

# El mortiño: un digno representante de los Andes

**Angie Vanessa Bastidas Erazo**

**Jilmen David Chingal López**

**Zara Sofía De La Cruz Piamba**

**Yarixa Estefanía Guaspud López**

Estudiantes de Nutrición y Dietética  
Universidad Mariana

**Stephanie Carolina Realpe López**

**Diana Paola Ortiz Tobar**

Profesoras de Nutrición y Dietética  
Universidad Mariana

**Juan P. García-López**

Profesional de Investigación e Innovación  
Universidad Mariana

**Paola Andrea Ayala Burbano**

Profesora de Tecnología en Radiodiagnóstico y Radioterapia  
Universidad Mariana



Nota. Adobe Firefly, 2024.

La región biogeográfica de los Andes colombianos llama la atención en ciencias agronómicas por facilitar la domesticación y semidomesticación de plantas con un potencial destacado en cadenas productivas. En estos ecosistemas, los procesos adaptativos de una gran variedad vegetal se enmarcan a la disponibilidad de nutrientes presentes en el suelo y una variedad de microclimas, como consecuencia de una amplia franja altitudinal que va desde los valles interandinos hasta las cumbres de las montañas (Coba et al., 2012).

Entre estas plantas con amplia adaptabilidad ecosistémica, se encuentran las plantas del género *Vaccinium* de la familia *Ericaceae*, presente en la región sur andina de Colombia, con capacidad para prosperar en entornos silvestres y reproducirse principalmente mediante métodos vegetativos o en zonas de cultivo agronómico (Suárez et al., 2018).

Según Meléndez-Jácome et al. (2021), el género *Vaccinium* presenta una diversidad genética en especies silvestres, como *V. floribundum*, un arbusto andino con hábito de crecimiento vertical, hojas elípticas u ovaladas, flores en racimos y frutos redondos de color azul a negro, originario de altitudes entre 2500 y 4300 metros sobre el nivel del mar (Loor y Zambrano, 2016). Otra especie es la *V. crenatum*, originaria de la región andina que raramente crece en forma vertical; tiene hojas lanceoladas moradas, flores solitarias o viene en racimos con frutos redondos azules a negros, prosperando entre 1500 y 3500 m. snm (Martin y Mendoza, 2022). *V. consanguineum* es un arbusto perenne con bayas comestibles que cambian de verde a rojo y luego a púrpura oscuro, presente en hábitats húmedos como pantanos y bosques de montaña (Jiménez y Abdelnour, 2016). Otro miembro, *V. distichum* Luteyn, es un arbusto de pequeño tamaño con ramas colgantes, hojas dispuestas de manera dística, flores solitarias y frutos redondos, endémico de los Andes a altitudes entre 2000 y 2500 m. snm (Martin y Mendoza, 2022). Por último, *V. corymbosum*, un arbusto frutal del hemisferio norte con bayas azul-negras, hojas ovadas a lanceoladas que cambian de color en otoño y flores blancas o rosadas en racimos superiores, estableciendo simbiosis con micorrizas (Mayorga, 2014).

Una de las principales especies del género en mención es el mortiño, científicamente conocido como *Vaccinium floribundum* Kunth, el cual ha sido fundamental en la cultura, la nutrición y la medicina de las regiones andinas durante siglos (Arcos et al., 2022). Esta especie se presenta como un arbusto permanente que prospera en altitudes que oscilan entre los 2500 y 4300 m. snm en los Andes. Sus hojas elípticas u ovaladas exhiben un margen

crenado-aserrado, mientras que sus flores se agrupan en racimos que contienen de seis a diez flores. Sus frutos, redondos y de color azul a negro, tienen un diámetro de 5 a 8 mm (Loor y Zambrano, 2016).

El fruto ha desempeñado un papel central en la cultura alimentaria de las comunidades andinas a lo largo de la historia. Antes de la colonización europea, era un alimento común en la dieta local y se asociaba con tradiciones culinarias y festividades ancestrales. En la actualidad, sigue siendo un elemento importante en festividades y prácticas culinarias regionales, así como en la medicina tradicional y la elaboración de productos artesanales (Llvisaca et al., 2022). Su presencia en la cultura alimentaria refleja su arraigo en las tradiciones locales y su importancia para la identidad cultural de las comunidades andinas. Además de su uso alimentario, se ha utilizado con fines medicinales, ornamentales y en diversas elaboraciones gastronómicas. Sin embargo, aún existen áreas de investigación sin explorar, como su potencial medicinal, su comportamiento en diferentes condiciones de cultivo y su impacto en la salud humana. Se requiere más estudios para comprender mejor su composición nutricional, sus propiedades medicinales y su potencial en la industria alimentaria (Llvisaca et al., 2022).

Además, en el estudio etnobotánico del mortiño realizado por Coba et al. (2012), se evidencia que el fruto se destaca por su alto contenido de humedad, grasa, proteína, ceniza y carbohidratos, lo que lo convierte en un componente valioso en la dieta de las comunidades andinas. Es una fuente significativa de vitaminas del complejo B y C, así como de compuestos fenólicos con propiedades antioxidantes; estas propiedades nutricionales lo convierten en un recurso esencial para la seguridad alimentaria y la nutrición en las regiones donde crece de forma silvestre.

Por otro lado, la evaluación sensorial revela que el mortiño es apreciado por su combinación única de atributos visuales, olfativos, gustativos y texturales. Su sabor agrídulce y su textura jugosa lo hacen adecuado para una variedad de preparaciones culinarias, desde postres como los ‘llorones de pan’ hasta platos principales como ‘humitas’ (Rivadeneira, 2018). Además, su color azul-negro lo convierte en un ingrediente atractivo para la decoración de platos, agregando un elemento estético a la gastronomía regional.

En conclusión, el mortiño representa un ejemplo destacado de la riqueza botánica y cultural de las regiones andinas. Su valor nutricional, su versatilidad culinaria y su



papel en la cultura alimentaria lo convierten en un recurso invaluable para las comunidades locales. Al profundizar en el conocimiento y apreciación de este fruto andino, se puede promover su conservación, uso sostenible y valorización en las comunidades andinas y, más allá de estas regiones.

### Referencias

- Arcos, J., Erazo, N. y Quishpe, F. (2022). Caracterización de suelos asociados a la rizosfera de Mortiño (*Vaccinium Floribundum* Kunth) en los páramos de Ganquis y Cubillín de la provincia de Chimborazo. *Dominio de las Ciencias*, 8(1), 482-502.
- Coba, P., Coronel, D., Verdugo, K., Paredes, M. F., Yugsi, E. y Huachi, L. (2012). Estudio etnobotánico del mortiño (*Vaccinium Floribundum*) como alimento ancestral y potencial alimento funcional. *La Granja, Revista de Ciencias de la Vida*, 16(2), 5-13. <https://doi.org/10.17163/lgr.n16.2012.01>
- Jiménez, V. y Abdelnour, A. (2016). Establecimiento in vitro de *Vaccinium consanguineum*, un arándano nativo de Costa Rica. *Revista Tecnología en Marcha*, 29(2), 77-84. <https://dx.doi.org/10.18845/tm.v29i2.2692>
- Llvisaca-Contreras, S. A., León-Tamariz, F., Manzano-Santan, P., Ruales, J., Naranjo-Morán, J., Serrano-Mena, L., Chica-Martínez, E., & Cevallos-Cevallos, J. M. (2022). Mortiño (*Vaccinium floribundum* Kunth): An underutilized superplant from the Andes. *Horticulturae*, 8(5), 358. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8050358>
- Lloor, J. S. y Zambrano, A. J. (2016). *Estudio del mortiño, beneficios y aplicación en la repostería* [Tesis de pregrado, Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/14886>
- Martin, M. y Mendoza, M. (2022). *Plan de internacionalización del mortiño al mercado de Corea del Sur* [Tesis de pregrado, Universidad del Azuay]. [https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/11891/1/17418\\_esp.pdf](https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/11891/1/17418_esp.pdf)
- Meléndez-Jácome, M. R., Flor-Romero, L. E., Sandoval-Pacheco, M. E., Vásquez-Castillo, W. A. y Racines-Oliva, M. A. (2021). *Vaccinium spp.: Características cariotípicas y filogenéticas, composición nutricional, condiciones edafoclimáticas, factores bióticos y microorganismos benéficos en la rizosfera*. *Scientia Agropecuaria*, 12(1), 109-120. <https://doi.org/10.17268/sci.agropecu.2021.013>
- Rivadeneira, J. A. (2018). *Inclusión del mortiño a través de maridajes en la gastronomía del Ecuador* [Tesis de pregrado, Universidad de las Américas]. <https://dspace.udla.edu.ec/jspui/handle/33000/8618>
- Suárez, C., Calderón, M. y Mancipe, C. (2018). Propagación sexual y tolerancia a la desecación del agraz (*Vaccinium meridionale* Sw) de tres fuentes semilleras localizadas en Ráquira, San Miguel de Sema (Boyacá) y Gachetá (Cundinamarca). *Revista de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales*, 42(163), 207-215. <https://doi.org/10.18257/raccefy.614>