muy agradable y se destacan por su bajo contenido de grasas. La cosecha es preferible realizarla cuando los frutos no se han abierto, dejándolos secar para retirar las semillas. Guardadas al abrigo de la humedad, se mantienen aptas para el consumo por más de dos años. Es un árbol adecuado para ser cultivado en suelos marginales para uso agropecuario, así como cortinas rompeviento y reforestación de pasturas.

**Características**
**Arbusto** generalmente ramificado desde la base. **Hojas** ovaladas, con nervaduras prominentes, cara superior verde e inferior blanca. **Flores** blancas en los extremos de las ramas. **Frutos** pequeños, esféricos, verdes cuando maduros, de sabor dulce y textura arenosa debido a abundantes semillas muy pequeñas. Suele crecer en grupos bastante extendidos.

**Floración y fructificación**
Florece con las primeras lluvias y un par de meses después maduran los frutos en racimos erguidos.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos bien drenados, arboledas, serranías, bordes de caminos, en diversos lugares de la Chiquitania.

**Usos**
Se consume los frutos al natural, generalmente al paso, como alimento de auxilio. Su mayor valor radica en su abundancia.










# Biscocherillo

*Miconia albicans* - Melastomatácea
**Biscocherillo** (Santa Cruz), **pixirica, folha branca** (Brasil). No se ha reportado ningún nombre común en la Chiquitania

1. Rama con frutos maduros, 2. Flores, 3. Planta





# Miconia stenostachya

*Miconia stenostachya* –
Melastomatácea
No se ha reportado nombre común en la Chiquitania

1. Planta con frutos maduros, 2. Flores

**Características**
**Arbusto** leñoso similar a *Miconia albicans*, del cual se diferencia por las hojas más redondeadas con la cara inferior gris, las **flores** con estambres amarillos que se van tornando rojos a medida que envejecen, los **frutos** que maduran de color negro. Estos son dulces, tienen textura arenosa por sus pequeñas semillas y tiñen la lengua de morado al comerlos.

**Floración y fructificación**
Florece al final de la época seca y los frutos maduran entre diciembre y enero.

**Dónde crece**
Comparte los mismos hábitats que *M. albicans* con cierta preferencia por terrenos húmedos.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, como recurso auxiliar para la sed, el hambre o entretenimiento.

**Características**
Arbusto leñoso, con hojas en forma de corazón, verde oscuro en la cara superior y blanco en la inferior, tallos tiernos de color rojizo. Los frutos agrupados en los extremos de las ramas, amarillos cuando inmaduros, negros al madurar, dulces.

**Floración y fructificación**
Florece a fines de la época seca y los frutos maduran entre diciembre y enero.

**Dónde crece**
Crece en arboledas rocosas en las serranías de Chochís y Santiago de Chiquitos y en la de Huanchaca.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, como recurso auxiliar para la sed, el hambre, o entretenimiento. La planta tiene potencial como arbusto ornamental.







# Miconia tiliifolia

*Miconia tiliifolia* – Melastomatácea
No se ha reportado nombre común para esta especie

1. Planta con frutos maduros, 2. Flores




# Bibosi

*Ficus pertusa* – Morácea
**Bibosi** (toda la Chiquitania), **bibosi palomo** (Santa Cruz), **nóbiosüsh** (chiquitano), **cuaxinguba** (Brasil)

1. Rama con frutos maduros, 2. Árbol




**Características**
**Árbol** mediano, de copa muy extendida, tronco y ramas tortuosas, de las cuales crecen frecuentemente raíces. **Hojas** pequeñas, simples, lisas, brillantes. **Frutos** pequeños, globosos, de colores variables entre rosado a guindo oscuro, con puntos rojos, dulces. Toda la planta lechosa. Normalmente suele nacer sobre una palmera u otro árbol con corteza gruesa, sobre el cual se apoya y envuelve con sus raíces, lo que a veces deriva en la muerte del hospedero.

**Floración y fructificación**
Produce abundantes frutos dos veces al año, al inicio y al final de la época de lluvias.

**Dónde crece**
Crece en todos los hábitats de la Chiquitania, ya que es ampliamente dispersado por muchas especies de aves y murciélagos. En bosques secos se concentra en cañadas y cursos de agua. En bosques húmedos desarrolla un mayor tamaño.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, principalmente aprovechado por los niños, ya que es frecuente encontrarlo en las inmediaciones de las viviendas. Se lo aprecia como árbol de sombra, lo cual motiva a veces a ser plantado, gracias a su facilidad de enraizamiento cuando es plantado por estaca.

**Características**
**Árbol** mediano a grande, copa ancha, a veces irregular, tallos con espinas espaciadas, corteza amarillenta. **Hojas** verdes simples, alargadas, con bordes aserrados. Presenta ejemplares machos y hembras. Los primeros no dan **frutos**; los segundos producen abundantes frutos de 2 a 3 cm, globosos, irregulares, con coloración verde amarillenta cuando maduros, dulces, de sabor y olor suave, algo lechosos. Es un árbol resistente a las heladas y sequías.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran entre diciembre y enero.

**Dónde crece**
Distribuido ampliamente por toda la Chiquitania.

**Usos**
Contrariamente a lo que ocurre en otras regiones de Bolivia y América, en la Chiquitania se consumen muy poco los frutos. Está extendida la creencia de que los frutos dañan los dientes, ya que la resina se utiliza para aliviar el dolor de muelas. La corteza se utiliza para teñir de amarillo hilos para tejidos. La madera es apreciada para construcciones rurales y alambradas por su durabilidad. El follaje es muy nutritivo para el ganado y el árbol se desarrolla bien en potreros.


1


2


3

# Mora

*Maclura tinctorea* – Morácea
**Mora** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **taiúva** (Brasil)

1. Rama con frutos verdes, 2. Frutos maduros, 3. Árbol



# Mururé

*Brosimum gaudichaudii* – Morácea
**Mururé** (San Ignacio, San Miguel, San Rafael, Concepción, San Javier, San Ramón, Lomerío, San José, Roboré), **algodoncillo** (San Ignacio, San Rafael), **purubi** (San Ignacio), **númupásh** (chiquitano)**.**
**mama-cadela** (Brasil)

1. Rama con frutos, 2. flores, 3. Frutos maduros, 4. Planta










**Características**
**Arbusto** mediano a grande, de tronco único, corteza gruesa, a veces rojiza. **Hojas** ovaladas, gruesas, ásperas, con nervaduras prominentes en la cara inferior. **Flores** muy poco vistosas, numerosas, concentradas en tallos de crecimiento nuevo. **Frutos** redondeados, irregulares, rugosos, de atractivo color anaranjado cuando maduros, pulpa relativamente seca, carnosa, dulce, resinosa cuando no está bien madura. Semilla única, grande, color crema con un surco central. Toda la planta es resinosa.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran entre noviembre y enero.

**Dónde crece**
Arbusto característico de campos abiertos y arboledas, presente en casi todos los municipios de la Chiquitania.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, muy ocasionalmente se preparan mermeladas. Aunque no tiene olor o sabor particularmente atractivo, la pulpa carnosa y dulzona es un valioso alimento auxiliar, por su abundancia y durabilidad. Los frutos normalmente no se pudren, se van deshidratando hasta quedar convertidos en pasas. Se destaca su alto contenido en vitamina A y en antioxidantes, como flavonoides y antocianinas. Es una especie que merece ser investigada para su desarrollo, debido a sus cualidades nutricionales, su rusticidad y su adaptación a terrenos pobres, sujetos a frecuentes incendios. Se reportan algunos usos medicinales de la corteza y la raíz.

**Características**
**Árbol** de porte mediano a grande, copa redondeada y densamente ramificada, follaje verde oscuro, persistente, **hojas** con bordes aserrados. Corteza interna anaranjada. Raíces escamosas de color rojo. **Frutos** globosos, cáscara y pulpa amarillo-anaranjada, de consistencia blanda cuando maduros, abundantes. Toda la planta produce un látex lechoso, incluso los frutos inmaduros.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran en diciembre.

**Dónde crece**
Crece en bosques húmedos del norte de la Chiquitania, cerca de quebradas y cursos de agua. Es frecuente encontrarlo en barbechos.

**Usos**
Es poco frecuente el consumo de frutos al natural, debido al látex de la cáscara. Quienes tienen la costumbre de comerlo lo hacen asado o cocido. El valor principal que se le atribuye es el de "frutero" para la fauna silvestre. Es un árbol con cierto potencial ornamental por su porte elegante y follaje siempreverde. También puede tener aplicaciones en sistemas silvopastoriles por su aptitud a crecer en potreros.







# Mururé de monte

*Batocarpus amazonicus* -Morácea
**Mururé** (norte de la Chiquitania y Santa Cruz)

1. Rama con frutos, 2. Hojas y frutos maduros



# Uvilla

*Muntingia calabura* – Muntingiácea
**Uvilla** (San Ramón, Lomerío, Santa Cruz), **calabura** (Brasil), **capulín** (Mexico), **jamaica cherry, strawberry tree** (inglés)

1. Frutos maduros, 2. Flor, 3. Árbol





**Características**
**Árbol** pequeño de tronco central con ramificaciones horizontales, formando una copa ancha y con "pisos". Corteza externa lisa e interna fibrosa. **Hojas** alargadas, simples, base irregular, con bordes aserrados, cara superior verde claro e inferior verde grisáceo. **Flores** blancas con estambres amarillos, en las axilas de las hojas. El **fruto** es una baya carnosa, esférica-alargada, con muchas semillas pequeñas, cáscara rojo oscuro cuando madura, dulce y con sabor particular muy agradable.

**Floración y fructificación**
Florece y fructifica de manera escalonada desde fines de la época seca hasta fines de la época de lluvias.

**Dónde crece**
Crece en las zonas de transición entre las llanuras de las tierras bajas del este y el escudo chiquitano, en áreas abiertas, frecuentemente al borde de caminos y cursos de agua.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. En el departamento de Santa Cruz en general y la Chiquitania, en particular, es una fruta muy poco conocida, pero en otros países es muy apreciada, cultivada y comercializada. Se destaca el valor nutricional y antioxidante de sus frutos. Es una especie interesante para impulsar su cultivo como frutal y ornamental.

**Características**
**Arbusto** pequeño poco ramificado, corteza rugosa. **Hojas** ovaladas, a veces más alargadas, color verde oliva, con nervadura central verde claro. **Frutos** pequeños, redondeados, a veces alargados, con una pequeña corona en el extremo. Antes de madurar, los frutos verdes se vuelven amarillos, para finalmente madurar rojos, con sabor dulzón. Frecuentemente se encuentran frutos de los tres colores en la misma planta.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran a lo largo de la época de lluvias.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos, arboledas y serranías. Está ampliamente distribuido en la Chiquitania, pero no es abundante.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, al paso por el campo. Tiene potencial como planta ornamental. La planta tiene uso medicinal.







# Cafecillo

*Eugenia punicifolia* – Mirtácea
**Cafecillo** (Concepción). No se han reportado nombres comunes en otros municipios

1. Fruto maduro 2. Planta con frutos



# Guapurú

*Plinia cauliflora* – Mirtácea
**Guapurú** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), n**útanumush** (Chiquitano), **jaboticaba** (Brasil)







1. Frutos pintones, 2. Frutos maduros, 3. Flor, 4. Planta

**Características**
**Árbol** pequeño**,** densamente ramificado desde la base, ramas tortuosas, corteza lisa que se desprende en escamas alargadas. **Hojas** pequeñas, simples, opuestas, color verde claro. **Flores** blancas, con numerosos estambres, olorosas, en grupos sobre el tronco y las ramas. **Frutos** esféricos, de cáscara negra, con pulpa blanquecina, jugosa, dulce y levemente acidulada.

**Floración y fructificación**
Con las primeras lluvias florece y aproximadamente un mes después de la floración, comienzan a madurar los frutos. Puede fructificar más de dos veces por año, dependiendo de la humedad y la fertilidad del suelo.

**Dónde crece**
En forma natural suele crecer bajo el bosque, con preferencia en bajíos o siguiendo cursos de agua. Es frecuente encontrarlo en patios.

**Usos**
Es una de las frutas preferidas por los chiquitanos y una de las pocas que tiene algún nivel mínimo de comercialización. Se la consume extensamente al natural,y se realizan diversos procesos de transformación: es relativamente frecuente la elaboración de "vino de guapurú", fermentando el jugo previamente hervido. Con las cáscaras secas se prepara un té. La mermelada es muy agradable, así como el refresco. A pesar de su lento crecimiento, es una planta promisoria para incentivar su cultivo, debido a la inclinación cultural que tiene la población hacia su consumo.



*Plinia cauliflora* **(DC.) Kausel** – Myrtaceae

**Características**
**Árbol** pequeño hasta mediano, tronco tortuoso ramificado desde baja altura, corteza lisa con desprendimiento en tiras alargadas. **Hojas** simples, ovaladas, opuestas, ásperas, nervaduras marcadas en la cara inferior. **Flores** blancas, medianas, con numerosos estambres. **Fruto** baya, de tamaños y formas variables entre redondos, aplanados y alargados, cáscara amarilla cuando maduro, pulpa carnosa roja o blanca, con abundantes semillas de color claro, duras. La madera es dura.

**Floración y fructificación**
Florece a fines de la época seca y los frutos maduran ente enero y marzo.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos, generalmente próximo a cuerpos de agua, en bajíos. Es la fruta nativa que se encuentra con mayor frecuencia creciendo espontánea en los patios.

**Usos**
Consumida al natural por chiquitanos de todas las edades. Frecuente su uso en mermelada, uno de los pocos productos transformados de frutas que tiene algún nivel de comercialización. Tiene gran potencial de aprovechamiento y mejoramiento de su cultivo por la amplia aceptación de los productos elaborados a partir de su pulpa, como refrescos y dulces. Es destacable su alto contenido de vitamina C. Es un cultivo muy desarrollado en otros países. Las hojas se utilizan en infusión para la tos y al igual que la corteza para la diarrea.


1


2


3

# Guayaba

*Psidium guajava* – Mirtácea
**Guayaba** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **goiaba** (Brasil)

1. Frutas de variedades blanca y roja, 2. Rama con fruto, 3. Planta



# Guayabilla

*Psidium guineense* – Mirtácea
**Guayabilla** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **nóbokorosh** (chiquitano), **arassá** (Brasil)







1. Frutos maduros, 2. Flores,
3. Arbusto, 4. Árbol

**Características**
**Arbusto** pequeño a grande, ramificado desde la base, corteza lisa, madera blanca y dura. **Hojas** opuestas, simples, redondeadas-ovaladas, rígidas, cara inferior con vellosidad y nervaduras resaltadas. **Flores** blancas con muchos estambres. **Frutos** globosos, de 2 a 3 cm, con una corona en el extremo opuesto a la unión con la rama. Cáscara verdosa a amarilla, pulpa de color crema, ácida, perfumada, con muchas semillas duras. La guayabilla se presenta normalmente en forma de arbusto pequeño, pero también se encuentran ejemplares de gran tamaño, de dos a cuatro metros de alto. Estos arbolitos producen mucho menos frutos, pero de mayor tamaño.

**Floración y fructificación**
Florece a fines de la época seca y los frutos maduran entre febrero y marzo.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos y arboledas. Se dispersa rápidamente en barbechos, potreros y orillas de caminos.

**Usos**
Se consumen ampliamente los frutos al natural. Ocasionalmente se elaboran mermeladas y refrescos. Es una especie con gran potencial para la investigación de su aprovechamiento y desarrollo de cultivos, por su muy agradable sabor y fragancia, además de su rusticidad. También se utilizan las hojas en infusión contra la tos.



*Psidium guineense* **Sw.** - Myrtaceae

**Características**
**Arbusto** pequeño, poco ramificado. **Hojas** más alargadas que las de la guayabilla amarillas, lisas, brillantes, sin vellosidad. **Flor** blanca, con muchos estambres. **Frutos** alargados, en grupos, cáscara y pulpa verde cuando maduros, sabor ligeramente ácido, menos fragantes que los de la guayabilla amarilla.

**Floración y fructificación**
Florece a fines de la época seca y los frutos maduran entre febrero y marzo.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos y arboledas. Su abundancia y distribución es menor que la de la guayabilla amarilla.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Debido al pequeño porte de la planta y de sus frutos, frecuentemente pasa desapercibida por quien no está familiarizado con ella. Se percibe la madurez de los frutos cuando comienzan a caer al suelo.













# Guayabilla verde

*Psidium hians* – Mirtácea
**Guayabilla** (Concepción, San Javier, Lomerío, San José, Roboré)

1. Frutos verdes, 2. Fruto maduro, 3. Planta. 4. Flor



# Mochochó

*Eugenia dysenterica* - Mirtácea
**Mochochó** (San Javier, Concepción, San Ignacio, San Miguel, San Rafael, Lomerío), **Ocorocillo** (Roboré), **nómochochosh** (chiquitano)**. cagaita** (Brasil)

1. Frutos maduros, 2. Flores, 3. Árbol en flor, 4. Árbol







**Características**
**Árbol** pequeño a mediano, con copa redondeada, muy ramificada. La corteza es rugosa y grisácea, **las hojas** son pequeñas, marrón brillante al retoñar, verdes en la madurez y rojizas al envejecer, antes de caer en la época seca. **Flores** blancas, muy abundantes y atractivas, aunque de corta duración, en septiembre-octubre. Los **frutos** son globosos y achatados, con cáscara lisa, delgada y amarilla, pulpa jugosa, ácida-dulce y fraganciosa. Maduran en octubre-noviembre, con las primeras lluvias.

**Floración y fructificación**
Florece en septiembre. La fructificación es abundante y la maduración se produce muy rápidamente tras la floración, entre octubre y noviembre.

**Dónde crece**
Crece en campos y arboledas bien drenadas de toda la Chiquitania.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, en refrescos y mermeladas. Tiene gran potencial para la producción de pulpa. Debido a la fragilidad de los frutos, es recomendable cosecharlos antes del punto de madurez para su transporte, aunque hay referencias que maduran menos dulce. Se reporta cierto efecto laxante en algunas personas, como las ciruelas. Los frutos son muy consumidos tanto por la fauna silvestre como por animales domésticos. Son los primeros frutos que aparecen tras la época seca. La especie tiene potencial como frutal, ornamental y para integrar sistemas silvopastoriles. Tiene un desarrollo inicial muy lento, pero una vez establecida la planta es muy resistente al fuego y la sequía.

**Características**
**Arbusto** pequeño a mediano, regularmente ramificado, corteza rugosa. **Hojas** ovaladas con punta, color verde claro con nervaduras secundarias casi horizontales. **Flores** pequeñas, blancas con estambres largos, en los extremos de las ramas. **Frutos** pequeños, redondos, con una pequeña corona. Antes de madurar, los frutos verdes pueden tener color blanquecino, para cambiar a rojo y finalmente madurar color negro, con sabor dulzón.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran a lo largo de la época de lluvias.

**Dónde crece**
Crece en campos abiertos, arboledas y serranías de la Chiquitania central.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, al paso por el campo. Puede tener potencial como planta ornamental.










# Guapurucillo

*Myrcia guianensis* – Mirtácea
**Guapurucillo**, obtenido de referencia bibliográfica. No se han confirmado otros nombres comunes.

1. Frutos maduros, 2. Flor, 3. Árbol



# Sagüinto

*Psidium sartorianum* – Mirtácea
**Sagüinto** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **guayabillo de monte** (Santiago de Chiquitos), **cambuí** (Brasil). No confundir con el sagüinto de los valles de Santa Cruz

1. Frutos maduros 2. Flores, 3. Tronco del árbol, 4. Fruto de variedad roja







**Características**
**Árbol** mediano a grande, tronco recto, corteza lisa con desprendimiento en tiras. **Hojas** simples, con punta, opuestas, lisas, color verde claro, con cierto aroma. **Flores** blancas, medianas, con numerosos estambres. **Fruto** baya, de uno a dos cm, con corona, colores variables cuando maduros: crema amarillento, punteados con rojo o frutos casi rojos; pulpa carnosa, dulzona y áspera, con pocas semillas, duras. La madera es dura.

**Floración y fructificación**
Florece a principio de la época de lluvias y los frutos maduran entre mayo y julio.

**Dónde crece**
Crece en monte alto, tanto en el bosque seco como en el monte húmedo, donde el árbol adquiere un porte muy grande. Distribuido de manera irregular por toda la Chiquitania.

**Usos**
Es un fruto consumido como alimento de emergencia en el bosque. El sabor de los frutos se caracteriza por reunir tres sabores bien diferenciados: dulce, ácido y áspero. Existe bastante variabilidad en las proporciones de estos sabores, lo que puede influir en la mayor o menor preferencia. Es posible que esta sea la causa para que en otros países sea más apreciado. Puede tener potencial para la elaboración de mermeladas y licores. La corteza se utiliza para fines medicinales. Puede tener aplicaciones ornamentales por su tronco atractivo, su elegante porte y su follaje, pero crece relativamente lento.

**Características**
**Planta** trepadora, con atractivas **flores** morado-azuladas y **frutos** débilmente punteados con blanco cuando están verdes. La coloración de los frutos maduros varía de verdoso a amarillo. La pulpa que envuelve la semilla tiene un agradable sabor ácido, que se vuelve completamente dulce en el punto máximo de madurez.

**Floración y fructificación**
Florece y fructifica de manera simultánea entre noviembre y marzo.

**Dónde crece**
Crece en bordes de monte, arboledas, barbechos y áreas intervenidas por el hombre. Es frecuente encontrarlo creciendo en alambradas y patios.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Ocasionalmente se hacen refrescos. Debido a su rusticidad, agradable sabor y durabilidad de los frutos, es una especie promisoria para su cultivo. Los frutos cosechados se mantienen en buenas condiciones por más de 10 días. Otro factor que favorece la promoción de su cultivo es que la población está muy familiarizada con la especie.










# Pachío del monte

*Passiflora cincinnata* – Pasiflora
**Pachío del monte** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **maracujá do mato** (Brasil)

1. Frutos maduros, 2. Frutos verdes, 3. Flor



*Passiflora cincinnata* **Mast.** – Passifloraceae



# Quitachiyú

*Ziziphus joazeiro* – Rahmnácea
**Quitachiyú, quitachiyú blanco** (Lomerío, Santa Cruz), **juazeiro** (Brasil)





1. Frutos maduros y hojas, 2. Flores, 3. Árbol

**Características**
**Árbol** pequeño a mediano, de tallo tortuoso, con copa extendida, ramas rígidas, con espinas. **Hojas** ovaladas, rígidas, con tres nervios bien marcados que van de la base a la punta, bordes suavemente aserrados. Florece en las axilas de las hojas, **flores** pequeñas, amarillo-verdosas. **Fruto** ovalado, aplanado en los extremos, cáscara blanca con pequeñas escamas, pulpa más bien harinosa, dulzona, de sabor muy suave, con una sola semilla recubierta de un mucílago transparente.

**Floración y fructificación**
Florece al final de la época seca y los frutos maduran entre marzo y abril.

**Dónde crece**
Es un árbol propio de climas secos. Abundante en el chaco, se distribuye en la Chiquitania a lo largo de los límites de transición entre el Escudo Chiquitano y la llanura chaqueña.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Es un árbol apreciado como árbol de patio.

**Características**
**Árbol** pequeño, de tronco tortuoso, corteza con surcos. **Hojas** opuestas, redondeada-alargadas, con nervaduras bien notorias. Inflorescencias en grupos en las axilas de las hojas, **flores** pequeñas, blancas. **Frutos** esféricos en racimos, abundantes, cáscara rígida, negro-morada cuando maduros. Pulpa escasa, jugosa, dulzona, de agradable sabor que es aportado mayormente por la cáscara. Semilla única.

**Floración y fructificación**
Florece entre septiembre y octubre y los frutos maduran entre noviembre y diciembre.

**Dónde crece**
Crece en bosque bajo, arboledas, transición entre la pampa y el monte. Muy frecuente en patios, donde crece de manera espontánea.

**Usos**
Se consume directamente los frutos. Aunque tiene poco para comerle, su consumo es un hábito arraigado entre niños y adultos. Es un árbol de patio que no crece demasiado, no ensucia, mantiene el follaje todo el año.










# Turere

*Rahmnidium elaeocarpum* – Rahmnácea

**Turere** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **notenema** (chiquitano), **saguarají, cafezinho** (Brasil)

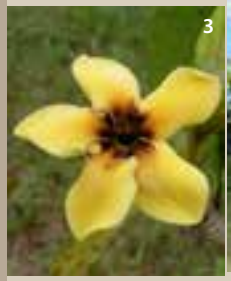
1. Frutos maduros, 2. Flores, 3. Árbol



# Bi

*Genipa americana* – Rubiácea
**Bi** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **nóbish** (chiquitano), **jenipapo** (Brasil)







1. Frutos maduros, 2. Frutos verdes,
3. Flor, 4. Árbol

**Características**
**Árbol** mediano, de 10 a 15 metros de altura, la copa generalmente en varios niveles o estratos, tronco liso y blanquecino, ramas horizontales y regularmente rectas. **Hojas** grandes, sobre todo cuando la planta es joven. **Flores** grandes y amarillas. Los **frutos** maduros tienen una consistencia blanda y un característico olor avinagrado, sin embargo, la pulpa es dulce.

**Floración y fructificación**
Florece y fructifica de manera continuada durante varios meses, al comenzar las lluvias.

**Donde crece**
Suele crecer en bordes de cuerpos de agua, curichis, bajíos. Tolera la saturación del suelo por períodos prolongados, pero también es muy frecuente encontrarlo en patios de comunidades.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, licuado en refrescos y hervidos en forma de té. Los frutos verdes producen un tinte azul, utilizado para teñir tejidos. Antiguamente los pueblos originarios lo utilizaban para teñir la piel. La madera es utilizada para construcciones rústicas y elaboración de objetos como cucharas, cucharones, entre otras. Es una de las frutas de más amplia distribución en la Chiquitania. A pesar de que el sabor y el olor de los frutos maduros requieren desarrollar un gusto adquirido, es una de las especies nativas más frecuentemente encontrada en los patios.



*Genipa americana* **L.** – Rubiaceae

**Características**
**Árbol** pequeño, corteza áspera, tallos mayormente rectos, ramificados desde la base, copa esférica o piramidal. **Hojas** simples, opuestas, rígidas, ovaladas, lustrosas. **Flores** blancas en las axilas de las hojas, fraganciosas. **Frutos** baya, de 2 a 3 cm, cáscara delgada, negra cuando maduros, pulpa café oscuro, dulce, con olor suave, con muchas semillas aplanadas. El fruto verde cambia a amarillo claro antes de madurar.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran entre diciembre y enero.

**Dónde crece**
Crece en arboledas y transición al bosque alto. Usualmente crece bajo el bosque, ocasionalmente en campos abiertos. Se la encuentra en la mayoría de los municipios chiquitanos.

**Usos**
Tiene amplio consumo al natural. Muy ocasionalmente se prepara mermeladas. El nombre deriva de la consistencia y dulzor que semeja a una "conserva" o mermelada. Normalmente no se pudre, sino que se va deshidratando en la planta. A pesar de su atractivo como fruto fresco, presenta dificultades para su transporte cuando está maduro por su fragilidad. Sin embargo, se pueden cosechar los frutos en el punto previo a la maduración, cuando están amarillos y aún duros y madurarán normalmente días después. Es una planta con potencial para impulsar su aprovechamiento y cultivo, además de tener valor ornamental como arbusto de patio.


1


2


3

# Conservilla

*Cordiera sessilis* – Rubiácea
**Conservilla** (Toda la Chiquitania), **ojo de buey** (San José), **nutaushish** (chiquitano)**, marmelada de cachorro** (Brasil)

1. Fruto verde, pintón y maduro, 2. Flor, 3. Planta




# Conservilla choca

*Cordiera concolor* - Rubiácea
**Conservilla choca** (Concepción, San Miguel)







1. Fruto maduro, 2. Frutos pintones, 3. Planta

**Características**
**Arbusto** pequeño, leñoso, con ramas que crecen hasta el suelo, **hojas** pequeñas, algo redondeadas, lisas, opuestas, verde oscuro. **Frutos** globosos, amarillos cuando verdes, café rojizo cuando maduros, pulpa blanda y dulce con sabor y olor similar a la conservilla.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran entre diciembre y enero.

**Dónde crece**
Encontrada en arboledas en los municipios de Concepción y San Miguel. Es una especie poco abundante.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Tiene potencial como planta ornamental por su porte pequeño y elegante, además de sus agradables frutos.



*Cordiera concolor* **(Cham.) Kuntze**- Rubiaceae

**Características**
**Árbol** mediano, de tallos verticales y ramas laterales escalonadas. Copa piramidal y follaje verde oscuro y brillante, persistente durante todo el año. **Flores** pequeñas y blancas. **Frutos** globosos y achatados, verdes cuando inmaduros y marrón oscuro al madurar, con cáscara rugosa, de donde proviene el nombre de "panza". Pulpa marrón claro, con muchas semillas. Madura en enero y febrero.

**Floración y fructificación**
Florece a fines de la época seca y los frutos maduran entre enero y febrero

**Dónde crece**
Crece bajo el bosque, en la transición amazónica del norte de San Javier, Concepción y San Ignacio.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. La planta tiene gran potencial como árbol ornamental por su copa y su follaje elegante y siempre verde.







# Conservilla panza

*Cordiera macrophylla* - Rubiácea
**Panza** (norte de Concepción y San Ignacio)

1. Frutos maduros, 2. Planta,
3. Frutos verde





# Mote

*Guettarda viburnoides* – Rubiácea
**Mote, motecillo** (toda la Chiquitania), **veludo branco** (Brasil)





1. Frutos pintones, 2. Flores,
3. Frutos verdes

**Características**
**Árbol** pequeño, frecuentemente arbustivo, con muchas ramas laterales, largas. **Hojas** simples, opuestas, con textura de cartulina, ovaladas o romboides, velludas en la cara inferior. **Flores** numerosas en grupos que salen de las axilas de las hojas. Son en forma de tubo, blancas, se abren de noche y emiten un fuerte aroma. **Frutos** abundantes, de 2 a 4 cm, con corona en el extremo, cáscara con prominencias redondeadas, blanca amarillenta cuando maduros, pulpa blanca, poco jugosa, apenas dulce y sabor suave. Semilla única, rugosa.

**Floración y fructificación**
Florece entre noviembre y diciembre y los frutos maduran entre febrero y marzo.

**Dónde crece**
Crece en lugares abiertos, arboledas y en la transición al monte alto, en casi todos los municipios chiquitanos.

**Usos**
Se consumen los frutos directamente al natural. Aunque tienen poco atractivo, la abundancia que presenta en determinadas zonas lo convierte en un alimento de emergencia útil por su disponibilidad.



*Guettarda viburnoides* **Cham. & Schltdl.** – Rubiaceae

**Características**
**Árbol** grande, muy frondoso y ramificado, ramas tortuosas, follaje denso. **Hojas** compuestas por dos hojuelas opuestas. En la época seca cambia el follaje, simultáneamente con el retoño de nuevas hojas, adquiriendo un hermoso color verde limón. **Flores** pequeñas, blancas, muy olorosas a miel. Los **frutos** son pequeños, globosos, algunos alargados o incluso con el extremo inferior en punta. Al madurar la cáscara, varía de verdosa a amarilla, la pulpa interna anaranjada, fibrosa, dulce pero ligeramente áspera.

**Floración y fructificación**
Florece al retoñar entre agosto y septiembre. Los frutos maduran entre octubre y noviembre.

**Dónde crece**
Crece en áreas de influencia chaqueña, como las tierras bajas del este o el valle de Tucabaca. Por influencia humana, se halla disperso en gran parte de las comunidades de la Chiquitania.

**Usos**
Los frutos son muy apreciados por la población local, que los consume al natural. Es un árbol muy atractivo para espacios grandes, como ornamental y de sombra.


1


2


3

# Motoyoé

*Melicoccus lepidopetalus* - Sapindácea
**Motoyoé** (toda la Chiquitania, Santa Cruz), **guapomba**, **aguapomba** (Brasil), **coquito de San Juan** (Argentina)

1. Frutos maduros, 2. Flores,
3. Árbol



# Pitón

*Talisia esculenta* – Sapindácea
**Pitón** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **nobokorosh** (chiquitano), **pitomba** (Brasil)





1. Frutos maduros, 2. Flores,
3. Árbol

**Características**
**Árbol** mediano, tronco con corteza áspera, copa densa, muy ramificada. **Hojas** alternas, compuestas por 4 a 5 pares de hojuelas alternas y opuestas, que terminan en punta. Inflorescencia en racimos en los extremos de las ramas. **Flores** blancas, pequeñas, aromáticas. **Frutos** en grupos, ovalados, cáscara rígida color café claro o amarillenta cuando maduros, que emite un sonido característico cuando se abren los frutos. Semilla única por fruto, rosada, recubierta de una delgada capa de pulpa blanquecina o rosada, transparente, de sabor ácido-dulce, con aroma propio muy agradable.

**Floración y fructificación**
Florece en septiembre y los frutos maduran entre enero y marzo

**Dónde crece**
Crece de manera natural en la transición entre el monte alto y el campo, en barbechos y áreas intervenidas, y en áreas abiertas de poblaciones rurales. Es uno de los frutales nativos más frecuentes en patios.

**Usos**
El principal consumo de los frutos es al natural. Es uno de los pocos frutos nativos con algún nivel de comercialización. Está entre las frutas preferidas por la población, hecho que se respalda en la abundancia de plantas de pitón en los patios de comunidades. Recientemente se están realizando experiencias para extraer e industrializar la pulpa, que conserva a plenitud el aroma y sabor de la fruta, y con la cual se elabora un refresco muy agradable. Se destaca la productividad del árbol, además de la estabilidad de su rendimiento, poco afectado por las variaciones climáticas, por lo que es una especie que debe considerarse para la promoción de su cultivo en mayor escala.

**Características**
**Árbol** pequeño con copa dispersa y ramas alargadas. **Hojas** alternas, compuestas con 3 a 5 pares de hojuelas opuestas, verde oscuro con nervaduras notorias, verde amarillentas. Inflorescencias al extremo de las ramas, flores blancas, pequeñas. **Frutos** en racimos extendidos, pequeños, de aproximadamente 2 cm de largo, ovalados, abundantes, cáscara anaranjado vivo, rígida. Semilla única, recubierta con una pulpa de color claro, jugosa, dulce, con sabor muy característico.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran ente enero y febrero.

**Dónde crece**
Crece en cañadas y valles de serranías en la Chiquitania central.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Es uno de los frutos silvestres con sabor más agradable. Por motivos que se desconocen no se ha integrado a los entornos comunales, como ha ocurrido con el pitón. Es una planta que se encuentra con muy poca frecuencia. Sin embargo, tene gran potencial como arbolito ornamental y de patio, por su tamaño pequeño, follaje verde intenso y racimos de frutos anaranjados que hacen la delicia de quienes los comen, por lo que debe estar entre las especies priorizadas para el desarrollo de su cultivo.







# Pitoncillo

*Talisia retusa* – Sapindácea
**Pitoncillo** (Lomerío, Concepción, San Javier)

1. Frutos maduros, 2. Racimo de frutos y tallos



# Aguaí

*Chrysophyllum gonocarpum* – Sapotácea

**Aguaí** (toda la Chiquitania, Santa Cruz y Brasil)





1. Frutos maduros, 2. Flores,
3. Árbol

**Características**

**Árbol** mediano, de copa frecuentemente irregular, tallos poco rectos, corteza gris-verdosa**. Hojas** alternas, ovalado-alargadas, verde oscuro, agrupadas en los extremos de las ramas. **Flores** pequeñas, blancas, en las axilas de las hojas o sus cicatrices. **Frutos** globosos, de 1,5 a 2 cm de diámetro, divididos en tres compartimientos, cáscara resinosa, amarilla cuando maduros, pulpa poco abundante, con niveles de dulzura muy variables. Semillas planas, café oscuro, brillantes, con una cicatriz lateral.

**Floración y fructificación**

Florece a principios de la época de lluvia y los frutos maduran entre mayo y julio.

**Dónde crece**

Distribuido de manera irregular en toda la Chiquitania, de sur a norte. Crece bajo el monte alto, tanto en el bosque seco como en el bosque húmedo.

**Usos**

Tiene un consumo limitado, dependiendo de hábitos adquiridos y las variedades que crecen en la zona. Hay variedades más dulces, grandes y jugosas que otras. En general se lo prefiere consumir cocidos o asados a causa de la resina de la cáscara. Su valor aumenta al ser una fruta que madura fuera de la temporada mayoritaria de frutas.

**Características**
**Árbol** de gran porte, tronco irregular, grueso, con grietas pequeñas. Copa amplia y frondosa, siempreverde. **Hojas** alternas agrupadas en los extremos de las ramas, enteras, alargadas, verde oscuro, suavemente onduladas, con nervaduras resaltadas en la cara inferior y acanaladas en la superior. **Flores** pequeñas, blanca-verdosas, agrupadas en las ramas terminales. **Fruto** ovalado, de 5 a 8 cm de largo, cáscara delgada y blanda, resinosa, amarilla cuando maduro, pulpa blanca, jugosa, de sabor muy agradable. Tiene 3 a 4 semillas negras, planas, brillantes, con una cicatriz lateral.

**Floración y fructificación**
Florece y fructifica de manera prolongada, entre octubre y marzo.

**Dónde crece**
En la Chiquitania sólo se tienen referencias de su presencia en bosques próximos al río San Julián, en el municipio de San Ramón y en el Bajo Paraguá.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Si se retira la cáscara resinosa, la experiencia de comer la pulpa es de las más agradables. Aparte de su buen sabor y textura, el rendimiento en pulpa por fruto está entre los más altos de los frutos silvestres. Es una especie que merece recibir atención para desarrollar su cultivo, tal como ocurre en otros países. Existe un ejemplar de gran porte en la ciudad de Santa Cruz, en la prolongación Buenos Aires, a media cuadra del segundo anillo, zona del Club de Tenis.










# Aguaí grande

*Pouteria caimito* – Sapotácea
**Aguaí grande** (San Ramón, San Javier, Santa Cruz), **abiú** (Brasil)

1. Frutos maduros, 2. Rama con frutos, 3. Árbol



# Lúcuma

*Pouteria macrophylla* – Sapotácea
**Lúcuma** (toda la Chiquitania y Santa Cruz), **nuiyés** (chiquitano), **cutite** (Brasil)

1. Frutos maduros en los diferentes formatos que se presentan, 2. Flores, 3. Rama con frutos verdes, 4. Árbol







**Características**

**Árbol** grande, de tronco recto, copa abierta y redondeada. **Hojas** simples, alternas, grandes, suavemente onduladas, nervaduras notorias y resaltadas en la cara inferior, agrupadas en las puntas de las ramas. **Flores** pequeñas, verdosas, en las axilas de las hojas o sus cicatrices. **Frutos** de forma variable: globosos, achatados, ovalados con punta. Cáscara muy delgada, amarillo-verdosa cuando madura, pulpa harinosa, amarilla, con la consistencia y color de la yema de huevo cocida, de sabor dulce, fraganciosa. Semilla una o dos, grande, color café claro brillante con una cicatriz lateral opaca y áspera.

**Floración y fructificación**

Florece a fines de la época seca y los frutos maduran entre enero y marzo. En algunas regiones maduran en diciembre.

**Dónde crece**

Crece en variados hábitats. En la zona central y sur de la Chiquitania es más frecuente encontrarla asociada a asentamientos humanos. En los bosques húmedos del norte es frecuente encontrarla creciendo bajo el bosque alto.

**Usos**

Se consumen los frutos de manera directa. Hay quienes tienen más preferencia que otros, debido a su sabor algo empalagoso. Es un árbol muy productivo y la pulpa muy nutritiva. Se presta para la elaboración de helados y horneados dulces. Las semillas son muy elegantes para uso artesanal.

**Características**
**Árbol** mediano, tronco y ramas algo tortuosas, frondoso, siempre verde.
**Hojas** simples, alternas, agrupadas en los extremos de las ramas, ovalado-alargadas, con nervaduras resaltadas, verde oscuro.
**Frutos** globosos de 4 a 5 cm de diámetro, con cáscara velluda, blanda, anaranjada cuando maduros, pulpa blanca, mucilaginosa, dulzona, olor y sabor suave, semillas negras, planas, brillantes, con cicatriz lateral.

**Floración y fructificación**
Florece a fines de la época seca y los frutos maduran entre diciembre y enero.

**Dónde crece**
Crece sobre cursos de agua y laderas húmedas en la serranía de Santiago.
Se encuentra un ejemplar al borde del camino de Santiago de Chiquitos hacia el Mirador, sobre una quebrada con curso de agua permanente.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Es un fruto poco conocido.










# Lombrió

*Pouteria torta* - Sapotácea
**Lombrió** (Santiago de Chiquitos, Chochís), **guapomó** (Santiago de Chiquitos)

1. Frutos maduros, 2. rama con frutos, 3. Árbol



# Murucuya

*Pouteria* cf. *gardneri* - Sapotácea
**Murucuya** (San Ignacio, Concepción, San Javier), **aguaí grande** (Santa Cruz)







1. Frutos maduros, 2. Pulpa, 3.Hojas, 4. Árbol

**Características**
**Árbol** mediano, muy ramificado, frondoso, siempreverde. **Hojas** alternas, agrupadas en los extremos de las ramas, ovalado-alargadas, bordes lisos, a veces ondulados, color verde oscuro. **Flores** blancas agrupadas en las ramas terminales. **Frutos** en forma de pera, de cáscara dura y gruesa, algo esponjosa, rojo oscuro cuando maduros, a veces amarillo-rojizo, muy fraganciosos, pulpa blanca, dulce, con 2 a 3 semillas duras color crema, con una cicatriz lateral.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran entre noviembre y enero.

**Dónde crece**
Árbol muy poco abundante en la Chiquitania. Se encuentra muy ocasionalmente en áreas boscosas bien drenadas, en los municipios de San Ignacio, Concepción y San Javier. Existe un hermoso ejemplar frente a la plaza de Santa Ana, próximo a la iglesia.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. A la mayoría de las personas el aroma les resulta empalagoso. El árbol es muy interesante como ornamental, por su copa frondosa y siempre verde y sus frutos atractivos.

**Características**
**Planta** que se presenta bajo la forma de árbol grande o arbusto. En la forma de árbol tiene tronco grueso, recto, con corteza gruesa y dividida en escamas rectangulares. En la forma de arbusto es ramificado desde la base, tallos delgados, flexibles. **Hojas** simples, ovalado-alargadas, a veces onduladas, agrupadas en las puntas de las ramas. **Frutos** en forma de pera, verde grisáceo cuando maduros, agrupados en los extremos, pulpa carnosa, dulce, una única semilla café claro con una cicatriz lateral.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran entre noviembre y enero.

**Dónde crece**
Crece en arboledas, serranías y lajas. En afloramientos rocosos adopta forma arbustiva.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural. Hay grandes diferencias de familiaridad con la especie. En algunas zonas los frutos son muy apreciados, en otras no los consumen o no los conocen. El lugar más favorable para probarlos es en las zonas de afloramientos rocosos de los senderos turísticos de Santiago de Chiquitos.


1


2


3

# Yera

*Pouteria ramiflora* – Sapotácea
**Yera** (Santiago de Chiquitos, Chochís), **uruma** (sur de Concepción), **lúcuma** (norte de Concepción), **curriola** (Brasil)

1. Frutos maduros, 2. Troncodel árbol,
3. Planta tipo arbusto



# Motojobobo

*Lycianthes asarifolia* - Solanácea
**Motojobobo** (en toda la Chiquitania y Santa Cruz), **solano rasteir**o (Brasil)





1. Frutos maduros y hoja, 2. Flor,
3. Planta

**Características**
**Hierba rastrera**, cuyas raíces salen de los nudos del tallo. **Hojas** acorazonadas, redondeadas, verde oscuro. **Flor** solitaria, que brota de la las axilas de las hojas, blanca con las anteras amarillas al centro. **Fruto** baya, esférico-alargado, anaranjado cuando maduro, con pulpa carnosa y firme, dulce, acidulada, sabor agradable, con muchas semillas pequeñas.

**Floración y fructificación**
Florece y fructifica de manera prolongada a lo largo de muchos meses del año, mientras haya humedad.

**Dónde crece**
Habitualmente crece entre gramíneas de porte bajo que le provea algo de sombra, pero que sean de cobertura rala, generalmente grama negra (*Paspalum* sp). Si hay sombra densa de árboles llega a ser dominante. Es una especie distribuida por toda la Chiquitania.

**Usos**
El mayor consumo de los frutos es al natural, pero se acostumbra elaborar mermeladas. El sabor del motojobobo es muy refinado y se presta para elaborar licores, jaleas y dulces. Tiene aplicaciones ornamentales como cubresuelos.

**Características**
**Árbol** mediano, de tronco recto con ramificación a media altura, ramas dispersas, huecas, nudosas, corteza blanquecina.
**Hojas** alternas, en forma de sombrilla, palmeadas con ocho o nueve divisiones, las inferiores soldadas, las superiores sólo parcialmente soldadas; onduladas, cara superior verde e inferior blanco-grisáceo.
**Flores** muy pequeñas, sin pétalos, en espigas erguidas en forma de dedos, que luego forman los **frutos**, los que a medida que van madurando se van volviendo colgantes y al estar completamnete maduros toman un color amarillento. Su pulpa es blanda, carnosa, dulce, de sabor suave y agradable, con muchas semillas muy pequeñas.

**Floración y fructificación**
Florece y fructifica durante un período prolongado, desde el inicio de las lluvias en octubre hasta mayo.

**Dónde crece**
Esta especie se encuentra en los municipios de San Ramón, San Javier y Concepción. Es una planta pionera en terrenos que han sufrido pérdida de su cobertura boscosa, por factores naturales o la acción humana. Prolifera en barbechos y orillas de caminos.

**Usos**
Se consumen los frutos al natural, los cuales deben ser cosechados temprano por la mañana, pues avanzado el día se maduran demasiado y caen o son dañados por aves e insectos. Es una fruta muy interesante para promover su desarrollo, por su dulzura y curioso formato. Es además una planta muy rústica, productiva y de fácil cultivo.


1


2

# Ambaibo blanco

*Cecropia polistachya* – Urticácea

**Ambaibo blanco** (San Javier, Concepción, Santa Cruz)

1. Frutos maduros, 2. Rama con frutos verdes



# Ambaibo negro

*Cecropia concolor*– Urticaceae

**Ambaibo** (toda la Chiquitania), **ambaibo negro** (Santa Cruz, **núsarekush** (chiquitano). **embaúba** (Brasil)



1. Frutos maduros, 2. Ramas con frutos verdes

**Características**

**Árbol** mediano, de tronco normalmente delgado y ramificación escasa, ramas dispersas, huecas, nudosas, corteza blanquecina. **Hojas** alternas, en forma de sombrilla, palmeadas con nueve divisiones, ninguna soldada entre sí; onduladas, cara superior verde grisáceo e inferior gris. **Flores** muy pequeñas, sin pétalos, en espigas erguidas en forma de dedos, que luego forman los **frutos**, los que a medida que van madurando se van volviendo colgantes y mantienen un color gris verdoso aún en la madurez. Su pulpa es menos blanda y menos dulce que la de la ambaiba blanca, con muchas semillas muy pequeñas.

**Floración y fructificación**

Florece y fructifica durante un período prolongado, desde el inicio de las lluvias en octubre hasta mayo.

**Dónde crece**

Esta especie se encuentra distribuida en toda la Chiquitania. Es una planta pionera en terrenos que han sufrido pérdida de su cobertura boscosa, por factores naturales o la acción humana. Prolifera en barbechos y orillas de caminos, lugares anegadizos, curichis, etc.

**Usos**

Se consumen los frutos al natural. Es una fruta poco apetecida, pero muy abundante.

**Características**
**Árbol** pequeño a mediano, tallo retorcido, con corteza corchosa y agrietada, ramas con espinas poco abundantes. **Hojas** simples, ovaladas, onduladas, arqueadas, reunidas en grupos, pecíolo corto. **Flores** fragantes, blancas, con vellosidad interna. **Fruto** drupa, de forma ovalada, cáscara amarilla o anaranjada, pulpa jugosa, olorosa, con sabor muy característico, dulce al inicio pero luego cambia a amargo. En la época de maduración se percibe su olor a varios metros a la redonda. Semilla única, grande. Es un árbol muy productivo.

**Floración y fructificación**
Florece en la época seca y los frutos maduran entre diciembre y enero.

**Dónde crece**
Se desarrolla generalmente bajo el monte alto del centro de la Chiquitania o en transición a campos abiertos.

**Usos**
En la región, su uso está restringido a alimento de emergencia en el bosque. También se lo considera un buen "frutero" para la fauna silvestre. Sin embargo su sabor tan particular, fuera de lo común, sugiere la posibilidad de investigar aplicaciones para su pulpa, como licores. En otros países goza de mayor atención.













# Turino

*Ximenia americana* – Ximeniácea
**Turino** (San Ramón, San Javier, San José, San Ignacio, Santa Cruz), **limoncillo** (Lomerío, Concepción), **niyaratanopetash** (chiquitano), **ameixa do mato** (Brasil)

1. Frutos maduros, 2. Flor, 3. Fruto verde
4. Planta

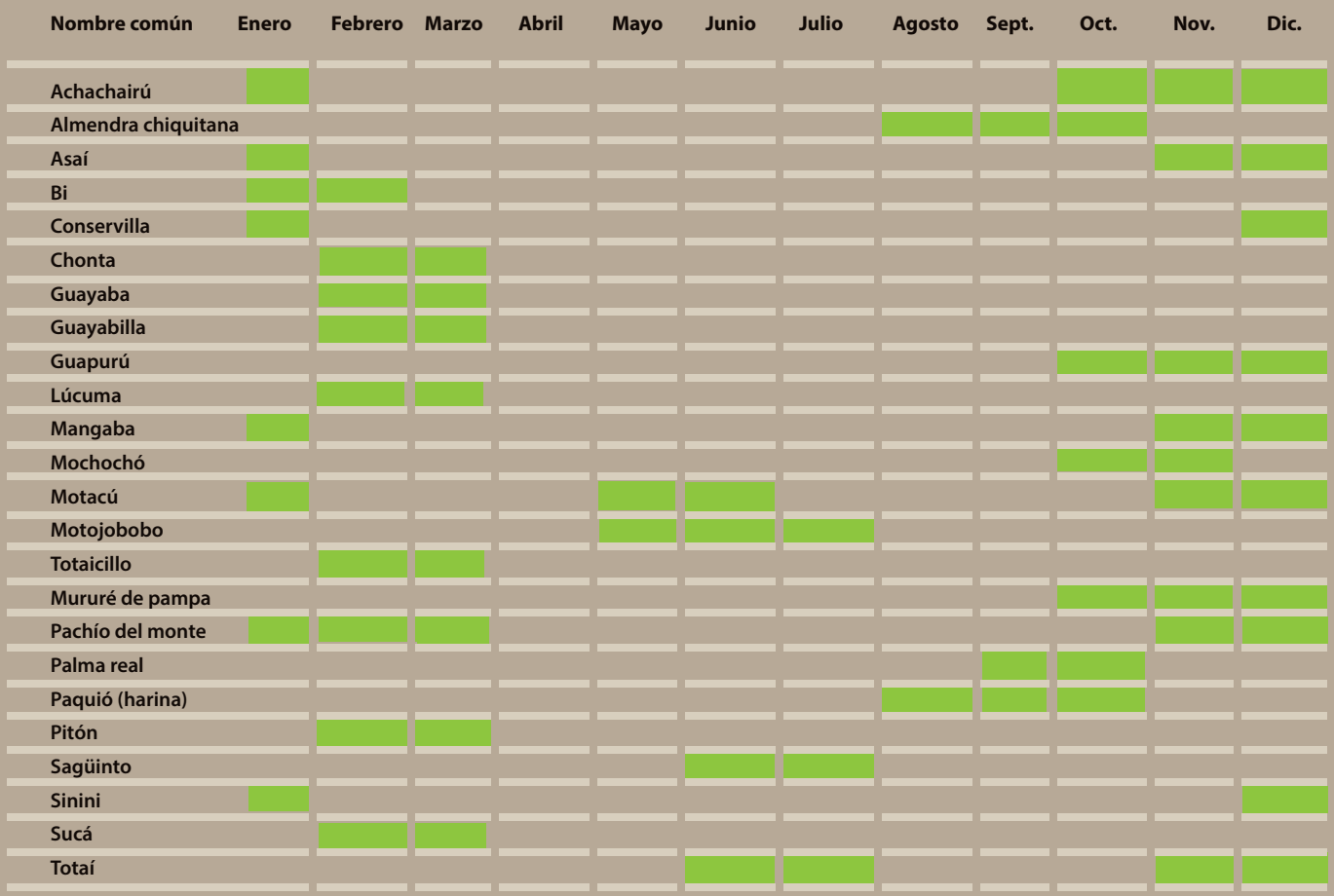
# Anexos



Estudiantes y maestra de la Unidad Educativa Napoleón Montero de Santiago de Chiquitos, municipio de Roboré, junto a un árbol de yera (*Pouteria ramiflora*) durante una excursión de conocimiento de especies nativas.

## Frutas silvestres con potencial para la producción de pulpas

Aplicaciones: refrescos, helados, mermeladas, yogurt, culinaria, etc.



# Composición nutricional de algunas frutas silvestres de la Chiquitania

## Almendra chiquitana (*Dypteryx alata*)

### Composición centésima aproximada (g/100g) de las semillas crudas

| Valor calórico total (VCT) | Proteína | Lípidos | Carbohidratos | Fibra total | Calcio (mg) | Fósforo (mg) | Hierro (mg) | Magnesio (mg) | Manganeso (mg) | Potasio (mg) | Zinc (mg) | Cobre (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 502 | 23,9 | 38,2 | 15,8 | 13,4 | 140 | 358 | 4,24 | 178 | 4,9 | 827 | 4,1 | 1,45 |

*Fuente: Composição química da semente e do óleo de baru (Dipteryx alata Vog.) nativo do Município de Pirenópolis, Estado de Goiás. Emy TAKEMOTO, Isaura A. OKADA, Maria Lima GARBELOTTI, Mário TAVARES, Sabria AUED-PIMENTEL. 2001*

### Composición de aminoácidos en semillas de almendra crudas y tostadas

| | Valina | Isoleucina | Leucina | Treonina | Metionina | Tirosina | Fenilalanina | Histidina | Lisina | Triptofano | Ac. Aspártico | Serina | Ac. Glutamico | Prolina | Glicina | Alanina | Arginina |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cruda | 4,49 | 3 | 7,15 | 3,04 | 0,74 | 2,34 | 4,2 | 2,1 | 5,65 | 1,26 | 7,47 | 3,03 | 19,18 | 4,17 | 3,79 | 3,64 | 7,26 |
| Tostada | 4,53 | 2,79 | 7,04 | 2,95 | 0,84 | 2,1 | 4,2 | 1,95 | 4,17 | 0,92 | 7,56 | 2,91 | 19,3 | 4,2 | 3,8 | 3,67 | 6,99 |

*Fuente: Baru: Biología y Uso. Sueli MATIKO SANO, Jose Felipe RIBEIRO, Marcia Aparecida de BRITO. 2004*

### Composición de Ácidos Grasos y Tocoferoles de la semilla

| Ácidos Grasos (%) y Tocoferoles (mg/ 100 g) del aceite de almendra | Media |
|---|---|
| Ácido palmítico | 7,6 |
| Ácido esteárico | 5,4 |
| Ácido oléico | 50,4 |
| Ácido linoléico | 28,0 |
| Ácido araquídico | 1,07 |
| Ácido gadoléico | 2,7 |
| Ácido behenico | 2,6 |
| Ácido lignocérico | 2,1 |
| Ácidos Grasos Saturados | 18,8 |
| Ácidos Grasos Insaturados | 81,2 |
| ∞ - tocoferol | 5,0 |
| γ-Tocoferol | 4,3 |

*Fuente: Composição química da semente e do óleo de baru (Dipteryx alata Vog.) nativo do Município de Pirenópolis, Estado de Goiás. Emy TAKEMOTO, Isaura A. OKADA, Maria Lima GARBELOTTI, Mário TAVARES, Sabria AUED-PIMENTEL. 2001.*

### Composición química de la pulpa externa de la almendra (g por 100 g en base seca)

| Componentes | Media |
|---|---|
| **Agua** | **20,00** |
| **Proteínas** | **5,60** |
| **Grasas** | **3,10** |
| **Fibra bruta** | **4,61** |
| **Cenizas** | **3,50** |
| **Carbohidratos totales** | **63,19** |
| **Glucosa** | **5,90** |
| **Fructosa** | **22,50** |
| **Sacarosa** | **30,91** |

*Fuente: ARAÚJO, W.O. OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE EXTRAÇÃO DE AÇÚCARES REDUTORES DA POLPA DO BARU (Dipteryx alata Vog.) UTILIZANDO METODOLOGIA DE SUPERFÍCIE DE RESPOSTA, 2011.*

# Composición nutricional de diversas especies de frutas silvestres

Análisis químico en g/100 g

| **Nombre común** | *Nombre científico* | Energía (Kcal) | Proteína (g) | Lípidos (g) | Carbohidratos (g) | Fibra (g) | Calcio (mg) | Fósforo (mg) | Hierro (mg) | Vit A (mcg) | Vit B1 (mg) | Vit B2 (mg) | Vit B3 (mg) | Vit C (mg) | *Fuente* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Aguaí grande** | *Pouteria caimito* | 95 | 2,1 | 1,1 | 22,00 | 3,00 | 96,00 | 45,00 | 1,80 | 46,00 | 0,02 | 0,02 | 3,40 | 49,00 | *1* |
| **Asaí** | *Euterpe precatoria* | 262 | 3,90 | 2,00 | 57,40 | 32,70 | 118,00 | 58,00 | 1,09 | 11,80 | 0,90 | 0,01 | 0,40 | 9,00 | *1* |
| **Bi** | *Genipa americana* | 113 | 5,20 | 0,30 | 25,70 | 9,40 | 40,00 | 58,00 | 3,60 | 30,00 | 0,04 | 0,04 | 0,50 | 33,00 | *2* |
| **Cusi** | *Attalea speciosa* | 313 | 3,90 | 29,50 | 13,30 | | 30,00 | 40,00 | 1,00 | | 320,00 | 250,00 | 1500,00 | | *3* |
| **Guapurú** | *Plinia cauliflora* | 43 | 1,00 | 0,10 | 10,80 | 0,30 | 13,00 | 14,00 | 1,90 | | 0,06 | 0,16 | 2,40 | 12,00 | *2* |
| **Guayaba** | *Psidium guajava* | 69 | 0,90 | 0,40 | 17,30 | 5,30 | 22,00 | 26,00 | 0,70 | 26,00 | 0,04 | 0,04 | 1,00 | 218,00 | *2* |
| **Mangaba** | *Hancornia speciosa* | 43 | 0,70 | 0,30 | 10,50 | 0,80 | 41,00 | 18,00 | 2,80 | 30,00 | 0,04 | 0,04 | 0,50 | 33,00 | *2* |
| **Palma real** | *Mauritia flexuosa* | 145 | 1,80 | 8,10 | 10,20 | 9,60 | 156,00 | 54,00 | 5,00 | 4104,00 | 0,03 | 0,23 | 0,70 | 26,00 | *1* |
| **Paquió** | *Hymenaea courbaril* | 115 | 1,00 | 0,70 | 29,40 | 10,40 | 31,00 | 24,00 | 0,80 | 30,00 | 0,04 | 0,04 | 0,50 | 33,00 | *2* |
| **Piña del monte** | *Ananas ananassoides* | 52 | 0,40 | 0,20 | 13,70 | | 18,00 | 8,00 | 0,50 | 5,00 | 80,00 | 128,00 | 0,82 | 27,20 | *4* |
| **Piquí** | *Caryocar brasiliense* | 89 | 1,20 | 0,90 | 21,60 | 5,50 | 14,00 | 10,00 | 1,20 | 20000,00 | 0,03 | 0,46 | 0,40 | 12,00 | *2* |
| **Pitón** | *Talisa esculenta* | 34 | 0,40 | 0,10 | 8,80 | 2,00 | 15,00 | 9,00 | 0,80 | 30,00 | 0,04 | 0,04 | 0,50 | 33,00 | *2* |
| **Quitachiyú** | *Ziziphus joazeiro* | 79 | 0,60 | 0,70 | 19,80 | 5,10 | 49,00 | 33,00 | 0,90 | 30,00 | 0,04 | 0,04 | 0,50 | 33,00 | *2* |
| **Totaí** | *Acrocomia aculeata* | 243 | 4,40 | 13,80 | 27,90 | | 199,00 | 57,00 | 0,20 | 23,00 | 140,00 | 90,00 | 1,00 | 28,00 | *4* |

*Fuentes: 1. ENDEF, IBGE, 1977, 2. ENDEF, 2da edición, 1981, 3. Almeida et. al., 1997, 4. Franco Guilherme, Tabela de composicao química dos alimentos, 9° edicao. Ed. Atheneu. 1992.*

# Composición nutricional, compuestos bioctivos y actividad antioxidante de algunos frutos silvestres.

Análisis químico en g/100 g

| Nombre común | *Nombre científico* | Humedad (g/100g) | Cenizas (g/100g) | Lípidos (g/100g) | Proteínas (g/100g) | Carbohidratos (por diferencia) | VET (kcal) | Vitamina C (mg/100g) | Flavonoides (mg/100g) | Antocianinas (mg/100g) | Licopeno (µg/100g) | β-Caroteno (µg/100g) | Compuestos fenólicos totales mgGAE/100g: Extracto alcohólico | Compuestos fenólicos totales mgGAE/100g: Extracto acuoso | Actividad antioxidante EC50 mg/L: Extracto alcohólico | Actividad antioxidante EC50 mg/L: Extracto acuoso |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cayucillo** | *Anacardium humile* | 82,6 | 0,3 | 0,3 | 1,1 | 15,7 | 69,9 | 500,0 | 3,12 | 0,22 | ND | 136,13 | 51,15 | 11,81 | 881,7 | 1.050,17 |
| **Conservilla** | *Cordiera sessilis (Alibertia sessilis)* | 70,9 | 0,7 | 0,3 | 0,8 | 27,2 | 115,2 | 119,4 | 27,18 | 4,30 | 1,31 | 22,83 | 36,33 | 25,19 | 4.757,93 | 2.100,06 |
| **Mangaba** | *Hancornia spp* | 82,8 | 1 | 1,3 | 1,4 | 13,4 | 71,4 | 474,1 | 9,31 | 0,43 | nd | 43,64 | 40,79 | 18,5 | 100 | 1.864,33 |
| **Mochochó** | *Eugenia dysenterica* | 90,9 | 0,3 | 0,3 | 2,5 | 5,9 | 36,6 | 126,3 | 9,51 | 0,38 | nd | 201,23 | 25,19 | 27,42 | 430,92 | 970,27 |
| **Mururé** | *Brosimum gaudichaudii* | 72,3 | 1,3 | 0,3 | 2,2 | 23,8 | 106,9 | 86,5 | 18,79 | 1,12 | ND | 361,91 | 20,73 | 40,79 | 4.286,83 | 2.721,46 |
| **Pachío del monte** | *Passiflora cincinnata* | 85,5 | 1,3 | 0,3 | 2,1 | 10,8 | 54,4 | 93,6 | 10,12 | 0,44 | ND | 12,85 | 16,27 | 14,04 | 3.571,43 | 1.892,62 |
| **Paquiocillo** | *Hymenaea stigonocarpa* | 12 | 5,0 | 1,36 | 1,7 | 79,8 | 337,87 | 330,4 | 19,64 | 2,12 | 9,96 | 110,68 | 34,1 | 25,19 | 1.059,05 | 1.554,49 |
| **Sujo** | *Sterculia striata* | 8,4 | 3,1 | 23,7 | 13,8 | 50,9 | 472,1 | 89,3 | 2,81 | 0,88 | 119,78 | nd | 85,37 | nd | 4.973,47 | 1956,79 |
| **Totaí (pulpa)** | *Acrocomia aculeata* | 44,1 | 2,3 | 16,6 | 0,6 | 36,4 | 296,9 | 185,1 | 4,56 | 0,57 | ND | 132,65 | 60,85 | 20,73 | 3.582,54 | 3.783,81 |

*Fuente. ROCHA, M. S.. Compostos bioativos e atividade antioxidante (in vitro) de frutos do cerrado piauiense. Dissertação (Mestrado) – Programa de Mestrado em Alimentos e Nutrição, Universidade Federal do Piauí, Teresina-PI, 2011.*

# Referencias Bibliográficas


- BOLFOR, 1996. Las Plantas Utiles de Lomerío. Santa Cruz, Bolivia.
- Ministerio do Meio Ambiente, Brasil. Guía de Campo, Vegetação do Cerrado, 2011.
- Ministerio da Saúde, Brasil. Alimentos Regionales Brasileiros, 2002.
- MONTERO, J.C, JUSTINIANO, M.J., TAPIA V. & GAUDRY K.H. Árboles ornamentales nativos de Bolivia. Editorial FAN, 2013
- MOSTACEDO, JUSTINIANO, TOLEDO & FREDERICKSEN. Guía Dendrológica de Especies Forestales de Bolivia, 2003.
- POZO Paola. Plantas de los afloramientos rocosos de las serranías de Roboré, 2013.
- SANO, RIBEIRO, de BRITO. Baru: Biología e Uso. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2004.
- SOUZA, M. Compostos bioativos e atividade antioxidante (in vitro) de frutos do cerrado piauiense, 2011.
- VARGAS, MOSTACEDO & JORDÁN. Guía Ilustrada de las Principales Especies Forestales de Bolivia, 2005.
- VASQUEZ & COIMBRA. Frutos Silvestres Comestibles de Santa Cruz.
- VIDES-ALMONACID, R.; REICHLE, S.; PADILLA, F. 2007. Planificación ecorregional del Bosque Seco Chiquitano. FCBC-The Nature Conservancy. Editorial FCBC, Santa Cruz de la Sierra.
- WOOD et al. Guía Darwin de las Plantas de los Cerrados de la Chiquitania.

# Créditos de fotografías

| Autor | Especie | Páginas | Fotografías |
|---|---|---|---|
| **Arvores.brasil.nom.br** | Sujo | **58** | **2** |
| **Bethmann Nick** | Cardo | **36** | **1** |
| **cerratinga.org.br** | Totaí | **34** | **2** |
| **Etcheverry Santiago** | Chirimoya pancita | **16** | **2,3** |
| | Sinini de pampa | **22** | **3** |
| | Totaicillo | **55** | **3** |
| | Yera | **91** | **1** |
| | Indíces | **103** | **1** |
| **Hernández Andrés** | Sujo | **57** | **2** |
| **Medeiros Joao** | Isiga | **38** | **1** |
| **Mercadante M.** | Motacuchí | **32** | **3** |
| **Nebap.com.br** | Sujo | **58** | **1** |
| **Platts J.W.** | Pitajaya rosada | **41** | **2** |
| **Popovkin A.** | Quitachiyú | **76** | **2** |
| **Rabelo Alfonso** | Asaí | **24** | **1** |
| **Rémillard Ulysse** | Cusi | **26** | **2** |
| | Cusicito | **28** | **2,3** |
| | Paquió | **52** | **1** |
| | Mochochó | **72** | **1** |
| **Rios Natalie** | Piquí | **45** | **4** |
| **Selvanet20.blogspot.com** | Asaí | **24** | **3** |
| **Umuaramaplaza.com.br** | Piquí | **45** | **2** |
| **www.gettyimages.com** | Asaí | **24** | **2** |
| | Palma real | **33** | **1** |
| **Coimbra Javier** | Todas las demás | | |



Fernando Supayabe, de la comunidad Palmarito de la Frontera, municipio de Concepción, comiendo frutos de conservilla panza (*Cordiera macrophylla*).

# Índices

# Índice por nombres científicos


| | | |
|---|---|---|
| ***Acrocomia aculeata*** | Totaí | 34 |
| ***Aechmea kuntzeana*** | Cardo | 36 |
| ***Allagoptera leucocalyx*** | Motacuchí | 32 |
| ***Anacardium humile*** | Cayucillo | 14 |
| ***Ananas ananassoides*** | Piña del monte | 37 |
| ***Annona* aff. *herzogii*** | Chirimoya pancita | 16 |
| ***Annona dioica*** | Sinini de pampa | 22 |
| ***Annona herzogii*** | Chirimoyita del monte | 19 |
| ***Annona muricata*** | Sinini | 21 |
| ***Annona nutans*** | Chirimoyita de la pampa | 18 |
| ***Annona sp*** | Guinda | 20 |
| ***Astrocaryum murumuru*** | Chonta | 29 |
| ***Attalea eichleri*** | Cusicito | 28 |
| ***Attalea phalerata*** | Motacú | 31 |
| ***Attalea speciosa*** | Cusi | 26 |
| ***Bactris major*** | Marayaú | 30 |
| ***Batocarpus amazonicus*** | Mururé de monte | 65 |
| ***Brosimum gaudichaudii*** | Mururé | 64 |
| ***Byrsonima cydoniifolia*** | Totaicillo | 55 |
| ***Capparidastrum coimbranum*** | Pacobilla | 43 |
| ***Caryocar brasiliense*** | Piquí | 45 |
| ***Cecropia concolor*** | Ambaibo negro | 94 |
| ***Cecropia polystachya*** | Ambaibo blanco | 93 |
| ***Celtis* spp** | Chichapí | 42 |
| ***Cereus stenogonus*** | Caracoré | 39 |
| ***Cordiera concolor*** | Conservilla choca | 80 |
| ***Cordiera macrophylla*** | Conservilla panza | 81 |

# Índice por nombres científicos


| | | |
|---|---|---|
| ***Cordiera sessilis*** | Conservilla | 79 |
| ***Chrysophyllum gonocarpum*** | Aguaí | 86 |
| ***Dipteryx alata*** | Almendro | 49 |
| ***Duguetia marcgraviana*** | Chirimoya del monte | 17 |
| ***Epiphyllum phyllanthus*** | Pitajaya rosada | 41 |
| ***Eugenia dysenterica*** | Mochochó | 72 |
| ***Euterpe precatoria*** | Asaí | 24 |
| ***Eugenia punicifolia*** | Cafecillo | 67 |
| ***Ficus pertusa*** | Bibosi | 62 |
| ***Garcinia brasiliensis*** | Achachairú | 47 |
| ***Genipa americana*** | Bi | 78 |
| ***Guazuma ulmifolia*** | Coco | 56 |
| ***Guettarda viburnoides*** | Mote | 82 |
| ***Hancornia speciosa*** | Mangaba | 23 |
| ***Hymenaea courbaril*** | Paquió | 52 |
| ***Hymenaea stigonocarpa*** | Paquiocillo | 53 |
| ***Inga cylindrica*** | Pacay rosario | 51 |
| ***Jacaratia spinosa*** | Gargatea | 44 |
| ***Lycianthes asarifolia*** | Motojobobo | 92 |
| ***Mauritia flexuosa*** | Palma real | 33 |
| ***Maclura tinctoria*** | Mora | 63 |
| ***Melicoccus lepidopetalus*** | Motoyoé | 83 |
| ***Miconia albicans*** | Biscocherillo | 59 |
| ***Miconia stenostachya*** | | 60 |
| ***Miconia tiliifolia*** | | 61 |
| ***Momordica charantia*** | Balsamina | 48 |
| ***Monvillea kroenleinii*** | Pitajaya | 40 |

# Índice por nombres científicos


| | | |
|---|---|---|
| ***Muntingia calabura*** | Uvilla | 66 |
| ***Myrcia guianensis*** | Guapurucillo | 73 |
| ***Passiflora cincinnata*** | Pachío del monte | 75 |
| ***Plinia cauliflora*** | Guapurú | 68 |
| ***Pouteria caimito*** | Aguaí grande | 87 |
| ***Pouteria* cf. *gardneri*** | Murucuya | 90 |
| ***Pouteria macrophylla*** | Lúcuma | 88 |
| ***Pouteria ramiflora*** | Yera | 91 |
| ***Pouteria torta*** | Lombrió | 89 |
| ***Protium heptaphyllum*** | Isiga | 38 |
| ***Psidium guajava*** | Guayaba | 69 |
| ***Psidium guineense*** | Guayabilla | 70 |
| ***Psidium hians*** | Guayabilla verde | 71 |
| ***Psidium sartorianum*** | Sagüinto | 74 |
| ***Rhamnidium elaeocarpum*** | Turere | 77 |
| ***Salacia elliptica*** | Guapomó | 46 |
| ***Spondias mombin*** | Sucá | 15 |
| ***Sterculia apetala*** | Sujo | 57 |
| ***Sterculia striata*** | Sujo | 58 |
| ***Syagrus petraea*** | Coquito | 25 |
| ***Talisia esculenta*** | Pitón | 84 |
| ***Talisia retusa*** | Pitoncillo | 85 |
| ***Vitex pseudolea*** | Tarumá | 54 |
| ***Ximenia americana*** | Turino | 95 |
| ***Ziziphus joazeiro*** | Quitachiyú | 76 |

# Índice por nombres comunes


| | Páginas |
|---|---|
| **Achachairú** | 47 |
| **Achachairú del monte** | 47 |
| **Achachairucillo** | 47 |
| **Aguaí** | 86 |
| **Aguaí grande** | 87 |
| **Algodoncillo** | 64 |
| **Almendro** | 49 |
| **Ambaibo blanco** | 93 |
| **Ambaibo negro** | 94 |
| **Araticum** | 21 |
| **Asaí** | 24 |
| **Asucaró** | 15 |
| **Balsamina** | 48 |
| **Bi** | 78 |
| **Bibosi** | 62 |
| **Biscocherillo** | 59 |
| **Bola de burro** | 45 |
| **Cafecillo** | 67 |
| **Caracoré** | 39 |
| **Cardo** | 36 |
| **Cayú de pampa** | 14 |
| **Cayucillo** | 14 |
| **Cedrillo** | 15 |
| **Chichapí** | 42 |
| **Chirimoya** | 16 |
| **Chirimoya de monte** | 17 |
| **Chirimoya de pampa** | 22 |
| **Chirimoya pancita** | 16 |
| **Chirimoya roja** | 20 |
| **Chirimóyash eanakí nüúnsh** | 19 |
| **Chirimoyita de pampa** | 18 |
| **Chirimoyita del monte** | 19 |
| **Chonta** | 29 |
| **Chonta loro** | 29 |
| **Coco** | 56 |
| **Conservilla** | 79 |
| **Conservilla choca** | 80 |
| **Conservilla panza** | 81 |
| **Copal** | 38 |
| **Coquito** | 25 |
| **Cusi** | 26 |
| **Cusi chico** | 28 |
| **Cusicito** | 28 |
| **Gargatea** | 44 |
| **Guaguazú** | 26 |
| **Guapomó** | 46 |

# Índice por nombres comunes


| | Páginas |
|---|---|
| **Guapurú** | 68 |
| **Guapurucillo** | 73 |
| **Guayaba** | 69 |
| **Guayabilla** | 70 |
| **Guayabilla verde** | 71 |
| **Guayabillo de monte** | 74 |
| **Guinda** | 20 |
| **Huevo de burro** | 45 |
| **Isiga** | 38 |
| **Kübükish** | 48 |
| **Limoncillo** | 95 |
| **Lombrió** | 89 |
| **Lúcuma** | 88 |
| **Macararú** | 45 |
| **Mangaba** | 23 |
| **Maní** | 57 |
| **Manicillo** | 57 |
| **Manzano** | 45 |
| **Marayaú** | 30 |
| **Masunucutush** | 32 |
| **Mochochó** | 72 |
| **Mora** | 63 |
| **Motacú** | 31 |
| **Motacuchí** | 32 |
| **Mote** | 82 |
| **Motecillo** | 82 |
| **Motojobobo** | 92 |
| **Motoyoé** | 83 |
| **Muresí** | 55 |
| **Murucuya** | 90 |
| **Mururé** | 64 |
| **Mururé de monte** | 65 |
| **Nanquishiosh** | 58 |
| **Narákorés** | 39 |
| **Niyaranopetash** | 95 |
| **Nóbiosüsh** | 62 |
| **Nóbish** | 78 |
| **Nobokorosh** | 84 |
| **Nóbokorosh** | 70 |
| **Noboriquiapiosh** | 52 |
| **Nokishapish** | 42 |
| **Nókoküsh** | 56 |
| **Nokümonish** | 49 |
| **Noménkürarúsh** | 45 |
| **Nómochochosh** | 72 |
| **Nópokoshísh** | 20 |

# Índice por nombres comunes


| | Páginas |
|---|---|
| **Nópokoshísh** | 22 |
| **Notenema** | 77 |
| **Nuiyés** | 88 |
| **Númupásh** | 64 |
| **Núsarekush** | 94 |
| **Nusucá** | 15 |
| **Nusucash** | 15 |
| **Núsuniankamánka** | 83 |
| **Nútachens** | 46 |
| **Nutaushish** | 79 |
| **Ocorocillo** | 72 |
| **Ojo de buey** | 79 |
| **Pacay** | 51 |
| **Pacay Rosario** | 51 |
| **Pachío del monte** | 75 |
| **Pacobilla** | 43 |
| **Palma Real** | 33 |
| **Pancita** | 16 |
| **Panza** | 81 |
| **Paquió** | 52 |
| **Paquiocillo** | 53 |
| **Piña chica** | 37 |
| **Piña del monte** | 37 |
| **Piquí** | 45 |
| **Pitajaya** | 40 |
| **Pitajaya rosada** | 41 |
| **Pitón** | 84 |
| **Pitoncillo** | 85 |
| **Platanillo** | 43 |
| **Purubi** | 64 |
| **Quitachiyú** | 76 |
| **Sagüinto** | 74 |
| **Sinini** | 21 |
| **Sinini de pampa** | 22 |
| **Sucá** | 15 |
| **Sujo** | 57 |
| **Tarumá** | 54 |
| **Totaí** | 34 |
| **Totaicillo** | 55 |
| **Totaishí** | 55 |
| **Totaishiñaca** | 55 |
| **Turere** | 77 |
| **Turino** | 15 |
| **Tutáish** | 34 |
| **Uruma** | 91 |
| **Uvilla** | 66 |
| **Yera** | 91 |

# Índice por nombres comunes en Brasil


| | Páginas |
|---|---|
| **Abacaxí do cerrado** | 37 |
| **Abiú** | 87 |
| **Açaí solitario** | 24 |
| **Acuri** | 31 |
| **Aguaí** | 86 |
| **Aguapomba** | 83 |
| **Almécega** | 38 |
| **Ameixa do mato** | 95 |
| **Araticum do mato** | 21 |
| **Arassá** | 70 |
| **Ariri** | 25 |
| **Babassú** | 26 |
| **Bacurí, bacurizinho** | 47 |
| **Barú** | 49 |
| **Bocaiúva** | 34 |
| **Breu, breuzinho** | 38 |
| **Burití** | 33 |
| **Cafezinho** | 77 |
| **Cagaita** | 72 |
| **Cajá** | 15 |
| **Cajuzinho do cerrado** | 14 |
| **Cambuí** | 74 |
| **Canjiqueira** | 55 |
| **Cuaxinguba** | 62 |
| **Cumbarú** | 49 |
| **Curriola** | 91 |
| **Cutite** | 88 |
| **Embaúba** | 94 |
| **Folha branca** | 59 |
| **Goiaba** | 69 |
| **Guapomba** | 83 |
| **Jaboticaba** | 68 |
| **Jamerí** | 42 |
| **Jaracatiá** | 44 |
| **Jatobá** | 52 |
| **Jatobá do Cerrado** | 53 |
| **Jenipapo** | 78 |
| **Juazeiro** | 76 |
| **Macaúba** | 34 |
| **Mama-cadela** | 64 |
| **Mangaba** | 23 |
| **Maracujá do mato** | 75 |
| **Marmelada de cachorro** | 79 |
| **Melao de Sao Caetano** | 48 |
| **Murumuru** | 29 |
| **Mutamba** | 56 |
| **Pequí** | 45 |
| **Pitomba** | 84 |
| **Pixirica** | 59 |
| **Saguarají** | 77 |
| **Saputá** | 46 |
| **Solano rasteiro** | 92 |
| **Taiúva** | 63 |
| **Taperebá** | 15 |
| **Tucum de indio** | 25 |
| **Veludo branco** | 82 |
| **Xixá** | 57 |

## Donación

La Guía de Frutos Silvestres Comestibles de la Chiquitania es una obra profusamente ilustrada que incluye 80 especies nativas con frutos comestibles de la región, mostrando imágenes y descripciones en un lenguaje accesible para todo público de sus características, hábitats donde crecen y las formas de uso tradicional de la población chiquitana. Reúne tanto los nombres científicos actualizados como los nombres locales en los diferentes municipios chiquitanos. Contiene un pequeño anexo con análisis nutricionales de una veintena de frutos silvestres. Es un libro para consulta y guía de campo y una herramienta básica para promover la valoración social y económica de los frutos silvestres, para de esta manera apoyar también su conservación.

Depósito Legal

MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL
ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

pro BOLIVIA

**Proyecto Consolidación local de cadenas de valor de almendra chiquitana y pulpas de frutas silvestres**

Con el apoyo de:

AVINA

skoll FOUNDATION