

EL PATRIMONIO BIOCULTURAL DE PLANTAS COMESTIBLES SILVESTRES COMO COMPONENTE IDENTITARIO DE LOS POBLADORES DE LAS SIERRAS DE CATAMARCA, ARGENTINA

Cecilia Trillo 

Departamento de Biología, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad Nacional de Catamarca; Instituto Regional de Estudios Socioculturales, CONICET NOA-SUR, Prado 360 S.F.V. de Catamarca, Catamarca, Argentina, CP 4700; ctrillo@exactas.unca.edu.ar

Abstract. Trillo, C. 2025. The biocultural heritage of wild edible plants as an identity component of the inhabitants of the mountains of Catamarca, Argentina. *Darwiniana*, nueva serie 13(1): 39-53.

The set of knowledge and experiences associated with edible plants is a complex system, inseparable from the environmental component and in permanent change. Based on semi-structured interviews with collaborators living in forested environments in the province of Catamarca, we inquired about the consumption of plants, organs used, practices developed and evaluations related to their consumption. The index of Cultural Importance was calculated, and proposals for future actions to maintain the knowledge in the community were subsequently recorded. Sixty-two taxa mentioned as biocultural heritage of edible plants were recorded, of which 50% are subject to transformation practices and present the highest values of Cultural Importance. Despite the socio-environmental factors that negatively influence the edible biocultural heritage of wild and naturalized plants, such as disrepute, urbanization and lifestyle changes, the collaborators identify with forested territories as a component of identity and propose activities to maintain and reactivate the edible biocultural heritage for new generations.

Keywords. Biocultural cuisines, Catamarca, edible plants, reactivation, valuation.

Resumen. Trillo, C. 2025. El patrimonio biocultural de plantas comestibles silvestres como componente identitario de los pobladores de las sierras de Catamarca, Argentina. *Darwiniana*, nueva serie 13(1): 39-53.

El conjunto de conocimientos y vivencias asociados a las plantas comestibles es un sistema complejo, inseparable del componente ambiental y en permanente cambio. A partir de entrevistas semiestructuradas a colaboradores que habitan ambientes con bosque en la provincia de Catamarca, se indagó sobre el consumo de vegetales, órganos utilizados, prácticas desarrolladas y valoraciones asociadas a su consumo. Se calculó el índice de Importancia Cultural, y posteriormente se registraron propuestas sobre acciones futuras para mantener el conocimiento en la comunidad. Se registraron 62 taxones mencionados como patrimonio biocultural de plantas comestibles de los cuales el 50% son objeto de prácticas de transformación y presentan los más elevados valores de Importancia Cultural. A pesar de los factores socioambientales que influyen de manera negativa sobre el patrimonio biocultural comestible de plantas silvestres y naturalizadas como el desprestigio, la urbanización y el cambio del estilo de vida, los colaboradores se identifican con territorios boscosos como componente de identidad y proponen actividades para mantener y re-activar el patrimonio biocultural comestible para las nuevas generaciones.

Palabras clave. Catamarca, cocinas bioculturales, plantas comestibles, reactivación, valoración.

INTRODUCCIÓN

El patrimonio biocultural es el conjunto de conocimientos, prácticas, valoraciones y cosmovisiones de la población local que se adapta al medio y se modifica según los cambios del ambiente natural o cultural, tanto de ámbitos rurales (Vila, 2015) como urbanos (Cuvi, 2015). De este amplio repertorio de conocimientos y vivencias, existe un particular interés en las cocinas bioculturales ya que son espacios que se crearon a partir de un sistema agroalimentario basto y diverso en donde están presentes colores, aromas, sabores, técnicas, estilos, creaciones, valores, cultura, amor, integración, conocimiento y fiesta (Santos Tanús et al., 2019). Es decir, son elementos de construcciones culturales, sistemas de conocimientos y prácticas de su interacción con la naturaleza, que dan un sentido de pertenencia e identidad con sus territorios (Boege, 2015). De esta manera el uso del término biocultural refiere a la interdependencia existente entre la diversidad biológica y la cultura, así como a su coexistencia geográfica.

Con el interés por la visibilización y el registro de la herencia cultural vinculados con plantas comestibles de las zonas serranas de la provincia de Catamarca, y entendiendo que el concepto de comida no sólo refiere al aspecto nutritivo sino también incorpora las pautas culturales del colectivo que la prepara, se abordará este trabajo siguiendo los lineamientos de Mancera Valencia (2020). Este autor nos ilustra sobre el proceso de patrimonialización de la alimentación mexicana por Unesco y nos propone al patrimonio culinario como un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales, como un todo.

El patrimonio culinario que se mantiene y modifica a través de la transmisión intergeneracional de conocimientos, es un saber-hacer incorporado que implica el manejo de un gran abanico de secuencias operativas que se modifican y ajustan según lo hacen las condiciones espaciales y temporales del trabajo (Ortiz Baez et al., 2024).

En la fusión de estos componentes materiales, organizacionales y simbólicos se constituye el patrimonio biocultural asociado a plantas comestibles, este conjunto de conocimiento y prácticas se ve influenciado por múltiples factores, dando como resultado persistencias, pérdidas y modificaciones (Trillo & López, 2023). El Noroeste de Argentina, como tantos otros territorios de Sudamérica se vio expuesto a cambios socioeconómicos con la llegada de los españoles, en particular en Catamarca también con el avance del Imperio

Inca (Capparelli, 2009). Sin embargo, a pesar de las transformaciones políticas, económicas y sociales que se han registrado en los últimos 1000 años en el territorio de lo que hoy se denomina Catamarca, los pobladores actuales conservan en su recuerdo el uso de plantas silvestres y productos preparados con múltiples prácticas que fueron mantenidos en la memoria de generación en generación por transmisión horizontal y vertical.

Estudios previos en el territorio de la provincia realizados por Martínez (2022) han resultado pioneros en el registro y análisis de alimentos, productos y prácticas en la zona sur de las Sierras de Ancasti (Este de la provincia) y los aportes de Pernasetti & Ferre (2016) en ambientes de Valles y Puna asociados a Belén (Oeste de la provincia). Sin embargo, existe un vacío de información sobre el resto del territorio serrano provincial, este trabajo propone una mirada más amplia considerando las influencias ambientales (mosaicos de paisajes de Yunga, Chaco y Monte) y culturales, así como los espacios urbanos y periurbanos, evitar la fragmentación de la información y sistematizar todo lo disponible hasta el momento.

La importancia del estudio del patrimonio biocultural vinculado a las plantas comestibles en estas poblaciones, radica en la significación que posee la región fitogeográfica del Chaco como “reservorio importante de material nutricional” (Arenas & Martínez, 2012). Por otro lado, la provincia de Catamarca se encuentra enfrentando el avance de la agricultura industrial que produce pérdida de biodiversidad y desaparición de pobladores tradicionales (Perea et al., 2011). De esta manera, y dada la estrecha relación que guarda la cultura alimentaria con los saberes acerca de la biodiversidad y los ecosistemas locales (Berkes et al., 2000), se sostiene que el conocimiento y la utilización efectiva de los bienes naturales sería un aspecto clave en su conservación, en vínculo necesario con el conocimiento ecológico local (Trillo et al., 2007).

A partir de estos conocimientos re-activados, será necesario avanzar en acciones para incorporar a los jóvenes en la apropiación de conocimiento y prácticas tradicionales. En particular, generar acciones de conservación del conocimiento sobre las formas de usos del monte, mejorar la ingesta con alimentos saludables, innovar en nuevos productos alimenticios y comercializar productos con controles bromatológicos participando así de nuevos mercados agroecológicos y/o asociados al turismo, tareas reflejadas en la vecina provincia de Córdoba con comunidades rurales similares a las estudiadas (Trillo et al., 2024).

Los objetivos de este trabajo son: generar el registro y sistematización sobre las plantas comestibles silvestres y naturalizadas, sus partes

utilizadas y productos elaborados en ámbitos serranos de la provincia de Catamarca, identificar los núcleos de especies de mayor importancia de uso, así como las formas de organización y transmisión de dichos saberes, identificar los componente simbólicos para analizar los factores que explicarían la continuidad y pérdida de la memoria del patrimonio biocultural comestible de los pobladores actuales y proponer desafíos comunitarios y académicos para re-activar el patrimonio biocultural comestible.

MATERIALES Y MÉTODOS

Área de estudio

Este estudio se realizó en ambos lados de los faldeos de las Sierras de Catamarca: las Sierras de Ancastí, las de Ambato y el amplio valle que las conecta (Fig. 1). La sub-ecorregión de Chaco serrano (Cabrera, 1976; Morlans, 1995; Perea et al., 2011) se ubica en las laderas y cumbres de los sistemas serranos comprendidas entre los 600 y los 2500 m s.n.m. Se desarrolla en diferentes porciones de las Sierras de Ancastí, Sierras de Guayamba, de las Sierras de Fariño, de los Colorados, Los Ángeles, las laderas este de las Sierras de Ambato y de las Sierras de Graciana. La región se caracteriza por un clima cálido y húmedo con una temperatura media anual de 19 °C y precipitaciones medias anuales que oscilan entre 500 a 1200 mm, que ocurren principalmente durante el verano (de la Orden & Quiroga, 2019). En los niveles inferiores presenta ecotono con el Chaco semiárido por el Este, con el Chaco árido en el Valle Central y en el Norte con sectores de la ecorregión de las Yungas (Cabrera, 1976; Morlans, 1995; Perea et al., 2011). La vegetación característica es un bosque caducifolio dominado por *Schinopsis lorenzii* (Griseb.) Engl., *Aspidosperma quebracho-blanco* Schltdl., *Celtis tala* Gillies ex Planch., *Neltuma nigra* (Griseb.) C.E. Hughes & G.P. Lewis, *Zanthoxylum coco* Gillies ex Hook. f. & Arn., *Lithraea molleoides* (Vell.) Engl., *Parasenegalia visco* (Lorentz ex Griseb.) Seigler & Ebinger, *Ceiba chodatii* (Hassl.) Ravenna (*Chorisia insignis*) y *Ruprechtia apetala* Wedd. Acompañan un estrato arbustivo con presencia de *Vachellia caven* (Molina) Seigler & Ebinger, *V. aroma* (Gillies ex Hook. & Arn.) Seigler & Ebinger, *Senegalia gilliesii* (Steud.) Seigler & Ebinger, *Mimosa farinosa* Griseb. y *Condalia microphylla* Cav.

En este ambiente diverso y escasamente estudiado en la provincia se expresan factores que impactan sobre el estado de las masas boscosas, el avance de la frontera agrícola, incendios forestales, la urbanización y cambios en el uso del suelo. Según Perea et al. (2011), la zona no posee un registro sistemático de su flora así

como tampoco se conocen los usos potenciales ni tradicionales de cada especie.

En contacto directo con el bosque serrano se han desarrollado poblaciones originarias previo a la conquista (Gramajo de Martínez Moreno, 2001). Las características socioeconómicas de las mismas son resultado de procesos socioculturales muy complejos donde se combinan una fuerte desestructuración de las poblaciones originarias, con procesos de mestizaje (Capparelli, 2007). Avanzado el siglo XVIII, de la Orden (2020) analiza el denominado “Censo del Virreinato” de 1778 y menciona que la población del curato rectoral (mayor concentración de población) cuenta con 16% de blancos (españoles), 10% de indios y 74% de castas (todas las mezclas entre blancos, indios y negros). Además, los censos realizados durante el siglo XIX (1820, 1869 y 1895) pueden resumirse en un fuerte impacto migratorio interno ya que la población nativa estuvo obligada a emigrar y con escasa afluencia de extranjeros (sólo el 1,37%) (de la Orden et al., 2013).

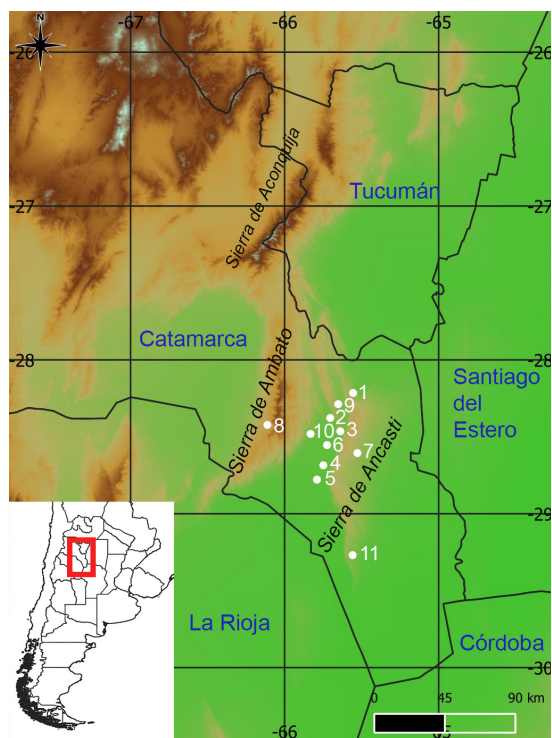


Fig. 1. Ubicación del área de estudio. Localidades: 1-Alijilán, 2-Valle Viejo, 3-El Portezuelo, 4-Las Esquinas, 5-Las Tejas, 6-La Tercena, 7-Oyola, 8-Mutquín, 9-La Bajada, 10-San Fernando del Valle de Catamarca y 11-Puesto Nuevo. Provincia de Catamarca, Argentina.

A pesar de las dificultades mencionadas para establecer la procedencia étnica, datos preliminares basados en estudios de ADN mitocondrial de poblaciones “criollas” de Catamarca demuestran que más del 70% de los individuos tienen ancestría indígena por vía materna (Capparelli, 2007). Se trata, entonces, de poblaciones con muy extensas trayectorias históricas de interacción con el bosque.

Obtención de datos

Para la obtención de información se utilizaron técnicas etnográficas típicas, en este caso entrevistas abiertas y semiestructuradas (Bernard, 1995). Para la selección de los pobladores entrevistados se utilizó el método “bola de nieve” y en todos los casos se trabajó con informantes clave. Esta técnica consiste en que el primer informante localizado recomienda otro/s informantes y luego estos proponen al investigador otra/s personas para entrevistar y así sucesivamente. La muestra quedará conformada cuando ningún nombre nuevo es sugerido (Bernard, 1995). Los informantes clave son referentes sociales en el aspecto cultural que motiva la investigación por lo que se consideran la fuente de información especializada (Guber, 1991). Las localidades visitadas fueron Alijilán (Dpto. Santa Rosa), La Tercena (Dpto. Fray Mamerto Esquiú), El Portezuelo, Las esquinas, Las Tejas, Valle Viejo (Dpto. Valle Viejo), Oyola (Dpto. El Alto), Mutquín (Dpto. Pomán), La Bajada (Dpto. Paclín) San Fernando del Valle de Catamarca (Dpto. Capital) y Puesto Nuevo (Dpto. Capayán) (Fig. 1). Se realizaron recorridos por la zona en los meses de verano y principios del otoño de 2023 y 2024 en compañía con los entrevistados para el desarrollo de entrevistas, el registro de los nombres vernáculos y la recolección de ejemplares. Se confeccionó un muestrario fotográfico de todas las especies vegetales comestibles presentes en el área generado a partir de revisión bibliográfica y las citas de colaboradores (Torrico Chalabe & Trillo, 2015; Saur Palmieri et al., 2018). Cuando fue posible, se colectaron, herborizaron y depositaron especímenes representativos en el Herbario de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Catamarca (UNCAT; Thiers, 2024). Para el proceso de colecta de plantas para su herborización se estableció un convenio de investigación con la Secretaría de Estado del Ambiente y Desarrollo Sustentable, Gobernación de la Provincia de Catamarca (Expediente N° 2497261/24). Cuando no fue posible colectarlos, los vegetales fueron determinados taxonómicamente a campo, de manera similar a otros trabajos etnográficos (Gomes et al., 2020). En ambos casos, las identificaciones permitieron establecer correspondencias entre

las nomenclaturas locales y los taxones botánicos académicos (Zamudio & Hilgert, 2015). Estos últimos se basaron en el Catálogo de las Plantas Vasculares del cono Sur (Instituto de Botánica Darwinion, 2025).

Durante los viajes se realizaron entrevistas a 44 pobladores nacidos en la zona, 15 mujeres y 29 hombres. La edad de los entrevistados fue 24 a 87 años. Para dar inicio a las entrevistas, se expuso a los colaboradores los objetivos y la finalidad del trabajo, además de solicitar el consentimiento informado de manera oral a cada uno de los posibles entrevistados siguiendo las recomendaciones del Código de Ética de la Sociedad Internacional de Etnobiología (ISE, 2006). La información fue registrada en libreta de campo. Las plantas mencionadas se documentaron según su nombre vernáculo, es decir como etnoespecies independientes de las categorías de clasificación científicas y denominadas con un nombre vernáculo (Reyes-García et al., 2006).

Análisis de la información

Los resultados de las entrevistas se analizaron cualitativamente, registrando especies y prácticas mencionadas. Este abordaje se complementó con la estimación de la significancia cultural de cada etnoespecie por medio del Índice de Importancia Cultural (IC, Tardío & Pardo de Santayana, 2008). El IC se calculó como la sumatoria de todas las frecuencias relativas de mención de cada práctica alimentaria realizada con la etnoespecie (con relación al total de colaboradores), empleando la siguiente fórmula:

$$IC = \sum_{i=1}^{i=U} \frac{P_i}{N}$$

donde P_i es la cantidad de citas de la práctica i (i varía de 1 al número total de actividades citadas para la etnoespecie en la subregión, U) y N es el número total de colaboradores de la subregión. Los valores obtenidos contemplan no sólo la dispersión en el número de prácticas mencionadas por los entrevistados para cada etnoespecie, sino también la diversidad de usos alimentarios referidos (Tardío & Pardo de Santayana, 2008).

RESULTADOS

Los entrevistados pertenecen según su autodeterminación a grupos denominados “ciollos”, “ganaderos”, “gente del campo”, “serranos” y “cumbranos”. Los pobladores

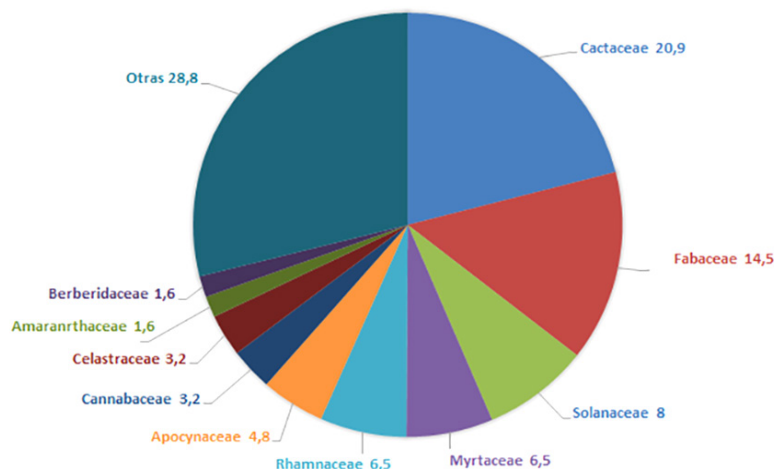


Fig. 2. Contribución porcentual de las diferentes familias botánicas mencionadas por los colaboradores de ambientes boscosos de la Provincia de Catamarca.

desarrollan actividades extractivas propias del uso ganadero de multipropósito (forrajero, leña, alimenticio, medicinales, etc.), llevan adelante actividades productivas de ganadería de vacunos, ovinos y caprinos. Los productores ganaderos tradicionales realizan una actividad de carácter netamente familiar, es un sistema de subsistencia donde la mayoría de los productores involucrados pertenecen al sector con menores recursos. Estos sistemas de subsistencia son netamente extensivos, basados en encierro nocturno, con pastoreo a campo natural, sin apotreramiento, ni agua asegurada y escaso control sanitario ni reproductivo (a excepción de la venta de carne vacuna en carnicerías de poblados pequeños y alejados).

Un reducido número de entrevistados además de pequeños productores ganaderos son agricultores de pequeñas parcelas de verduras y flores, artesanos locales (de textiles y curtiembre de cueros) y complementan sus ingresos con apoyos gubernamentales provinciales y nacionales (jubilaciones y complementos familiares a la niñez y adolescencia). Las actividades extraprediales de venta en mercados locales y regionales, así como roles comunitarios como agentes sanitarios, generan aportes económicos que les permite continuar viviendo en zonas alejadas de la Capital y en contacto con el bosque.

Los colaboradores entrevistados de Catamarca mantienen en su memoria el recuerdo de 62 especies comestibles totales, con referencia a 56 especies nativas y 6 especies adventicias o naturalizadas clasificadas en 49 géneros pertenecientes a 30 familias botánicas diferentes (Tabla 1), con dominio de Cactaceae (13),

Fabaceae (9), Myrtaceae (5) y Solanaceae (5) (Fig. 2).

Los colaboradores mencionaron las estructuras vegetales que se agruparon en cinco categorías: flores, frutos, hojas, semillas y tubérculos. El fruto fue el órgano vegetal más mencionado, de 55 especies (85,9%) son mencionados sus frutos comestibles, mientras que las demás estructuras estuvieron representadas en menor proporción, flores 1 especie (1,5%), hojas 6 especies (7,7%), semillas 2 especies (3,07%) y tubérculos 1 especie (1,5%) (Fig. 3).

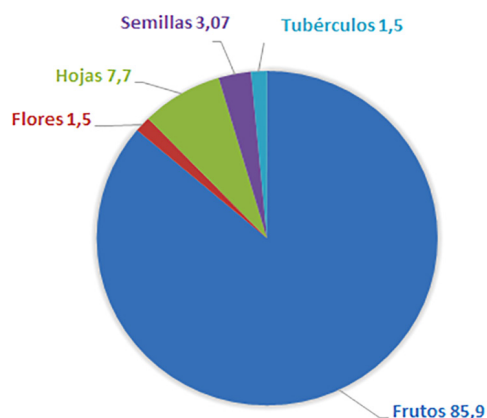


Fig. 3. Contribución porcentual de los órganos vegetales utilizados en las diferentes prácticas mencionadas por los colaboradores de ambientes boscosos de la Provincia de Catamarca.

Tabla 1. Listado de especies comestibles mencionadas por los pobladores asociados a zonas serranas de la Provincia de Catamarca. Detalles de las partes de consumo y prácticas culinarias asociadas a las plantas. Parte: Flo: flores, Fru: fruto, H: hojas, Sem: semillas, Tub: tubérculo; Práctica: Fre: fresco. Co: cocinado, Bra: sobre las brasas, Mort: mortereado (harina), Ferm: Fermentado (aloja), Torr: torrado (café), Li: Licor. IC: Índice de importancia Cultural. * Especie adventicia.

Especie	Familia	Nombre vulgar	Parte/Práctica	Menciones	IC
*1- <i>Amaranthus</i> sp.	Amaranthaceae	Ataco yuyo	H / Co	7	0,36
2- <i>Araujia brachystephana</i> (Griseb.) Fontella & Goyder	Apocynaceae	Doca	Fru / Fre Sem /Fre, Co, Bra	12 Fre 4 Bra 3 Co	0,76
3- <i>Araujia odorata</i> (Hook. & Arn.) Fontella & Goyder	Apocynaceae	Doca	Fru / Fre, Co, Bra	3 Fre 3 Co 4 Bra	0,4
4- <i>Vallesia glabra</i> (Cav.) Link. Col. Trillo 17 (UNCAT)	Apocynaceae	Ancoche	Fru / Fre	3	0,12
5- <i>Berberis</i> sp. Col. Trillo 28 (UNCAT)	Berberidaceae	Uvilla	Fru / Fre	9	0,36
6- <i>Dolichandra cynanchoides</i> Cham. Col. Demaio 700 (UNCAT)	Bignoniaceae	Sachaguasca Loconte	Flo / Fre	3	0,12
*7- <i>Nasturtium officinalis</i> W.T.Aiton	Brassicaceae	Berro	H / Fre	1	0,025
8- <i>Deinacanthon urbanianum</i> (Mez) Mez Col. Quiroga 58 (UNCAT)	Bromeliaceae		Fru / Fre	1	0,04
9- <i>Cereus aethiops</i> Haw.	Cactaceae		Fru / Fre	10	0,4
10- <i>Cereus forbesii</i> Hort. Berol. ex C.F. Först. Col. Quiroga 59 (UNCAT)	Cactaceae	Ucle	Fru / Fre, Co	9 Fre 2 Co	0,44
11- <i>Cleistocactus baumannii</i> (Lem.) Lem.	Cactaceae	Cardón, uluvínche	Fru / Fre	6	0,24
12- <i>Gymnocalycium saglionis</i> (J.F. Cels) Britton & Rose	Cactaceae	Machocorote Shiki	Fru / Fre, Co	6 Fre 5 Co	0,44
13- <i>Gymnocalycium schickendantzii</i> (F.A.C. Weber) Britton & Rose	Cactaceae	Churrete	Fru /Fre	1	0,04
14- <i>Harrisia pomanensis</i> (F.A.C. Weber ex K. Schum.) Britton & Rose	Cactaceae	Ulúa, ulva	Fru / Fre	6	0,24
15- <i>Opuntia anacantha</i> Speg. var. kiska-loro (Speg.) R. Kiesling Col. Demaio 920 (UNCAT)	Cactaceae	Anacanta	Fru / Fre	2	0,08
*16- <i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill. f. <i>ficus-indica</i>	Cactaceae	Tuna	Fru / Fre, Co	6 Fre 8 Co	0,56
17- <i>Opuntia sulphurea</i> Gillies ex Salm-Dyck var. <i>sulphurea</i> Col. Quiroga 28 (UNCAT)	Cactaceae	Penca, quiscaloro, Tunilla	Fru / Co	13	0,44
18- <i>Pfeiffera ianthothale</i> (Monv.) F.A.C. Weber	Cactaceae	Ulvita, ulúa	Fru / Fre	1	0,04
19- <i>Stetsonia coryne</i> (Salm. Dyck) Britton & Rose Col. Quiroga 48 (UNCAT)	Cactaceae	Pasacana, cardón	Fru /Fre	4	0,06

TRILLO. Patrimonio de plantas comestibles silvestres de las Sierras de Catamarca

20- <i>Trichocereus atacamensis</i> (Phil.) W.T. Marshall & T.M. Bock	Cactaceae	Cardón, cardón del llano, pasacana	Fru / Fre	4	0,06
21- <i>Trichocereus terscheckii</i> (J. Parm. ex Pfeiff.) Britton & Rose	Cactaceae	Cardón	Fru / Fre	1	0,04
22- <i>Celtis pallida</i> Torr. var. <i>discolor</i> Hunz. & Dottori Col. Trillo 25 (UNCAT)	Cannabaceae	Tala churqui	Fru / Fre	4	0,16
23- <i>Celtis tala</i> Gillies ex Planch.	Cannabaceae	Tala árbol	Fru / Fre	13	0,52
24- <i>Vasconcellea quercifolia</i> A. St.-Hil. Col. Reinoso Franchino 14 (UNCAT)	Caricaceae	Higuerón, mamón del monte	Fru / Fre	1	0,04
25- <i>Tricerna viscidifolium</i> (Griseb.) Lundell	Celastraceae	Capia	Fru / Fre	1	0,04
26- <i>Tricerna vitis-idaeu</i> (Griseb.) Lundell Col. Quiroga 23 (UNCAT)	Celastraceae	Palta	Fru / Fre	2	0,08
27- <i>Acanthosyris falcata</i> Griseb.	Cervantesiaceae	Sombra de toro hembra	Fru / Fre	1	0,04
*38- <i>Chenopodium alba</i> L. Col. Trillo 2 (UNCAT)	Chenopodiaceae	Cenicienta	H / Co	1	0,04
29- <i>Ephedra</i> sp.	Ephedraceae	Tramontana	Fru / Fre	2	0,08
30- <i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart Col. Quiroga 22 (UNCAT)	Fabaceae	Chañar	Fru / Fre, Co	4 Fre 17 Co	0,84
31- <i>Neltuma alba</i> (Griseb.) C.E. Hughes & G.P. Lewis	Fabaceae	Algarrobo blanco	Fru	5	0,48
32- <i>Neltuma chilensis</i> (Molina) C.E. Hughes & G.P. Lewis Col. Quiroga 1 (UNCAT)	Fabaceae	Algarrobo blanco	Fru / Fre, Mort.	8	0,92
33- <i>Neltuma flexuosa</i> (DC.) C.E. Hughes & G.P. Lewis Col. Quiroga 42 (UNCAT)	Fabaceae	Algarrobo dulce	Fru /Fre, Mort, Co, Fer	2 Fre 20 Mort 2 Co 2 Fer	1,04
34- <i>Neltuma nigra</i> (Griseb.) C.E. Hughes & G.P. Lewis Col. Quiroga 7 (UNCAT)	Fabaceae	Algarrobo negro	Fru / Fre, Mort, Ferm	6	0,48
35- <i>Parkinsonia praecox</i> (Ruiz & Pav. ex Hook.) Hawkins Col. Quiroga 90 (UNCAT)	Fabaceae	Brea	H / Co	1	0,04
36- <i>Strombocarpa torquata</i> (Cav. ex Lag.) Hutch. Col. Quiroga 25 (UNCAT)	Fabaceae	Tentitaco	Fru / Fre	2	0,08
37- <i>Vachellia aroma</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Seigler & Ebinger Col. Trillo 9 (UNCAT)	Fabaceae	Tusca, algarrobilla	Fru /Fre, Torr	9 Fre 1 Torr	0,44
38- <i>Vachellia caven</i> (Molina) Seigler & Ebinger Col. Quiroga 89 (UNCAT)	Fabaceae	churqui	Fru / Torr	1	0,04
39- <i>Prosopanche americana</i> (R. Br.) Baill Col. Quiroga 75 (UNCAT)	Hydnoraceae	Guaicurú Hongo	Fru / Fre, Co	3	0,12

40- <i>Juglans australis</i> Griseb. Col. Trillo 27 (UNCAT)	Juglandaceae	Nogal criollo	Fru / Fre	4	0,16
41- <i>Litharea molleoides</i> (Vell.) Engl Col. Reinoso Franchino 30 (UNCAT)	Lithraceae	Molle de Córdoba	Fru /Ferm	12	0,48
42- <i>Ligaria cuneifolia</i> (Ruiz & Pav.) Tiegh. Col. Trillo 12 (UNCAT)	Loranthaceae	Liga de jarilla	Fru / Fre	1	0,04
43- <i>Ibicella parodii</i> Abbiatti	Martyniaceae	Asta del diablo	Sem / Fre	1	0,04
44- <i>Blepharocalyx salicifolius</i> (Kunt.) O. Berg.	Myrtaceae	Horco Molle	Fru / Fre	1	0,04
45- <i>Myrcianthes mato</i> (Griseb.) McVaugh Col. Demaio 903 (UNCAT)	Myrthaceae	Mato chico	Fru	2	0,08
46- <i>Myrciantes pungens</i> (O. Berg.) D. Legrand. Col. Demaio 687 (UNCAT)	Myrthaceae	Mato grande, guabiyú	Fru	2	0,08
47- <i>Ximenia americana</i> L.	Olacaceae	Pata	Fru / Fre	11	0,44
48- <i>Passiflora caerulea</i> L.	Passifloraceae	Granadilla	Fru / Fre	8	0,32
49- <i>Podocarpus parlatoi</i> Pilg. Col. Demaio 900 (UNCAT)	Podocarpaceae	Pino del Cerro	Fru / Fre	1	0,04
*50- <i>Rumex crispus</i> L. Col Trillo 1 (UNCAT)	Polygonaceae	Romaza	H / Co	1	0,04
*51- <i>Portulaca oleracea</i> L.	Portulacaceae	Verdolaga	H / Fre, Co	9 Fre 10 Co	0,76
52- <i>Condalia buxiflora</i> Reissek Col. Demaio 705 (UNCAT)	Rhamnaceae	Piquillín	Fru /Fre	12	0,48
53- <i>Condalia microphylla</i> Cav.	Rhamnaceae	Piquillín	Fru / Fre	13	0,52
54- <i>Condalia montana</i> A. Cast. Col. Demaio 706 (UNCAT)	Rhamnaceae	Piquillín	Fru /Fre	1	0,04
55- <i>Sarcomphalus mistol</i> (Griseb.) Hauenschild Col. Trillo 22 (UNCAT)	Rhamnaceae	Mistol	Fru /Co, Mort	7 Fre 11 Co 7 Mort	1
56- <i>Allophylus edulis</i> (A. St.-Hil., A. Juss. & Cambess.) Hieron. ex Niederl. Col. Reinoso Franchino 31 (UNCAT)	Sapindaceae	Chal chal	Fru / Fre	2	0,08
57- <i>Capsicum chacoense</i> Hunz. Col. Quiroga 47 (UNCAT)	Solanaceae	Ají uchuquita, ají del campo	Fru / Fre, Mort	14 Fre 14 Mort	1,12
58- <i>Physalis viscosa</i> L. Col. Saravia Toledo 13237 (UNCAT)	Solanaceae		Fru /Fre	1	0,04
59- <i>Eriolarynx</i> sp.	Solanaceae	Perilla	Fru / Fre	5	0,2
60- <i>Salpichroa oreganifolia</i> (Lam.) Baill.	Solanaceae	Huevo de gallo Cojones	Fru / Fre, Co	13 Fre 1 Co	0,56
61- <i>Solanum betaceum</i> Cav.	Solanaceae	Tomate de árbol	Fru / Fre	2	0,08
62- <i>Clematicissus tweediana</i> (Baker) Lombardi Col: Demaio 680 (UNCAT)	Vitaceae	Viña del zorro	Fru / Fre	3	0,12

Existen diferencias sobre el consenso de uso, las prácticas y elaboración de productos de las especies registradas (Tabla 1).

En la Fig. 4 se observan las especies con mayor Índice de Importancia Cultural (IC), a los fines de simplificar el análisis se graficaron los 25 especies con los mayores valores de IC, las 37 especies restantes son mencionadas por escasos colaboradores y/o sólo con consumo de frutos/hojas frescos sin ningún procesamiento. Es interesante señalar que los taxones que lideran el ranking son “ají”, “algarrobos”, “mistol” y “doca”. De particular interés resultan en 6° posición “verdolaga” y en 7° lugar la “tuna”, hierba y arbusto adventicios, dando muestras de la presencia generalizada de las especies en ámbitos naturales y la incorporación de dichos taxones al patrimonio biocultural de los diversos grupos del país.

Las prácticas que se llevan adelante con los recursos vegetales sistematizados se pueden agrupar considerando el producto final obtenido: el “ají” es mortereado y conservado para su posterior uso como condimento para chacinados y escabeches; un segundo grupo “verdolaga”, “ataco” y “docas” se procesan para la elaboración de torrejas o se agregan a guisos o sopas asociadas a comidas saladas; otro grupo muy extendido es el de los frutos usados para la confección de arropes y mermeladas como “tuna”, “quiscaloro”, “chañar”, “piquillín”, “algarrobo” y “mistol” entre otros; un cuarto grupo es el conjunto de especies que se procesan mortereando los frutos con el objeto de conseguir harinas para la elaboración de patay (preparado con harina de algarroba, secado al sol en moldes bien prensados), añapa (bebida a base de algarrobo molida sin proceso de fermentación) y alfajores como “algarrobo dulce” o “algarrobos” o para la elaboración de bolanchao (pasta realizada con mistol molido y harina de algarroba), finalmente se mencionan al “molle” y “algarrobos” para la elaboración de “aloja” o “chicha” (fermentado para elaboración de una bebida alcohólica) o añapa. El resto de las especies se comen frescas sin procesamiento.

Los colaboradores mencionan la disminución de pobladores y familiares viviendo en relación con el monte y los ambientes naturales, en la actualidad no consiguen la participación de familiares para tareas asociadas al campo como buscar leña, buscar animales o limpiar las zonas domésticas (patios, huertas, chacras), los parientes se fueron a vivir a la ciudad y buscan la comodidad de la disponibilidad de alimentos en el comercio. El movimiento a la ciudad implicó un cambio en el estilo de vida, los jóvenes migraron a los centros urbanos y en este ámbito los conocimientos del monte ya no tienen valor y “se dejaron de enseñar” (MG, 75 años, La Tercena). Los pobladores entrevistados expresan las diferencias entre las

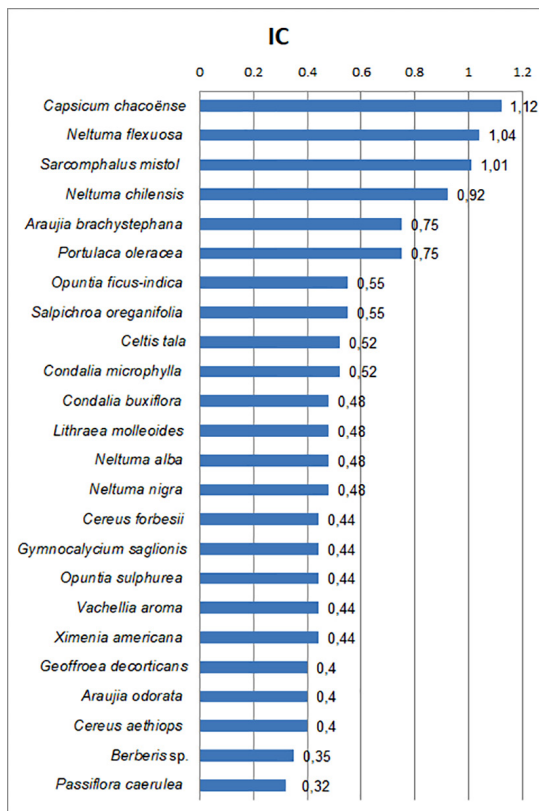


Fig. 4. Índice de Importancia Cultural (IC) de las 30 especies más importantes mencionadas por los colaboradores de ambientes boscosos de la Provincia de Catamarca.

generaciones, “antes había otras necesidades” para hacer referencia a los padres y abuelos, “cambiaron la forma de vida” menciona para describir a los más jóvenes (R, 75 años, Alijilán). Por ello, el traspaso de información, prácticas y valoraciones que se realiza por transmisión oral de larga duración (de generación en generación) se ve disminuido.

Todos los colaboradores expresaron que su alimentación se basa en productos industriales y comercializados; sin embargo, la recolección de recursos vegetales a campo para realizar productos o su consumo como frutos frescos están asociados a la identidad como “criollos” “gente de campo” (R, 75 años, Alijilán), “que les gusta el monte” (N, 63 años, Alijilán) y que cuando consumen estas especies y sus productos se mantienen “conectados con el monte” (N. 70 años, Alijilán).

En el discurso de los colaboradores se manifiesta una tensión entre la alegría de la identificación como poblador rural o del monte “yo me quedé a vivir en el monte, a mí me gusta el campo” (N, 70 años, Alijilán), y también reconocen que existen

valoraciones negativas de la comida del monte por parte de la comunidad. Existe “un desprestigio por la comida del monte” por parte de las nuevas generaciones que “ven como una bajeza” (MG, 75 años, La Tercena) su consumo, “está mal visto” (N, 70 años, Alijilán), “existe un prejuicio de atraso”, “se asocia al veneno” (AV, 75 años, Valle Viejo), en repetidas oportunidades mencionan que las madres o los mayores indicaban la prohibición de su consumo, “una mugre”, “los jóvenes no les gusta o no lo han probado”, pertenecen a “otra generación” (AV, 75 años, Valle Viejo) que ya no produce sino que se dedica a dar servicios (docentes, empleados del estado), todo se compra en el comercio.

A partir de esta percepción que los incomoda proponen una serie de acciones de re-activación para la conservación del patrimonio biocultural comestible: fortalecer la escuela y los comedores escolares con fotos de las especies y su consumo, prácticas de elaboración y degustaciones como espacio de educación formal, construir jardines botánicos, volver a caminar en el bosque y que los padres/mayores se tomen el trabajo de enseñar a sus hijos por transmisión oral, participar en Festivales y ferias regionales y locales con sus elaboraciones.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Las 62 especies registradas constituyen la primera sistematización etnobotánica de plantas alimenticias silvestres con comunidades criollas para todos los cordones montañosos de Catamarca, complementando el trabajo novedoso de Martínez (2022) realizado en el Este de la provincia (Sierras de Ancasti) que contabilizan 77 taxones en total (cultivadas y silvestres) y 33 especies nativas. Las especies registradas en este trabajo superan las reportadas con grupos humanos de similar autopercepción en provincias vecinas: en Córdoba 45 taxones (Saur Palmieri et al., 2018, 2022) y 19 especies para la vecina provincia de La Rioja (Biurrun et al., 2007). Los valores de taxones registrados en este trabajo probablemente son elevados ya que se realizaron entrevistas en todos los cordones montañosos y localidades del valle intermontano más pobladas de los ambientes chaqueños, y los mosaicos de ambientes con provincias fitogeográficas de Monte y Yunga de la provincia, motivo que aumenta la diversidad disponible para este uso, así como para otros usos en la misma provincia (para forrajeras Quiroga & Trillo, 2022). Sin embargo, los trabajos pioneros de sistematización de Maranta (1987), Arenas (2003) y Scarpa (2009) que analizan las plantas alimenticias de los pueblos aborígenes chaqueños arrojan valores muy superiores al presente estudio, los citados autores analizaron zonas geográficas

más amplias (Bolivia y Paraguay) y comunidades humanas con menor mestizaje cultural e inserción al mercado.

Una primera aproximación que explicaría el alto número de taxones mencionados es la variabilidad geográfica y fitogeográfica de la provincia que da como resultado (entre otros) la desigual distribución de especies y de abundancia de las mismas en las diferentes laderas de las Sierras motivo por el que se observa una regionalización de datos. Ejemplos de esta heterogeneidad son “perilla” y “uvilla” sólo son reconocidas en la ladera oeste de las Sierras de Ambato y el “piquillín llanisto” (*Condalia microphylla*) abunda en las menciones con los colaboradores de la ladera este de las Sierras de Ancasti, de manera similar, *Myrcianthes mato* sólo se reconoce por los pobladores del sector norte de las Sierras de Ancasti en los bosques montanos (Balestra Ibañez, 2024) de la localidad de Alijilán motivo de su restringida distribución en la provincia, poniendo en relieve la imposición de condiciones geográficas que define las especies silvestres o naturalizadas disponibles (Scarpa, 2009, Mancera Valencia 2022).

En concordancia con lo registrado por Martínez (2022), la familia Cactaceae es la que acumula la mayor cantidad de menciones de frutas comestibles similar a otros trabajos etnobotánicos realizados en la zona central (Saur Palmieri et al., 2022) y norte del país (Scarpa, 2009).

El análisis detallado de las especies con mayores IC permite visualizar, en primer lugar, al “ají del campo”, “del monte”, “cumbarí” o “puta parió”, ésta es una planta herbácea cuyos frutos son objeto de diferentes prácticas y presenta visibilidad histórica profunda (como resto arqueológico) ya que Capparelli et al. (2005) la mencionan como producto prehispánico en Shincal (Establecimiento Inca en el Oeste de la provincia). Otras especies con dominio en el discurso de los pobladores son los “algarrobos” (*Neltuma flexuosa*, *N. chilensis* y *N. nigra*) y el “mistol” *Sarcomphalus mistol*, éstos son árboles nativos con profundas raíces culturales como planta alimenticia y para otros usos en la actualidad y también en el pasado pre-hispánico de la provincia (Capparelli, 2009; Jiménez Escobar et al., 2021; Longo, 2021; López et al., 2022; Quiroga & Trillo, 2022).

Todas las especies con alto valor de IC registran plasticidad y adaptación a las condiciones climáticas, son aquellas objeto de procesamiento como mortereado, tostado o cocción, en concordancia con los aportes de Capparelli (2007) para el oeste catamarqueño, para el este de la provincia por Martínez (2022) y en otras zonas del país (Biurrun et al., 2007; Saur Palmieri et al., 2022; Trillo & López, 2023). Sólo 2 especies, *Celtis tala* y *Ximena americana*, arrojan elevado IC aunque no se elaboran productos, esto se debe al alto

consenso de uso, reconocimiento, abundancia a campo y amplia distribución geográfica.

El proceso de urbanización, y el consecuente abandono de los espacios rurales, lleva más de una generación en la provincia de Catamarca (Barros et al., 2024), los autores analizan en particular la migración femenina y de jóvenes madres a los conglomerados urbanos. La migración es el movimiento que implica un cambio de residencia definitivo o semipermanente, puesto que modifica la distribución territorial de la población e incide directamente en la planificación económica, además de ser el que más influye en la familia. De particular importancia resultaría la escasez de mujeres en las zonas rurales, si bien la recolección de frutos es frecuente la realicen los varones (que salen a arriar el ganado vacuno y equino), la elaboración de productos también es compartida, pero tiene una preponderancia femenina tal como se observó en la vecina provincia de Córdoba para el mismo grupo socio-productivo (Arias Toledo & Trillo, 2018). La cercanía a los centros urbanos con un mayor acceso a productos alimenticios y medicinales que ofrece el mercado es otro factor que influiría en la pérdida del conocimiento de plantas comestibles, ya que induce la sustitución de especies tradicionales por nuevos productos disponibles en el mercado. Generalmente, esto va acompañado de un cambio en el estilo de vida, los valores y la percepción que las personas tienen de las plantas de uso tradicional, asociándolas a prácticas “antiguas” o poco desarrolladas (López Ponce, 2021). Esta distancia con los recursos biológicos sería uno de los factores que explicaría la pérdida del conocimiento ecológico tradicional, fenómeno conocido como “extinción de la experiencia”, el cual se refiere a la pérdida del contacto de las personas con los ambientes naturales y la consiguiente ruptura de los lazos materiales y emocionales con la naturaleza (López Ponce, 2021). La falta de contacto de las generaciones de los mayores con los nuevos miembros obstaculiza los procesos de aprendizaje de prácticas complejas como la elaboración de productos (Reyes- García et al., 2009; Trillo, 2019, 2021).

El desprestigio es otro de los factores que afectan la cantidad de especies conocidas y recordadas, la dieta condiciona el estatus de vida de las personas y fue una de las razones por las que las especies silvestres se asociaran con un nivel social inferior (Albala, 2004). Ejemplos de estas valoraciones negativas también se registraron en la Provincia de Córdoba para pobladores serranos, Arias Toledo (2008) indica que su utilización podría representar un signo de pobreza que ninguno de los pobladores rurales está dispuesto a mostrar ante sus vecinos, motivo por el que restringen su consumo; para comunidades moqoit actuales de

la provincia de Chaco (Rosso & Scarpa, 2017) registran el consumo de cierta clase de alimentos y un status social más elevado al consumir productos modernos que otorgan prestigio social; y para Latinoamérica, Rodríguez Ruiz (2012) refiere que durante el Porfiriato, Francis Bulnes clasificó a los indios de México en un nivel de inferioridad racial por basar su dieta en maíz y de superioridad a quienes tenían como base el trigo, esto provocó una separación de clases por forma de alimentación.

A pesar de los cambios socioculturales y económicos que suponen los procesos anteriormente referidos, aún se conserva conocimiento etnobotánico acerca de los usos de las plantas, evidenciado en el reconocimiento de gran diversidad de nombres comunes y la conservación de las memorias de manejo de agroecosistemas, prácticas de manejo y posibilidades de consumo y comercialización. Un estudio similar en Latinoamérica así lo avala: Sotelo Santos & Cruz-Manjarrez (2024) para la elaboración de tamales en México y Guatemala. Rivera et al. (2007) y Aceituno-Mata et al. (2021) para España mencionan los mismos factores identificados en este trabajo: altos números de especies conocidas y, además el abandono de las prácticas tradicionales de recolección y agricultura, la reducción del tiempo en el que la gente pasa en actividades rurales, el hecho de que estas plantas no son necesarias para subsistir y las connotaciones negativas que tienen algunas de estas especies, relacionadas con la pobreza y la hambruna.

Los entrevistados expresaron que el consumo de estas plantas forma parte de su identidad como “gente campo”, “criollos” o “serranos” (Martínez, 2022; Quiroga & Trillo, 2022). Percepciones similares se registran en Córdoba (Trillo & López, 2023), donde las autoras encontraron que el complejo de especies y prácticas asociadas a la cultura alimentaria de los cordobeses serranos se encuentra vinculado a la identidad de los pobladores rurales criollos que habitan en el sector serrano. En asociación a valoraciones y percepciones heredadas de las generaciones anteriores y que permiten a los pobladores reconocerse a sí mismos como miembros de una comunidad, actuando como una amalgama de reconocimiento de vínculos que se establecen en múltiples direcciones, al construir un “nosotros somos serranos” cuando comemos y comemos estos alimentos que elaboramos en nuestro lugar y con nuestra gente (Trillo & López, 2023). También la elaboración de productos como es el caso de los “arroperos” de Chuña (Trillo et al., 2024) en la provincia de Córdoba, quienes continúan junto a los jóvenes desarrollando prácticas tradicionales con fuerte construcción de redes familiares y locales. En Latinoamérica, Santos Tanús et al. (2019)

analizaron la permanencia de especies silvestres en el patrimonio biocultural de la comunidad popoloca de Puebla, México, y señalan que uno de los factores que contribuyen más a que las plantas comestibles silvestres estén presentes en la dieta de los pobladores es el factor sociocultural, ya que refuerza la parte de la identidad colectiva y el tejido social que incluye aspectos de tradición y costumbre, identidad cultural colectiva, gusto y sabor. En España, Aceituno-Mata et al. (2022) ilustran valoraciones similares complementadas por el placer de recolectar y elaborar sus propios alimentos.

El esfuerzo de re-activación expresado como anhelo por los pobladores es una tarea comunitaria de mediano y largo alcance e implica múltiples acciones; tal como lo expresan Trillo y López (2023) “más allá de si actualmente los emplean o no, el hecho de mantenerlos en la memoria con una alta estima conlleva a considerar que “el ser serrano” implica no solo vivir en tierras rurales sino también preparar y consumir determinadas comidas, o saber cómo hacerlo”.

Acordando con Consuegra et al. (2021), no sólo es importante documentar la diversidad biocultural, también es urgente crear las condiciones para permitir que esta memoria se visibilice, se reactive y se renueve, proteger la diversidad cultural también implica entender las transformaciones causadas por la porosidad de las fronteras urbano-rurales y cómo pueden canalizarse hacia la renovación de las prácticas sin generar pérdidas irremediables de diversidad biocultural. Los sistemas de conocimiento derivados de estos procesos no están limitados al ámbito material y conservan una carga simbólica importante. Sin embargo, en su gran fluidez y alta velocidad de actualización, estos sistemas son muy sensibles a los cambios en el contexto social y ecológico donde se encuentran.

Con la misma intención que la propuesta para plantas medicinales en el centro de país que realizan Trillo & Arias Toledo (2023), se propone reflexionar en las acciones futuras y los esfuerzos que debemos hacer para “activar” o “re-activar” los conocimientos que se mencionan pero no observamos su práctica, para continuar con la tradición de enseñar a nuestros jóvenes el uso de nuestro rico patrimonio biocultural comestibles.

AGRADECIMIENTOS

A los pobladores que permitieron el desarrollo de las entrevistas por su dedicación y generosidad, a Pablo H. Demaio, Alejandro Quiroga, Sergio E. Agüero y Melisa Cativa. Esta investigación fue financiada por la Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de Catamarca (Resolución 135/2023) y por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

BIBLIOGRAFÍA

- Albala, K. 2004. Wild Food: The Call of the Domesticated. Paper presented at Oxford Symposium on Food and Cookery 2004: *Wild Food* in Oxford, England, United Kingdom.
- Aceituno-Mata, L.; J. Tardío & M. Pardo-de-Santayana. 2021. The persistence of flavor: Past and present use of wild food plants in Sierra Norte de Madrid, Spain. *Frontiers in Sustainable Food Systems* 4: 610238.
- Arenas, P. 2003. *Etnografía y alimentación entre los Toba-Nachilamolehek y Wichi-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)*. Buenos Aires. 562 pp.
- Arenas, P. & G. J. Martínez. 2012. Estudio etnobotánico en regiones áridas y semiáridas de Argentina y zonas limítrofes. Experiencias y reflexiones metodológicas de un grupo de investigación. En: Arenas, P. (ed.), *Etnobotánica en zonas áridas y semiáridas del Cono Sur de Sudamérica*, pp. 11-43. CONICET, Buenos Aires.
- Arias Toledo, B. 2008. *Disponibilidad y uso de las plantas silvestres alimenticias y medicinales en las Sierras de Córdoba: su asociación con factores fitogeográficos y culturales*. Tesis doctoral inédita, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba.
- Arias Toledo, B. & C. Trillo. 2018. Practices and spaces by gender: landscapes and rural tasks of livestock producers of the Sierras Chicas from Córdoba, Argentina. *Ethnobiology and Conservation* 7. DOI: <http://dx.doi.org/10.15451/ec201804-7.8-1-24>
- Balestra Ibañez, L. T. 2024. *Caracterización florística y biogeográfica del extremo norte de la Sierra de El Alto-Ancasti (Catamarca, Argentina)*. Tesina para acceder al Título de Lic. en Biología, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad Nacional de Catamarca.
- Barros, M. G.; D. E. Quiroga, C. A. Urbano & J. A. Yuni. 2024. Migración interna: la movilidad femenina y reconfiguración del cuidado en la región del NOA. *Revista Pares -Ciencias Sociales* 4(1): 29-56.
- Berkes, F.; J. Colding & C. Folke. 2000. Rediscovery of traditional ecological knowledge as adaptive management. *Ecological Applications* 10(5): 1251-1262
- Bernard, H. R. 1995. *Research Methods in Anthropology Qualitative and Quantitative Approaches*. Oxford, Altamira Press.
- Biurrun, E.; L. Galetto; A. M. R. Anton & F. Biurrun. 2007. Plantas silvestres comestibles utilizadas en poblaciones rurales de la Provincia de La Rioja (Argentina). *Kurtziana* 33(1): 121-140.
- Boege Schmidt, E. 2015. *El patrimonio biocultural y la*

- diversidad en la cocina Mexicana*. <https://www.youtube.com/watch?v=G8r2uehTQIA>.
- Cabrera, A. L. 1976. Regiones fitogeográficas argentinas. *Enciclopedia argentina de agricultura y jardinería*, tomo 2, fasc. 1. Buenos Aires: Acme.
- Capparelli, A. 2007. Los productos alimenticios derivados de *Prosopis chilensis* (Mol.) Stuntz y *P. flexuosa* DC., Fabaceae, en la vida cotidiana de los habitantes del NOA y su paralelismo con el algarrobo europeo. *Kurtziana* 33(1): 103-119.
- Capparelli, A. 2009. Intra-site comparison of the archaeobotanical evidence of El Shincal: implications about the inka economy. La alimentación en la América precolombina y colonial: Una aproximación interdisciplinar, *Treballs d'Etnoarqueologia* 7: 113-144.
- Capparelli, A.; V. Lema, M. Giovannetti & R. Raffino. 2005. The introduction of Old World crops (wheat, barley and peach) in Andean Argentina during the 16th century a.d.: archaeobotanical and ethnohistorical evidence. *Vegetation History and Archaeobotany* 14: 472-484. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00334-005-0093-8>
- Consuegra, C.; S. Ortiz, M. Cely-Santos, M. C. van der Hammen & D. Pérez. 2021. "Plantas que toda la vida han estado": una co-investigación alrededor de la cocina y las relaciones bioculturales asociadas a plantas alimenticias locales en la ruralidad de Bogotá. *Revista de Antropología y Sociología: Virajes* 23(2): 163-85. DOI: <https://doi.org/10.17151/rasv.2021.23.2.8>
- Cuvi, N. 2015. Las ciudades como patrimonios bioculturales. <http://hdl.handle.net/20.500.11777/3747>
- de la Orden, G. 2020. Inmigración y matrimonio en Catamarca. Últimas décadas del Siglo XVIII. *Folia Histórica del Nordeste* 37: 65-86. DOI: <https://dx.doi.org/10.30972/fhn.0374165>
- de la Orden, G.; M. O. Díaz & G. N. Zamparella. 2013. Indio y campesinado en el oeste de Catamarca, en la transición al estado-nación. 1812-1895. *Revista Electrónica da ANPHLAC* 14: 85-108.
- de la Orden, E. & A. Quiroga. 2019. Unidades de vegetación y ambiente del Departamento Fray Mamerto Esquiú-Catamarca. *Revista del Centro de Investigación de Zonas Áridas* 20: 52-79.
- Gomes, D. L.; R. P. dos S. Ferreira, É. M. da C. Santos, R. R. V. da Silva & P. M. Medeiros. 2020. Local criteria for the selection of wild food plants for consumption and sale in Alagoas, Brazil. *Ethnobiology and Conservation* 9. DOI: <https://doi.org/10.15451/ec2020-04-9.10-1-15>
- Gramajo Martínez de Moreno, A. 2001. *Solar de mis mayores. La concepción del Alto*. Ediciones V Centenario. Santiago del Estero.
- Guber, R. 2001. La entrevista etnográfica o el arte de la "no directividad". *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Grupo Editorial, Norma. Bogotá.
- Instituto de Botánica Darwinion. 2025. Flora del Cono Sur. Catálogo de las Plantas Vasculares [online]. <http://www2.darwin.edu.ar/Proyectos/FloraArgentina/fa.htm> [Acceso: 14 Enero 2025].
- ISE. International Society Ethnobiology. 2006. Code of Ethics (with 2008 additions) [Online]. <https://www.ethnobiology.net/what-we-do/core-programs/ise-ethics-programs/code-of-ethics/code-in-english/> [Acceso: 13 febrero 2014].
- Jiménez-Escobar, N. D. 2021. Clasificaciones y percepciones asociadas al conocimiento de la leña utilizada en una comunidad rural del Chaco Seco (Catamarca, Argentina). *Acta Botánica Mexicana* 128: e1804. DOI: <https://doi.org/10.21829/abm128.2021.1804>
- Jiménez-Escobar, N. D.; M. B. Doumecq, D. Morales & A. H. Ladio. 2021. Cross-scale analysis of diversification processes in fuelwood use in three contrasting ecoregions of Argentina (Chaco, Pampa and Patagonia): the role of exotic species in subsistence. *Ethnobiology and Conservation* 10: 33. DOI: <https://doi.org/10.15451/ec2021-10-10.33-1-21>
- Longo, A. 2021. Consumo y manejo de plantas durante el primer y segundo milenio d.C. en tres sitios arqueológicos del valle de Santa María (Catamarca-Tucumán, Argentina). *Darwiniana, nueva serie* 9(1): 95-114. DOI: <https://doi.org/10.14522/darwiniana.2021.91.939>
- López, M. L.; M. Berón, L. Prates, M. Medina, G. Heider & S. Pastor. 2020. Las plantas en la alimentación de pueblos originarios de la diagonal árida argentina: Sierras Centrales, Pampa Seca y Norpatagonia. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad* 7(21): 81-102. DOI: <https://doi.org/10.35588/rivar.v7i21.4639>
- López Ponce, L. 2023. *Pérdida del conocimiento botánico tradicional en espacios rurales de la comuna de Arauco, región del Biobío, Chile*. Tesis de grado para optar al título de Biólogo con mención Medio Ambiente, Facultad de Ciencias, Universidad de Chile
- Mancera-Valencia, F. J. 2020. Patrimonio cultural gastronómico: consideraciones teóricas. *Diversidad* 18: 26-39.
- Maranta, A. 1987. Los recursos vegetales alimenticios de la etnia Mataco del Chaco Centro Occidental. *Parodiana* 5(1): 161-237.
- Martínez, G. J. 2022. Alimentación y plantas en la ruralidad de Sierra de Ancasti (Catamarca, Argentina). *Revista Iberoamericana de Vitivinicultura Agroindustria y Ruralidad* 9(25): 93-116. DOI: <https://doi.org/10.35588/rivar.v9i25.5418>

- Morlans, M. C. 1995. Regiones naturales de Catamarca. Provincias geológicas y provincias fitogeográficas. *Revista de Ciencia y Técnica* 2: 1-42.
- Ortiz Báez, P. A.; M. T. C. López & M. M. C. Serrano. 2024. “Así, nomás viendo”. Pedagogías “campesindias” en el Tlaxcala profundo. *Diálogos sobre educación* 31: 1-26.
- Perea, M.; G. Pedraza & J. Lucero. 2011. *Relevamiento de flora arbórea autóctona en la provincia de Catamarca*. Consejo Federal de Inversiones, Buenos Aires.
- Pernasetti, C. & M. F. Ferre. 2016. Modos de vigencia y resignificación de comidas tradicionales en Valles y Puna de Belén, Catamarca. *Ágora* 18(1): 43-56.
- Quiroga, A. & C. Trillo. 2022. Conocimiento botánico y prácticas asociadas a la alimentación de caprinos en momentos de emergencia: tradiciones mantenidas por los productores cabriteros del Chaco Árido de Catamarca, Argentina. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 57: 573-589. DOI: <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v57.n3.37645>
- Reyes-García, V.; T. Huanca, V. Vadez, W. Leonard & D. Wilkie. 2006. Cultural, practical, and economic value of wild plants: A quantitative study in the Bolivian Amazon. *Economic Botany* 60(1): 62-74. DOI: [https://doi.org/10.1663/0013-0001\(2006\)60\[62:CPAEVO\]2.0.CO;2](https://doi.org/10.1663/0013-0001(2006)60[62:CPAEVO]2.0.CO;2)
- Reyes-García, V.; J. Broesch, L. Calvet-Mir, N. Fuentes-Peláez, T. W. McDade, S. Parsa & S. Tarde. 2009. Cultural transmission of ethnobotanical knowledge and skills: an empirical analysis from an Amerindian society. *Evolution and human behavior* 30(4): 274-285 DOI: <https://doi.org/10.1016/j.evolhumbehav.2009.02.001>
- Rosso, C. N. & G. F. Scarpa. 2017. Etnobotánica de la alimentación entre los indígenas moqoit actuales de la provincia del Chaco (Argentina) y comparación con fuentes históricas de los siglos XVIII y XX. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 52(4): 827-840.
- Rivera, D.; C. Obón, C. Inocencio, M. Heinrich, A. Verde, J. Fajardo & J. A. Palazón. 2007. Gathered food plants in the mountains of Castilla-La Mancha (Spain): ethnobotany and multivariate analysis. *Economic Botany* 61(3): 269-289.
- Santos Tanús, A.; E. M. Aldasoro Maya, C. Rojas Serrano & H. Morales. 2019. Especies alimenticias de recolección y cultura culinaria: Patrimonio biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México. *Nova scientia* 11(23): 296-342. DOI: <https://doi.org/10.21640/ns.v11i23.1772>
- Saur Palmieri, V.; M. L. López & C. Trillo. 2018. Aproximaciones etnobotánicas de las especies y prácticas de frutos nativos comestibles de la actualidad. Aportes para la interpretación del pasado prehispánico de Cerro Colorado (Córdoba, Argentina). *Boletín Sociedad Argentina de Botánica* 53(1): 115-133.
- Saur Palmieri, V.; M. L. López & C. Trillo. 2022. Wild edible plants of the Central Mountains in Argentina. Comparing subregions to understand the complexity of local botanical knowledge. *Rodriguésia* 73: e01092021. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/2175-78602022730089>
- Scarpa, G. F. 2009. Wild food plants used by the indigenous peoples of the South American Gran Chaco: a general synopsis and intercultural comparison. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 83(1): 90-101.
- Sotelo Santos, L. E. & A. Cruz-Manjarrez. 2024. Introducción essay-Tamales mayas. Sabores en el tiempo. *Maya America: Journal of Essays, Commentary, and Analysis* 6(1): 12.
- Tardío, J. & M. Pardo de Santayana. 2008. Cultural Importance Indices: A Comparative Analysis Based on the Useful Wild Plants of Southern Cantabria (Northern Spain). *Economic Botany* 62(1): 24-39. DOI: <https://doi.org/10.1007/s12231-007-9004-5>
- Thiers, B. [continuously updated, accessed 2024]. Index Herbariorum: a global directory of public herbaria and associated staff. New York Botanical Garden's Virtual Herbarium. <https://sweetgum.nybg.org/ih/>
- Torrico Chalabe, J. K. & C. Trillo. 2015. Prácticas de manejo, usos y valoración de taxones de Cactaceae en el noroeste de Córdoba, Argentina. *Bonplandia* 24(1): 5-22.
- Trillo, C. 2019. ¿Qué sabemos sobre el conocimiento, uso y valoración de las plantas tintóreas en Argentina? Perspectivas para los futuros etnobiólogos. Conferencia en el Simposio de Etnobiología del VI Congreso Nacional de Conservación de la Biodiversidad. La Rioja.
- Trillo, C. 2021. Talleres participativos y caminatas de reconocimiento, otras formas de divulgación botánica. Simposio “Espacio Folium: experiencias y perspectivas de la divulgación botánica”. XXXVIII Jornadas Argentinas de Botánica, 6, 7 y 8 de septiembre de 2021, Paraná, Entre Ríos.
- Trillo, C.; P. Demaio, S. Colantonio & L. Galetto. 2007. Conocimiento actual de plantas tintóreas por los pobladores del valle de Guasapampa, provincia de Córdoba. *Kurtziana* 33(1): 65-71.
- Trillo, C. & B. Arias Toledo. 2023. Dinámica de la etnobotánica médica de los pobladores de Córdoba, Argentina. Aportes de la encuesta nacional de folklore (1921) a la comprensión de los cambios en el uso y percepción de plantas medicinales. *Polibotánica* 56: 225-248. DOI: <https://doi.org/10.18387/polibotanica.56.12>
- Trillo, C. & M. L. López. 2023. La cultura alimentaria hispanoamericana en la actualidad. Continuidad histórica

- y transformación del uso de las plantas comestibles en la provincia de Córdoba, Argentina. *Revista Andes, Antropología e Historia* 34(1): 162-187.
- Trillo, C.; J. Torrico Chalabe, M. L. Ahumada, M. Juaneda Allende, A. Mariani, S. Gezmet & M. F. Díaz Gavier. 2024. Contributions of Ethnobotanics to the Use and Conservation of Cactaceae Biocultural Heritage in Northwestern Córdoba: Identity Studies, Agro-diversity, and Conservation of Traditional Practices. En *Nature (s) in Construction: Ethnobiology in the Confluence of Actors, Territories and Disciplines* (pp. 243-258). Cham: Springer Nature Switzerland.
- Vilá, B. 2015. Los camélidos como parte del patrimonio biocultural de los Andes, <http://hdl.handle.net/20.500.11777/3748>
- Zamudio F. & N. I. Hilgert. 2015. Multi-dimensionality and variability in folk classification of stingless bees (Apidae: Meliponini). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 11: art 41.