

# SERVICIOS ECOSISTÉMICOS



Los ecosistemas brindan servicios esenciales para la producción de cultivos nativos de alta importancia.

## DE REGULACIÓN

Los sistemas agrobiológicos de vainilla funcionan como reservorios de una alta diversidad de especies vegetales y animales.

Las mujeres en las regiones productoras, juegan un papel fundamental en la polinización de la vainilla.

regulación del clima

polinizadores

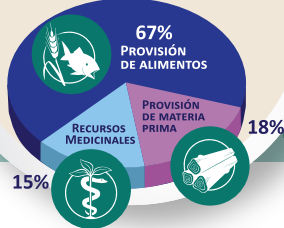
En México, más del **80%** de los cultivos dependen de los **polinizadores**. Las orquídeas de la vainilla son visitadas por las pequeñas abejas *Euglossini* entre febrero y mayo.

La orquídea puede además producir entre 200 y 600 kilos de vainilla verde por hectárea al año.

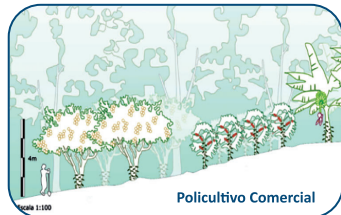
La polinizadora natural de la vainilla es una abeja nativa de México llamada *Euglossa viridissima*

## DE PROVISIÓN

Los **ecosistemas** en los que se produce la vainilla proporcionan una gran **diversidad de recursos** medicinales, provisión de materia prima y provisión de alimentos.



La vainilla es el ingrediente principal en postres, repostería y bebidas dulces a nivel mundial.



Al ser una orquídea, la vainilla necesita de un hospedero para crecer, por lo cual la presencia de variedades de árboles tutores en el cultivo es esencial.

## CULTURALES

La vainilla fue llamada así por los españoles, debido a que sus frutos parecen vainas de espadas.

A esta orquídea también se le conoce en náhuatl como *ixtlilxochitl* o *tlilxochitl* (flor negra) y por los tonacas como *xanat* o *caxixanath*.



Entre mayas y aztecas, la vainilla se empleaba para enriquecer el sabor de la bebida de cacao.

Desde tiempos prehispánicos se ha cultivado en la región totonaca del norte de Veracruz y Puebla.

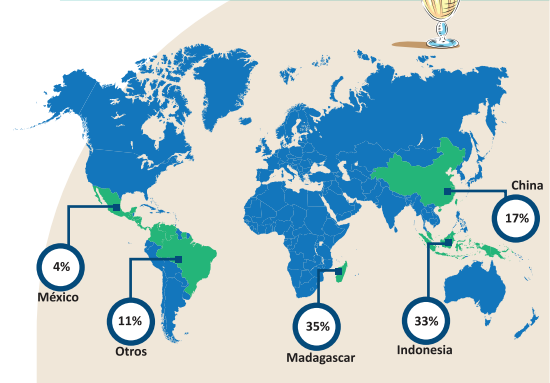


# en el cultivo

# de Vainilla

## LA VAINILLA ES UN CULTIVO NATIVO DE MÉXICO

## PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE VAINILLA EN EL MUNDO



## DE SOPORTE

Las especies de vainilla con distribución en Mesoamérica, se encuentran en bosques subtropicales y tropicales secos y húmedos de tierras bajas, además de las 15 especies de vainillas mesoamericanas, nueve especies se encuentran en México.

La mayor concentración de cultivos en México se encuentra en los estados de Veracruz, Oaxaca y el norte de Chiapas.



México tiene la responsabilidad como centro de origen de la vainilla, de resguardar las especies existentes y sus parientes silvestres



La vainilla mexicana tiene características de aroma y sabor únicas. En la actualidad, México sólo produce el 4% de la vainilla que se consume en todo el mundo y casi toda la que se consume dentro del país es de origen sintético.

