



OTROS ALIMENTOS VEGETALES QUE AMÉRICA SIGUE DANDO AL MUNDO: UN ABORDAJE DESDE LAS ESPECIES MARGINADAS E INFRAUTILIZADAS (EMI)

OTHER PLANT-BASED FOODS THAT AMERICA CONTINUES TO PROVIDE TO THE WORLD: AN APPROACH FROM MARGINALIZED AND UNDERUTILIZED SPECIES (EMI)

En homenaje a Genoveva Dawson

María L. Pochettino^{1,2*} , María B. Doumecq^{1,2} , Pablo C. Stampella^{1,2} ,
Natalia S. Petrucci^{1,2} , Ana P. Castello^{1,2}  & Jeremías P. Puentes^{1,2} 

1. Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, La Plata, Argentina
2. CONICET

*pochett@fcnym.unlp.edu.ar

Citar este artículo

POCHETINO, M. L., M. B. DOUMECQ, P. C. STAMPELLA, N. S. PETRUCCI, A. P. CASTELLO & J. P. PUENTES. 2025. Otros alimentos vegetales que América sigue dando al mundo: un abordaje desde las especies marginadas e infrautilizadas (EMI). *Bol. Soc. Argent. Bot.* 60: 515-531.

DOI: <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v60.n4.50048>

Recibido: 5 Sep 2025
Aceptado: 5 Nov 2025
Publicado en línea: 31 Dic 2025
Publicado impreso: 31 Dic 2025
Editora: Norma I. Hilgert 

ISSN versión impresa 0373-580X
ISSN versión on-line 1851-2372

SUMMARY

Background and aims: From the current perspective of economic botany, involved in resource conservation and local community development, the objective of this work is to discuss marginalized and underutilized species of edible fruits used in both past and present contexts but which have not achieved the popularity of other American species.

M&M: Classic ethnobotanical methodology and participatory strategies were used in three areas of Argentina: different enclaves in northwestern Argentina, the province of Misiones, and the River Plate region (northeastern Buenos Aires Province and CABA). Historical ethnobotany and archaeobotany methodologies were also used.

Results and discussion: Forty-one species considered marginalized and underutilized as source of edible fruits in different regions of Argentina are presented. The source of data region where it was recorded, and use are given. Based on our own data and information provided by various local development projects, we present and discuss the potential for larger-scale use, a factor that would allow these species to overcome their current state of marginalization or underutilization.

Conclusions: These fruits are highly promising on a larger scale of production, with the active participation of local actors who possess local knowledge and are committed to the sustainability of the practices and environments in which they live.

KEY WORDS

Biocultural diversity, emergency foods, local knowledge, multidisciplinary approach.

RESUMEN

Introducción y objetivos: Desde la perspectiva actual de la botánica económica, involucrada en la conservación de recursos y desarrollo de las comunidades locales, el objetivo de este trabajo es discutir las especies marginadas e infrautilizadas de frutos comestibles utilizadas en contextos situados tanto en el pasado como en el presente pero que no han alcanzado la popularidad de otras especies americanas.

M&M: Se utilizó metodología etnobotánica clásica y estrategias participativas en tres áreas de la Argentina: distintos enclaves del Noroeste de Argentina (NOA), la provincia de Misiones y la región rioplatense (noreste de la provincia de Buenos Aires y CABA). Se emplearon también metodologías de etnobotánica histórica y arqueobotánica.

Resultados y discusión: Se presentan 41 especies consideradas marginadas e infrautilizadas proveedoras de frutos comestibles en distintas regiones de la Argentina, así como la fuente de obtención de datos, región donde se registró y uso. A partir de datos propios e información provista por distintos proyectos de desarrollo local se presenta y discute la potencialidad de uso a mayor escala, factor que permitiría superar el estado de marginación o infrautilización que revisten en la actualidad estas especies.

Conclusiones: Estos frutos son altamente promisorios en una mayor escala de producción, con la activa participación de los actores locales poseedores de saberes situados y comprometidos con la sustentabilidad de las prácticas y de los entornos que habitan.

PALABRAS CLAVE

Abordaje multidisciplinario, alimentos de emergencia, diversidad biocultural, saberes locales.

INTRODUCCIÓN

En consideración de que la Dra. Genoveva Dawson (Kewpie) fue autora de uno de los trabajos del primer volumen del Boletín, retomamos su aporte en este número especial desde el espacio que ella fundó y hoy en día es el Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada.

Si bien no fue presentado en el Boletín, el trabajo más conocido de la Dra. Dawson es su libro “Los alimentos vegetales que América dio al mundo” y que deseamos completar desde el tratamiento de las Especies Marginadas e Infrautilizadas (EMI) en la actualidad.

Según FAO (Food and Agricultural Organizations of the United Nations), la gran mayoría de la población basa su dieta hoy en día en sólo cuatro cultivos: el arroz, el maíz, el trigo y la papa. La globalización de los mercados ha creado una abundancia de alimentos en algunas partes del mundo, pero también ha causado la escasez de los mismos en otras. Al mismo tiempo, se ha creado una cierta homogeneidad de productos, perdiendo la riqueza de distintas culturas culinarias, y de la biodiversidad que ha sostenido una larga lucha para mantener la diversidad cultural y tradicional. Esta organización estima que alrededor de 7000 especies de plantas se han cultivado o consumido como alimento a lo largo de la historia. En la actualidad, muchas de estas especies están desapareciendo y, con ellas, su diversidad genética y biocultural. Si perdemos estos recursos únicos e irremplazables, nos será más difícil adaptarnos al cambio climático y garantizar una alimentación sana y diversificada para todos (Silva, 2013).

Uno de los temas centrales en los estudios etnobiológicos actuales es la diversidad de los sistemas agrícolas tradicionales, su constitución y conservación, ya que los cultivos y otras plantas localmente importantes que allí se encuentran implican, en la mayoría de los casos, una buena alternativa en los procesos de cambio, tanto ambiental como cultural, así como en la lucha contra el hambre a escala mundial. En el marco de la agrobiodiversidad se han destacado en los últimos tiempos las EMI (Especies Marginadas e Infrautilizadas), nuestra propia traducción de su designación corriente: NUS (del inglés Neglected and Underutilized Species), Cultivos Huérfanos y, más recientemente, Plantas Alimenticias No

Convencionales (PANC). Las características que reúnen –de forma total o parcial– este grupo de plantas son las siguientes: 1. son abundantes localmente pero no globalmente en términos de área cultivada; 2. son conocidas de forma práctica por los agricultores familiares y otros usuarios, y utilizadas según el conocimiento tradicional local; 3. son poco conocidas por la ciencia, es decir, se encuentran marginadas en las agendas de investigación y desarrollo (I+D); 4. son de uso limitado en relación con el potencial económico que ofrecen, por lo que tienen una escasa competitividad económica; 5. están adaptadas a condiciones agroecológicas adversas o particulares; 6. su germoplasma se encuentra escasamente mejorado y representado en las colecciones internacionales de germoplasma (Padulosi *et al.*, 2013; Kinupp & Lorenzi, 2014; Sousa *et al.*, 2025).

El concepto de EMI aplica a las especies de plantas útiles marginadas, cuando no completamente ignoradas, tanto por el ámbito académico como por el empresarial y los tomadores de decisiones. Son cultivos que no constituyen mercancías exportables y forman un enorme y diverso grupo de miles de especies domesticadas, semi-domesticadas e incluso algunas silvestres (bajo cierto tipo de manejo o potencialmente cultivables). Puede tratarse de cultivos menores, localmente adaptados, e incluso especies forestales no maderables. La propia designación “EMI” también es difusa ya que una misma planta puede ser EMI en un sitio y un cultivo central en otro enclave. Sin embargo, las EMI difieren de otros cultivos básicos en cuestiones fundamentales. En primer lugar, suelen estar vinculados a sistemas agrícolas tradicionales, usan material genético obtenido por fuentes informales y suelen involucrar fuertes cuestiones de género. Su procesamiento puede ser laborioso, con embalaje básico, siendo comercializados localmente. No obstante, y a pesar de haber sido marginados por la agricultura comercial debido a una serie de razones tanto agronómicas, como genéticas, económicas, sociales y culturales, hoy en día estos cultivos están recibiendo reconocimiento creciente debido a su potencial para mitigar el riesgo en los sistemas agrícolas, mejorar la nutrición, generar ingresos, mantener la salud de los ecosistemas y empoderar a distintos sectores de la población, así como promover la diversidad cultural (Padulosi *et al.*, 2013).

Numerosos trabajos realizados demuestran la importancia de las EMI para garantizar la seguridad alimentaria, fundamentalmente en países extremadamente pobres del continente africano y del asiático (Magbagbeola *et al.*, 2010; Conti *et al.*, 2019; Joshi *et al.*, 2019). Nepal por ejemplo ocupa el puesto 49 en el mundo por su riqueza en biodiversidad y se cultivan unas 577 especies. Sin embargo, aproximadamente el 85 % de estas especies de plantas cultivadas están desatendidas y subutilizadas. El uso de razas locales en la investigación y el mejoramiento es solo del 5 % mientras que el arroz, el trigo y el maíz cubren el 83 % de la superficie total cultivada. A pesar de que hay muchas especies de cultivos disponibles, siempre se da prioridad a unas pocas especies de cultivos que se consideran cultivos alimentarios básicos, en cambio, si se les diera prioridad a las EMI se favorecería el desarrollo local de los agricultores, se reducirían las importaciones de alimentos y germoplasma de otros países y promovería el desarrollo de una agricultura sostenible en países pobres como Nepal (Joshi *et al.*, 2019).

Por otra parte, una de las preocupaciones centrales de la etnobotánica (como parte de la etnobiología) al ocuparse de la relación dinámica entre humanos, biota y ambiente, es la conservación de la diversidad biocultural generada en los espacios mencionados. Por tal motivo, se ha detectado la importancia de promover la conservación a partir del uso (Reis *et al.*, 2018) y la comercialización (Evans, 1993). Es decir, al generar valor agregado a los recursos naturales, en particular aquellos de cuya presencia depende la conservación del entorno donde prosperan, se promueve su uso sustentable y consecuentemente su conservación y la del paisaje que los incluyen, en oposición a la intangibilidad. De esto se deriva que los productos elaborados con EMI y los sitios donde se expenden constituyen también importantes objetos de análisis. Desde esta perspectiva de visibilización de las plantas y saberes locales, el objetivo de este trabajo es presentar y discutir las plantas con frutos comestibles utilizadas en contextos situados tanto en el pasado como en el presente que no han alcanzado la popularidad de otras especies americanas como la mayoría de las tratadas en el trabajo mencionado de la Dra. Dawson (1960), así como la potencialidad de uso de otras en nuevos contextos. En este sentido

la perspectiva teórica de nuestro trabajo es la Botánica Económica, rama en la cual Kewpie fue pionera en nuestro país, pero desde una perspectiva centrada en las comunidades involucradas, en consonancia con lo planteado por Alcorn (1995) quien sostiene que esta aproximación debe no sólo dedicarse al registro de nuevos recursos vegetales sino también estimular el esfuerzo colaborativo y la interdisciplina para aportar a una conservación de la diversidad biocultural con desarrollo social.

MATERIALES Y MÉTODOS

La metodología para el estudio de las EMI es eminentemente multidisciplinaria y participativa. La gestión de la historia de las plantas y los cultivos, los conocimientos tradicionales y la sabiduría popular sobre sus usos, consumo y cultivo, los conocimientos agronómicos pasados y presentes, la evaluación e identificación de la diversidad botánica y/o los valores dietéticos y nutricionales, se combinan con la gestión de la conservación y distribución del germoplasma, la estrategia etnobotánica y el análisis del contexto socioeconómico y agronómico de las regiones en cuestión. Por esta razón, para la realización de este trabajo recurrimos a técnicas etnobotánicas tradicionales (como entrevistas, observación participante) y técnicas participativas (talleres, caminatas) siguiendo las recomendaciones de ISE (2006), se obtuvo el consentimiento previo informado. Incluyendo técnicas botánicas de registro de las comunidades locales donde crece cada especie vegetal mencionada, recopilación de material de referencia, identificación y depósito en herbarios; recolección y determinación de muestras de plantas fragmentadas o pulverizadas (Martín, 1995; Albuquerque *et al.*, 2014). La información diacrónica es resultado de investigaciones arqueobotánicas desarrolladas por una de las autoras y oportunamente publicadas (Petrucci & Tarragó, 2015, 2019; Petrucci, 2017; Petrucci *et al.*, 2018; Petrucci & Palamarczuk, 2019; Petrucci & Spano, 2019, 2020) donde se recupera material arqueobotánico de los sedimentos de los yacimientos arqueológicos, utilizando un tamiz fino y/o flotación, y su identificación se realizó mediante microscopía analítica, anatomía comparada y estudios histológicos; interpretación mediante la

generación de modelos basados en la etnobotánica y la experimentación. Además, mediante la etnobotánica histórica a través del análisis documental (considerado como información de primera mano), se registra la información histórica sobre la distribución, el uso y la reinterpretación de los EMI en el pasado. Se han analizado documentos históricos desde una perspectiva crítica (Stampella, 2024) que poseen información valiosa sobre plantas, entre ellos, siglo XVI: “Historia Natural y Moral de las Indias” de Acosta (1894) [1590]; siglo XVII: “Historia del Nuevo Mundo” de Cobo (1890) [1653]; y siglo XVIII: “Materia Médica Misionera” de Montenegro (1945) [1710], “Paraguay Natural Ilustrado” de Sánchez Labrador (1772, manuscrito), “Historia de Abipones” de Dobrizhoffer (1967) [1784], “Hacia acá y para allá” de Paucke (1942/1944) [s/f], y “Observaciones Fitológicas” de Gilii & Xuárez (2019) [1789-1792].

Área de estudio

Los resultados presentados son producto de las investigaciones de distinta índole realizadas por los autores a lo largo de más de tres décadas de trayectoria del LEBA (Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada), en tres áreas de la Argentina. En estos espacios, la horticultura constituye una actividad de máxima importancia y presenta características diversas (familiar y comercial), que también expresan situaciones de cambio, tanto cultural como ambiental: distintos enclaves del Noroeste de Argentina (Dptos. Molinos, Iruya y Santa Victoria en la provincia de Salta; Quebrada de Humahuaca en la provincia de Jujuy; localidades del Dpto. Santa María en Catamarca) con tradición de agricultura pre-europea bien establecida, la provincia de Misiones (área de Misiones Jesuíticas y zonas aledañas a las áreas protegidas del norte: zonas urbanas y rurales de las localidades de Apóstoles, Concepción de la Sierra, Corpus, La Corita, Loreto y San Ignacio) y la región rioplatense (noreste de la provincia de Buenos Aires y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires). Los contextos pluriculturales pueden considerarse sistemas complejos en los cuales coexisten diferentes segmentos de inmigrantes, tanto extranjeros como provenientes de otras partes del país, junto a la población local. Esta coexistencia involucra interacciones de muy diversa índole, que caracterizan a los contextos pluriculturales

como sistemas dinámicos, es decir, sistemas en situaciones de cambio, en el sentido de los cambios contextuales que promueven cambios culturales: “cuando cambian los contextos, las culturas no pueden permanecer inmunes” (Grimson, 2011).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Como resultado de las entrevistas y observaciones realizadas, así como del análisis de distintas obras de carácter histórico y estudios arqueobotánicos propios, se registraron 41 especies proveedoras de frutos comestibles en distintas regiones de Argentina.

En las Tablas 1 y 2 presentamos las especies registradas, la fuente de datos históricos/arqueológicos y/o actuales, señalando región donde se registró y uso. La última columna registra la información que consideramos central para este trabajo y es el uso o potencialidad de uso a mayor escala, factor que permitiría superar el estado de marginación o infrautilización que revisten en la actualidad.

En las tablas presentadas se pueden observar distintas situaciones de marginación de los frutales presentados, así como también diferencias en cuanto a su potencial de utilización en mayor escala. En primer término, se registraron frutales silvestres que son consumidos ocasionalmente en forma de snack, es decir al recolectarlos, sin preparación y en pequeñas cantidades. Este sería el caso del “tala”, “huevo de gallo” (Fig. 1I), “camambú” y “cocú”, entre otros. Por su tamaño pequeño, son poco rendidores y la elaboración de dulces y/o conservas se dificulta en razón de la gran cantidad de frutos que habría que recolectar. Esta dificultad es señalada en las entrevistas y hasta el presente no se han registrado experiencias de uso más allá del ámbito doméstico. Podrían considerarse alimentos de emergencia, es decir aquellas plantas raramente consumidas, pero que pueden proveer comida en falta de otros productos (Sulaiman *et al.*, 2022). Sin embargo, en sitios arqueológicos de la ribera platense, se han registrado microrrestos que evidencian el uso de frutos de “tala” en instrumentos de molienda por cazadores-recolectores presentes en torno a los talaes desde hace 1800 años AP (Pochettino *et al.*, 2017). Un recorrido diferente de estos pequeños frutos es el

Tabla 1. Especies frutales registradas con uso histórico/arqueológico. Abreviaturas= Fuentes históricas: C: Cobo, D: Dobrizhoffer, G: Gilii & Xuárez, M: Montenegro, P: Paucke, SL: Sánchez Labrador. Región de uso: NEA: noreste de la Argentina, NOA: noroeste de la Argentina, C: centro de la Argentina; S/D: sin datos. Referencias: (1) Petrucci (2017); (2) Petrucci *et al.* (2018), Petrucci & Palamarczuk (2019).

Nombre científico	Histórico/arqueológico		
	Nombre local	Región de uso	Uso
<i>Acca sellowiana</i>	S/D	S/D	S/D
<i>Acrocomia aculeata</i>	Mbocayay	NEA	Frutal, aceite, mermeladas, bebidas alcohólicas. Textil, para confeccionar alfileres y anillos. Medicinal (SL, D)
<i>Allophylus edulis</i> y <i>A. guaraniticus</i>	Cocú	NEA, C	Frutal. Medicinal (SL)
<i>Annona emarginata</i>	Araticúy guaçu	NEA	Frutal. Medicinal (SL)
<i>Bromelia balansae</i>	Ananá caraguata	N	Frutal, bebidas alcohólicas. Medicinal (SL, D, M, G)
<i>Butia yatay</i>	Yatay	NEA	Frutal, almidón. Construcciones (SL, D)
<i>Campomanesia xanthocarpa</i> y otras especies	Guabiray guaçu	NEA	Frutal. Medicinal (SL, D, M)
<i>Celtis iguanaea</i>	Tala	NOA y NEA	Frutal. Sombra para el ganado, cercos vivos, maderable (SL)
<i>Celtis tala</i>	Yuacyi o tala	C	Frutal. Sombra para el ganado, cercos vivos, maderable (SL)
<i>Cereus stenogonu</i>	Tuna estriada	C	Frutal (SL)
<i>Cereus aethiops</i>	S/D	S/D	S/D
<i>Chloroluma gonocarpa</i> y otras especies	Aguay	NEA	Frutal, conserva (SL, D)
<i>Condalia microphylla</i>	Piquillín	C	Frutal, bebidas fermentadas (SL)
<i>Eugenia myrcianthes</i>	Ybahay, ubajay	NEA	Frutal, confituras. Medicinal (SL)
<i>Eugenia uniflora</i>	Arbol añangapiry	NEA	Frutal. Medicinal (SL, M)
<i>Eugenia pitanga</i>	Añangapiry chico	NEA	Frutal. Medicinal (SL, M)
<i>Garcinia guacopary</i>	Ybacurú	NEA	Frutal. Medicinal (SL)
<i>Genipa americana</i>	Ñandipay	NEA	Frutal, conservas. Medicinal, tintóreo (SL)
<i>Geoffroea decorticans</i>	Niboigo, chañar	C, NOA	Frutal, bebidas fermentadas. Medicinal (SL, D), fruta de poco gusto (C)
<i>Inga virescens</i>	Ingay guaçu	NEA	Frutal. Tintóreo, medicinal (SL)
<i>Jacaratia spinosa</i>	Yaracatià	NEA	Frutal (SL)
<i>Myrcianthes pungens</i>	Ybabiya	NEA	Frutal. Tintóreo, curtiente, maderable, medicinal (SL, D, M)
<i>Neltuma alba</i>	Árbol, árbol blanco, algarrobo blanco	NOA, C	Harinas y bebidas ¹ (Fig. 1A). Panificados, bebidas fermentadas, vinagre. Medicinal, goma, tintóreo (SL, D, M)
<i>Neltuma chilensis</i>	Árbol, árbol blanco, algarrobo blanco	NOA, C	Harinas y bebidas ¹ . Panificados, bebidas fermentadas, vinagre. Medicinal, goma, tintóreo (SL, D, M)
<i>Neltuma flexuosa</i>	Algarrobo negro	NOA, C	Harinas y bebidas ¹ . Panificados, bebidas fermentadas, vinagre. Medicinal, goma, tintóreo (SL, D, M)
<i>Neltuma nigra</i>	Árbol negro, algarrobo negro	NOA, C	Harinas y bebidas ¹ . Panificados, bebidas fermentadas, vinagre. Medicinal, goma, tintóreo (SL, D, M)

Nombre científico	Histórico/arqueológico		
	Nombre local	Región de uso	Uso
<i>Opuntia ficus-indica</i>	Tuna de grana	C, NOA, NEA	Frutal. Medicinal, cultivo de grana (SL, D, P, C)
<i>Opuntia sulphurea</i>	Penca	NOA	Frutal ¹
<i>Passiflora caerulea</i>	Mburucuya	NEA, NOA, C	Frutal. Ornamental y medicinal (SL, M, P, D)
<i>Physalis peruviana</i>	S/D	S/D	S/D
<i>Physalis viscosa</i>		NEA	Medicinal (SL)
<i>Plinia peruviana</i>	Ybapurú	NEA	Frutal, bebidas (SL)
<i>Plinia rivularis</i>	Ybaporoiti	NEA	Frutal. Medicinal, tintórea (D, SL)
<i>Psidium guineense</i>	Araza miri, guayabas campestres	NEA	Frutal. Medicinal (SL, M)
<i>Psidium salutare</i> var. <i>mucronatum</i>	Araza miri, guayabas campestres	NEA	Frutal. Medicinal (SL, M)
<i>Salpichroa organifolia</i>	S/D	S/D	S/D
<i>Schinus molle</i>	Aguaray, aguaribay, molle, lentisco de la tierra	NOA, C, NEA	Condimenticio, bebidas fermentadas. Medicinal, curtiente (D, M, SL C)
<i>Sicyos edulis</i>	S/D	S/D	S/D
<i>Strombocarpa torquata</i>	Algarrobo de churqui		Frutos tostados, molidos para café ²
<i>Trichocereus atacamensis</i>	Cardón (a la planta), pasacana (al fruto)	NOA	Frutos comestibles o bebidas fermentadas. Se recuperaron semillas germinadas ¹
<i>Trithrinax campestris</i>	Palma caranday	N	Frutal. Para hacer bastones y lengüetas de flechas (SL)

de aquellos empleados como condimento, en el caso del “molle” o “aguaribay” se comercializa en dietéticas con el nombre de “pimienta rosa”, e incluso “pimienta roja”, lo que podría constituir una sustitución de la verdadera “pimienta roja” (frutos maduros de *Piper nigrum* L.).

Otra situación la plantean frutos silvestres de mayor tamaño que tienen registro de uso, se conoce su potencial, pero muy excepcionalmente se elaboran algunos productos, y exclusivamente para consumo doméstico. Tal es el caso del “mburucuyá” y el “tasi” o “doca” (*Araujia sericifera* Brot. y *Morrenia odorata* (Hook. & Arn.) Lindl.). Su empleo como comestible es conocido por la población en general, y así lo mencionan nuestros interlocutores en distintas entrevistas, en consonancia con las menciones en distintas

publicaciones clásicas (Ragonese & Martínez Crovetto, 1947) e incluso en documentos históricos tempranos (fines del siglo XVI) como el de Acosta (1894) [1590], quien hablando de las “granadillas” (frutos de *Passiflora* spp., Fig. 1D) señala que “la fruta que llaman granadilla, y se come, o se bebe, o se sorbe, por mejor decir, para refrescar; es dulce, y a algunos les parece “demasiado dulce”. Sin embargo, ni los saberes acuñados, los cuales se traducen en la incorporación de varias especies de *Passiflora* nativas al Código Alimentario Argentino (Hilgert *et al.*, 2022) ni las distintas experiencias de extensión sobre elaboración de dulces (fig. 1G) y repostería, cuya degustación tuvo gran éxito, redundaron hasta el momento una nueva modalidad de uso del mburucuyá espontáneo en nuestra zona (*Passiflora caerulea*) (Pochettino *et al.*, 2023). Las dificultades

Tabla 2. Especies frutales registradas con uso actual y/o potencial a mayor escala. Abreviatura= S/D: sin datos.

Nombre científico	Actual			Potencialidad de uso a mayor escala
	Nombre local	Localidad	Uso	
<i>Acca sellowiana</i>	Falso guayabo	Cultivada en diversas localidades del país. Misiones (nativa)	Frutal. Ornamental	Productos alimenticios artesanales
<i>Acrocomia aculeata</i>	Coco, coco palmera	Misiones	Frutal	Potencial para la elaboración de productos artesanales (licores, dulces)
<i>Allophylus edulis</i> y <i>A. guaraniticus</i>	Chalchal, cocú, vacúm	Salta, Misiones	Frutal (snack). Medicinal.	Alimento de emergencia
<i>Annona emarginata</i>	Araticú	Misiones	Frutal. Sombra	Muy consumida localmente, potencial para elaboración de productos artesanales
<i>Bromelia balansae</i>	Caraguatá	Misiones	Frutal. Cercos vivos	Potencial para la elaboración de productos artesanales
<i>Butia yatay</i>	Yatay	Entre Ríos, Corrientes	Frutal	Se elaboran productos artesanales (licores, dulces)
<i>Campomanesia xanthocarpa</i> y otras especies	Guavirá, guabiroba	Misiones	Frutal y mermeladas. Sombra	Productos alimenticios artesanales
<i>Celtis iguanaea</i>	Tala	Misiones	Frutal y mermeladas. Utilitario	Productos alimenticios artesanales
<i>Celtis tala</i>	Tala	Punta del Indio (Buenos Aires)	Frutal (snack) y para elaborar licores	Se elaboran licores que son vendidos en la feria de la playa
<i>Cereus stenogonu</i>	S/D	S/D	S/D	Se debería explorar su potencial para la elaboración de productos artesanales de manera similar a la tuna
<i>Cereus aethiops</i>	Ucle	Catamarca	Fruta, dulce	Se debería explorar su potencial para la elaboración de productos artesanales de manera similar a la tuna
<i>Chloroluma gonocarpa</i> y otras especies	Aguái	Misiones	Frutal y conservas	Productos alimenticios artesanales
<i>Condalia microphylla</i>	Piquillín	Salta	Frutal (snack)	Alimento de emergencia
<i>Eugenia myrcianthes</i>	Ubajay, guajay	Misiones y selva en galería de la Mesopotamia	Frutal y mermeladas	Es una especie actualmente usada desde poblaciones silvestres para hacer mermeladas. Muy valorados estos productos.
<i>Eugenia uniflora</i>	Pitanga, ñangapiri	Misiones y selva en galería de la Mesopotamia	Frutal. Medicinal	Productos alimenticios artesanales
<i>Eugenia pitanga</i>	Pitangón	Misiones	Frutal. Medicinal	Productos alimenticios artesanales

Nombre científico	Actual			Potencialidad de uso a mayor escala
	Nombre local	Localidad	Uso	
<i>Garcinia guacopary</i>	Pacurí	Misiones	Frutal y mermeladas. Commo cebo para pescar pacú	Es una especie actualmente usada desde poblaciones silvestres para hacer mermeladas. Muy valorados estos productos.
<i>Genipa americana</i>	Ñandipá	La Plata	Medicinal (adelgazante, combate las grasas)	Se debería explorar su potencial para la elaboración de productos artesanales
<i>Geoffroea decorticans</i>	Chañar	Noroeste de Argentina (Molinos, Salta), Jujuy, Tucumán y Santiago del Estero	Frutal y medicinal	Para arrope, preparación artesanal. Se usan ejemplares silvestres, cultivo ocasional de ejemplares aislados en las proximidades de la vivienda. Árbol ripario y en cercanías de fuentes de agua. Flores y corteza tienen uso medicinal.
<i>Inga virescens</i>	Ingá	Misiones	Frutal	Se debería explorar su potencial para la elaboración de productos artesanales además de aumentar el consumo como fruto fresco
<i>Jacaratia spinosa</i>	Yacaratiá, Yaracatiá	Misiones	Frutal y conservas	Productos alimenticios artesanales
<i>Myrcianthes pungens</i>	Guayabo negro, Guayabo, guavijú	Misiones	Frutal y conservas	Se debería explorar su potencial para la elaboración de productos artesanales
<i>Neltuma alba</i>	Árbol, árbol blanco, algarrobo blanco	Catamarca y Salta	Frutos para elaborar patay, añapa, arrope	Se comercializa junto o como alternativa a la harina de algarrobo europeo. Incorporado al Código Alimentario Argentino
<i>Neltuma chilensis</i>	Árbol, árbol blanco, algarrobo blanco	Catamarca	Frutos para elaborar patay, añapa, arrope	Se comercializa junto o como alternativa a la harina de algarrobo europeo
<i>Neltuma flexuosa</i>	Algarrobo negro	Catamarca	Frutos para elaborar patay, añapa, arrope	Se comercializa junto o como alternativa a la harina de algarrobo europeo
<i>Neltuma nigra</i>	Árbol negro, algarrobo negro	Salta	Frutos para elaborar patay, añapa, arrope	Se comercializa junto o como alternativa a la harina de algarrobo europeo
<i>Opuntia ficus-indica</i>	Tuna	Argentina	Frutal, arrope	Se han iniciado cultivos industriales en distintas partes de Argentina, para exportación de las frutas, posibilidad de obtención de bioetanol, cría de cochinilla
<i>Opuntia sulphurea</i>	Penca	Catamarca	Frutal	Se debería explorar su potencial para la elaboración de productos artesanales de manera similar a la tuna
<i>Passiflora caerulea</i>	Mburucuya, pasionaria	Punta del Indio (Buenos Aires), Catamarca	Frutal, ornamental	Posibilidad de preparación de mermeladas y confituras. No consolidado

Nombre científico	Actual			Potencialidad de uso a mayor escala
	Nombre local	Localidad	Uso	
<i>Physalis peruviana</i>	Aguaymanto, uchuva	La Plata, Verónica (Buenos Aires)	Frutos frescos, comercio de la planta	Introducido en Argentina hace una década, cultivos experimentales
<i>Physalis viscosa</i>	Camambú	Provincia de Buenos Aires	Frutal (snack)	Alimento de emergencia
<i>Plinia peruviana</i>	Jaboticaba, jaboticaba	Norte de Misiones	Frutal y mermeladas. Medicinal (picaduras de mosquitos)	Se usan las poblaciones silvestres. En Misiones hay una incipiente producción de mermeladas como parte de la economía diversificada familiar
<i>Plinia rivularis</i>	Guaporoití	Pto Iguazú y poblaciones rurales de todo Misiones	Frutal, mermeladas	Se usan las poblaciones silvestres. En Misiones hay una incipiente producción de mermeladas como parte de la economía diversificada familiar
<i>Psidium guineense</i>	Arazay, guayaba	Misiones	Frutal	Se debería explorar su potencial para la elaboración de productos artesanales
<i>Psidium salutare</i> var. <i>mucronatum</i>	Guayabilla, frutilla blanca, guayaba	Misiones	Frutal	Se debería explorar su potencial para la elaboración de productos artesanales
<i>Salpichroa organifolia</i>	Huevito de gallo	La Plata, Punta del Indio (Buenos Aires)	Frutal (snack)	Alimento de emergencia
<i>Schinus molle</i>	Pimienta rosa	AMBA	Condimenticia	Vendida en comercios como pimienta rosa
<i>Sicyos edulis</i>	Papa del aire	La Plata, Punta del Indio (Buenos Aires)	Frutal, en almíbar, conservas	Promocionada como alimento de emergencia, altamente rendidora, no consolidado
<i>Strombocarpa torquata</i>	Algarrobo de churqui	Catamarca	Uso abandonado, se rememora el empleo de los frutos molidos para café	Se debería explorar la posibilidad de reflotar este uso
<i>Trichocereus atacamensis</i>	Cardón (a la planta), pasacana (al fruto)	Catamarca, Salta, Jujuy	Frutal	Frutos muy apreciados por su contenido en agua. Se debería explorar su potencial de comercialización, elaboración de jarabes y bebidas
<i>Trithrinax campestris</i>	S/D	S/D	S/D	Uso actual de los frutos no registrado, se debería explorar su potencial para dulces y licores

mencionadas por nuestros interlocutores refieren fundamentalmente al mayor esfuerzo que requiere la utilización de estos frutos, dado que involucran

no sólo la elaboración del producto, sino también su obtención a través de la recolección y muchas veces con escaso rendimiento.

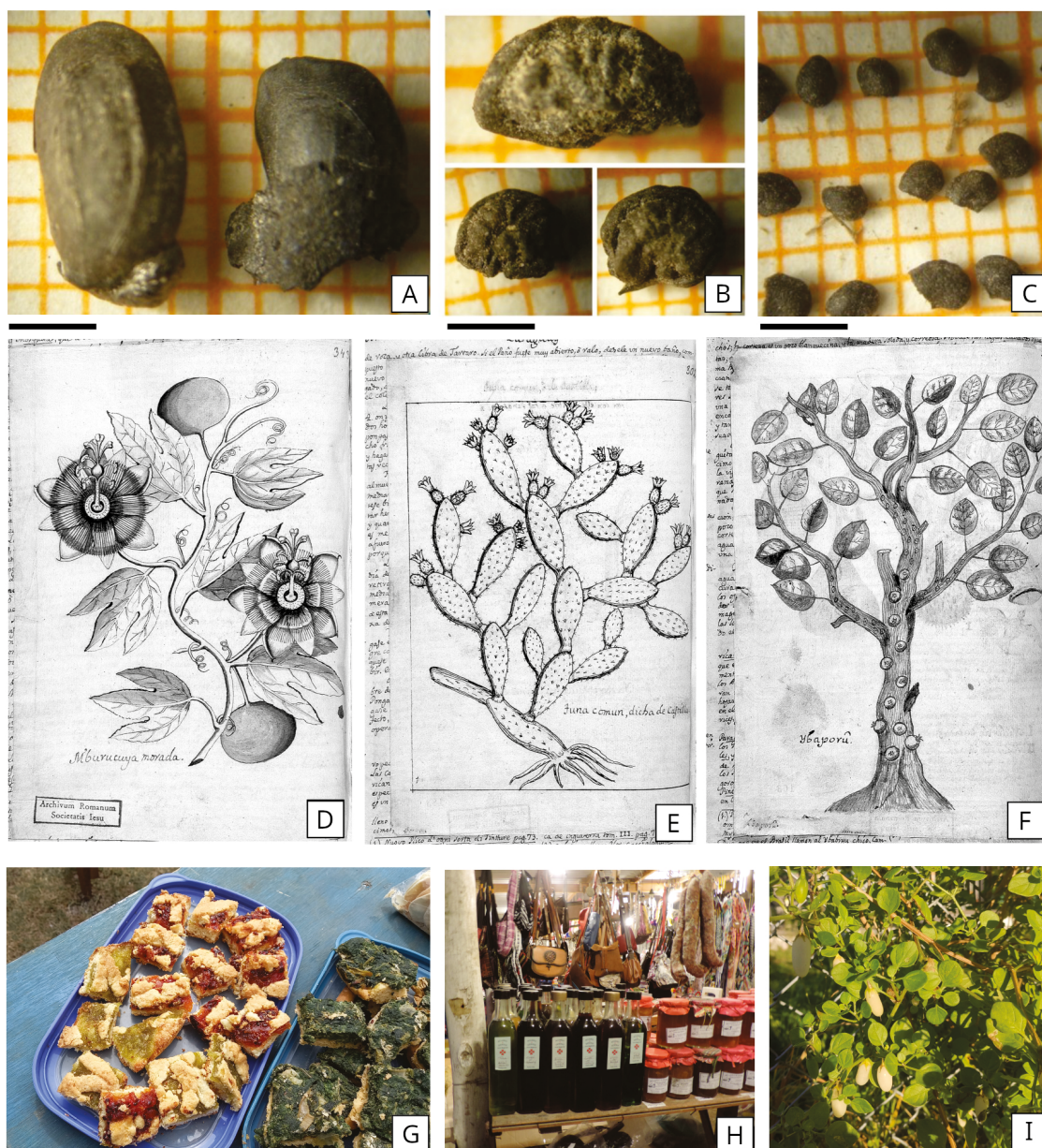


Fig. 1. **A:** Semillas arqueológicas de “algarrobo” (*Neltuma alba*/*N. chilensis*) carbonizadas. **B:** Semillas arqueológicas de “cardón” (*Trichocereus atacamensis*) carbonizadas. **C:** Semillas arqueológicas de “penca” (*Opuntia sulphurea*) carbonizadas. Las semillas A, B y C se recuperaron del sitio Rincón Chico 15, Santa María, Catamarca. **D-F:** Corresponden a láminas de “mburucuyá morada”, “tuna común” y “Ybaporu” tomadas de Sánchez Labrador (1772). **G:** Pastafrolas de dulce de “tasi” y “mburucuyá” ofrecidas para degustar en distintos talleres realizados en ciudad de La Plata. **H:** Licor de “tala” elaborado por pobladores de Punta Indio. **I:** “Huevo de gallo”. Escalas: 2 mm.

Por su parte, los frutos de Myrtaceae, Sapotaceae y Arecaceae tienen un recorrido diferente. En las fuentes documentales abundan las referencias sobre

especies de las familias Myrtaceae y Arecaceae como las “pitangas” o “añangapirí”, las “guayabas campesinas” (especies de *Psidium* xilopodíferas

como las mencionadas y otras más como *P. missionum* D. Legrand), el “guabiyú”, el “ibajay” o “ubajay”, el “guabirá”, el “guapurú” o “yaboticaba” (Fig. 1F), entre otros. A pesar de que varios de estos fitónimos mencionados son asociados con una única especie, la mayoría de las veces constituyen verdaderos complejos botánicos conformados por una notable diversidad de especies. Por ejemplo, los “guabirá” son asociados con la especie mencionada en las tablas 1 y 2 (*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg). Sin embargo, también se hallan presentes en este complejo otras especies arbóreas emparentadas como *C. guazumifolia* (Cambess.) O. Berg –conocido también como “siete capotes”- y arbolitos e incluso xilopodíferas como *C. guaviroba* (DC.) Diaersk. y *C. aurea* O. Berg. Muchos de estos frutos son considerados como “cerezas” o “ciruelas” americanas en las fuentes documentales más tempranas y en la actualidad son frutales bien conocidos en el Nordeste argentino, este de Paraguay, sur de Brasil y norte de Uruguay. En los documentos jesuíticos, característicos por sus descripciones botánicas extensas, se puede apreciar la diversidad de esta familia de frutales, como también sus usos. Por ejemplo, Pedro de Montenegro en su “Materia Médica Misionera” (1945) [1710] clasifica a las “pitangas” y “guabiyú” dentro de los “arrayanes” y menciona diversas propiedades medicinales, varias de ellas extrapoladas de los “arrayanes” (*Myrtus communis* L.) (Stampella & Keller, 2021; Stampella, 2024). Al igual que Sánchez Labrador (Folkenand *et al.*, 2023), ambos reconocen dos “tipos” de “pitangas” de acuerdo a su porte (arbóreo o arbustivo), aspecto que también se repite con las “guayabas” y los “guabirá”. No obstante, la importancia de estos frutales está dada tanto por la calidad de sus frutos –también empleados en conservas- como también por sus propiedades medicinales. En la actualidad, en enclaves del área mencionada, siguen siendo frutales importantes empleados por las comunidades locales (Stampella, 2015). Además, en el caso de la “pitanga”, algunas “guayabas”, e incluso el “guabiyú” son cultivadas fuera de estas zonas, más bien con fines ornamentales que frutales, pero representan una oportunidad de instalar estos frutos en otras regiones. Esta importancia de la familia coincide con los resultados de la revisión de Chamorro *et al.* (2025) en cuanto a plantas útiles de la Selva Paranense, donde señalan que con 71

especies (63 de las cuales son nativas), las Mirtáceas destacan por su diversidad, importancia ecológica e integración cultural, siendo fundamentales para los medios de subsistencia y las prácticas tradicionales de las comunidades locales. En el caso de las palmeras constituyen especies multipropósito por excelencia, caracterizadas por una gran diversidad de usos a lo largo del tiempo como por su importancia simbólica para las comunidades locales (Keller, 2014; Araujo *et al.*, 2020; de la Cruz *et al.*, 2022). Tanto “pindó” como “yatay” han adquirido valor identitario en varias localidades del NEA –y países vecinos- y los productos elaborados se presentan como típicos de esas regiones (Rivas *et al.*, 2020; Colón Turismo, 2025), aunque el uso de los frutos no se ha registrado en otras áreas, donde sin embargo son cultivadas como ornamentales. Este valor local de las palmeras ha sido resaltado en diversos proyectos que podrían tomarse como modelo para un escalamiento de los frutos de EMI, tal el caso del “jejy’a” (*Euterpe edulis* Mart.) en Misiones (García *et al.*, 2020), el fruto del palmito, cuya pulpa era un subproducto de la germinación de plantas con fines ornamentales y a través de proyectos acompañados por el equipo mencionado se convirtió en un alimento oficial en Argentina (CAA, 2025). Proyectos similares se registran con los frutos de “butiá” –*Butia odorata* (Barb. Rodr.) Noblick- en la zona de Rocha (Uruguay) llevados adelante en conjunto entre la comunidad del Palmar de Rocha y académicos de la UDELAR (Rivas *et al.*, 2020). Asimismo, estudios recientes hechos en Argentina, Uruguay y sur de Brasil analizan la complejidad intrínseca en las acciones de conservación de dos especies EMI de palmeras –*B. yatay* (Maranta, 2020) y *B. odorata* (Rivas *et al.*, 2020; Sosinski, 2020)- poniendo en evidencia las fortalezas y dificultades de ambos modelos y resaltando la importancia de basar las decisiones en el análisis y seguimiento de casos, es decir la necesidad de realizar estudios locales con recursos particulares.

En las tablas también se incluyeron Algarrobos y chañar, frutos de Fabaceae de importancia central en las provincias del NOA, Chaco y Centro de Argentina, en la elaboración de diferentes productos, tales como patay, arrope y aloja (Capparelli, 2007; Capparelli & Lema, 2011). En estas regiones, a partir de distintos proyectos de desarrollo local se han establecido emprendimientos para la

obtención de harina de algarroba y elaboración de distintos productos panificados, dando respuesta a la demanda de amplios sectores que buscan alternativas saludables a la harina de trigo en general y el gluten en particular (Langone, 2025). Por ese motivo, en 2010 se incorporaron *Neltuma alba* (Griseb.) C.E. Hughes & G.P. Lewis y *N. nigra* (Griseb.) C.E. Hughes & G.P. Lewis al Código Alimentario Argentino, en tanto que lo propio se hizo con *N. chilensis* (Molina) C.E. Hughes & G.P. Lewis y *N. flexuosa* (DC.) C.E. Hughes & G.P. Lewis en 2014 (CAA, 2025). Arias Toledo *et al.* (2023) realizaron un análisis nutricional de las semillas de *N. alba* y *N. chilensis* destacando su potencial alimenticio y demuestran que el consumo de productos elaborados con algarrobas es cada vez más frecuente como parte de un elemento cultural nuevo, asociado a una percepción positiva para la salud. Además, señalan que, en los últimos años, con el auge de la alimentación consciente, se ha revalorizado el aporte nutricional de alimentos silvestres y/o tradicionales, favoreciendo su producción, distribución y consumo, particularmente en áreas urbanas o neorurales. Por otra parte, desde hace casi dos décadas, estas harinas, comercializada directamente o como base de productos tales como tortas secas, budines y galletas se promocionan en dietéticas del AMBA (Hurrell *et al.*, 2011), no obstante, nuestras observaciones personales y trabajos de identificación realizados en el marco de las prácticas de la asignatura Botánica Aplicada, han demostrado que se venden indistintamente harinas de *Neltuma* spp. y de *Ceratonia siliqua* L., las cuales no son distinguidas ni siquiera por los propios expendedores. Esto demuestra que a pesar de su inclusión en el CAA, aún siguen siendo desconocidos para el gran público, si bien constituyen (al igual que los proyectos referidos a palmeras ya tratados) un ejemplo de la oportunidad que representan estas EMI para las comunidades locales que las sostienen.

Hasta aquí hemos presentado y discutido especies silvestres, ocasionalmente cultivadas en otras regiones. En todos los casos, y en consonancia con nuestro marco de referencia, vincular botánica económica con desarrollo y conservación, los proyectos a los que hemos hecho referencia contemplan los recaudos para promover un uso sustentable de las EMI, incluso promoviendo su

conservación a través del uso y la comercialización (Evans, 1993), generalmente en un contexto diferente de utilización al estrictamente doméstico, como pueden ser las actividades destinadas al turismo (como en el caso del tala). En este sentido, Campanello *et al.* (2019: 122) proponen (en referencia al bosque en Misiones): “En el caso de pequeños y medianos productores, el gobierno y ONG deberían estimular la conservación del bosque por el uso de sus recursos y servicios ambientales, incentivar activamente la diversificación de la producción y brindar las herramientas que les permitan a los productores independizarse del cultivo intensivo de tabaco”. Gran parte de los frutales que presentamos representan precisamente esos recursos a los cuales se hace referencia.

Dejamos para el final tres especies cultivadas que consideramos representan oportunidades en nuevos contextos de uso.

El “aguaymanto” un pariente domesticado del “camambú” ya mencionado, es de origen andino y en los últimos años se ha instalado como un producto de importancia por sus propiedades antioxidantes (Ramos *et al.*, 2024). En razón de esta popularización se han comenzado cultivos experimentales que hemos registrado tanto en Jujuy como en Buenos Aires (Verónica y La Plata) desde hace unos 10 años. Sin embargo, los frutos se consumen sólo en forma doméstica y no han alcanzado la comercialización.

La “tuna” (Fig. 1E) es originaria de zonas tropicales y subtropicales de América. Acosta (1894: 383-384) [1590] describe con asombro esta planta americana, cuyos frutos aprecia a pesar de su aspecto desagradable: “El tunal es otro árbol célebre de la Nueva España, si árbol se debe llamar un montón de hojas (...) unas sobre otras, y en esto es de la más extraña hechura que hay árbol porque nace una hoja, y de aquélla otra, y de ésta otra, y así va hasta el cabo; salvo que, como van saliendo hojas arriba o a los lados, las de abajo se van engrosando, y llegan cuasi a perder la figura de hoja, y hacer tronco y ramos, y todo él espinoso, áspero y feo, que por eso le llaman en algunas partes cardón. (...) Hay tunales domésticos, y dan una fruta en Indias muy estimada que llaman tunas, y son mayores que ciruelas de fraile buen rato, y así rollizas abren la cáscara, que es gruesa, y dentro hay carne y granillos como de higos, que tienen muy buen gusto, y son muy dulces, especialmente

las blancas, y tienen cierto olor suave; las coloradas no son tan buenas de ordinario”. Además, varios documentos mencionan a las “tunas” relacionadas al cultivo de “cochinillas” para la obtención de grana para colorantes y pinturas (Sánchez Labrador, 1772; Cobo, 1890 [1653]; Paucke, 1942-1944 [s/f]). En zonas rurales de nuestro país es ampliamente cultivada como cerco vivo, quizás el más común y en los últimos años el área de su cultivo con fines agroindustriales (tanto por el fruto como por los cladodios) ha crecido (Mich, 2023). Sin embargo, en nuestro país sus frutos aún están infrautilizados. En el NOA es muy común su empleo para hacer arrope, pero este uso no está difundido en otras regiones, y el fruto se consume fresco, aunque no en forma frecuente y también raramente se comercializa. Considerando la importancia que otras cactáceas como la “pitahaya” o “dragon fruit” (*Stenocereus* spp.) ha adquirido últimamente, consideramos que la tuna debería seguir el mismo camino, no sólo a escala comercial cómo se propone (Mich, 2023), sino también en las distintas regiones donde se cultiva (Ahumada & Trillo, 2017). Esta alternativa de mayor productividad quizás podría pensarse también para las otras especies de los géneros *Opuntia* Mill. y *Trichocereus* (A. Berger) Riccob. de las cuales poseemos registro de consumo tanto en la actualidad como en el pasado (Fig. 1A-B) (Petrucchi & Tarragó, 2015, 2019; Petrucci, 2017, 2025; Ghiani Echenique *et al.*, 2018; Petrucci *et al.*, 2018).

La última especie por mencionar es la “papa del aire”. A diferencia del resto, esta especie sí fue citada por Dawson (1960). Sin embargo, queremos destacarla como un ejemplo de especie olvidada, marginada. Posiblemente porque sus frutos son insípidos no ha alcanzado la importancia de otras Cucurbitaceae. Sin embargo, suple este inconveniente con una altísima productividad. Por este motivo, en cada momento de crisis, recordamos la “papa del aire”, que fue estrella en los proyectos de extensión en 2002-2003, y vuelve a reaparecer en estos días donde los alimentos alcanzaron precios muy altos. En este sentido, identificamos que tanto en huertas familiares como en quintas hortícolas se está cultivando esta variedad, mayormente para el autoconsumo. Cabe mencionar también que la comercialización de la “papa del aire” ha sido registrada únicamente en el Mercado Boliviano de Liniers (CABA) posiblemente como expresión del acervo cultural andino donde tiene también gran

importancia (Pochettino *et al.*, 2012; Puentes & Hurrell, 2015). Esto evidencia la característica de EMI de esta planta al ser reconocida mayormente por agricultores familiares y grupos de migrantes en el área de estudio bonaerense pero ignorada por la gran mayoría de expendedores y consumidores de vegetales.

CONCLUSIONES

Las investigaciones etnobotánicas realizadas a lo largo de 30 años en distintos enclaves de Argentina en conjunto con los estudios de etnobotánica histórica y arqueobotánica nos han permitido registrar 41 especies marginadas e infrautilizadas proveedoras de frutos comestibles. El análisis de los distintos factores de marginación: poco rendimiento, desconocimiento o infravaloración en general o en algunas regiones en particular y la comparación de estas situaciones con distintos proyectos de desarrollo local, nos llevan a considerar que estos frutos son altamente promisorios en una mayor escala de producción, enmarcados en una perspectiva de botánica económica (la búsqueda de nuevos recursos) pero con la activa participación de los actores locales poseedores de saberes situados y comprometidos con la sustentabilidad de la práctica y de los entornos que habitan.

AGRADECIMIENTOS

Queremos expresar nuestro más profundo reconocimiento a todas las comunidades e interlocutores locales que a lo largo de este tiempo nos han brindado sus saberes y su tiempo. Agradecemos a los revisores anónimos que han enriquecido este manuscrito con sus comentarios. Este manuscrito es el resultado de la realización de diversos proyectos de investigación financiados por UNLP, CONICET, FONCyT y la convocatoria 2020 “Ciencia y Técnica contra el Hambre”.

CONTRIBUCIÓN DE LOS AUTORES

Todos los autores han realizado conjuntamente y a partes iguales la colecta de datos, su interpretación y redacción del manuscrito.

BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA, J. DE. 1894. *Historia Natural y Moral de las Indias*. 2 tomos. Ramón Anglés Impr., Madrid.
- AHUMADA, L. & C. TRILLO. 2017. Diversidad de especies naturalizadas del género *Opuntia* (Cactaceae) utilizadas por los pobladores del norte de Córdoba (Argentina) *Bol. Soc. Argent. Bot.* 52: 191-206.
<https://doi.org/10.31055/1851.2372.v52.n1.16919>
- ALBUQUERQUE, U. P., L. V. F. CRUZ DA CUNHA, R. F. P. LUCENA & R. R. N. ALVES. 2014. *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*. Springer/Humana Press, Nueva York.
- ALCORN, J. 1995. Economic Botany, Conservation, and Development: What's the Connection? *Ann. Mo. Bot. Gard.* 82: 34-46.
<https://doi.org/10.2307/2399978>
- ARAUJO, J. J., H. A. KELLER & N. I. HILGERT. 2020. *Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman (Arecaceae). Una palmera usada integralmente por los guaraníes del Bosque Atlántico en el cono Sur de Sudamérica. En: HILGERT, N., M. L. POCHETTINO & J. E. HERNÁNDEZ BERMEJO (eds.), *Palmeras NUS al sur de la América austral*, pp. 39-56. CYTED, Madrid.
- ARIAS TOLEDO, B., M. C. CITTADINI, M. J. GARELLO, F. R. SANTORO & L. BATTISTÓN. 2023. Determinantes nutricionales, sociales e impacto potencial del uso alimenticio de las algarrobas (*Neltuma* spp. ex *Prosopis*) en poblaciones urbanas y neorurales de Córdoba. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 58: 1-12.
<https://doi.org/10.31055/1851.2372.v58.n2.39431>
- CAMPANELLO, P. I., J. VON BELOW, N. I. HILGERT, K. COCKLE, ... & G. GOLDSTEIN. 2019. ¿Es posible el uso sostenible del bosque en Misiones? Necesidades de manejo a diferentes escalas, investigación, intervenciones de alto impacto y más recursos económicos. *Ecol. Austral* 29: 122-137.
<https://doi.org/10.25260/EA.19.29.1.0.756>
- 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: 103-109.
- CAPPARELLI, A. & V. LEMA. 2011. Recognition of post-harvest processing of algarrobo (*Prosopis* spp.) as food from two sites of Northwestern Argentina: an ethnobotanical and experimental approach for desiccated macroremains. *Archaeol. Anthropol. Sci.* 3: 93-112.
<https://doi.org/10.1007/s12520-011-0052-5>
- CAA (CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO). 2025. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario> [Acceso: 1 Noviembre 2025].
- Colón Turismo. 2025. Disponible en: <https://www.colonturismo.tur.ar/directorio/licores-bard/> [Acceso: 1 Septiembre 2025].
- CHAMORRO, F. J., L. GALETTO & N. I. HILGERT. 2025. Local food plant diversity and cultural significance in the Atlantic Forest: a comprehensive ethnobiological synthesis for a humanly disturbed but mega-diverse region. *Biodivers. Conserv.* 34: 1177-1209.
<https://doi.org/10.1007/s10531-025-03018-9>
- COBO, B. 1890. *Historia del Nuevo Mundo*. 3 tomos. Impr. de E. Rasco, Sevilla.
- CONTI, M. V., A. CAMPANARO, P. COCCETTI, R. DE GIUSEPPE, ... & H. CENA. 2019. Potential Role of Neglected and Underutilized Plant Species in Improving Women's Empowerment and Nutrition in Areas of sub-Saharan Africa. *Nutr. Rev.* 77: 817-828.
<https://doi.org/10.1093/nutrit/nuz038>
- DAWSON, G. 1960. *Los alimentos vegetales que América dió al mundo*. Universidad Nacional de La Plata, La Plata.
- DE LA CRUZ, J. A., M. B. DOUMECQ & P. C. STAMPELLA. 2022. Las palmeras en las fuentes documentales: diversidad, usos, prácticas y valoraciones en el Noreste de la Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 57: 1-19.
<https://doi.org/10.31055/1851.2372.v57.n3.37586>
- DOBRIZHOFER, M. 1967. *Historia de los abipones I*. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- EVANS, M. I. 1993. Conservation by commercialization. En: HLADIK, C. M., A. HLADIK, O. F. LINARES, H. PAGEZY, ... & M. HADLEY (eds.), *Tropical forests, people and food: biocultural interactions and applications to development*, pp. 815-822. MAB Series 13, UNESCO, París.
- FOLKENAND, J., P. C. STAMPELLA, M. L. POCHETTINO & H. A. KELLER. 2023. *José Sánchez Labrador S. J. Paraguay Natural Ilustrado... (1772). Parte Segunda*. Independently Published, Nueva York.
- GARCIA, D. S., N. I. HILGERT & M. S. REIS. 2020. La Palmera *Euterpe edulis* Mart., una especie clave para la conservación de los remanentes de Bosque Atlántico en Argentina. En: HILGERT, N. I., M. L. POCHETTINO & J. E. H. BERMEJO (eds.),

- Palmeras NUS al Sur de la América Austral, pp. 58-81. CultIVA-CYTED, Córdoba.
- GHIANI ECHENIQUE, N., M. B. DOUMECQ & M. L. POCHETTINO. 2018. Saberes botánicos en el talar: utilización de plantas silvestres con fines medicinales y alimenticios en el parque costero del sur (partidos de Magdalena y Punta indio, Buenos Aires, República Argentina). *Gaia Sci.* 12: 56-80. <http://dx.doi.org/10.22478/ufpb.1981-1268.2018v12n1.32839>
- GILII, F. L. & G. XUÁREZ. 2019. *Observaciones fitológicas sobre algunas plantas exóticas introducidas en Roma*. Instituto Tomás Falkner S.J., Córdoba.
- GRIMSON, A. 2011. Doce equívocos sobre las migraciones. *Nueva Soc.* 233: 34-43.
- HERRERA MOLINA F., J. A. HURRELL, F. TARIFA GARCÍA & J. E. H. BERMEJO. 2017. *Huellas inéditas del VI Congreso Internacional de Etnobotánica (ICEB 2014)*. UCOPress, Editorial Universidad de Córdoba, Córdoba.
- HILGERT, N. I., D. S. GARCÍA, M. G. GATTI, S. E. CHEDIACK, ... & R. C. LEZCANO ACUÑA. 2022. *El Jeju'a: Un alimento clave en la conservación del Bosque Atlántico*. Ediciones CeIBA. Puerto Iguazú.
- HURRELL, J. A., E. A., ULIBARRI, J. P. PUENTES, F. BUET CONSTANTINO, ... & M. L. POCHETTINO. 2011. Leguminosas medicinales y alimenticias utilizadas en la conurbación Buenos Aires-La Plata, Argentina. *Bol. Latinoam. Caribe Plant Med. Aromat.* 10: 443-455.
- ISE (International Society of Ethnobiology). 2006. Code of Ethics (with 2008 additions). Disponible en: <https://www.ethnobiology.net/what-we-do/core-programs/ise-ethics-program/code-of-ethics/code-in-english/> [Acceso: 1 Septiembre 2025].
- JOSHI, B. K., R. SHRESTHA, D. GAUCHAN & A. SHRESTHA. 2019. Neglected, underutilized, and future smart crop species in Nepal. *J. Crop Improv.* 34: 291-313. <https://doi.org/10.1080/15427528.2019.1703230>
- KELLER, H. A. 2014. Consideraciones fitonómicas a partir de dos mitos guaraníes sobre el origen de "Arecastum Romanzoffianum" (Arecaceae). *Supl. Antropol.* 49: 287-308.
- KINUPP, V. F., & H. LORENZI. 2014. *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil*. Instituto Plantarum, Nova Odessa.
- LANGONE, E. 2025. La spin off de la universidad que encontró en el monte un producto para el mercado. *Ecobiz. Negocios sustentables*. [online]. Disponible en: <https://ecobiz.com.ar/nota/791-La-spin-off-de-la-universidad-que-encontro-en-el-monte-un-producto-para-el-mercado>. [Acceso: 5 Noviembre 2025].
- MAGBAGBEOLA, J. A. O., J. A. ADETOSO & O. A. OWOLABI. 2010. Neglected and underutilized species (NUS): A panacea for community focused development to poverty alleviation/poverty reduction in Nigeria. *J. of Econ. Int. Finance* 2: 208-211.
- MARANTA, A. 2020. Nuevas valoraciones en la conservación de las sabanas de *Butia yatay*: historia ecológica del Parque Nacional el Palmar. En: HILGERT, N. I., M. L. POCHETTINO & J. E. H. BERMEJO (eds.), *Palmeras Nus al sur de la América Austral*, pp. 123-158. CultIVA-CYTED, Córdoba.
- MARTIN, G. 1995. *Ethnobotany. A methods manual*. Chapman & Hall, London.
- MICH, L. 2023. Tuna, el cultivo multipropósito que busca su norte en Argentina. Infocampo. Disponible en: <https://www.infocampo.com.ar/tuna-el-cultivo-multiproposito-que-busca-su-norte-en-argentina/> . [Acceso: 3 septiembre 2025].
- MONTENEGRO, P. 1945. *Materia Médica Misionera*. Imprenta de la Biblioteca Nacional, Buenos Aires.
- OLIVEIRA, C., D. GUERRA, E. DOS SANTOS, J. DA ROCHA, ... & L. NORA. 2023. Fruit, seeds and leaves of guabijuzeiro (*Myrcianthes pungens* (O. Berg.) D. Legrand): characteristics, uses and health benefits. *J. Food Sci. Technol.* 61: 1035-1052. <https://doi.org/10.1007/s13197-023-05822-z>
- PADULOSI, S., J. THOMPSON & P. RUDEBJER. 2013. *Fighting poverty, hunger and malnutrition with neglected and underutilized species (NUS): needs, challenges and the way forward*. Bioversity International, Roma.
- PAUCKE F. 1942-1944. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobies, 1749-1767*. Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán.
- PETRUCCI, N. 2017. *Complejidad social y diversidad biocultural en el valle de Yocavil: mil quinientos años de interacciones entre comunidades humanas y poblaciones vegetales*. Tesis de Doctorado. Universidad Nacional de La Plata, Argentina.
- PETRUCCI, N. 2025. Conocimiento sobre utilidad y aprovisionamiento de plantas en tres establecimientos educativos de distintas localidades de San José, departamento de Santa María, Catamarca. *Bonplandia* 34: 1-14. <https://doi.org/10.30972/bon.3418003>

- PETRUCCI, N., V. LEMA, M. L. POCHETTINO, V. PALAMARCZUK, ... & M. TARRAGÓ. 2018. From weed to wheat: a diachronic approximation to crop production and food consumption in the Santa María valley (Argentinean Northwest). *Veget. Hist. and Archaeobotany* 27: 229-239.
<https://doi.org/10.1007/s00334-017-0647-6>
- PETRUCCI, N. & V. PALAMARCZUK. 2019. The vegetable macroremains in the interpretation of formation processes and chronology of archaeological sites: the case of El Colorado, Yocavil valley, Northwest Argentina. En: *18th Conference of the International Work Group for Palaeoethnobotany*, pp. 126. International Work Group for Palaeoethnobotany, Lecce.
- PETRUCCI, N. & R. SPANO. 2019. Arqueobotánica del sitio temprano Soria 2 (Catamarca, Argentina). *Bol. Soc. Argent. Bot.* 54: 137-154.
<https://doi.org/10.31055/1851.2372.v54.n1.23591>
- PETRUCCI, N. & R. SPANO. 2020. Historias locales de plantas y personas. Nota sobre arqueobotánica del sitio Soria 2, sur de Yocavil. *Rev. Mus. Antropol.* 13: 305-316.
<https://doi.org/10.31048/1852.4826.v13.n2.27172>
- PETRUCCI, N. & M. TARRAGÓ. 2015. Restos arqueobotánicos del sitio Rincón Chico 1. Una aproximación a los posibles escenarios de procesamiento, uso y consumo. *Comechingonia* 19: 67-86.
<https://doi.org/10.37603/2250.7728.v19.n1.27371>
- PETRUCCI, N. & M. TARRAGÓ. 2019. Restos arqueobotánicos del montículo oriental de Rincón Chico 15, Catamarca. Prácticas de consumo y aprovisionamiento. *Revista Intersecc.* 20: 25-37.
[https://doi.org/10.35739/IeA20\(1\).403](https://doi.org/10.35739/IeA20(1).403)
- POCHETTINO, M. L., A. CAPPARELLI, M. C. PALEO, J. HURRELL, ... & C. BACA. 2023. *De olvidos y memorias: por qué las especies marginadas e infrautilizadas*. Edición de autor, La Plata.
- POCHETTINO, M. L., M. C. PALEO, M. M. PAEZ, M. B. DOUMECQ & N. GHIANI ECHENIQUE. 2017. Dos mil años de historia del litoral bonaerense relatados por el tala. Abordaje interdisciplinar del *Celtis ehrenbergiana* (Klotzsch) Liebm. como patrimonio biocultural a través del tiempo en el Parque Costero del Sur (partidos de Magdalena y Punta Indio, provincia de Buenos Aires, República Argentina). En: HERRERA MOLINA F, J. A. HURRELL, F. TARIFA GARCÍA & J. E. HERNÁNDEZ BERMEJO (eds.), *Huellas inéditas del VI Congreso Internacional de Etnobotánica (ICEB 2014)*, pp. 159-171. UCO Press, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba.
- POCHETTINO, M. L., J. P. PUENTES, F. BUET-COSTANTINO, P. M. ARENAS, ... & J. A. HURRELL. 2012. Functional Foods and Nutraceuticals in a Market of Bolivian Immigrants in Buenos Aires (Argentina). *EBCAM* 320193: 1-14.
<https://doi.org/10.1155/2012/320193>
- PUENTES, J. & J. A. HURRELL. 2015. Plantas andinas y sus productos comercializados con fines medicinales y alimentarios en el Área Metropolitana Buenos Aires-La Plata, Argentina. *BLACPM* 14: 206-236.
- RAGONESE, A. E. & R. MARTÍNEZ CROVETTO. 1947. Plantas indígenas de la Argentina con frutos o semillas comestibles. *RIA* 1: 147-216.
- RAMOS, C., P. LEZAMA, E. LARCO, P. CHUNA & M. HIDALGO. 2024. Fitoquímicos, valor nutricional y beneficios de *Physalis peruviana* L. (Solanaceae). *Arnaldoa* 31: 121-138.
<https://doi.org/10.22497/arnaldoa.311.31106>
- REIS, M. S., T. MONTAGNA, A. G. MATTOS, S. FILIPPON, ... & A. MANTOVANI. 2018. Domesticated landscapes in araucaria forests, southern Brazil: a multispecies local conservation-by-use system. *Front. Ecol. Evol.* 6: 11.
<https://doi.org/10.3389/fevo.2018.00011>
- RIVAS, M., R. L. BARBIERI, M. MACHADO MARCHI, E. EGON SOSINSKI JÚNIOR & F. AMORIM DA COSTA. 2020. La red Palmar/rota dos butiazais - una red internacional para la conservación de los Palmares de butiá mediante su uso sostenible. En: HILGERT, N. I., M. L. POCHETTINO & J. E. H. BERMEJO (eds.), *Palmeras NUS al Sur de la América Austral*, pp. 195-221. CultIVA-CYTED, Córdoba.
- SÁNCHEZ LABRADOR, J. 1772. *Paraguay Natural Ilustrado*. Parte segunda, Libro IV. Ravenna, Italia.
- SILVA, J. G. 2013. Revalorizar el pasado para hacer frente a los desafíos del futuro. *Ambienta* 102: 4-11.
- SOSINSKI JÚNIOR, E. E., R. L. BARBIERI & M. RIVAS. 2020. Pecuária em campo nativo: uma aliada na restauração dos butiazais. En: HILGERT, N. I., M. L. POCHETTINO & J. E. H. BERMEJO (eds.), *Palmeras Nus al sur de la América Austral*, pp. 181-194. CultIVA-CYTED, Córdoba.
- SOUSA, M. V. S., G. B. MARTINS & A. C. OLIVEIRA DUARTE. 2025. PANC em Minas Gerais: uma

- revisão sistemática sobre espécies e potencial alimentício. *Ciênc. ET Prax.* 21: 1-21.
<https://doi.org/10.36704/cipraxis.v21i36.8438>
- STAMPELLA, P. C. 2015. *Historia local de naranja amarga (Citrus x aurantium L.) del Viejo Mundo asilvestrada en el corredor de las antiguas Misiones Jesuíticas de la provincia de Misiones (Argentina). Caracterización desde una perspectiva interdisciplinaria*. Tesis de Doctorado. Universidad Nacional de La Plata, Argentina.
- STAMPELLA, P. C. 2024. La identificación botánica en fuentes documentales jesuíticas desde una perspectiva etnobotánica histórica: el caso del “Paraguay Natural Ilustrado” (1772) de José Sánchez Labrador. *Folia Hist. del Nordeste* 49: 39-69.
<https://doi.org/10.30972/fhn.49497390>
- STAMPELLA, P. C. & H. A. KELLER. 2021. Identificación taxonómica de las plantas de la “Materia Médica Misionera” de Pedro de Montenegro (SJ). *Bol. Soc. Argent. Bot.* 56: 55-91.
<https://doi.org/10.31055/1851.2372.v56.n1.32058>
- SULAIMAN, N., A. PIERONI, R. SÖUKAND & Z. POLESNY. 2022. Food Behavior in Emergency Time: Wild Plant Use for Human Nutrition during the Conflict in Syria. *Food* 11: 1-15.
<https://doi.org/10.3390/foods11020177>

