

REVALORIZACIÓN E IMPORTANCIA DEL AGUAJE

EN LA ZONA DE AMORTIGUAMIENTO DEL PARQUE NACIONAL CORDILLERA AZUL



Editado y publicado por:



Ejecutor del Contrato de Administración del PNCAZ (2008 - 2028)

La publicación de este documento ha sido posible gracias al apoyo y colaboración de la Obra Social CAJASOL y la Fundación WATU Acción Indígena, mediante el proyecto "Gestión Comunitaria Sostenible de Aguajales para el Desarrollo Económico de 4 Comunidades Indígenas del Perú"

Edición: Walter Aguirre Ruiz

Diseño: Carlos Huamán Calle

Fotos: Walter Aguirre, Marlon del Aguila, Álvaro del Campo, Marcos Ramírez, Rubenatz.

Enero 2012

CIMA en Tarapoto : Jr. Ángel Delgado Morey N° 565 - Partido Alto, Tarapoto - San Martín / Telefax: (+51 - 42) 53 0916 - (+51 - 42) 53 0921

CIMA en Aguaytia : Jr. 28 de Julio Mz-K. Lote 3, Aguaytia - Ucayali / Telefax: (+51 - 61) 48 1578

CIMA en Contamana : Esq. Amazonas con Buenaventura Márquez S/N - Tercer Piso, Contamana - Loreto / Telefax: (+51 65) 55 1375

CIMA en Tocache : Jr. San Juan N° 685 - Segundo Piso, Tocache - San Martín / Telefax: (+51 - 42) 55 1345

CIMA en Lima : Calle José Gabriel Chariarse N° 420 - San Antonio, Miraflores - Lima 18 / Teléfonos: (+51- 01) 241 2291 (+51 - 01) 241 2295 Fax: (+51 - 01) 445 1915

REVALORIZACIÓN E IMPORTANCIA DEL AGUAJE EN LA ZONA DE AMORTIGUAMIENTO DEL PARQUE NACIONAL CORDILLERA AZUL

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2012 - 06221

Tiraje: 500 ejemplares

Impreso en: Alpigraf System SAC



EL AGUAJE

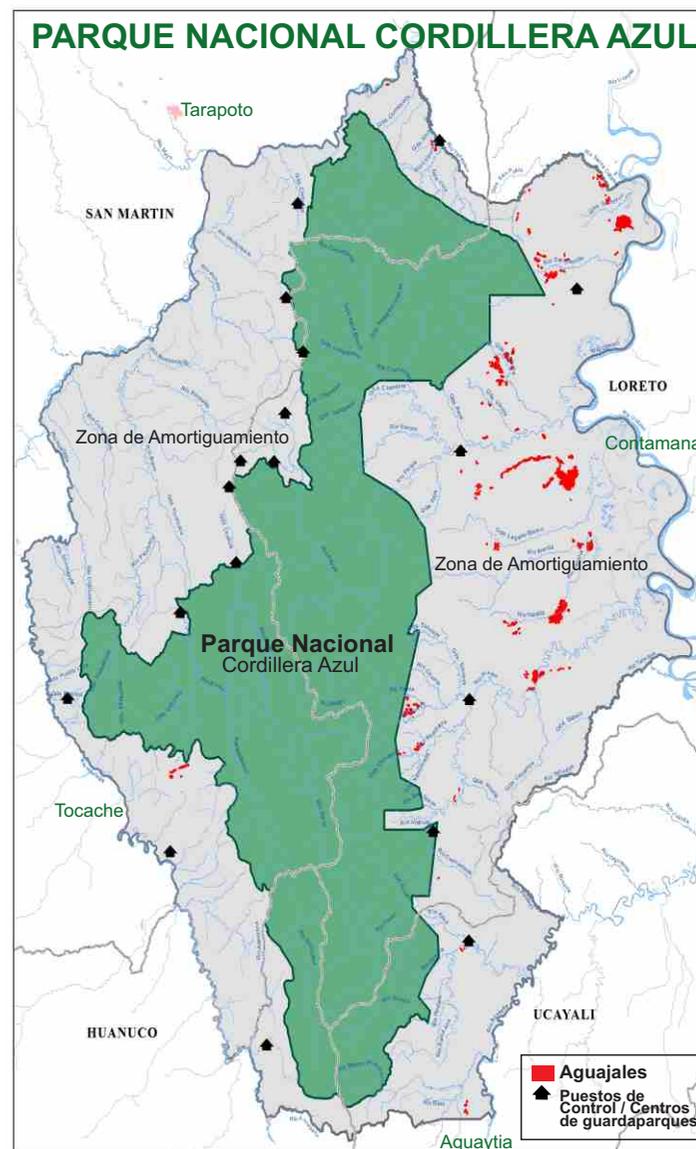
(*Mauritia flexuosa*)

Es una palmera nativa de la amazonía que se distribuye en los países de Perú, Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Venezuela y Guyana. Se encuentra en manchales o “aguajales” donde se cultiva y explota en todas sus partes: hojas, tallos, semillas, raíces y frutos.

El Aguaje (*Mauritia flexuosa*) fue la primera palmera amazónica descrita por la ciencia en 1781. En Brasil es conocido como Buriti mientras que en Colombia y Venezuela lo llaman Moriché.

Nombre científico	<i>Mauritia flexuosa</i>
Orden	Arecales
Familia	Areaceae
Género	<i>Mauritia</i>
Especie	<i>M. flexuosa</i>
Hábitat	Se encuentra en suelos inundables de la amazonía a menos de 900 metros de altura sobre el nivel del mar.

En el Perú se reportan más de cinco millones de hectáreas de aguajales, de las cuales se estima mediante imágenes satelitales, que 10,700 hectáreas se encuentran en la Zona de Amortiguamiento del Parque Nacional Cordillera Azul (PNCAZ).







CONOCIENDO LA PALMERA

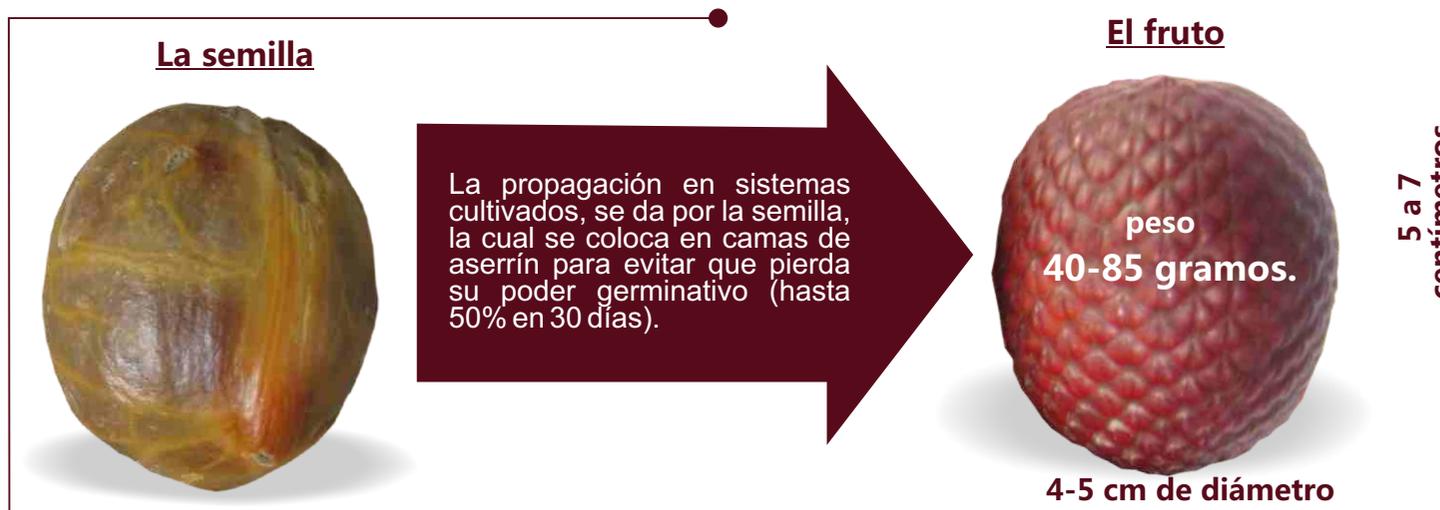
La palmera del aguaje en edad adulta, tiene un tallo que alcanza los 35 metros de altura y un diámetro de 60 centímetros.

El aguaje es una planta dioica, es decir, algunas palmeras producen flores femeninas y otras producen flores masculinas. La planta “hembra” es la que produce el fruto, pero necesita de una planta “macho” para ser polinizada.

Las investigaciones sobre la palmera del aguaje calculan que en estado natural su producción inicia a los 10 años, mientras que en sistemas cultivados produce desde los 7 u 8 años.

El hábitat natural del aguaje se encuentra en los suelos con permanente inundación o con temporadas de mayor presencia de agua. En estas zonas (llamadas aguajales), los pobladores amazónicos distinguen dos tipos:

1. **Casi pura**; llamada aguajal.
2. **Mixta**; de aguaje, unguahui y otras especies, llamada sacha aguajal.



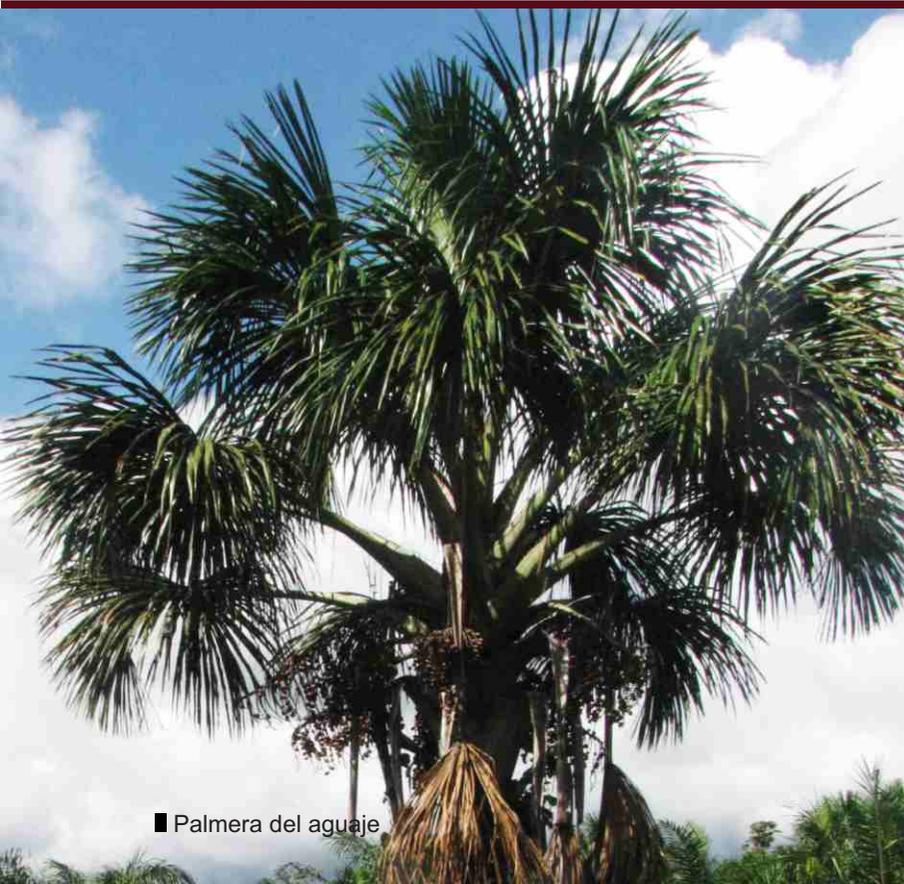
LO QUE APROVECHAMOS DE LA PALMERA DEL AGUAJE

El momento óptimo para la cosecha del racimo de aguaje, es cuando los frutos adquieren una coloración marrón intensa y los frutos se desgajan fácilmente.

- ☞ De las hojas se obtienen fibras para uso doméstico en leña y escobas.
- ☞ De las semillas se producen artesanías como pipas, botones, dados, trompos, llaveros y otras figuras decorativas.
- ☞ Del pecíolo (parte de la hoja que se une al tronco) se obtiene pulpa para papel.
- ☞ De las flores jóvenes se extrae savia dulce, la cual se consume directamente, fermentado como bebida alcohólica o se hierve para obtener azúcar.
- ☞ El tronco se utiliza como puente, cerco muerto y "batido" para pisos o separador de ambientes.
- ☞ De la médula del tronco se obtiene harina comestible, mientras que del tronco en pudrición se extraen los "suris" (*Rhynchoporus palmarum*) larva que se consume cruda, asada o cocinada.
- ☞ El fruto se consume de manera directa en distintas formas: pulpas para helados, mermeladas, refrescos, jugos y usos industriales y gastronómicos.



■ Suñis (*Rhynchoporus palmarum*)



■ Palmera del aguaje



■ Aguajina, bebida tradicional amazónica

ÉPOCAS DE PRODUCCIÓN Y COSECHA DEL AGUAJE EN ESTADO NATURAL

ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
SIN PRODUCCIÓN	BAJA PRODUCCIÓN						ALTA PRODUCCIÓN				

- De acuerdo a información recogida en la cuenca de los ríos Pisqui y Cushabatay, zona de amortiguamiento del Parque Nacional Cordillera Azul.

El aguaje en estado natural, produce anualmente en promedio, ocho racimos por palmera y cada racimo produce 725 frutos aproximadamente, por lo que la producción media estimada es de 290 kilos por palmera al año.

La cosecha empieza a los siete / ocho años de sembrado y su producción se mantiene hasta los 40 o 50 años.

TIPOS DE AGUAJE

En el departamento de Loreto se reconocen diferentes plantas de aguaje, tanto a nivel de frutos como de plantas y por el color de sus frutos.

- ☞ **“shambo”** cuando todo el mesocarpio o pulpa es rojo, se vende generalmente como fruta.
- ☞ **“color”** cuando la parte superficial de la pulpa es de color rojo y el resto amarillo, se vende como fruta y en menor proporción para aguajina.
- ☞ **“amarillo”** o **“posheco”** cuando la pulpa es de color amarillo, se vende como fruta y para todos los usos comerciales (chupetes, curichis, helados, aguajina, etc.).
- ☞ **“shambo azul”** son frutos no completamente maduros.



PRODUCCIÓN ANUAL DEL AGUAJE



SISTEMA NATURAL
6,1 Toneladas por hectárea



SISTEMA CULTIVADO
19 Toneladas por hectárea
(100 palmeras por hectárea)



IMPORTANCIA DE LOS AGUAJALES

Beneficio Social

La pulpa del aguaje es el alimento más nutritivo de los frutos de la amazonía, ya que presenta elevadas cantidades de vitamina A (como retinol), suficiente para eliminar la desnutrición que afecta a los niños.

La vitamina A brinda el color característico rojo-anaranjado al cuerpo y es uno de los mejores anticancerígenos que existen. También funciona como un excelente protector de la piel contra los rayos ultravioletas y ayuda al mantenimiento del cutis, previniendo su resecaimiento y envejecimiento prematuro.

Comparado con la zanahoria y la espinaca, el aguaje aporta 5 veces más cantidad de vitamina A.

Los aguajales ofrecen posibilidades de recreación por la belleza de sus paisajes. Se pueden realizar actividades recreativas como la pesca, caza deportiva, observación de aves, fotografía y deportes acuáticos.





IMPORTANCIA DE LOS AGUAJALES

Beneficio Económico

El fruto del aguaje aporta como sustento económico a numerosas familias amazónicas que se dedican a su cosecha y comercialización.

Todas las partes de la palmera de aguaje se aprovechan para generar ingresos económicos ya sea en artesanías o de comercialización directa.

El aguaje es cosechado y luego transportado en costales grandes de 40 kilos aproximadamente para su comercialización y traslado.

Se comercializa para consumo en fruta, bebidas, helados, chupetes, yogurt, pulpa, licores y para elaboración de alimentos en restaurantes y domicilios.

En las ciudades amazónicas del Perú, el fruto del aguaje se vende en las calles y plazas, en bolsitas conteniendo de 5 a 7 unidades, lo que significa el ingreso familiar para numerosas personas. Se calcula que el consumo global en las ciudades de la selva peruana es de 50 toneladas diarias.



IMPORTANCIA DE LOS AGUAJALES

Beneficio Ambiental

Mantener los aguajales en pie significa que estamos apoyando a conservar los hábitats donde viven y se alimentan numerosas especies de animales silvestres, las cuales dependen de sus frutos, flores, tallos, ramas y troncos para sobrevivir.

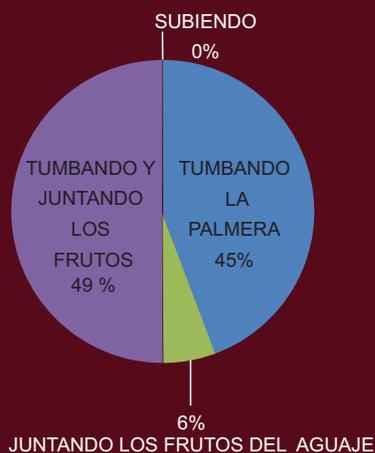
Los aguajales contribuyen a capturar mejor que cualquier otro sistema tropical (entre 3 a 5 veces más) los gases que desencadenan el calentamiento global.

Los aguajales ayudan a capturar la contaminación del ambiente (se calcula que atrapan más de 600 toneladas de dióxido de carbono por hectárea) y generan aire limpio para uso de la humanidad.

El fruto del aguaje es el alimento más importante para la sachavaca (*Tapirus terrestris*), pues representa el 76% de su alimentación, también para otras especies como el majaz (*Agouti paca*), el sajino (*Tayassu tacaju*), la huangana (*Tayassu pecari*) y numerosas aves y peces.

Los guacamayos azul y amarillo (*Ara ararauna*) consumen las duras semillas del aguaje de forma habitual, al mismo tiempo las palmeras muertas son utilizadas por estas aves para construir sus nidos.

FORMAS DE COSECHA DEL AGUAJE EN LA ZONA DE AMORTIGUAMIENTO DEL PNCAZ



AMENAZA PARA LOS AGUAJALES

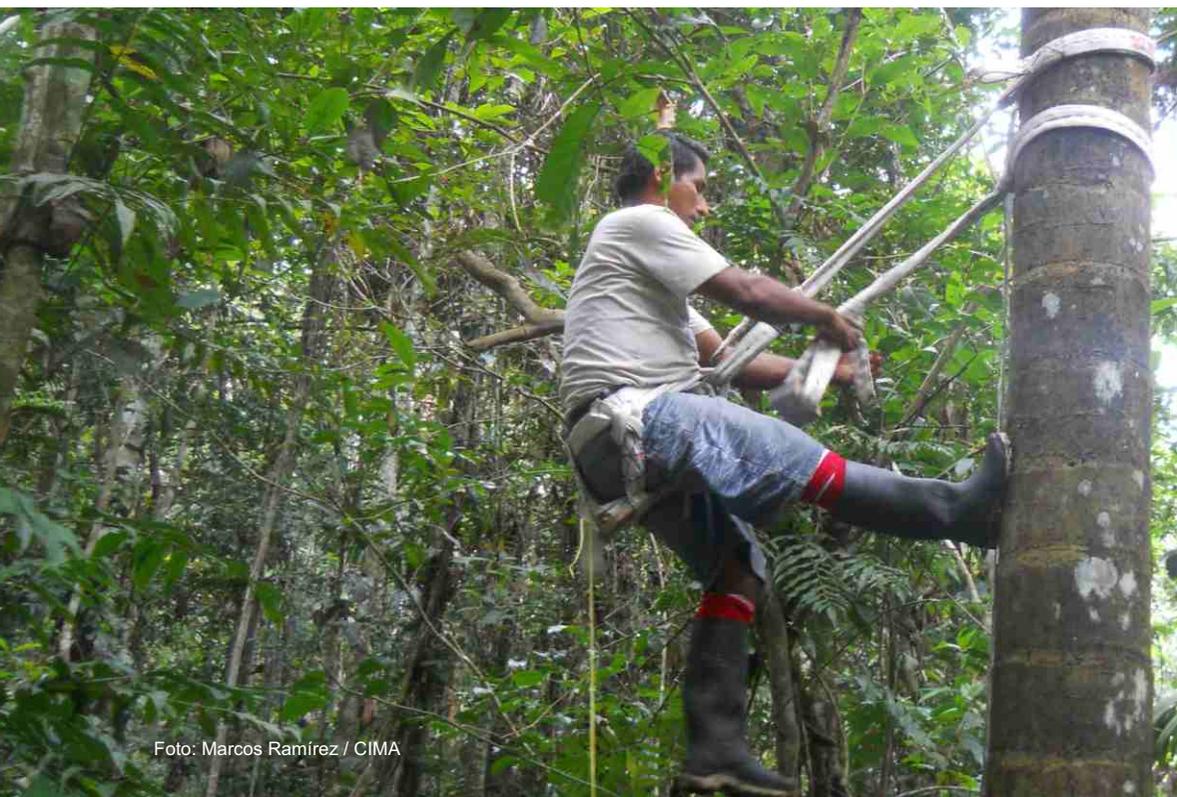
La principal amenaza para los aguajales es la explotación de sus frutos mediante el corte y tumbado de la palmera, lo cual está generando la disminución de su capacidad de reproducción porque cortan las palmeras “hembras” que son las que producen los frutos.

El corte de las palmeras del aguaje genera también el avance de la deforestación en zonas de importancia biológica para numerosos animales y plantas que tienen como ecosistema a los aguajales.



¿CÓMO APROVECHAMOS ADECUADAMENTE LOS AGUAJALES?

- ☞ Evitando cortar la palmera, usando técnicas de manejo y empleando subidores para cosechar los frutos.
- ☞ Cosechando los frutos de forma ordenada y generando normas comunales que permitan la cosecha del aguaje en forma ordenada.
- ☞ Promoviendo el almacenamiento del aguaje en condiciones adecuadas para su mejor comercialización.



En las comunidades vecinas al Parque Nacional Cordillera Azul, se está promoviendo el uso de los subidores tipo Súper 2, los mismos que son de fácil elaboración con materiales de la zona y de bajo costo.



BIBLIOGRAFÍA:

- IIAP (2006) Aguaje, La Maravillosa Palmera de la Amazonía
- Rojas P. (2002) Estado actual del conocimiento del aguaje
- García A, Pinto JJ (2002) Diagnóstico de la demanda del aguaje en Iquitos, Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana
- Villachica, H. (1996). Frutales y Hortalizas Promisorias de la Amazonía. Tratado de Cooperación Amazónica
- <http://www.siamazonia.org.pe> (revisado en diciembre 2011)

Gracias a:



Ejecutor del Contrato de Administración del PNCAZ (2008 - 2028)

Con la colaboración de:



Con el apoyo y participación de:

