

Un plan para promover la explotación viable y sostenible del vainillo

PERSPECTIVAS. El vainillo o tara es un producto forestal de gran potencial en la región Andina debido a su amplia posibilidad de distribución natural y su capacidad de adaptación a diversas condiciones ecológicas. De sus frutos (vainas) se extraen taninos, los cuales son utilizados en procesos de tratamiento de cuero como sustitutos de químicos contaminantes. Además, de la semilla se obtiene gomas que son usadas como espesante en la industria alimenticia, principalmente. La demanda de este producto está en aumento debido a que es natural. Esto, sobre todo en las industrias de alimentos y farmacéutica. Perú es uno de los principales exportadores en el mundo.

A escala mundial se estima que hay un 35% de demanda insatisfecha. En Ecuador, el vainillo se colecta principalmente en áreas silvestres. Es abundante en cantones de la provincia de Loja como Catamayo, Gonzanamá, Paltas y Loja. Pero gran parte de los frutos del vainillo se echan a perder ya que no existe la mano de obra necesaria para la recolección ni los canales de comercialización están débilmente constituidos. La organización Naturaleza y Cultura Internacional (NCI) está apoyando justamente estos procesos mediante el soporte a centros de acopio de organizaciones campesinas.

Un equipo formado por investigadores especializados en los campos forestal y biológico, pertenecientes al Departamento de Economía y al Departamento de Ciencias Biológicas de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL), estudia la dinámica del vainillo, las posibles técnicas de manejo para garantizar su uso sostenible, el comportamiento de los productores, sus medios de vida y los desafíos que implica el desarrollo de negocios basados sobre la biodiversidad. Desde el Departamento de Química, además, se investiga las propiedades químicas del vainillo para complementar la investigación e identificar opciones de productos que

podrían ser elaborados con esta materia prima que se produce en el bosque para conocer el potencial de la especie y darle valor agregado y dejar de ser exportadores de materias primas.

Los equipos mencionados levantan la información en comunidades de Paltas y Gonzanamá. Los primeros resultados han permitido identificar las condiciones ecológicas que requiere la especie para desarrollarse de forma óptima y el estado de conservación de los bosques naturales. También se ha detectado que la mayor parte de personas que recolectan el vainillo son mujeres que trabajan acompañadas por sus hijos. Según los investigadores, “uno de los mayores desafíos en propuestas con enfoque de género es promover acciones sin perjudicar los medios de vida de los beneficiarios y mejorar el acceso a inversión y comercialización”.

La investigación apunta a fomentar el uso sostenible de la biodiversidad. “Siendo Ecuador un país megadiverso”, añaden los expertos, “es necesario mejorar las estrategias y mecanismos para promover el aprovechamiento de los recursos naturales y crear emprendimientos que beneficien a los grupos más vulnerables. Por eso estamos en el proceso de identificar técnicas de manejo que optimicen la productividad del vainillo al tiempo que se conozca las características económicas de los productores para identificar qué acciones son necesarias para mejorar sus rendimientos económicos”. Los impulsores de la investigación estiman, además, que la industria alimenticia y química nacional requerirá derivados del vainillo en el futuro, por lo que es necesario tener suficiente cantidad de materia prima proveniente de bosques manejados sosteniblemente. Esto también permitirá suplir las demandas a escala internacional, dependiendo del crecimiento del mercado de derivados del vainillo.



Escucha el **podcast** en:
culturacientifica.utpl.edu.ec