



## HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

### CACAHUETE

*Arachis hypogaea*, comúnmente conocida como **cacahuete**, **caguete**, **cachuete** o **maní**, es una planta de la [familia Fabaceae](#). Se cultiva por sus semillas por ser comestibles.

#### Índice

- [1 Descripción](#)
- [2 Origen](#)
  - [2.1 Origen genético](#)
  - [2.2 Historia](#)
- [3 Cultivo](#)
- [4 Plagas](#)
- [5 Denominación](#)
- [6 Usos](#)
- [7 Cáscara](#)
  - [7.1 Uso como desecho](#)
- [8 Cultivo en China](#)
- [9 Propiedades](#)
  - [9.1 Principios activos](#)
  - [9.2 Indicaciones](#)
- [10 Taxonomía](#)
- [11 Véase también](#)
- [12 Referencias](#)
- [13 Bibliografía](#)
- [16 Enlaces externos](#)

## Descripción [\[editar\]](#)

Es una hierba anual, erecta o con tallo ascendente de 30-80 cm de altura, con tallos pubescentes de color amarillento, glabrescentes. [Estípulas](#) de 2-4 cm, pilosas. Hojas generalmente son de cuatro folioladas con [pecíolo](#) de 4 a 10 cm, cubiertas con [tricomas](#) flexuosos largos, de margen ciliado y ápice. Flores de 8 a 10 mm con tubo

del cáliz estrecho de 4 a 6 mm. [Corola](#) de color amarillo dorado; estandarte abierto y alas distintas, oblongas a ovadas; quilla distinta, muy ovada, más corta que las alas, con ápice acuminado a picudo. [Ovario](#) oblongo con el estilo terminado por un estigma pequeño, escasamente pubescentes. El fruto es una [legumbre](#), pero considerada un fruto seco, de desarrollo subterráneo, oblonga, inflada, de 2-5 x 1-1,3 cm, de paredes gruesas, reticuladas y veteadas, con de una a cuatro (menos de seis) semillas. Estas últimas tienen un [tegumento](#) de color rojizo oscuro, son oblongas y de unos 5-10 mm de diámetro.

Una característica única de esta planta es que, una vez que las flores han sido polinizadas, se marchitan y generan un «clavo» que se dirige al suelo y entierra el brote que luego se convertirá en la vaina («caja») que contiene los frutos. O sea, el maní o cacahuete madura bajo tierra, pero no está adherido a las raíces.

## Origen[[editar](#)]

### Origen genético[[editar](#)]

Un estudio genético publicado en 2016 ha revelado que el maní es un híbrido de dos especies silvestres. Se originó por el cruce del óvulo de [A. duranensis](#) (distribuida en el sur de Bolivia y norte de Argentina) con el polen de [A. ipaensis](#) ([conespecífico](#) actualmente con [A. magna](#), que crece y se distribuye en la selva de Brasil). Esta [hibridación](#) ocurrió de la mano de la recolección y [migración](#) humana, así como con la polinización natural de insectos, hace unos nueve mil cuatrocientos años, en la actual región sub-andina del sur de [Bolivia](#) ([Chuquisaca](#) y [Tarija](#)).<sup>2</sup>

Las semillas de estos híbridos fueron recolectadas por los antiguos pobladores de estas regiones y llevados hacia el noroeste cruzando la [Cordillera de los Andes](#).

### Historia[[editar](#)]

*A. hypogaea* se ha cultivado para el aprovechamiento de sus semillas desde hace siete mil u ocho mil años. Los restos más antiguos de esta semilla datan del año 6494 a. C., hallados por el arqueólogo [estadounidense Tom Dillehay](#) en [Paiján](#) y en el valle de [Ñanchoc](#) (actual [Cajamarca](#), [Perú](#)) en la parte alta del [río Zaña](#), valle que resultó ser el lugar de cultivo más antiguo de [América](#).<sup>34</sup>

El inchik (nombre de la semilla en [quechua](#)) fue consumido y representado desde las culturas y ciudades más antiguas de América. Se utilizaban en la gastronomía: la lagua o leche de inchik, y el inchicapi, que eran la chicha fresca y la sopa respectivamente. El inchik fue cincelado en algunas estatuas de deidades en los templos de la [civilización chavín](#) (aproximadamente, 1200 años a. C.), en el centro-oeste de Perú.

Se introdujo a [Mesoamérica](#) desde al menos el siglo I a. C., según el registro de [Tehuacán](#) ([estado de Puebla](#), [México](#)),<sup>5</sup> en donde se le llamó *tlalcacáhuatl* (en [idioma náhuatl](#), 'cacao de la tierra'). Se volvió parte de los ingredientes para preparar mulli o [mole](#), mezcla para ofrecer a los grandes dioses mesoamericanos. Por otro lado, en las islas del [Caribe](#), esta semilla se llamó, en lengua [taína](#), *maní*.

Posteriormente en la época del [Intermedio Temprano](#) (200 a. C.-700 d. C.), la forma de la cáscara (vainas) de la semilla fue utilizada de forma artística, tal es el caso de la [joyería mochica](#) en representaciones antropomorfas en oro, plata y cobre, como por ejemplo los collares del [Señor de Sipán](#) (las cuentas del collar eran vainas de inchik de oro y plata), en el [siglo III](#).

Mil años después, en el [Horizonte Tardío](#), los incas usaron el aceite extraído del inchik mezclado con el aceite de una especie de árbol de ungüento, utilizando el resultado para la protección de la piel.<sup>6</sup>

Los conquistadores españoles conocieron el consumo de esta semilla al llegar al continente americano mientras visitaban un mercado de la capital azteca, [México-Tenochtitlan](#), en el siglo XVI.<sup>[[cita requerida](#)]</sup> En Europa su cultivo entró a través de España,

concretamente de Valencia, donde sigue siendo una de las principales producciones agrícolas. El comercio de las potencias europeas de la Edad Moderna introdujo la semilla en otros continentes.

El científico [George Washington Carver](#) (1864-1943) propuso al maní (entre otras plantas) para la industria agrícola en la primera mitad del [siglo XX](#) como parte de su concepto de [extensión agraria](#) y cultivos alternativos para la autosuficiencia a nivel mundial. Creó o difundió más de cien productos de maní que eran útiles para la casa y la granja, incluyendo cosméticos, tintes, pinturas, plásticos, gasolina y nitroglicerina.

En la actualidad, su cultivo se ha extendido ampliamente por regiones de [Asia](#), [África](#) y [Oceanía](#).<sup>7</sup>

## Cultivo<sup>[editar]</sup>

Se siembra a finales de primavera y se recolecta a finales de otoño. Su cultivo se viene realizando desde épocas remotas, pues los pueblos indígenas lo cultivaron, tal y como queda reflejado en los descubrimientos arqueológicos realizados en Pachacámac y otros puntos del Perú. Allí se hallaron representaciones del inchi en piezas de alfarería y vasijas. En [África](#), se difundió con rapidez y pasó a ser un alimento básico en la dieta de numerosos países, razón por la cual algunos autores sitúan erróneamente el origen del maní en este continente. Las cáscaras, obtenidas como subproducto, se emplean como combustible.

## Plagas<sup>[editar]</sup>

La infección por ciertas especies de hongos ([Aspergillus flavus](#) o [A. parasiticus](#)) contamina las semillas con [aflatoxinas](#), peligrosas sustancias [cancerígenas](#).

En Argentina, un problema serio que comienza a preocupar a los especialistas es la aparición del carbón de maní, causado por [Thecaphora frezii](#).

En un trabajo presentado en junio de 2008 por Marinelli, A.; G. J. March y C. Oddino,<sup>8</sup> se resume lo siguiente:

El carbón fue detectado por primera vez en maní cultivado en la campaña 1994/95, y desde entonces se ha observado en lotes aislados y con baja incidencia. Considerando la importancia de este cultivo para Córdoba, y que el 80 % de la producción es destinada a exportación, se estudiaron aspectos biológicos y epidemiológicos de la enfermedad. Para determinar sitios y forma de infección (postulados de Koch) se realizaron inoculaciones a flores y suelo y se sembraron semillas parcialmente afectadas y contaminadas externamente. Para cuantificar la enfermedad se monitorearon lotes (prevalencia e incidencia) en siete campañas agrícolas, y se desarrolló una metodología para detectar el patógeno en muestras de suelo. Se concluye que *Thecaphora frezii* es el causal del carbón de frutos de maní cultivado y que la infección es localizada en el ginóforo cuando penetra al suelo. Los únicos órganos colonizados son los frutos y las semillas, que pueden transformarse en una masa carbonosa. La dispersión ocurre a través de semilla enferma o contaminada externamente. El patógeno sobrevive en el suelo y es posible detectarlo mediante muestreos y observación al microscopio de las teliosporas. La prevalencia osciló entre 9-24 % de lotes monitoreados, y la incidencia entre 0,13 y 2,7 %; se detectó un lote con incidencia 6,4 %.

## Denominación<sup>[editar]</sup>

**Maní** es una palabra de origen [taíno](#) y es el nombre que predomina en algunos países de habla hispana para la denominación tanto de la planta como de su fruto y su semilla. La denominación *maní* también puede provenir del [idioma guaraní](#) en el que se denomina **manduví**.

El término **cacahuete** es un [nahuatlismo](#) proveniente de *cacáhuatl* ('cacao'). En [náhuatl](#), se denomina *tlālcacahuatl*, que significa 'cacao de la tierra', compuesto por *tlalli* ('tierra', 'suelo') y *cacahuatl* ('granos de cacao'), porque la vaina de sus semillas está bajo tierra.

De hecho, en Valencia, el primer lugar donde se lo cultivó en Europa, se sigue denominando cacao (*cacau* en valenciano).

La planta y el fruto se conocen en [México](#) como **cacahuete**, mientras que [España](#) ha adoptado el vocablo **cacahuete**, y en la mayor parte de la [Región de Murcia](#) y [Andalucía](#) se llama a los frutos, de forma genérica, **avellanas**.<sup>9</sup> En algunos lugares de España, a los frutos repelados y fritos se los denomina **panchitos** o **manises** (en las [Islas Canarias](#) y en las poblaciones de [Vigo](#) y [Chapela](#), del suroeste de [Galicia](#)).

Su nombre es **inchik** en [lengua runasimi](#), y **chuqupa** en [aimara](#).

También recibe los nombres de **alfóncigo de tierra**, **avellana americana**, **avellana de Valencia** o **pistacho de tierra**.<sup>10</sup>

## Usos[editar]

---

De este fruto se obtienen alimentos como la [crema o mantequilla de maní](#), y se extrae [su aceite](#), muy empleado en la [cocina de la India](#) y del sureste de Asia.

En [España](#), se consume la semilla cruda, frita o tostada, aunque se suele conocer popularmente como «cacañetes» o «cacaos». <sup>[*cita requerida*]</sup> En [Andalucía Occidental](#), se les suele llamar «avellanitas».

En Canarias, se les conoce como «manises».<sup>11</sup>

Con las [semillas](#) tostadas se hace un sucedáneo del [café](#).<sup>12</sup>

En Ecuador se protegió la denominación de origen Maní de Transkutuku.<sup>1314</sup>

Se puede consumir como aperitivo (generalmente tostado y salado o bien adicionado de chile/ají en polvo para darle sabor picante) o como parte de los pasteles y dulces (generalmente como adorno en los [dónuts](#) o como *topping* de los helados).

## Cáscara[editar]

---

De geometría [cóncava](#), su espesor varía de 0,5 a 1 mm. Tiene alta relación peso/volumen 45-50 g/L.

La composición química tiene amplia dispersión (según la variedad analizada), por lo que se puede generalizar aproximaciones. Humedad: menor al 10 %; fibra cruda: aproximadamente 60 % (celulosa: 50 %); lignina: 25 %; glucano: 20 %.<sup>15</sup>

En las preparaciones en las que el maní se come frito dentro de su cáscara, no es necesario descartarla antes de ingerir, dado que se ablanda con la cocción y adquiere ciertas condiciones de comestibilidad.

## Uso como desecho[editar]

La cáscara de maní es un desecho que se reutiliza como combustible para calderas, aunque su uso es algo dificultoso porque desprende mucho humo y ceniza.

Se utiliza parcialmente para mezclar con alimento para ganado, sobre todo porcino. Aunque no tiene valor proteico y es indigesto, sirve para administrar el balance de materiales de otro tipo de alimentos con el que se mezcla.

Sirve como sustrato para aves de corral y como medio de cultivo para hongos.

También se asocia con usos similares a los de la viruta de madera. En la Universidad Nacional de Río Cuarto (Córdoba, Argentina) se desarrollaron paneles aglomerados mixtos con cáscara de maní (30 %) y virutas de madera.<sup>16</sup>

## Cultivo en China[editar]

---

Fue introducido en [China](#) por mercaderes [portugueses](#) en el [siglo XVII](#) y otras variedades por misioneros [estadounidenses](#) en el [XIX](#). Se hizo popular y comenzaron a prepararse en muchos platos chinos, con frecuencia hervidos. Ya en el [siglo XX](#), durante los [años 1980](#), su producción comenzó a incrementarse; tanto así que, en 2006, China fue el mayor productor de maní del mundo. Un factor importante en este incremento ha sido el cambio del sistema [comunista](#) hacia un sistema económico de [mercado libre](#) donde los granjeros eligen qué sembrar y qué vender.<sup>2021</sup>

## Propiedades[[editar](#)]

---

### Principios activos[[editar](#)]

Contiene [amidas](#), [azúcares](#), [colina](#), [araquina](#), [aceite](#) ([ácido oleico](#), [palmítico](#), [esteárico](#), [araquídico](#), [mirístico](#) y [lignocérico](#), como componentes), [proteínas](#), [betaína](#).<sup>12</sup>

### Indicaciones[[editar](#)]

Es [nutritivo](#), [fluidificante](#), [anticoolesterolémico](#). La [harina](#) se usa para productos destinados a [diabéticos](#) ([galletas](#), [turrónes](#)). Se usan los frutos. Se recolectan en septiembre.<sup>12</sup>

Algunas personas deben evitarlo, pues es [alergénico](#) y también contiene fibras.

Tiene niveles elevados de [aflatoxina](#), una [micotoxina](#) de algunos hongos que puede ser peligrosa para la salud.<sup>22</sup>

Igualmente podría existir la posibilidad de que (al ser una legumbre que se come cruda) sus lectinas provocaran [ateroesclerosis](#). Sin embargo, también se sugiere que puede mejorar el [perfil lipídico](#). Al no haber clara evidencia hacia ninguna dirección, se recomienda no abusar de su consumo.<sup>22</sup>

A su vez, a pesar de ser altos en calorías, y según concluyen múltiples [estudios](#), tanto los manís como los frutos secos son apropiados para la pérdida de [grasa corporal](#) y conseguir o mantener una composición corporal saludable, evitando así la [obesidad](#).<sup>22</sup>

También podría ayudar a fortalecer el [cerebro](#) y la [memoria](#) regenerando las neuronas,<sup>[[cita requerida](#)]</sup> disminuyendo así el riesgo de desarrollar la [enfermedad de Alzheimer](#) (al igual que todos los [frutos secos](#)).

## Taxonomía[[editar](#)]

---

*Arachis hypogaea* fue descrita por [Carlos Linneo](#) y publicado en *Species Plantarum* 2: 741. 1753.<sup>23</sup>

### [Sinonimia](#)

- *Arachis hypogaea* subsp. *oleifera* [A.Chev.](#)
- *Arachis nambyquarae* [Hoehne](#)
- *Lathyrus esquirolii* [H.Lév.](#)<sup>24</sup>