



¡Aprovechemos la
CANANGUCHA!

Mauritia flexuosa



Socio:



© Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas SINCHI 2024
ISBN: 978-958-5427-39-6
Reservados todos los derechos

Diseño editorial e ilustraciones:
July Andrea Navarro Salinas

Coordinación editorial:
Diana Patricia Mora Rodríguez

Disponible en: www.sinchi.org.co
Publicado en 2024 por el Instituto Amazónico de Investigaciones
Científicas SINCHI.
Calle 20 No. 5 – 44.
Bogotá D.C. Colombia.



Luz Marina Mantilla Cárdenas
Directora General

Jaime Alberto Barrera García
Subdirector Científico y Tecnológico

Diego Fernando Lizcano Bohórquez
Subdirector Administrativo y Financiero

Autores:

Juliana Cardona

Marcela Carrillo

Raquel Díaz

Luisa Fernanda Peña

Kimberly Lozano

Luis Eduardo Mosquera

David Mauricio Mosquera

Willian Quintero

Diana Carolina Guerrero

María Soledad Hernández



Esta cartilla recopila las prácticas para el aprovechamiento de *Mauritia flexuosa* (moriche, canangucha, burití, mirití, aguaje). Este es el resultado de la cocreación con las siguientes organizaciones del territorio amazónico colombiano:

Amazonas

ASOMEPEL (La Pedrera)

Caquetá

ACAICONUCACHA (Cartagena del Chairá)

ASMUCOCA (Montañita)

Cauca

ASIMTRACAMPIC (Piamonte)

Guaviare

COMGUAVIARE (San José del Guaviare)

ASOPROCEGUA (San José del Guaviare)

Putumayo

ASOPARAISO (Puerto Asís)

Agradecemos a UK PACT, financiador del proyecto "Empoderamiento de la cadena de valor de ingredientes naturales Amazonica".

Presentación

El aprovechamiento sustentable de los recursos del bosque ha demostrado ser una estrategia exitosa para su conservación. Es por esto, que desde nuestra experiencia hemos desarrollado esta cartilla introductoria para el aprovechamiento de este activo del bosque amazónico: la canangucha (*Mauritia flexuosa*), un producto forestal no maderable que nace en ecosistemas estratégicos para el agua en nuestro país.

La canangucha, con su potencial para la obtención de un aceite de alto valor para la industria cosmética, se presenta como un recurso valioso en la región. Sin embargo, es crucial abordar su manejo de manera responsable para asegurar su sostenibilidad a largo plazo. Esta cartilla se propone ser una guía clara y accesible para todos los interesados en participar en la cadena de valor de la canangucha, desde los productores hasta las asociaciones y empresas involucradas.

En estas páginas, nos sumergiremos en las prácticas para garantizar la calidad del aceite extraído de esta fruta, desde la cosecha hasta su procesamiento. La trazabilidad y la calidad estandarizada serán los pilares que permitirán a las asociaciones de productores ofrecer un producto final de excelencia.

La gestión adecuada de la canangucha no solo garantiza la conservación de nuestros recursos naturales, sino que también abre oportunidades para el crecimiento económico de las comunidades locales con un enfoque en la colaboración y el respeto por la naturaleza, esperamos que esta obra inspire a todos los actores involucrados en la cadena de valor de la canangucha a contribuir a un desarrollo integral y armonioso. Los invito a que caminemos juntos hacia un manejo consciente y sostenible de la canangucha.

Luz Marina Mantilla Cárdenas
Directora General





EN EL
CAMPO



**Su nombre científico es
*Mauritia flexuosa***

¿Qué es la canangucha?

Es una palma de hasta 40 metros de altura, que crece en zonas inundables o cuerpos de agua. Son plantas dioicas (femeninas y masculinas), de cuyo fruto se obtiene un aceite de interés para la industria cosmética y alimenticia.

**Conocida también
como moriche, aguaje,
burití o mirití**



¿Cómo cosecho la canangucha?

Es necesario trepar la palma para cortar cuidadosamente su racimo, utilizando los **elementos de seguridad.**

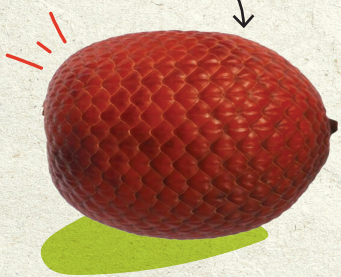
Además, es importante realizar un seguimiento de los cananguchales para controlar e identificar con mayor precisión el momento óptimo para la cosecha que se produce cada año.



¿Cómo escojo los frutos útiles?

Los frutos útiles son los que tienen el color naranja oscuro homogéneo y no presentan daños visibles (que puedan haber sido causados por microorganismos, animales, o por golpes).

óptima



con daño
mecánico



con hongo



¿Cómo empaco los frutos?

Después de bajar el racimo, en el sitio de recolección, separo los frutos del raquis sobre una lona para evitar su contaminación con la suciedad del suelo.

Luego, los empaco en lonas o canastillas para llevarlos a la planta de procesamiento.



¿Cómo los transporto a la planta de proceso?

Los frutos ya empacados en lonas o canastillas, los puedo transportar en motocarro, lancha o carro dependiendo de las condiciones de la zona.



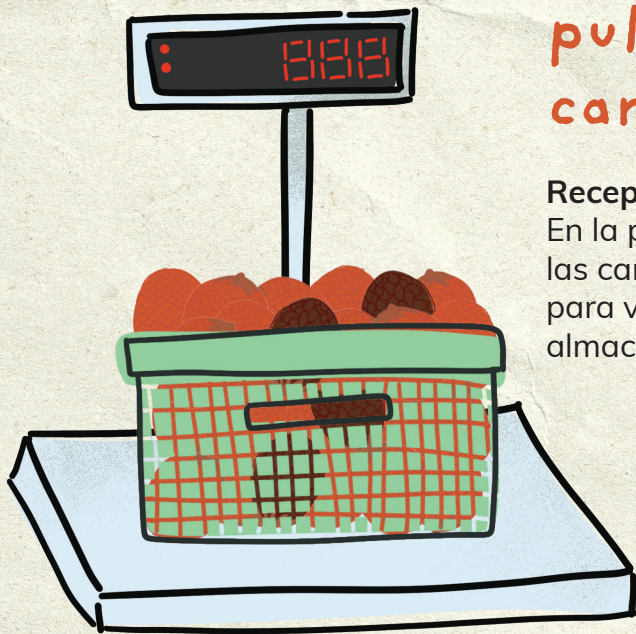
DE CAMINO A LA

PLANTA



EN LA PLANTA DE PROCESO

¿Cómo obtengo
pulpa de
canangucha?



Recepción del fruto:

En la planta de proceso peso las cananguchas, las reviso para verificar su calidad y las almaceno en el área de acopio.

¿Cómo selecciono y clasifico los frutos en la planta?

En la etapa de selección retiro los frutos con daño mecánico o biológicos y los clasifico según su estado de madurez.



Verdes:

Deshecho los verdes.



Pintones:

Los pintones los almaceno secos a temperatura ambiente, realizando volteos periódicos (2 veces al día), hasta que lleguen a la madurez deseada para el procesamiento.



Maduros:

Paso los maduros a la etapa de procesamiento.



¿Cómo lavo y desinfecto los frutos en la planta?



Para este proceso lavo los frutos maduros con agua potable y corriente, los sumerjo y los voy agitando con movimientos circulares constantes para eliminar cualquier suciedad presente en la superficie de los frutos.

Para la desinfección, sumerjo los frutos por 20 minutos en agua potable con desinfectante. Al terminar, lavo de nuevo los frutos con agua potable igual que al inicio, para eliminar rastros del desinfectante.

¡Al agua!

Sumerjo los frutos en agua, durante toda la noche o hasta que ablanden.



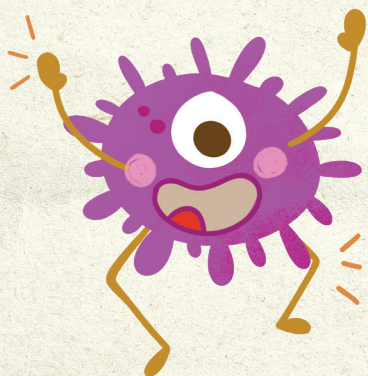
Si pasan más de 12 horas en este proceso, es importante cambiar el agua para evitar la contaminación.

An illustration on a textured, light brown paper background. A grey funnel is positioned at the top, with a stream of bright orange pulp pouring from its narrow neck into a grey cup below. The cup is partially filled with the pulp, and some small orange seeds are visible on the surface. The entire scene is set against a light blue, rounded rectangular background.

Llegó la hora de despulpar

Separo la pulpa de las semillas utilizando la despulpadora.

Fuera microorganismos



La pasteurización es un tratamiento térmico relativamente suave*, que se aplica a los alimentos, para reducir la cantidad de microorganismos.

Caliento la pulpa de canangucha a una temperatura de 70°C aproximadamente, por un tiempo de al menos 10 minutos.

*Suave=temperaturas menores a 100° C

¡Calidad ante todo!

Para realizar el control de calidad de la pulpa es importante medir variables fisicoquímicas como color, aroma, sabor, humedad y textura, pH y grados Brix.



¡A empacar!

Empaco la pulpa aún caliente en bolsas transparentes de polietileno de alta densidad y las sello al calor evitando dejar aire dentro de la bolsa.

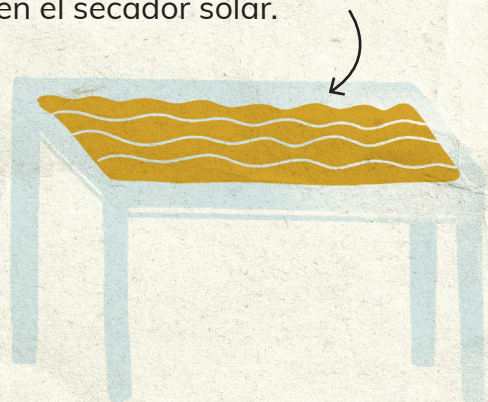
¡Al agua pulpas!

Sumerjo las pulpas en agua fría para completar la pasteurización con el choque térmico y así impedir la acción de los microorganismos.

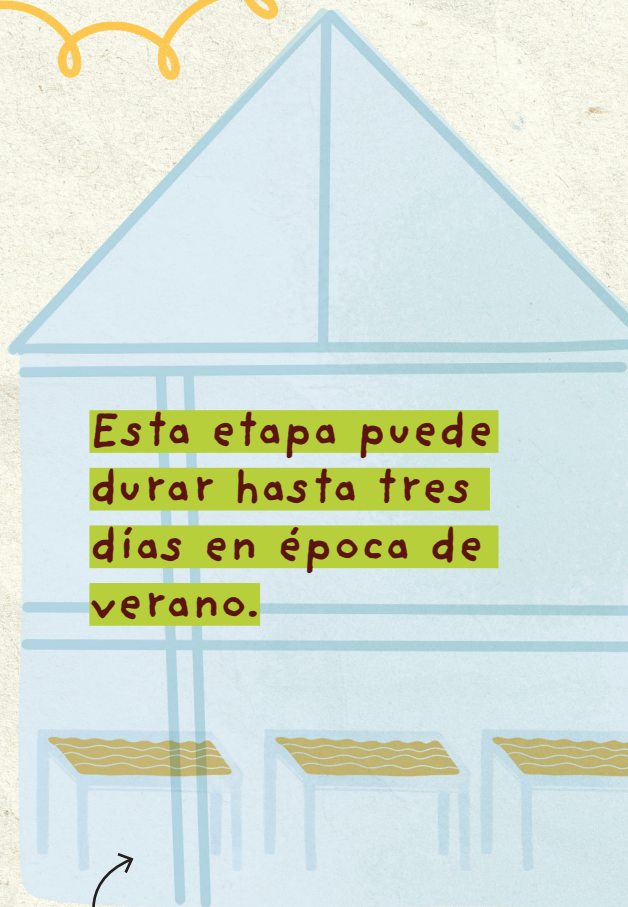


¿Cómo obtengo aceite?

Ya tengo la pulpa y esa es la base de la que obtendré el aceite. La coloco sobre una **mesa limpia** en el secador solar.



Al finalizar el secado mido el contenido de humedad. Luego almaceno la pulpa seca antes de la extracción del aceite, por pocos días en un lugar fresco, seco, lejos de aromas fuertes, y en bolsas bien cerradas preferiblemente al vacío.



Esta etapa puede durar hasta tres días en época de verano.

secador solar

Gotas de aceite

Extraigo el aceite mediante prensado, ya sea con una prensa hidráulica o prensa expeller.

Las características químicas del aceite dependen del método de extracción empleado.



Así empaco el aceite

Empaco el aceite en bidones plásticos opacos (no translúcidos, para protegerlo de la luz). Estos deben poder taparse para evitar que el aceite se contamine. Los almaceno en un lugar fresco, seco, lejos del sol y protegido de animales y otros contaminantes.

*Se recomienda almacenar los bidones sobre estibas.



Y listo para distribución

Para la distribución, **rotulo el aceite** con la siguiente información: cantidad, fecha de procesamiento, fecha de vencimiento, número de lote y contacto del fabricante.



Control de calidad del aceite

Antes de distribuir mido algunas características del aceite: Índice de acidez, índice de saponificación, índice de yodo, color, y contenido de compuestos bioactivos como carotenoides. Toda esta información es importante para el comprador del aceite, que lo usa como ingrediente natural en sus productos.

¡hola!

Con mi cliente...

Mantengo una comunicación clara y precisa, esta es la base de toda relación comercial exitosa.



Glosario

Brix: Medida de la concentración de azúcares disueltos en una solución, principalmente en jugos de frutas.

Buenas prácticas de manufactura: Normas que aseguran calidad e inocuidad de los alimentos mediante procedimientos estandarizados de producción.

Carotenoides: Pigmentos naturales en frutas y verduras; algunos tienen propiedades antioxidantes y beneficios para la salud.

Compuestos bioactivos: Moléculas que son capaces de cumplir con una acción en un sistema biológico, por ejemplo en nuestro cuerpo.

Pasteurización: Es un proceso térmico que consiste en calentar un alimento, a una temperatura específica durante un tiempo determinado para eliminar microorganismos que pueden ser peligrosos para la salud humana (patógenos), sin alterar significativamente sus propiedades sensoriales.

Índices de calidad de grasa: Mediciones que evalúan la composición y características de aceites y grasas.

Índice de saponificación: Medida que indica la cantidad de álcali necesaria para convertir los ácidos grasos en jabón.

Índice de Yodo: El índice de yodo es una medida que indica la cantidad de yodo absorbido por un gramo de una sustancia. Se utiliza para determinar la insaturación en grasas y aceites.

Índice de acidez: El índice de acidez es una medida que indica la cantidad de ácidos grasos libres presentes en un aceite o grasa. Se utiliza para evaluar la calidad y frescura de los aceites y grasas.

pH: Es una medida de la acidez o alcalinidad de una solución, indicando la concentración de iones de hidrógeno presentes.





ISBN: 978-958-5427-39-6



9 789585 142739 6



Socio:

