



# FRUTALES EXOTICOS AMAZONICOS

**ARAZA** (*Eugenia stipitata* McVaugh)  
Nombre común: Arazá, Guayabo Brasileiro



**E**l Arazá es una especie de sotobosque, de porte pequeño a mediano, común en la Amazonía; se encuentra en Perú, Ecuador y en menor escala, en Bolivia, Colombia y el occidente brasileiro.

El fruto es una baya de forma ovoide a esférica y un poco achatada, delgada, de color verde opaca en su primer estado y amarillento claro en estado maduro, con olor aromático característico. La pulpa es poco fibrosa, muy succulenta y ácida. Su consumo como fruta fresca es limitado.

Esta especie inicia su producción entre los 14 y 20 meses después del trasplante al sitio definitivo; la fructificación se incrementa hasta que tiene cinco años de edad, manteniendo la producción entre los cinco y los nueve años.

La recolección se debe hacer dos a tres veces por semana en un estado pintón casi maduro; una vez separados los frutos de la planta es poca la madurez alcanzada.

El fruto se utiliza para preparar jugos, dulces, mermeladas, gelatinas, compotas, tortas, entre otras. También tiene buen potencial para su uso a escala industrial.

**COPOAZU** (*Theobroma grandiflorum* Dunal)  
Nombre vulgar: Copoazú, Kupo

El copoazú es una especie de bosque húmedo tropical. Su zona nativa pertenece a la cuenca amazónica y crece en temperaturas de 21.6 y 27.5°C; con humedad relativa de 64 a 93% y con precipitación anual entre 1900 y 3100 mm.

Es una planta leñosa arbórea, de ciclo perenne, de crecimiento erecto y semierecto. Su forma es cilíndrica, la hoja es simple, alterna, de forma oblanceolada o elíptica.

El fruto posee diferentes formas, generalmente tiene un ápice y una base terminadas en punta que le dan la variabilidad al fruto; es una baya de forma ovada, elíptica u oblonga. La pulpa que rodea la semilla, es de color blanco, crema o amarillo cremoso.

El tiempo total, entre el inicio de la floración hasta la cosecha, es de 140 días aproximadamente. La propagación se realiza por semilla, aunque se puede utilizar también la injertación.

La semilla se puede germinar en el semillero y luego trasplantarse a bolsa, o sembrar directamente en la bolsa plástica.





Se recomienda el establecimiento en asocio con otros cultivos o formando parte de un sistema agroforestal; en el cual, se siembre el Copoazú junto con especies de ciclo largo (árboles maderables o frutales) y de ciclo corto (especies leguminosas forrajeras, plátano).

Del fruto, se pueden utilizar todas sus partes: la pulpa se consume como fruta fresca, o se preparan dulces, cremas, yogures, compotas, sorbetes y licores. La pulpa tiene un sabor ácido intenso, agradable y apetecido.

La semilla, que tiene buen contenido de proteína, se puede utilizar para la fabricación de chocolate. En Brasil, la semilla es además industrializada para la fabricación de cosméticos y cremas para la piel. La cáscara se aprovecha como abono orgánico.

**LULO AMAZONICO** (*Solanum sessiflorum*)  
Nombre Vulgar: Lulo Amazónico, Cocona o cubiu.



Planta herbácea originaria del Alto Orinoco y distribuida en la Amazonia.

Arbusto de 1 a 2 metros de altura, y en buenas condiciones de suelo, puede alcanzar un período vegetativo de tres años (semi- perenne).

El tallo es semierecto, muy ramificado, cubierto de una pubescencia café claro. Las hojas son simples alternas, pecioladas con borde sinuado, presencia de pubescencia en el haz y el envés. El sistema radical es fasciculado, se desarrolla entre los 10 y 25 centímetros de profundidad del suelo, las raíces laterales pueden alcanzar 1.4 metros de longitud.

La propagación es por semilla sexual. Para extracción de la semilla, se debe cosechar el fruto, maduro (color marrón), sin daño de plagas y enfermedades. El fruto tiene 1700 semillas en promedio. Extraída la semilla del fruto, se lava con agua, se deja secar al aire libre y se lleva al germinador durante 20 días y para el trasplante en bolsa, deben transcurrir 20 días más. Este se realiza en dos etapas:

**En vivero:** cuando las plantas alcanzan cinco centímetros de altura en el germinador, se pasan a bolsa y se dejan en la sombra por un período de 40 días.

**A sitio definitivo:** cuando las plantas alcanzan entre 10 y 15 centímetros en la bolsa, se trasladan al sitio definitivo. Se recomienda hacer el trasplante en horas frescas del día.

El lulo amazónico produce continuamente ; se encuentran flores y frutos en todos los estados. Los frutos para recolectar deben presentar coloraciones pintón, amarillo y marrón.

La cosecha se realiza en horas frescas del día; con una tijera podadora para hacer más suave el corte del pedúnculo y evitar que la planta se maltrate. Una vez recolectados los frutos, se clasifican según su estado de madurez y almacenan en un lugar fresco y seco durante un período aproximado de 8 a 15 días.

Se utiliza para jugos (fruto fresco), dulces, gelatinas, compotas, tortas y ensaladas. En la Amazonia Colombiana y Brasileira es aprovechado a escala doméstica y en el Perú, a nivel industrial.

**UVA CAIMARONA** (*Pouroma cecropifolia*)

Nombre común : caimarón, uva de monte, uvilla, mapatí, uva de mata, puruma, imbauba de vinho, grape tree y uva caimarona.

La uva caimarona, es originaria de la cuenca alta del río Amazonas, en la zona compartida por Colombia, Brasil y Perú. Ha sido cultivada en la zona subtropical de Sao Paulo ( Brasil) donde mostró adaptabilidad, con caída de las hojas en el invierno térmico.

La copa es poco frondosa y esférica. El fruto es una drupa de forma ovoide a esférica. Se presenta agrupada en racimos, cuando el fruto está maduro es de color morado. Se caracteriza por la ausencia de almidones, lo cual la hace promisoría para la elaboración de productos fermentados.

Se propaga por semilla sexual . La germinación es superior al 80% cuando se utilizan semillas recién extraídas del fruto. Cuando se someten a secado se disminuye su poder de germinación.

La uva caimarona es una especie con alto potencial de asociación dentro de la agroforestería, su cultivo se hace como componente de los huertos frutales de indígenas y colonos.

Su fruto es apetecido para el consumo en fresco o a través de la industrialización de la pulpa. Posee características ornamentales atractivas. Es considerada una especie pionera para la formación o rehabilitación de suelos degradados.