
Propiedades y usos medicinales de achiote (*Bixa Orellana*)
MEDICINA TRADICIONAL MEXICANA
-Documento sin revisión-



TlahuiEdu AC



FACULTAD DE ENFERMERÍA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MORELOS

Estudiante: **Olinka Radilla Solís**
Profesor: **Mario Rojas Alba**

Cuernavaca, Morelos, México, Octubre 2012

©Tlahui: Todos los Derechos Reservados. La edición digitalizada del documento: ***Propiedades y usos medicinales de achiote (Bixa Orellana)***, de la autora Olinka Radilla Solís, estudiante de la asignatura de Medicina Tradicional de la Facultad de Enfermería de la UAEM, en convenio con *TlahuiEdu*, es una obra intelectual protegida por los derechos de autor reconocidos internacionalmente, igualmente en lo conducente por la legislación de México y Canadá. © *copyrights* a favor del o los autores, y Mario Rojas Alba, quienes detentan los derechos exclusivos para su uso en la Internet, en disquetes, compact-disk, o en cualquier otra forma de explotación electrónica o impresa. Está prohibida y penada su copia, reproducción total o parcial en cualquier forma sin la autorización por escrito de quienes detentan los derechos. Esta copia es para el uso exclusivo y personal del estudiante inscrito en los cursos de *TlahuiEdu AC*, y los lectores de nuestra revista y portal digital, está penada la copia que se transfiera por cualquier otro medio. Los programas educativos de nuestra institución se encuentran en: <http://www.tlahui.edu.mx>, igual se pueden solicitar en educa@tlahui.com.

Advertencia / warning / avertissement / warnung: Se advierte al lector que los autores y editor de esta obra no se responsabilizan de los errores u omisiones, ni tampoco de las consecuencias que pudieran derivarse de la aplicación de la información contenida en esta obra; por lo mismo no se emite ninguna garantía, formal o implícita, sobre el uso y contenido de la publicación. Este documento se publica con el propósito de dar a conocer las medicinas tradicionales y alternativas, en todo caso, la responsabilidad es sólo de quien le dé algún uso o aplicación.

Achiote (*Bixa Orellana*)

RESUMEN

La siguiente investigación se realizó haciéndole énfasis a las propiedades del Achiote, que desde tiempos prehispánicos ha sido de gran importancia por sus diversos usos, que a continuación se refleja en este trabajo.

Nombre científico: *Bixa Orellana* L.

TSN (ITIS): 22251

Familia: *Bixaceae* [2]



Nombres comunes:

Nombres comunes en México. Achiotl (l. náhuatl); Achiote; Acanguarica (l. tarasca, Mich.); Auaú (l. Totonaca, Ver.); Achi-ol (l. chontal, Oax.); Achiote (Mor., Yuc.); Achiotillo, Achote (Chis.); Achut (l. mixe, Oax.); Ornato, Uruca (Yuc.); Bosh (l. tzotzil, Chis.); Cuypuc (l. Popoluca, Ver.); Chancuarica, Pamuca (Mor.); Joosh (l. Tojolabal, tzeltal, Chis.); Kiui, Kúxub (l. maya, Yuc.); Uchuíá (l. zapoteca, Oax.); Bia (l. zapoteca, (Oax.)).[3]

HISTORIA

Desde hace años el achiote es implementado principalmente por la cultura maya, en el periodo preclásico, o también llamado periodo agrícola, el uso que le daban era usando la semilla molida como colorante para teñir sus pinturas, entre otras y también como condimento combinado con otros alimentos. En el siglo XVI varios autores la mencionan. Así, Martín de la Cruz la refiere para el condiloma. Mientras el Códice Florentino afirma que untada la flor molida, cura la sarna. Por su parte, Francisco Hernández relata "calma los ardores de las fiebres, alivia a los

disentéricos y hace desaparecer los tumores; quita el dolor de dientes que proviene de causa cálida y los afirma; provoca la orina, apaga la sed. Es un poco astringente, de suerte que mezclado con resina cura la sarna y las úlceras; fortalece el estómago, detiene el flujo de vientre y aumenta la leche mezclado con cáscaras de cacaoatl". A finales del mismo siglo Juan de Cárdenas refiere "échase al chocolate para dar sustento y engordar al que la bebe, desopila, provoca la regla y el sudor; ayuda a quebrar la piedra de los riñones y a despedir por la orina todo humor grueso". Hernando Ruiz de Alarcón en el siglo XVII, la reporta para curar la garganta hinchada, acompañando a la curación con un "conjuro".

A mediados del siglo XVIII, Ricardo Ossado en el Libro del Judío señala que "cura el mal de orina y las hinchazones de todas clases".

Francisco Flores a finales del siglo XIX, la cita para los accesos febriles, odontalgias y como antidiarreico.

A inicios del siglo XX, el Instituto Médico Nacional la describe como antipalúdica. Posteriormente, Alfonso Herrera refiere su uso para emplastos y pomadas. Maximino Martínez consigna los usos siguientes: antidisentérico, antídoto del piñoncillo y de la yuca, antigonorreico, antiinflamatorio, aperitivo, catártico, diurético, piquete por artrópodo y para las quemaduras. Narciso Souza cita su empleo contra la disentería, como antídoto de los envenenamientos por semillas y para combatir la lepra. Finalmente, la Sociedad Farmacéutica de México, repite parte de la información proporcionada por Martínez y agrega su uso como antipirético y astringente. [4]

MORFOLOGÍA

ALTURA: El ACHIOTE es un árbol o arbusto de hasta 10 m de alto y posee un follaje denso.

TRONCO: Su tronco es corto y angosto, de aprox 30 cm de diámetro, y presenta una corteza de color gris oscuro con lenticelas en filas verticales.

HOJAS: Tiene hojas alternas, acorazonadas y puntiagudas; y su inflorescencia tiene forma de panícula terminal.

FLORES: Sus flores son rosadas y sus frutos son capsulares, cubierto con apéndices flexibles.

FRUTOS: Los frutos del ACHIOTE crecen formando racimos, tienen forma de cápsula dehiscente (cuya piel se abre para permitir la salida de las semillas), y su superficie está cubierta con abundantes apéndices flexibles de color rojo, verduzco o pardo.

SEMILLAS: Las semillas están recubiertas por una pulpa de color rojo o anaranjado intensos. [8]

ORIGEN / EXTENSION

Originaria de América tropical, posiblemente del suroeste de la Amazonia. Se extiende desde México hasta Brasil y Argentina y en el Caribe. Actualmente se distribuye en los países tropicales del nuevo y viejo mundo. [9]

EXPORTACIÓN:

Perú es uno de los principales exportadores y abastecedores de ACHIOTE en el mundo, con el 35% de la producción total, junto con Costa de Marfil, Kenia y Guatemala. [3]. Mientras que cabe mencionar que México, especialmente en el estado de Yucatán tiene un gran auge en la producción del achiote para uso gastronómico, como condimento. [10]

ESTATUS

Cultivada. Nativa. Silvestre. [11]

HABITAT

Prospera en climas diversos, preferentemente en los de tipo cálido-húmedos, semicálidos y templados, con temperaturas que varían entre 20 y 30 °C y precipitaciones anuales mayores a 1000 mm. Las condiciones óptimas para cultivar achiote las reúnen en aquellas regiones entre 100 y 800 m de altitud, con temperaturas medias entre 20 y 26 °C y un máximo de 3 meses de época seca. Se puede adaptar a una gran variedad de suelos, ya que se encuentra creciendo desde suelos franco-arenosos hasta arcillosos. Aunque crece en suelos de escasa fertilidad natural, los mejores rendimientos se han obtenido en suelos aluviales, bien drenados y con altos contenidos de materia orgánica. [12]

VENTAJAS Y DESVENTAJAS

El achiote depende mucho de la luz solar no tolera la sombra, se encuentra en un campo abierto o bajo sombra escasa. Es resistente al fuego, plagas y enfermedades, no es severamente afectado por plagas y enfermedades, tampoco le afecta la sequía es muy adaptable a campos secos y soleados. Una de sus susceptibilidades son que en tiempo de lluvias se ve afectado, en época de frío, y otro dato es que es susceptible al daño por insectos principalmente las semillas). [13]

Su cultivo tiene gran importancia debido al uso que se dan a sus hojas, semillas y raíz para diversos fines medicinales, alimenticios, tintóreos, cosméticos, ceremoniales y mágico-religiosos.

Se le atribuyen diferentes propiedades terapéuticas: astringente, antiséptico, emoliente, antibacterial, antioxidante, expectorante, cicatrizante, febrífugo, estomáquico y antidisentérico, diurético y antigonorreico, purgante, desinflamatorio e hipoglicemiante.

La semilla molida es utilizada para tratar sarampión, viruela, afecciones estomacales, enfermedades del riñón, disentería y febrífugo, astringente y ligero purgante.

La pulpa se usa en quemaduras y ampollas.

Las hojas actúan contra malestares de garganta, afecciones respiratorias, dolores renales, inflamaciones dérmicas y vaginales, fiebre, hipertensión, vómitos sanguíneos, diarrea, hemorroides, angina, abscesos, cefalalgia, infecciones de la piel y conjuntivitis.

Machacadas o hervidas son consumidas para controlar vómitos, como antídoto contra la intoxicación por el consumo de yuca brava que contiene ácido cianhídrico.

La infusión de las hojas es usada por las mujeres para lavados vaginales y es muy eficaz en el control de inflamaciones producidas por hongos y bacterias.

Los frutos y semillas en infusión controlan el dolor de cabeza. También tiene propiedades cicatrizantes.

El extracto seco o la infusión de las hojas se usan mucho para controlar y curar la prostatitis, dolencia que suele degenerar en cáncer de próstata.

El achiote, (Bixa Orellana) de su fruto se obtiene la especia homónima, habitual en la gastronomía mexicana.

Tiene un gran potencial y demanda para la industria alimentaria mundial ya que la bixina de sus semillas aporta una de las tonalidades del color rojo más puro y natural que existe, para la elaboración de quesos, refrescos, condimentos y otros productos alimenticios.

La bixina que se extrae del ACHIOTE también se usa en la industria de cosméticos para la fabricación de cremas, lápices labiales, filtros solares y como repelente contra insectos.

ALIMENTICIO:

- Las semillas del ACHIOTE o el polvo de éstas es utilizado como colorante y saborizante en la elaboración de platos criollos, especialmente guisos y asados.

TINTE:

- El ACHIOTE contiene un colorante llamado bixina que es empleado en la industria alimentaria.

- El colorante también es empleado en la elaboración de cosméticos, pinturas, ceras y en diversos trabajos de artesanía.

- Algunas etnias amazónicas la utilizan para pintar sus rostros.

MADERA:

- La madera proveniente del ACHIOTE se utiliza en trabajos de carpintería.

- La etnia Amahuaca, de Madre de Dios y Ucayali, la utiliza en la fabricación de las puntas de sus flechas.

SAHUMERIO:

- La etnia Shipibo-Conibo emplean las hojas para aromatizar sus ambientes y purificarlos con el fin evitar los sueños eróticos.

REPELENTE: El tinte del ACHIOTE aplicado en el cuerpo actúa como repelente contra insectos. [14]

Toxicidad: La raíz está en discusión un grave efecto hepatotóxico, por lo que su ingesta directa, en infusiones y demás; está totalmente contraindicada. Son absolutamente falsas las recomendaciones que sugieren un efecto beneficioso en la hepatitis.

Recomendaciones Generales

Dosis:

En adultos \geq 18 años.

En niños < 18 años: Evidencia insuficiente disponible.[15]

BIBLIOGRAFÍA

[1] *Bixa Orellana*. Octubre del 2012.

URL:http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/arboles/doctos/13-bixac1m.PDF

[2] *Biblioteca digital de la medicina tradicional mexicana*. UNAM. Octubre del 2012.

URL:<http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/monografia.php?l=3&t=&id=7082>

[3] *Biblioteca digital de la medicina tradicional mexicana...op.cit*

[4] *Peruecologico*. octubre del 2012. URL:

http://www.peruecologico.com.pe/flo_achiote_1.htm

[5] *Achiote*. Octubre

del 2012. URL:http://www.ins.gob.pe/repositorioaps/0/7/jer/censi_plant_indi/Achiote_Vademecum.pdf

[6] *Biblioteca digital de la medicina tradicional mexicana...op.cit*

[7] *Bixa Orellana...op.cit*

[8] *Bixa Orellana...op.cit*

[9] *Bixa Orellana...op.cit*

[10] *Peruecologico...op.cit*

[11] *Bixa Orellana...op.cit*

[12] *Bixa Orellana...op.cit*

[13] *Bixa Orellana...op.cit*

[14] *Peruecologico...op.cit*

[15] *Achiote...op.cit*