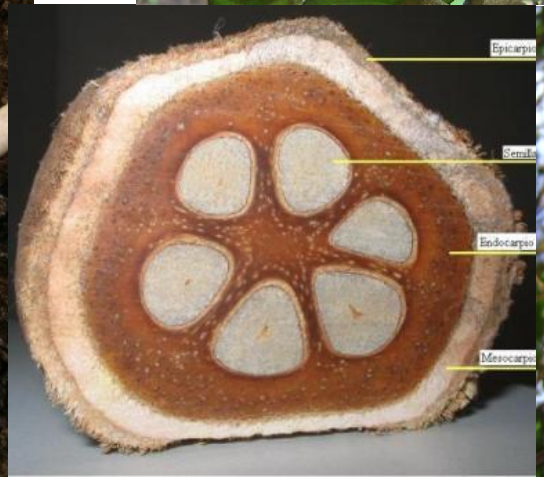
PROGRAMA DE VALORACIÓN SOCIOECONÓMICA DEL BOSQUE





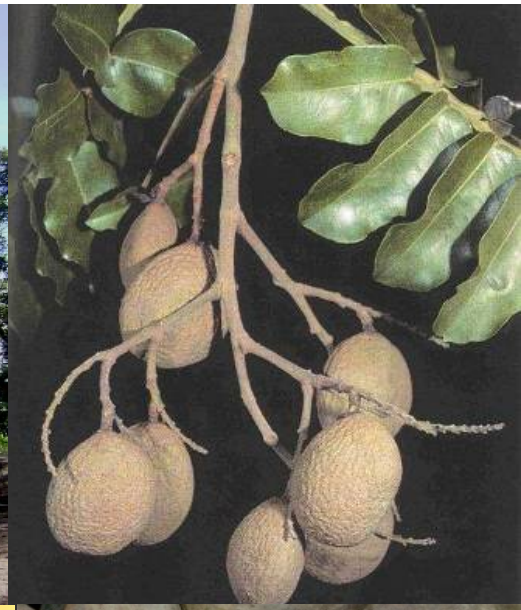




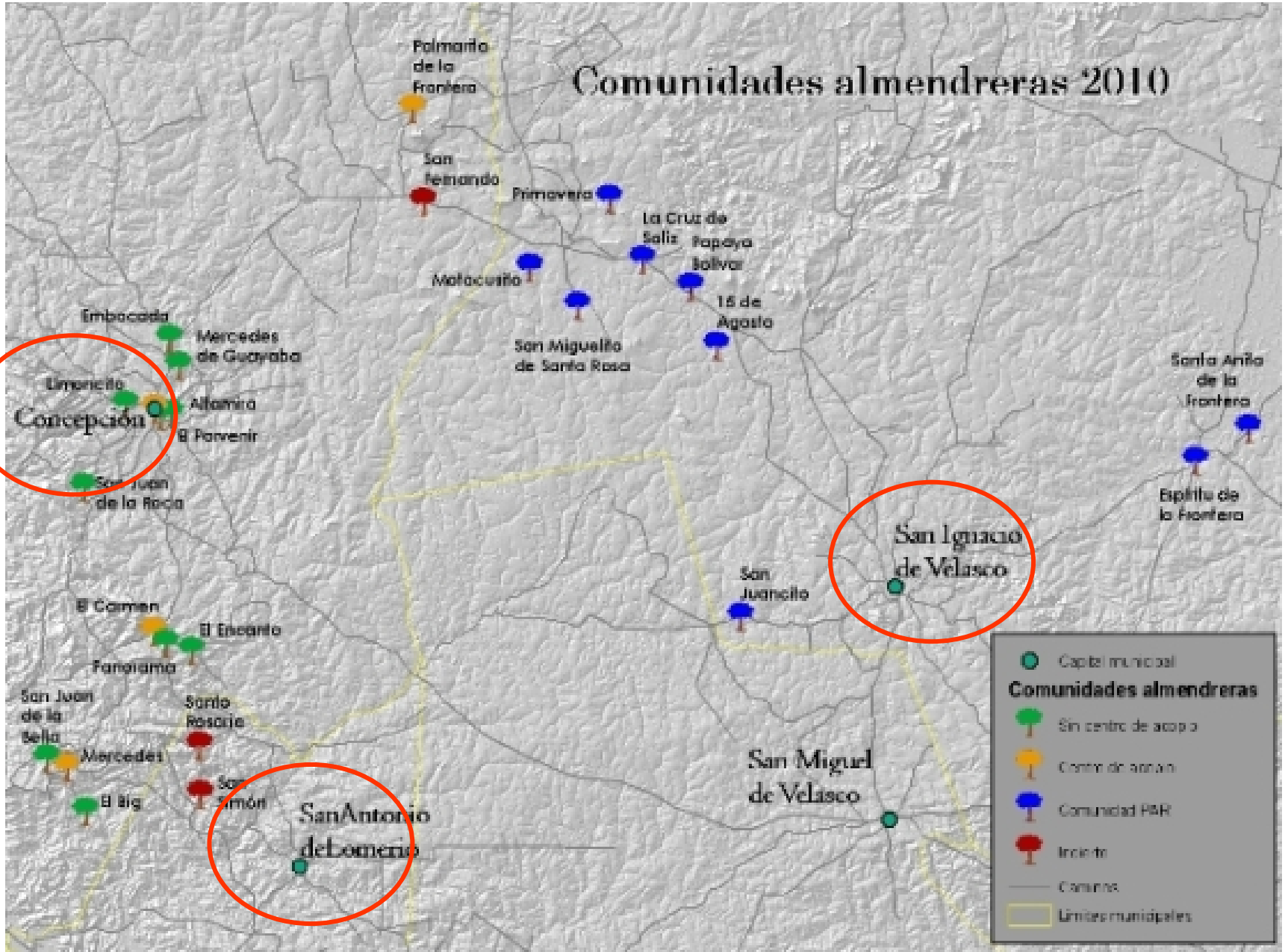
Desarrollo de la cadena de valor de la Almendra Chiquitana - *Dipteryx alata*








Identificación y organización de la red de recolectores



ORGANIZACIÓN DE LA RECOLECCIÓN
Mas de 400 familias, 30 comunidades, 5 municipios








DESARROLLO DE TECNOLOGÍA PARA EL QUEBRADO DE FRUTOS















ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE ACOPIO
Establecimiento de 26 Centros de Acopio















TRANSFORMACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS











Promoción y comercialización











Apoyo al impulso del manejo de poblaciones silvestres e introducción del cultivo en sistemas agroforestales

200 has de áreas silvestres con manejo silvicultural en terrenos comunales de San Ignacio y Concepción

400 has sembradas en sistemas agroforestales en 25 comunidades de San Ignacio, Concepción y Lomerío







Asociación de Medicina Natural Santiagueña
Municipio de Roboré



Impulso a la formalización organizativa un grupo de mujeres santiagueñas



Apoyo a la obtención de una infraestructura para su laboratorio

Apoyo al equipamiento para elaboración de jarabes y pomadas









Estandarización de fórmulas y mejoramiento de presentación











Asociación de Mujeres de Palmarito de la Frontera Buscando Nuevos Horizontes

Municipio de Concepción





Producción de aceites prensados en frío





Los aceites de cusi, totaí y motacú son utilizados tradicionalmente para el tratamiento del cabello



Palmarito es la única industria en la Chiquitania productora de aceites prensados en frío

Recolección y procesamiento de CHAMULAR - *Rudgea viburnoides*





El Chamular es una planta nativa con reconocidas propiedades diuréticas



Recolección y prensado de Pesoé - *Pterodon emarginatus*







El aceite de pesoé tiene uso tradicional en las afecciones bronquiales

Estudios científicos avalan además propiedades antireumáticas y analgésicas

Apoyo al aprovechamiento sostenible del Copaibo chiquitano



El aceite de copaibo es un producto con reconocidas propiedades antinflamatorias, analgésicas y cicatrizantes

La especie chiquitana -Copaifera langsdorfii- es la única especie en Boliva con estudios de su composición química

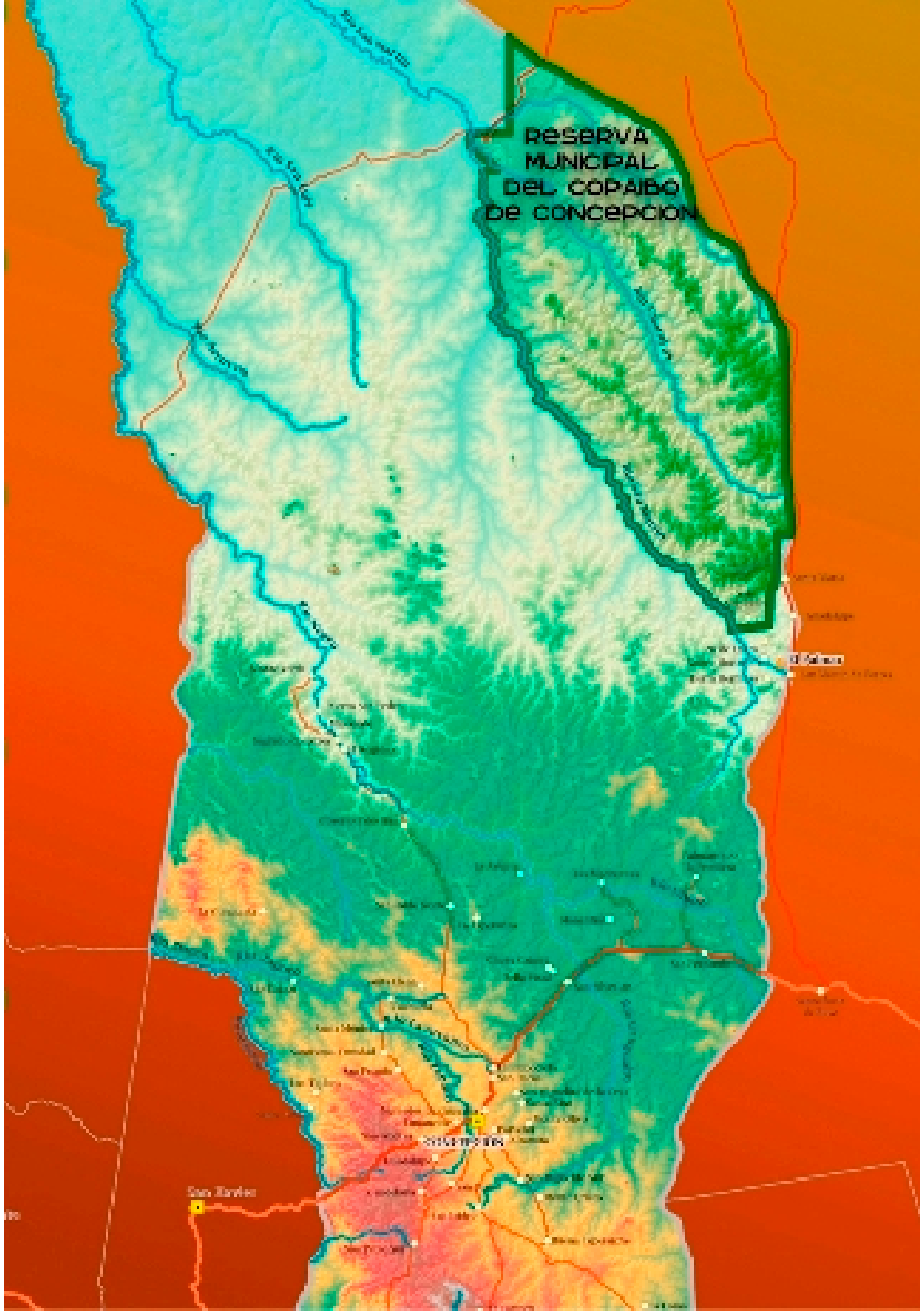
Desarrollo de capacidades de aprovechamiento sostenible en comunidades del distrito 5, municipio de Concepción











Apoyo a la creación de la Reserva Municipal del Patrimonio Natural y Cultural del Copaibo de Concepción

Superficie: 340.000 has

Protege la población documentada de copaiferas más densa en el continente, además de otros bienes y servicios

Pruebas piloto con pulpas de frutas nativas

Se han realizado en MINGA, en San Ignacio de Velasco, acopios experimentales y pruebas de rendimiento de una gama de frutos nativos con potencial de producción de pulpas congeladas. MINGA dispone de una despulpadora y a fines del 2012 contará con una cámara frigorífica


Achachairucillo - *Rheedia brasilensis*


Mangaba - *Hancornia speciosa*


Mochochó - *Eugenia dysenterica*


Pitón - *Talisia esculenta*


Guapurú - *Plinia cauliflora*


Conservilla - *Alibertia sessilis*

Apoyo a la comercialización

CHIQUITANIA SOSTENIBLE

Se ha creado el portal web www.chiquitaniasostenible.com herramienta de difusión, promoción e información de una iniciativa que representa comercialmente a las asociaciones rurales de productores



Apoyo a un mecanismo de promoción y distribución comercial en Santa Cruz







FCBC
FUNDACION
PARA LA CONSERVACION
DEL BOSQUE CHIQUITANO

Guía de Frutos Silvestres Comestibles de la Chiquitania

D. Javier Coimbra Molina

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 tiene el borde serrado. 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.









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

Frutas silvestres con potencial para la producción de pulpas

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

