

# CHAÑAR

*Geoffroea decorticans*



Árbol caducifolio, de copa abierta y ramas espinosas. Alcanza una altura de 12 m y el tronco puede llegar a medir hasta 60 cm de diámetro. La corteza es rugosa y con fisuras irregulares.

**Distribución:** nativo de sudamérica. Se encuentra entre las provincias de Arica y Choapa. Habita en llanuras arenosas, oasis y quebradas, desde el nivel del mar hasta los 2.300 m de altitud, ocasionalmente hasta los 3.000 m.



Andrea Ugarte

## Fruto

Se consume crudo, elaborado o en conserva. Su pulpa es dulce, aromática, áspera y harinosa. El **arrobe** es una preparación dulce, elaborada a partir de la cocción de sus frutos, sin agregado de azúcar. 🍌

## Dónde encontrarlo

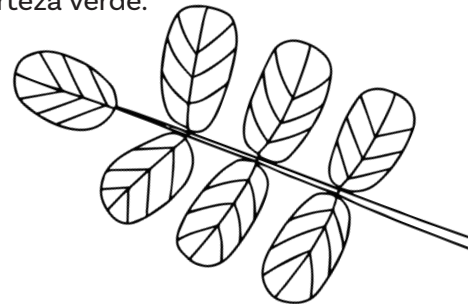
Es abundante en valles del Norte Grande, como en el del río Copiapó, donde existirían cerca de 2.200 hectáreas de formaciones de chañar o chañarales. ★

## Usos

- **Semilla:** comestible, fresca y tostada. 🍌
- **Corteza:** se usa en medicina popular, en forma de cocción y generalmente con azúcar y miel, para combatir catarros, tos común y convulsiva, hemorragias, neumonía y flatulencia.

• **Hojas y flores:** su infusión tiene propiedades antiasmáticas, expectorantes y para ablandar durezas de la piel. 🍵

• Tiene gran **valor ornamental** a raíz de su profusa floración y lustrosa corteza verde.



## Fecha estimada de



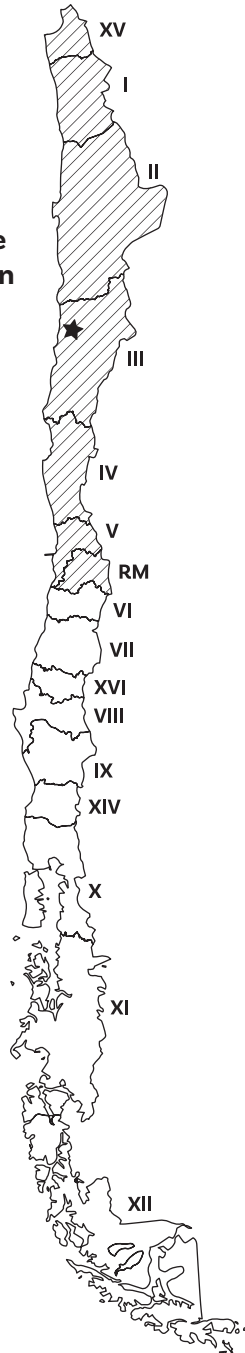
**Ecosistema**  
Desierto y altiplano.

## Categoría de conservación



## \* Dato

Crece también en Argentina, Bolivia, Perú, Paraguay y Uruguay.



Mapa referencial.

Fuentes: García, N. & C. Ormazabal. (2008). Árboles nativos de Chile. Eneris s.a. / Rodríguez, R. et al. (2018). Catálogo de las plantas vasculares de Chile. Gayana Botánica.