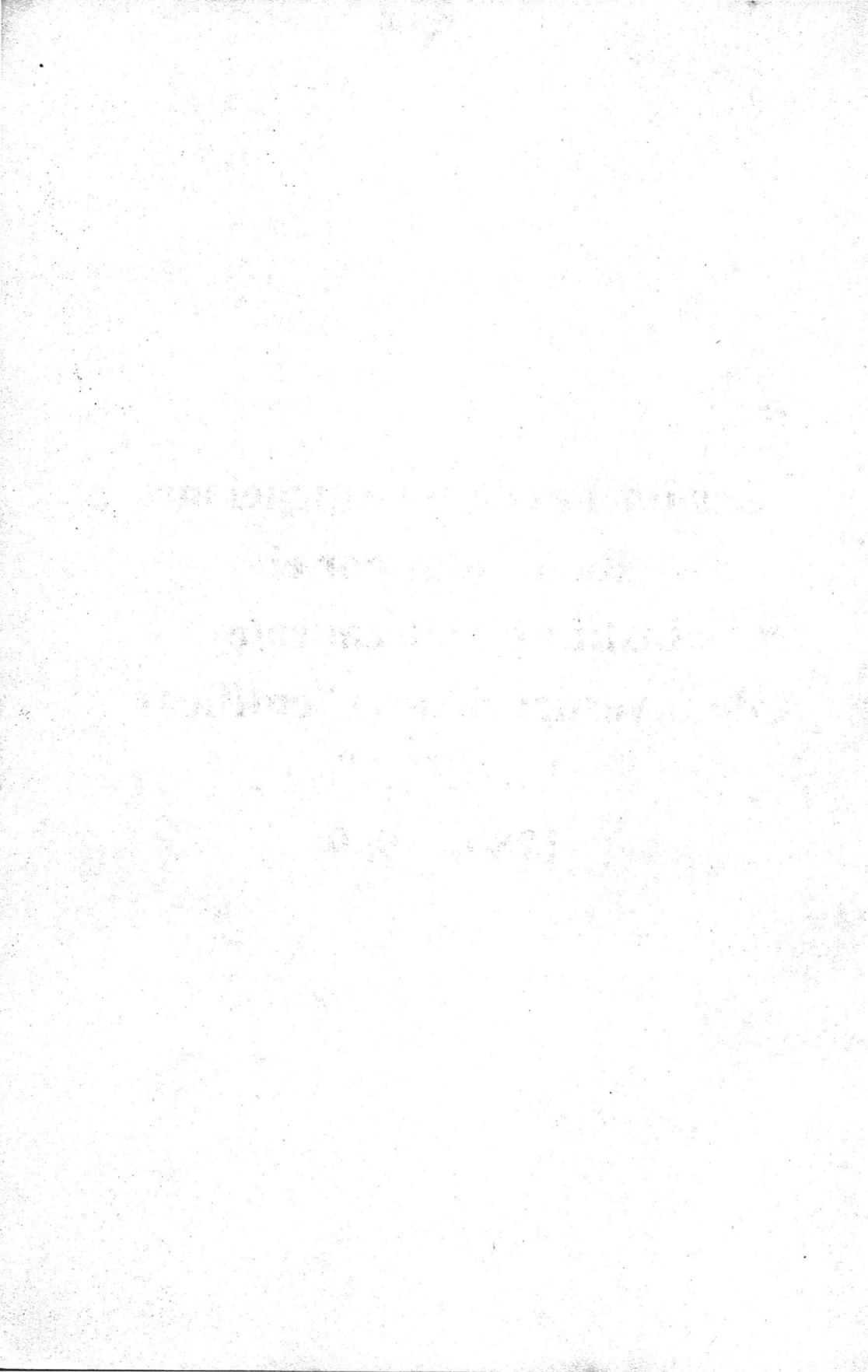


**Resúmenes de Investigaciones  
Realizadas por el  
Instituto Vallecaucano  
de Investigaciones Científicas  
"INCIVA"  
1980 - 1990**



**Investigaciones  
en Botánica**

ST. JOHN'S  
UNIVERSITY

**"RECOLECCION DE MATERIAL BOTANICO Y DE  
PROPAGACION DE LA BOMBACACEA PISCANDE  
*BOMBACOPSIS PATINOI* DUG. ROBYNS, DE  
LAS CUENCAS DE LOS RIOS GUISA Y MIRA,  
EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO Y  
ZONA LIMITROFE CON EL ECUADOR"**

**INVESTIGADORES:** El principal es Víctor Manuel Patiño que cuando se hizo la solicitud desempeñaba el cargo de Jefe de la Unidad de Investigaciones Botánicas y Ecológicas de la Secretaría de Agricultura y Fomento del Valle, y a partir del 1o. de abril de 1980, pasó a ser Director del Instituto Vallecaucano de Investigaciones Científicas INCIVA.

**CO-INVESTIGADOR:** Ha actuado la I.A. Olga Salazar de Benavides, de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Nariño.

**DESARROLLO CRONOLOGICO:** El investigador principal hizo tres viajes al área de dispersión, en diciembre 15-19 de 1978; febrero 1-6 de 1979 y 16-20 de diciembre del mismo año. La co-investigadora residente en Pasto, hizo seis viajes de inspección fenológica de uno a varios días de duración.

**ANALISIS DE LOS DATOS OBTENIDOS:** El piscande constituye un ejemplo de la regresión que han sufrido en los países americanos ciertas especies vegetales que tuvieron amplio uso en la época precolombina, y que por la merma y virtual acabamiento en las tribus indígenas, quedan solo como curiosidades. Las referencias de la época colonial mencionan este fruto como usual en la costa ecuatoriana de Esmeraldas y en la vecina de Tumaco.

El gran rango altitudinal en que puede vivir el piscande, que como resultado de la presente investigación fue hallado a menos de 100 metros sobre el nivel del mar, cerca a Llorente, cuando la localidad tipo cerca de Ricaurte, Nariño, tiene unos 1.270 metros, indica que las tribus sindaguas y coaikeres hicieron un uso muy amplio de este fruto. En efecto una dispersión en rango tan amplio, para especies vegetales de frutos o semillas comestibles, involucra la agencia humana aunque no sea en el sentido de la domesticación propia, sino simplemente de la protección para tener a la mano la disponibilidad del producto.

1.- FENOLOGIA: Las observaciones adelantadas y los gráficos elaborados con base en las visitas, permiten adelantar tentativamente que se producen dos mudas de hojas en el año, una en los primeros tres meses y otra en los dos últimos. Así mismo los frutos se encuentran a principios y a fines del año, con una incidencia aparentemente mayor a partir del mes de noviembre. Las mayores cantidades de frutos obtenidos se registran a mediados de diciembre en Junín y en Mirador, cuando acababa de pasar la cosecha en El Carmen, cerca de Espriella, donde se obtuvieron el 18 de ese mes, 150 semillas.

El ritmo de la fructificación no solo varía con la altura sobre el mar, como es lógico, sino que hay diferencias individuales a este respecto en los árboles bajo observación.

2.- USOS CULINARIOS: No habiéndose presentado la oportunidad durante los viajes para observaciones fenológicas y toma de otros datos, de entrevistar indígenas de la tribu coaiker, al parecer la mas familiarizada con el piscande, ha habido que depender de informaciones de mestizos o serranos, sobre los usos culinarios de la semilla. A continuación se hace un resumen:

Diciembre 17 de 1978. En la plaza de mercado de Ricaurte se entrevistó al señor Francisco Arias, quien dijo que ha visto y probado el sancocho de piscande entre los indígenas, y conoce otra preparación en el que interviene el ají.

En la misma fecha y en la misma localidad, la señora Rosario Vargas de Cabezas, indicó que conoce cuatro preparaciones diferentes a base de la semilla del piscande: en sancocho, en molo (guiso), arepa, que es frita y molida, y finalmente hervida. Advierte que siempre se le saca el embrión, utilizando solamente los cotiledones.

Diciembre 17 de 1979. En el río Nembí, km. 161 de la carretera Tumaco-Pasto, entre Altaquer y el Mirador, la señora Rosario de Narváez, confirmó que se suele utilizar el piscande en sancocho y en molo.

Al día siguiente, en la localidad de Tinajillas, a unos 12 kms. antes de llegar a Barbacoas, la señora Blanca Carmela Macoasé Merchancano dice que prepara y come las semillas en sancocho o molo; pero que en mucha cantidad empalaga. Dicen que la porción musilaginosa que hay entre los cotiledones es amarga y la remueven, pero no la ha ensayado.

3.- INVESTIGACIONES FALTANTES: En una segunda etapa de la investigación, no solamente se deben prolongar las exploraciones hacia el territorio limítrofe con el Ecuador, sino que entre los investigadores se debe incorporar un antropólogo familiarizado con las tribus indígenas supérstites en la región, para obtener información sobre el uso culinario de las semillas del piscande.

Así mismo es necesario tomar muestras de madera de piscande de la porción basal del tronco (unos 40 kg. por muestra), con el objeto de enviarlas a un laboratorio especializado en tecnología maderera, para efectuar análisis físicos y mecánicos que indiquen el uso que se le puede dar a esa madera. Informes tomados cerca de Junín indican que esta es buena para leña.

First paragraph of faint text.

Second paragraph of faint text.

Third paragraph of faint text.

Fourth paragraph of faint text.

Fifth paragraph of faint text.

Sixth paragraph of faint text.

Seventh paragraph of faint text.

Eighth paragraph of faint text.