



Descripción

Cultivado en Colombia, México, Ecuador y Perú desde la época precolombina, el onoto o achiote (*Bixa Orellana* de la familia de las bixáceas) es una especie botánica arborecente de las regiones intertropicales de América, de cuyo fruto se obtiene la especia homónima, habitual en la gastronomía de varios países, entre ellos Venezuela.

El nombre *bixa* es la latinización del portugués *bixa*; y *orellana* es un homenaje al explorador español Francisco de Orellana (1490-1546). *Bija* también era el nombre dado al tinte vino tinto obtenido de esta planta por los Pijaos de Colombia.

El onoto es un arbusto perenne que soporta temperaturas hasta de 35° C y que crece mucho mejor en zonas bajas de no más de 500 metros de altitud; se adapta a una amplia gama de suelos, desde arenosos hasta arcillosos, pero que tengan buen drenaje. Se propaga por semillas y también se puede reproducir vegetativamente utilizando partes de la raíz, tallos e injertos de yemas.

Tiene entre 2 y 6 metros de altura, con copa baja y extendida; tallo pardo ramificado a poca altura del suelo; con hojas simples, grandes de color verde claro. Las flores son en ramilletes terminales de panículas, de colores blanquecinos a rosados, según la variedad.

El fruto es una cápsula roja, de 2 a 6 centímetros de largo, con pelos gruesos espinosos, de verde oscuro a morado que al madurar pasa a pardo rojizo oscuro. Las semillas se encuentran dispuestas en el interior de una cápsula con dos valvas cubiertas por un arilo de color anaranjado o rojo fuerte, de donde se extrae el colorante (*bixina*). Hay hasta 50 semillas en cada concha.

Propiedades

Las partes que se utilizan de esta planta son las hojas, flores y pigmentos de las semillas. Se conoce como fuente de un colorante y saborizante natural que constituye un ingrediente imprescindible en la tradición culinaria venezolana. La masa de la hallaca se tiñe con onoto. Las

semillas de onoto son ricas en vitamina C y aportan hierro y proteínas; el arilo rojo que envuelve las semillas contiene agua, grasas, calcio, carbohidratos y proteínas; mientras que el colorante contiene caroteno y provitamina A.

Se le atribuyen diferentes propiedades terapéuticas como astringente, antiséptico, emoliente, antibacterial, antioxidante, expectorante, cicatrizante, febrífugo, antidisentérico, diurético, purgante, y desinflamatorio.

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

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

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

Sus semillas machacadas actúan como un excelente cicatrizante cutáneo; como desinflamatorio de quemaduras leves, y alivia los eczemas. Y en infusión se convierten en antidiarreico; aplacan los dolores de hemorroides; digestivo, laxante suave, y diurético.