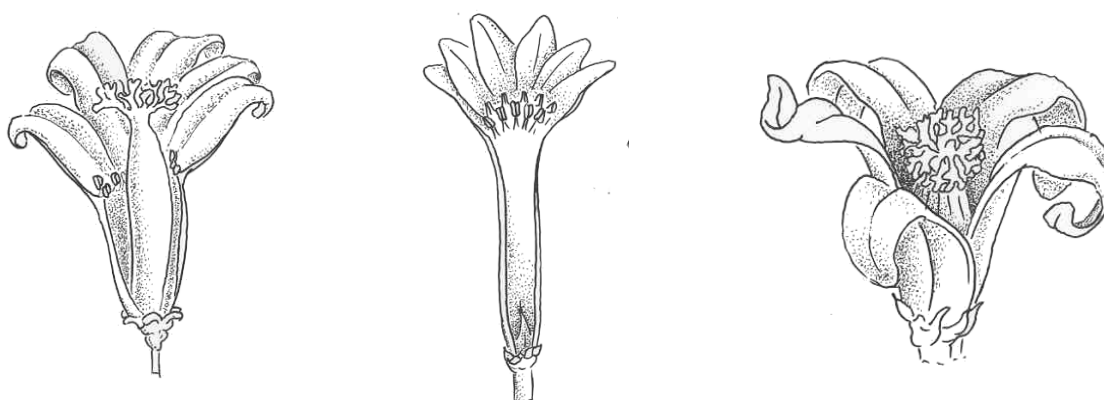


4.1.2. Familia Caricaceae

4.1.2.a. Características

- **Porte:** árboles o arbustos con tallos blandos, poseen látex lechoso; dioicos, raro monoicos.
- **Hojas:** alternas, grandes, palmadas, largamente pecioladas, sin estípulas.
- **Flores:** solitarias, o en cimas, imperfectas, raro perfectas, hipóginas.
- **Perianto:** cáliz, 5 sépalos soldados; corola, 5 pétalos libres o soldados.
- **Androceo:** estambres, 5-10 libres, soldados a los pétalos.
- **Gineceo:** óvulo súpero, carpelos, 5 soldados, óvulos ∞ , parietales. Estilo corto con 5 estigmas.
- **Fruto:** baya.
- **Semillas:** endosperma oleoso, embrión recto.



Flor perfecta, flor estaminada y flor pistilada de *Carica papaya* (Dibujos adaptados de Boelcke y Vizini, 1987 por Daniel Cian)

4.1.2.b. Biología floral y Fenología

Es compleja; presenta cinco tipos básicos de flores:

Tipo 1: flores pistiladas, carecen de estambres o rudimentos de ellos; fruto grande de 1 a 2,5 Kg. de peso con cavidad interior grande.

Tipo 2: parecidas a las anteriores, pero con cinco estambres, fruto redondeado pentalobulado.

Tipo 3: intermedio. No es un tipo definido; pueden tener 5 a 10 estambres; 5 a 10 carpelos; frutos deformes.

Tipo 4: perfectas, son flores perfectas, normales, gamopétalas, reunidas en cimas. Androceo con 10 estambres, todos funcionales; 5 carpelos; fruto alargado con cavidad interior pequeña.

Tipo 5: flores estaminadas con 10 estambres. Pistilo rudimentario; no producen frutas.

4.1.2.c. Distribución y hábitat

Esta familia tropical, muy abundante en Sudamérica, sólo dos especies son nativas del Oeste de África.



(Stevens, 2001)

4.1.2.d. Especies de la familia Caricaceae

La familia está constituida por 4 géneros y 34 especies (Stevens, 2001). En Argentina viven 2 géneros y 5 especies (Xifreda, 1999).

| | Distribución | Nombre vulgar |
|-----------------------------------|---|---------------|
| Especies nativas | | |
| <i>Carica glandulosa</i> | Jujuy, Salta, Tucumán | |
| <i>Carica quercifolia</i> | Chaco, Corrientes, Formosa, Misiones, Jujuy | |
| <i>Jacaratia spinosa</i> (Fig. 1) | Corrientes, Misiones | Jacaratia |
| <i>Jacaratia corumbensis</i> | Chaco, Corrientes, Formosa, Jujuy, Salta, Tucumán | |
| Especies exóticas | | |
| <i>Carica papaya</i> (Fig. 2) | Andes de Perú | Mamón |

4.1.2.e. Importancia económica

Carica papaya L. (mamón). El mamón era desconocido en el viejo mundo, hasta que los españoles y portugueses llevaron las primeras semillas, desde los países tropicales de América. No se conoce en estado silvestre y se supone que es originario de México. El nombre genérico de *Carica* deriva del latín otorgado al higo comestible (*Ficus carica*) debido a las semejanzas de las hojas entre las dos plantas. Actualmente se lo cultiva en las zonas tropicales de todo el mundo; en nuestro país, no tiene gran importancia económica, pero su cultivo se realiza en la parte norte, calurosa y húmeda, en forma más o menos aislada. El papayo o mamón es una planta generalmente dioica; las flores aparecen en la axila de las hojas superiores; las estaminadas en racimos péndulos; las carpeladas casi sésiles, solitarias o en corimbos de pocas flores. El látex, que existe en abundancia en los frutos verdes, en hojas y en otras partes de la planta, contiene una enzima denominada papaína, que actúa sobre la albúmina, su acción proteolítica es semejante a la de la tripsina.

El mamón vive de 15 a 20 años y llega a una altura de 8 a 10 metros.

Una costumbre de los indígenas, de la región centroamericana era la de envolver las carnes duras de los animales de caza con las hojas de esta planta que contienen papaína y actúa haciéndolas más suaves. El látex es utilizado también en la clarificación de la cerveza y otras bebidas, para suavizar la lana, en la curtiembre de pieles y en la preparación de medicamentos como base de diferentes preparados digestivos. La corteza se aplica para reducir los callos. A la savia se atribuyen propiedades vomitivas y antihelmínticas. El mamón es una fruta sabrosa, estimada por sus cualidades refrescantes debido a su alto contenido en agua, cerca del 90 %. Contiene entre 4 y 10 % de azúcares, vitamina A y C, algo de G y pequeñas cantidades de B1. Se consume fresco en tajadas o rodajas (a veces agregando jugo de limón), o en forma de batido merengado o como ingrediente de ensaladas de frutas. El fruto verde se cocina como un vegetal y se preparan diversos dulces. En Estados Unidos, se emplea su pulpa en la preparación de helados y bebidas refrescantes, gasificadas o no. Se usan en la preparación de cosméticos, productos diversos de perfumería, etc. (Hoyos, 1994).

4.1.2.f. Ilustraciones

Fig. 1: *Jacaratia spinosa*

a. Porte



b. Detalle del fuste

Fotos: R. Salas y W. Medina

Fig. 2: *Carica papaya*

a. Detalle de la flor estaminada
http://www.plantsystematics.org/imgs/kcn2/r/Caricaceae_Carica_papaya_2031.html



b. Detalle de la flor pistilada
http://www.plantsystematics.org/imgs/kcn2/r/Caricaceae_Carica_papaya_1413.html



c. Corte longitudinal de un fruto
 Foto: R. Salas

4.1.2.g. Bibliografía y sitios de internet visitados

- APG II. Angiosperm Phylogeny Group classification for the orders and families of flowering plants. 2003. *Botanical Journal of the Linnean Society* 141 (4): 399-436 p.
- Badillo, V.M. 1967. Esquema de las Caricáceas. *Agron. Trop. (Maracay)* 17: 245-272.
- Badillo, V.M. 1971. Monografía de la familia Caricaceae. *Asoc. Prof. Univ. Central (Venezuela)* 1-221.
- Badillo, V.M. 1997. Neotipificación de *Carica pubescens* Lenné et Koch y de *Carica quercifolia* (St. Hil.) Hieron. y nuevos registros de la familia para Ecuador. *Ernstia* 6: 201-205.
- Cronquist, A. 1981. An Integrated System of Classification of Flowering Plants. Ed. Columbia University Press. 1062 p.
- Digilio, AP.L. y P.R. Legname. 1966. Los árboles indígenas de la provincia de Tucumán. *Opera Lilloana* 15: 1-283.
- Fernández Casas, F.J. 1987. Caricaceae. En R. Spichiger (ed.), *Fl. Paraguay* 5: 1-18.
- Hoyos, J. 1994. *Frutales en Venezuela*. Sociedad de Cs. Naturales La Salle. Caracas, Venezuela. 1-381 p.
- Judd, W., C.S. Campbell, E.A. Kellog y P.F. Stevens. 1999. Plant Systematics. A Phylogenetic Approach. Sinauer Associates, Inc. Publishers Sunderland. Massachusetts, U.S.A. 464 p.
- Soltis, D.E., P.S. Soltis, P.K. Endress y M.W. Chase. 2005. Phylogeny and Evolution of Angiosperms. Sinauer, Sunderland, Mass.
- Stevens, P.F. 2001. Angiosperm Phylogeny Website. Version 9, June 2008. <http://www.mobot.org/MOBOT/research/APweb/>
- Xifreda, C.C. 1999. Caricaceae. En: Zuloaga, F.O. y O. Morrone (eds.). 1999. Catálogo de Plantas Vasculares de la República Argentina. II. Fabaceae-Zygophyllaceae. *Mongr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard.* 74. 1269 p.
- http://www.plantsystematics.org/imgs/kcn2/r/Caricaceae_Carica_papaya_1413.html
- http://www.plantsystematics.org/imgs/kcn2/r/Caricaceae_Carica_papaya_2031.html