

El ramón

“Un super alimento del árbol de vida”
Una alternativa económica sostenible para la Selva Maya



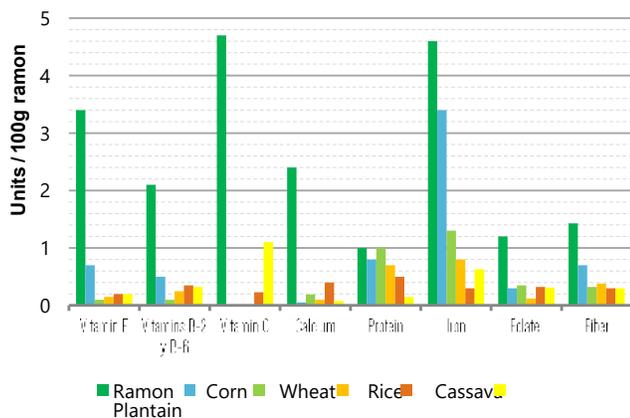
Información general de la especie

La semilla de ramón (*Brosimum alicastrum*) o también conocida como Ojite, Masica, Ojoche, Mojú, Ujuxte, Xoxte o Iximché es el fruto de un árbol de hoja caduca, que se produce de forma natural en Mesoamérica. En Guatemala el árbol de ramón crece en los bosques húmedos del país. En el departamento de Petén, el árbol de Ramón es una de las tres especies que reporta mayor abundancia y distribución.

El valor nutritivo de la semilla de ramón

El ramón es conocido como árbol de la vida por las propiedades nutritivas de sus semillas, tiene un alto contenido de minerales (por ejemplo, calcio y hierro), fibra dietética, proteínas, varias vitaminas, ácido fólico y no tiene gluten.

El Ramón también tiene propiedades curativas. Las semillas también contienen triptófano que ayuda a bajar la presión, y conciliar el sueño. Es ideal para los enfermos, recién operados y embarazadas. También combate la anemia, el estreñimiento, la artritis, la osteoporosis y el estrés. Estas propiedades nutricionales, curativas y su sabor único a nuez-chocolate hacen del Ramón un alimento muy interesante.



Fuente: World Nutrition, Review, 1974

Importancia histórica

El Ramón tiene un vínculo importante con la cultura Maya porque se asume que formaba parte de su dieta. Por eso también es conocido como nuez maya. Existe una alta correlación entre la presencia de ramonales y de centros ceremoniales y sus sitios arqueológicos, por lo que se ha planteado que los mayas sembraron Ramón para tener cerca su sustento diario. Durante los siglos casi se ha perdido su uso y solamente en las últimas dos décadas nuevamente se está aumentando importancia.

Producción de ramón y sus beneficios socio-económicos

La semilla de ramón se aprovecha sosteniblemente en los bosques naturales de la Reserva de la Biosfera Maya (RBM) en Petén por comunidades que están establecidas en la reserva y tienen derechos de uso de recursos naturales. Especialmente mujeres se involucran en la recolección. Ya recolectada la semilla, se seca y se procesa en forma de harina, que se puede utilizar para la producción de galletas, tortillas, bebidas frías y calientes, así como en cualquier receta en lugar de otras harinas, cereales, té, entre otros. La semilla fresca de ramón cocido también se puede incluir en varios platos.



Más allá de ser una alternativa para la alimentación, el ramón proporciona una alternativa para un desarrollo comunitario, mejorando la seguridad alimentaria y la salud de la población. Eso subraya su alto potencial de contribuir a mejorar la calidad de vida de la población rural. El aprovechamiento de ramón ofrece una oportunidad para la generación de ingresos para la población local, especialmente para mujeres. En época de cosecha una persona puede ganar hasta un promedio de 200 Quetzales en un día por recolección de Semilla de Ramón, más del doble del salario mínimo. Además, las organizaciones comunitarias cuentan con infraestructura y maquinaria industrial para secar la semilla verde y darle valor agregado al producto. Hoy en día nueve organizaciones comunitarias socias de la Asociación de Comunidades Forestales de Petén (ACOFOP) cuentan con planes de manejo que abarcan de manera sumada 120,780 hectareas de bosque dentro de la RBM, para el aprovechamiento sostenible de la semilla de ramón. Dentro de esas nueve organizaciones más de 500 personas participan en la recolección o procesamiento de la semilla de ramón y son beneficiadas directamente.



Fomento de la Cadena de Valor de Ramón

Para unir esfuerzos y trabajar de manera coordinada se inicia en el 2012 un proceso de fomento la cadena de valor de la Semilla de Ramón con los productores y otros actores. Se forma el Comité de Ramón integrado por las organizaciones comunitarias productoras, las organizaciones de apoyo y reguladores.

ACOFOP ha liderado ese proceso, con el apoyo del Programa Selva Maya de la Cooperación Alemana/GIZ, Rainforest Alliance, Fundación Defensores de la Naturaleza, Heifer International, Misión Taiwan, Food and Agriculture Organization de las Naciones Unidas (FAO), Fundación Naturaleza para la Vida, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), así como también con la participación del Consejo Nacional de Áreas Protegidas (CONAP).

El objetivo principal ha sido mejorar las condiciones de vida de las personas productoras y sus organizaciones con enfoque de género mediante el uso sostenible del bosque. Para alcanzar ese objetivo el Comité de la Semilla de Ramón trabaja de manera conjunta a base de un plan de trabajo anual.

Mercados y demanda

Por sus cualidades nutritivas la demanda de los productos de la semilla de ramón es cada vez mayor. Los productos de la semilla de ramón se venden en el mercado local a la población y turistas. A nivel nacional se está promoviendo la semilla de ramón en ferias comerciales y se tiene enlaces comerciales con empresas localizadas en la Ciudad de Guatemala y Cobán. En las grandes ciudades de Guatemala se encuentran productos derivados de la Semilla de Ramón en algunas tiendas especializadas. También se ha exportado el producto al mercado internacional, mayormente hacia Estados Unidos y Japón.



Comité de la Cadena de Valor de la Semilla de Ramón
3ra Avenida, 4ta. Calle, zona 2,
Santa Elena, Flores, Petén,
Guatemala

Telefono: +502 7926-3571
Correo electrónico: comitederamon@acofop.org
www.facebook.com/Comitedelasemilladeramon

Agosto 2019



ACOFOP
Asociación de Comunidades
Forestales de Petén

 @ACOFOP www.ACOFOP.org

SOMOSBOSQUES
PARASIEMPRE