

REVISTA

DEL MUSEO DE LA PLATA

UNLP | Facultad de Ciencias Naturales y Museo

2021
VOL. 6, SUPLEMENTO RESÚMENES

III JORNADAS ARGENTINAS DE ETNOBIOLOGÍA Y SOCIEDAD
“Naturaleza/s en construcción: en la confluencia de territorios, actores y disciplinas”
(10, 11 y 12 de noviembre de 2021, La Plata - Modalidad virtual)





III Jornadas Argentinas sobre Etnobiología y Sociedad

Naturaleza/s en construcción

III JORNADAS ARGENTINAS DE ETNOBIOLOGÍA Y SOCIEDAD

“Naturaleza/s en construcción: en la confluencia de territorios, actores y disciplinas”

LIBRO DE RESÚMENES

10, 11 Y 12 DE NOVIEMBRE DE 2021
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA, ARGENTINA

ORGANIZADO POR:

LABORATORIO DE ANÁLISIS CERÁMICO (LAC-FCNYM-UNLP)
LABORATORIO DE ETNOBOTÁNICA Y BOTÁNICA APLICADA (LEBA-FCNYM-UNLP)
GRUPO DE ETNOBIOLOGÍA Y MICROGRAFÍA APLICADA (GEMA-FCA-UNJU)

AUSPICIADO POR:



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA



Comunicaciones libres: Estudios en Patagonia – Comunicación Oral**¿Las etnoespecies más comercializadas en una feria en Bariloche son las más versátiles en alimentos locales?****Melisa Longo Blasón¹, Soledad Molares² & Ana Ladio¹**

¹ Grupo de Etnobiología, Instituto de Investigaciones en Biodiversidad y Medio Ambiente, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Universidad Nacional del Comahue, melisalongo@gmail.com, ahladio@gmail.com

² Centro de Investigación Esquel de Montaña y Estepa Patagónica. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco, smolares@gmail.com

Las ferias hortícolas urbanas constituyen emplazamientos muy importantes para la soberanía alimentaria (SA) de una ciudad. Estudios indican que la riqueza de etnoespecies comercializadas amplía el contacto de los habitantes urbanos con una mayor variedad de especies locales no disponibles en supermercados y de importancia biocultural regional. Sin embargo, los alimentos locales han pasado desapercibidos, es decir, aquellos platos o especialidades preparados en base al conjunto de ingredientes recolectados, cosechados o producidos localmente (Heinrich *et al.*, 2006) y que son directamente comercializados por los productores. Nos preguntamos: ¿las etnoespecies más comercializadas en la feria en Bariloche son las más versátiles en alimentos locales? Centramos nuestro trabajo en la Feria Franca de Agricultores Familiares de San Carlos de Bariloche compuesta por 20 horticultores. Se realizó un seguimiento etnobotánico tipo checklist de todas las etnoespecies y los alimentos locales vendidos en la temporada 2019, desde el 5 de enero al 6 de abril. Se complementó con registro fotográfico y entrevistas semiestructuradas, enlistados libres y la estimación de la versatilidad utilitaria (VU) de cada cultivo. Se analizó la relación entre el consenso de uso (CU) y la VU de las etnoespecies ofrecidas mediante MLG. Se registró un total de 186 etnoespecies y 315 alimentos locales. Las etnoespecies más consensuadas fueron el perejil, acelga, frambuesa, hongo de pino, sauco, ciboulette, zanahoria, lechuga, zapallito de tronco, orégano, albahaca y rosa mosqueta. Encontramos que las etnoespecies con mayor CU poseen mayor VU. Nuestros resultados indican que la variedad de alternativas de uso alimentario que ofrecen las etnoespecies es un elemento clave para los horticultores como reaseguro de venta, pero principalmente como un elemento que da visibilización a las plantas locales a través de preparaciones caseras producto de recetas familiares. Los alimentos locales son legados bioculturales que reflejan tradiciones pero también innovaciones.

Palabras clave: *Alimentos locales, Ferias hortícolas urbanas, Soberanía alimentaria*

Bibliografía

Heinrich, M., Nebel, S., Leonti, M., Rivera, D. & Obón, C. (2006) "Local Food-Nutraceuticals: Bridging the gap between local knowledge and global needs". *Forum of Nutrition* 59, pp. 1-17.
