

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)

NAIQUEN GHIANI ECHENIQUE^{1*}, MARÍA BELÉN DOUMECQ² Y MARÍA LELIA POCHETTINO^{2,3}

¹Laboratorio de Análisis Cerámico. Facultad de Ciencias Naturales y Museo. UNLP. E-mail: naiqueng@gmail.com

²Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada. Facultad de Ciencias Naturales y Museo. UNLP.

³CONICET

*Autor para correspondencia: naiqueng@gmail.com

Recebido em 07 de julho de 2016. Aceito em 13 de fevereiro de 2017. Publicado em 06 de abril de 2018.

RESUMEN - La Reserva de Biosfera “Parque Costero del Sur” (PCS) se encuentra ubicada en los partidos de Magdalena y Punta Indio, en el noreste de la Provincia de Buenos Aires. Esta figura de protección se fundamenta en su riqueza en biodiversidad, donde la presencia del bosque costero, constituido por talar, se conjuga con ambientes de bañados y playa. Resulta de interés indagar la diversidad vegetal del PCS y su aprovechamiento por parte de los habitantes locales con miras a su constitución como patrimonio intangible. En este sentido, desde un enfoque etnobotánico se plantea caracterizar la utilización de recursos vegetales silvestres con fines alimenticios y medicinales en el Parque Costero del Sur. Mediante entrevistas a los pobladores locales se relevaron 54 especies vegetales utilizadas, se abordaron las prácticas y saberes relacionados, como así los modos de utilización y las condiciones en que tiene lugar su obtención y consumo. El análisis del conocimiento botánico local permite reflexionar sobre la valoración de estas especies vegetales como alimento y/o medicamento y su importancia para la población actual, así como indagar la posibilidad de una valoración diferencial de la recolección de plantas medicinales respecto de las alimenticias. Con los resultados obtenidos se propone fomentar la participación de los pobladores en actividades de capacitación sobre recursos vegetales locales, y contribuir mediante la realización de un material informativo a distribuirse entre pobladores y visitantes del PCS.

PALABRAS CLAVE: *PARQUE COSTERO DEL SUR; ETNOBOTÁNICA; RECURSOS VEGETALES SILVESTRES; PLANTAS ALIMENTICIAS; PLANTAS MEDICINALES.*

CONHECIMENTO BOTÂNICO NO TALAR: USO DE PLANTAS SILVESTRES COM FINS MEDICINAIS E ALIMENTÍCIOS NO PARQUE COSTERO DEL SUR (REGIÃO DE MAGDALENA E PUNTA INDIO, BUENOS AIRES, REPÚBLICA ARGENTINA)

RESUMO - Reserva da Biosfera “Parque Costero del Sur” (PCS) situa-se em região de Magdalena e Punta Indio, no nordeste da província de Buenos Aires. Esta unidade de proteção baseia-se na sua riqueza em biodiversidade, onde a presença da floresta costeira, constituída pelo talar, combina com ambientes de praia e zonas úmidas. É interessante a investigação da diversidade vegetal do PCS e sua utilização pela população local, tendo em vista a sua constituição como patrimônio imaterial. Neste sentido, a partir de um enfoque etnobotânico caracterizou-se a utilização dos recursos de plantas selvagem para fins alimentícios e medicinais em PCS. Entrevistando os moradores locais, 54 espécies vegetais utilizadas foram registradas, e as práticas e conhecimentos relacionados, foram abordados bem como os modos de utilização e as condições em que tem lugar a recolha e o consumo. A análise do conhecimento botânico local para refletir sobre a valorização dessas plantas como alimento ou medicamento e sua importância para a população atual, bem como para investigar a

possibilidade de uma avaliação diferencial da colheita de plantas medicinais e para a comida. Com os resultados obtidos pretende-se promover a participação dos residentes em ações de formação sobre os recursos locais e contribuir com a produção de um folheto para ser distribuído para os moradores e visitantes dos PCS.

PALAVRAS-CHAVE: *PARQUE COSTERO DEL SUR; ETNOBOTÁNICA; RECURSOS DE PLANTAS SELVAGEM; PLANTAS ALIMENTÍCIAS; PLANTAS MEDICINAIS.*

BOTANICAL KNOWLEDGE OF TALAR: USE OF WILD PLANTS FOR MEDICINAL AND FOOD PURPOSES IN PARQUE COSTERO DEL SUR (REGIONS OF MAGDALENA AND PUNTA INDIO, BUENOS AIRES, ARGENTINA)

ABSTRACT - “Parque Costero del Sur” Biosphere Reserve (PCS) is located in the region of Magdalena and Punta Indio, northeast of Buenos Aires province. This protected unit is based on its richness in biodiversity, where the coastal forest, constituted by the talar, combines with wetland environments and beach. It is of interest to research the plant diversity of the PCS and its utilization by local people with regards to become an intangible heritage. Therefore, from ethnobotanical point of view, the use of wild plant resources for food and medicinal purposes in PCS was characterized. By interviewing local residents, 54 used plant species have been recorded, as well as the related knowledge and practices together with the modes of use and the conditions under which harvest and consumption take place. The analysis of local botanical knowledge allowed us to reflect the assessment of these species as food or medicine and its importance to the present population, as well as to inquire about the possibility of a different evaluation of medicinal and food plants harvest. The obtained results propose to promote the participation of residents in training activities on local plant resources. In this respect, a booklet will be produced and distributed to the residents and visitors of the PCS as well.

KEYWORDS: *PARQUE COSTERO DEL SUR; ETHNOBOTANY; WILD PLANT RESOURCES; FOOD PLANTS; MEDICINAL PLANTS.*

INTRODUCCIÓN

La Reserva de Biosfera “Parque Costero del Sur” (PCS) se encuentra ubicada en los partidos de Magdalena y Punta Indio, en el noreste de la Provincia de Buenos Aires, unos 60 km al sur de la ciudad de La Plata (Figura 1).

Figura 1 - Ubicación del Parque Costero del Sur en los partidos de Magdalena y Punta Indio, provincia de Buenos Aires, República Argentina.



La identificación de un valioso patrimonio natural y cultural en la zona por parte de la fundación CEPA (Centro de Estudios y Proyección del Ambiente), originó la propuesta de protección del área, entendiendo su afinidad con el programa Man and Biosphere (MaB) de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Dicho programa busca conciliar el desarrollo humano con la valoración del patrimonio natural-cultural a fin de propiciar la conservación de la biodiversidad y el desarrollo sustentable en la producción local. En consecuencia, el 8 de diciembre de 1984 el PCS fue declarado Reserva Mundial de Biosfera Natural y Cultural (CEPA 1989). Además, a nivel provincial el PCS ha sido declarado Refugio de Vida Silvestre en el año 1997, con las consiguientes incumbencias legales y administrativas del Ministerio de Asuntos Agrarios de la provincia de Buenos Aires. Esta figura de protección se fundamenta en su riqueza en biodiversidad, donde la presencia del bosque costero constituido por talares (bosques de *Celtis ehrenbergiana* (Klotzsch) Liebm.) se conjuga con ambientes de bañados y playa (Figura 2).

Figura 2 - Paisajes del Parque Costero del Sur. A-Balneario El Pericón, zona de playa; B-Ruta Provincial N°11; a ambos lados de la misma hay vegetación ruderal, donde los pobladores recolectan algunas plantas.



El uso no sustentable de recursos por parte de algunos pobladores e instituciones se expresa en diversas prácticas fuertemente cuestionadas por el resto de la comunidad por generar problemas ambientales. Las principales actividades económicas en los campos privados que componen el PCS son la ganadería y la extracción de conchilla del sustrato (Arturi et al. 2009). Estas actividades afectan la estructura y superficie de los bosques, la composición florística y el relieve; por ejemplo, la tala indiscriminada ha llevado a una reducción de los talares, elemento notoriamente alterado en la actualidad (Torres-Robles y Arturi 2009). El tala y otros árboles

del bosque costero se utilizan para leña e incluso tiene lugar su comercialización. Es notoria la falta de control de la tala indiscriminada así como de la extracción de conchilla y la caza y pesca furtiva. Por otro lado, los emprendimientos de producción intensiva de ganado provocan contaminación de aguas subterráneas y olores desagradables. También se identifica la existencia de basurales a cielo abierto. Resulta conflictiva además la llegada de nuevos habitantes provenientes del gran Buenos Aires, que tienen hábitos y costumbres diferentes a las locales (Rossi y Molinari 2012a, 2012b).

La situación descripta plantea un doble interés entre los pobladores. Por un lado, demuestran preocupación por temas ambientales, muchas veces motivada por falta de controles estatales en cuanto a la depredación ambiental identificada como una problemática local (Stratta-Fernández y De los Ríos-Carmenado 2010). Por otra parte, localmente se manifiesta el interés del desarrollo de la zona como polo turístico.

En este sentido, se plantea la necesidad de un desarrollo del sector de servicios frente a la demanda turística, pero compatible con el carácter de área protegida de la zona. Con el aporte de profesionales de la UNLP se ha planificado localmente una estrategia de desarrollo a fines de fomentar el turismo y hacer sostenible la protección del patrimonio local. Por otra parte y mediante la ejecución de proyectos diseñados por la propia comunidad, se está trabajando en la reproducción de plantas autóctonas para reforestación, en la realización de cartelera apropiada, en la construcción de senderos y de un centro de interpretación ambiental en el PCS. Este proceso dio origen a la Asociación Civil "Amigos del Parque Costero del Sur" (Stratta-Fernández y De los Ríos-Carmenado 2010; Rossi y Molinari 2012a), de importancia local. Cabe destacar que en los últimos tiempos se han realizado talleres y caminatas de plantas silvestres comestibles por iniciativa de pobladores locales.

Con el fin de acompañar este proceso, un equipo de investigación interdisciplinario de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata ha comenzado a desarrollar estudios enmarcados en los lineamientos de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de UNESCO, del año 2003, y pretende recorrer los primeros pasos en la patrimonialización de la diversidad biocultural del área de estudio al aportar a la conservación de los recursos y de los conocimientos locales vinculados (UNESCO 2003). En un contexto pluricultural y en proceso de cambio como el descripto se pierde de vista, en general, el valor patrimonial de los saberes. Comúnmente se considera que la patrimonialización implica la fosilización (en el sentido de inmutabilidad) o el congelamiento de las prácticas, conocimientos, creencias y recursos biológicos asociados, en un momento dado, como freno a su irremisible pérdida. Sin embargo, si se asocia el valor del patrimonio a la consolidación de la identidad cultural del grupo, el patrimonio adquiere valor en función de su capacidad como elemento de identificación y de apropiación del entorno inmediato por parte de la comunidad. Las teorías y métodos vinculados tanto a la determinación de los bienes culturales como a su tratamiento, conducen a operaciones creativas de rescate y conservación de los mismos. Para ello es necesario atender a la lectura que de este patrimonio hace la gente, es decir, la mirada de los individuos que reconocen el ambiente de su grupo sociocultural (Guglielmino 2007).

Desde esta perspectiva teórica resultó de interés indagar la diversidad vegetal del PCS y su aprovechamiento por parte de los habitantes locales. De esta forma mediante un enfoque etnobotánico se plantea caracterizar la utilización de recursos vegetales espontáneos (independientemente de su origen nativo o exótico) con fines alimenticios y medicinales en el Parque Costero del Sur. En este sentido, se analizaron estudios locales referidos a malezas comestibles con productores hortícolas (Pochettino 2005) y a plantas medicinales de localidades de la costa rioplatense (Hernández et al. 2010, 2011) cuyos resultados condujeron a suponer una mayor preponderancia

del uso de plantas medicinales en relación al de alimenticias, supuesto testado a través de este trabajo.

MATERIALES Y MÉTODOS

Área de estudio

El área de estudio corresponde a la Reserva de Biosfera “Parque Costero del Sur” (PCS), la cual se inicia después del predio del Regimiento Octavo de Infantería en el partido de Magdalena y finaliza en la intersección de las Rutas Provinciales N° 11 y N° 36, partido de Punta Indio, en la provincia de Buenos Aires (Figura 1). Abarca una franja de 5 km de ancho por 70 km de largo sobre el margen sur del Río de La Plata, y presenta una superficie de 35.000 hectáreas.

Desde el punto de vista fitogeográfico, el área de estudio está situada en el borde oriental de la Provincia Pampeana propuesta por Cabrera (1971), la cual se caracteriza por la preponderancia de pastizales o estepas gramíneas cuya comunidad clímax es el flechillar, que se extiende sobre campos altos con suelos húmicos y arcillo-arenosos ligeramente ácidos (Abba et al. 2009). En el sector costero existe una formación vegetal particular, conocida como talar o bosque de tala, la cual posee elementos florísticos afines a la Provincia Fitogeográfica del Espinal (Cabrera 1971, Burkart et al. 1999, entre otros). La misma se desarrolla a partir del suelo formado sobre los cordones de conchilla existentes en este sector, con disposición paralela y subparalela a la costa, cuya conformación estuvo vinculada a los cambios en el nivel del mar ocurridos durante el Holoceno (Cavallotto 2002, 2009). Dichos cordones determinan la presencia de ondulaciones características del terreno en este paisaje costero. En cuanto a su vegetación, el talar está conformado por ocho especies arbóreas definitorias que se encuentran en asociación con pastizales, trepadoras y rastreras. Estas son *Celtis ehrenbergiana*, *Scutia buxifolia* Reissek, *Jodina rhombifolia* (Hook. & Arn.) Reissek, *Schinus longifolius* (Lindl.) Speg., *Sambucus australis* Cham. & Schltdl., *Sapium haematospermum* Müll. Arg., *Phytolacca dioica* L. y *Colletia spinosissima* J.F. Gmelin. El talar alterna con pastizales en zonas altas y con vegetación hidrófila en zonas bajas. Por otro lado, en el PCS se observa la presencia de numerosas especies vegetales exóticas, muchas de las cuales se han naturalizado, como *Laurus nobilis* L., *Matricaria recutita* L., *Taraxacum officinale* G.H. Webber y *Morus alba* L. Otras especies resultan invasoras, por ejemplo *Lonicera japonica* L., *Gleditsia triacanthos* Thos L. y *Ligustrum lucidum* Ait. F. (Delucchi y Torres-Robles 2009). La variedad de ecosistemas presentes en el PCS en vinculación con elementos antrópicos conforman un paisaje que da cuenta de una prolongada historia de ocupación humana desde momentos prehistóricos. De todos modos, a pesar de no estar densamente poblada, la zona ha sufrido continuas modificaciones de forma tal que los comúnmente denominados “ambientes naturales” en realidad constituyen el resultado de la interacción entre el hombre y su entorno (Paleo y Pérez Meroni 2010).

A fines de caracterizar a la población humana que vive dentro del PCS debe considerarse la distribución poblacional de los partidos involucrados de Magdalena y Punta Indio. En cada uno de estos partidos más del 50% de los habitantes se concentran en la ciudad cabecera, mientras que el resto de la población se encuentra dispersa (Baxendale 2009). Las principales actividades económicas son la ganadería y la extracción de material calcáreo del subsuelo. El mayor centro urbano dentro del parque lo constituye la localidad de Punta del Indio, ubicada sobre la Ruta Provincial N°11 y que cuenta actualmente con una cantidad aproximada de 700 pobladores censados, aunque es frecuente observar que ciertas personas no residan de forma permanente. Otra actividad

tradicional de la localidad es el turismo, que tiene lugar en relación al valor paisajístico de la costa y su tranquilidad (Baxendale 2009). Esta particularidad, en el marco de un partido con población mayoritariamente de origen rural y dedicada a la actividad agropecuaria, es considerada como una oportunidad para superar la situación local de despoblación de jóvenes en el campo debido a la búsqueda laboral (Stratta-Fernández y De los Ríos-Carmenado 2010; Rossi y Molinari 2012a, 2012b)

Metodología

Es en la localidad de Punta del Indio donde se han realizado en su mayoría las entrevistas del presente trabajo, debido a la concentración y heterogeneidad poblacional que presenta dentro del PCS. Se han realizado algunas entrevistas en el paraje Punta Piedras, que cuenta con escasas viviendas y una escuela. En el restante territorio del PCS, de carácter rural, la distribución dispersa de la población dificulta un abordaje sistemático. Muchas veces los campos no cuentan con pobladores estables; los dueños viven en ciudades como Verónica, La Plata o Buenos Aires, y en caso de haber peones residentes no es fácil establecer con ellos los contactos necesarios para la realización de entrevistas al no contar con autorización expresa de los dueños de los campos.

El trabajo de campo se realizó entre 2014 y 2015. Se realizaron caminatas a lo largo de las poblaciones y se solicitó autorización para realizar entrevistas en los domicilios ocupados. Se realizaron entrevistas en torno al uso de recursos vegetales silvestres con fines alimenticios y medicinales, el origen del conocimiento y las estrategias de obtención. Se llevaron a cabo en 16 unidades domésticas, que representan aproximadamente el 8% del territorio abordado. Para ello se utilizó la técnica bola de nieve. Se entrevistó a personas de ambos sexos entre 20 y 75 años, y algunas de las entrevistas fueron respondidas por más de una persona, siendo en su mayoría individuales. Se realizó en cada caso una segunda entrevista a fin de corroborar los datos registrados. Como se mencionó en la introducción, el carácter silvestre refiere más bien a aquellas plantas espontáneas, es decir que son vistas por los pobladores como propias de la flora del PCS, independientemente de su origen nativo o exótico. Del total de entrevistas, 10 nos brindaron información mientras que en 6 casos los entrevistados declararon no saber acerca del tema en cuestión. Sin embargo, se incluyeron dentro de los resultados debido a que la respuesta negativa también aporta datos significativos para el estudio.

Se recolectó una muestra de cada planta mencionada por los entrevistados en su compañía en distintos espacios transitados por ellos durante sus actividades cotidianas. Con este material se confeccionaron ejemplares de herbario depositados en el Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata. Mediante el uso de material bibliográfico (Rapoport et al. 2009, Hurrell et al. 2008, Hurrell et al. 2010, entre otros), se llevó a cabo la identificación botánica de estos ejemplares, siguiendo la nomenclatura vigente en IBODA (2015). Así también, se evaluó la distribución de cada especie, considerando su carácter de espontánea (nativa o exótica naturalizada) o bien cultivada y se comparó el conocimiento local de primera mano con los usos ya conocidos a nivel regional.

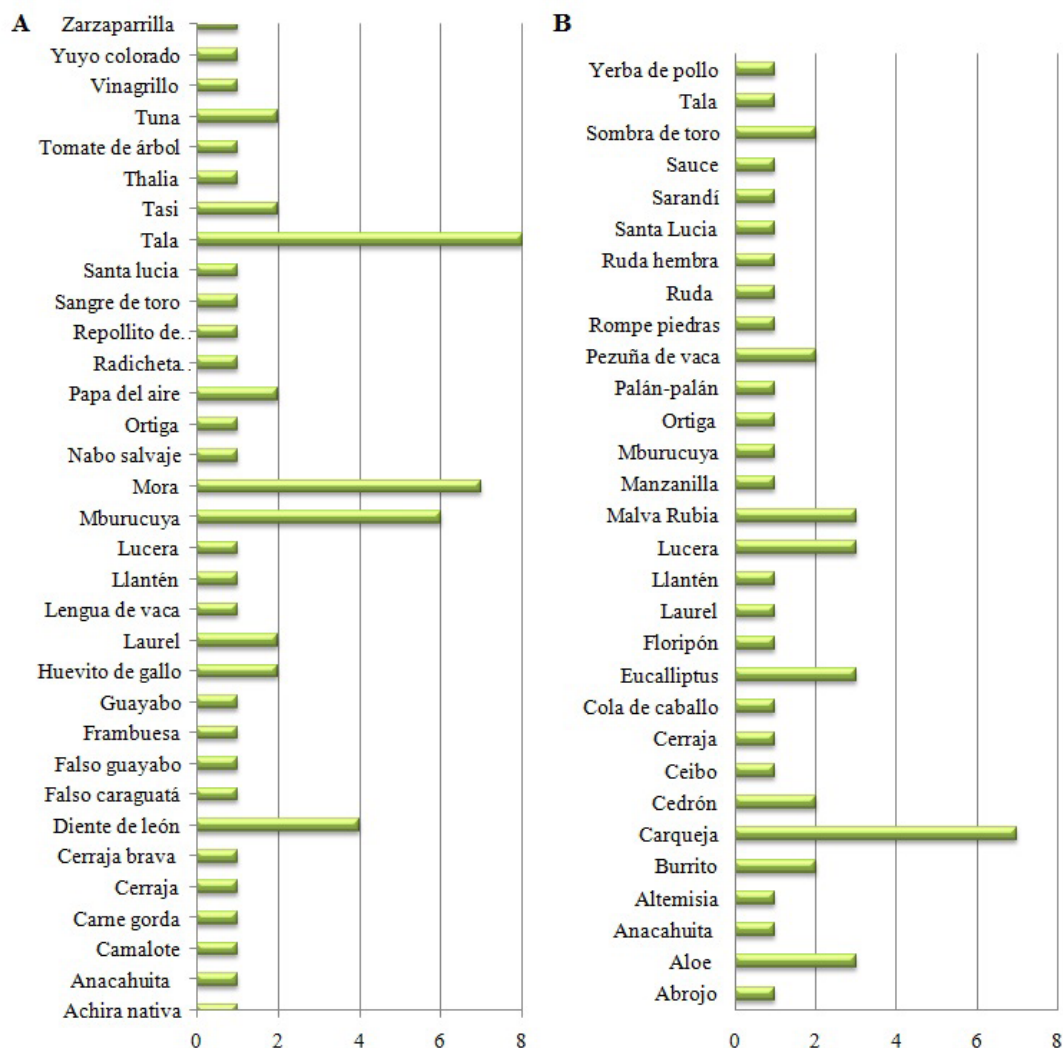
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

De las entrevistas realizadas, se desprende que un 62.5 % de los pobladores entrevistados conoce o emplea plantas silvestres útiles a fines alimenticios y/o medicinales en el PCS. Todas las plantas alimenticias mencionadas

son utilizadas en mayor o menor medida, mientras que 7 plantas medicinales mencionadas no son utilizadas, algunas porque el entrevistado o personas relacionadas no sufren la dolencia y otras por fragmentación del conocimiento (no se reconoce la planta, cómo usarla, o que parte usar). Los pobladores manifiestan espontáneamente haber adquirido su conocimiento por transmisión de generación en generación, lectura de libros especializados en el tema, charlas y caminatas organizadas por miembros de la comunidad. Los vegetales utilizados son recolectados principalmente del patio de sus casas y alrededores. La forma de recolección es esporádica y casual, ya que los entrevistados en general mencionaron que esta práctica no era cotidiana ni frecuente, sino que surgía a partir de la visualización del recurso. Estos resultados coinciden con el rol asignado a la recolección, principalmente de plantas alimenticias, en otras zonas urbanas o periurbanas, donde es considerada una actividad altamente marginal, incluso menospreciada (Pochettino 2005). De acuerdo con Rapoport et al. (1998) esto se debería a que el potencial utilitario de las plantas es desconocido o bien se jerarquiza la comodidad de la adquisición de productos mediante la compra. Al respecto, uno de los entrevistados, almacenero, menciona que “...antes se usaban plantas, cuando era chico y vivíamos en el campo, pero ahora no me hace falta. En el negocio tengo de todo, ¿para qué voy a juntar?” (Pedro).

Fueron mencionadas en total 30 especies medicinales y 33 especies alimenticias. Por persona fueron citadas entre 0 y 22 especies alimenticias y entre 0 y 11 especies medicinales (Figura 3).

Figura 3 - Frecuencia de menciones de A) plantas alimenticias y B) plantas medicinales citadas en las entrevistas.



En las Tablas 1 y 2 se presentan las especies mencionadas, su carácter nativo o naturalizado, la caracterización de su uso y el vínculo con la información bibliográfica. En las Figuras 4 y 5 pueden verse algunos ejemplos. Cabe aclarar que 9 especies fueron citadas en ambos casos, es decir que dentro del PCS se conoce su valor tanto alimenticio como medicinal (Figura 6).

Tabla 1 - Plantas utilizadas con fines alimenticios en el Parque Costero del Sur. Se indica nombre vulgar, nombre científico y familia, carácter espontáneo o cultivado, parte utilizada y usos en el Parque Costero del Sur y usos registrados en la bibliografía. Los casilleros en gris corresponden a los aportes de un único entrevistado que posee amplios conocimientos vinculados a la producción de plantas y paisajismo.

Nombre vulgar	Nombre científico y familia	Espontánea/cultivada	Parte utilizada y usos en el PCS	Usos registrados en la bibliografía
Achira nativa	<i>Canna indica</i> L., Cannaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Con los rizomas se hace harina y también se consumen los brotes tiernos.	Rizomas, ricos en almidón, se cocinan a las brasas, hervidos o fritos. De ellos se obtiene harina para fabricar panes, galletas, fideos (Rapoport et al. 2009).
Anacahuita	<i>Blepharocalyx salicifolius</i> (Kunth) O. Berg, Mirtaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	El fruto, mentolado, se come crudo.	El fruto constituye una fuente de alimento para animales. En exceso podría ser tóxico (Alvarado et al. 2004).
Camalote	<i>Eichhornia crassipes</i> (Mart.) Solms o <i>E. azurea</i> (Sw.) Kunth, Pontederiaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	La parte aérea se cocina hervida y se hacen buñuelos.	Hojas tiernas, pecíolos y pimpollos se cocinan al vapor (Rapoport et al. 2009).
Carne gorda	<i>Talinum paniculatum</i> (Jacq.) Gaertn., Talinaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Hojas crudas, en ensaladas.	Hojas y tallos tiernos se usan como verduras en pasteles, pizzas, etc. (Rapoport et al. 2009).
Cerraja brava	<i>Sonchus asper</i> (L.) Hill, Asteraceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Con las hojas hervidas se hacen buñuelos y una bebida refrescante.	Hojas y brotes tiernos se comen crudos, en ensaladas mixtas o cocidas como espinaca (Rapoport et al. 2009).

Cerraja	<i>Sonchus oleraceus</i> L., Asteraceae.	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Con las hojas hervidas se hacen buñuelos y una bebida refrescante.	Toda la planta es comestible, en ensalada o cocida como espinaca (Rapoport et al. 2009).
Diente de león	<i>Taraxacum officinale</i> Weber, Asteraceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Hojas crudas, en ensaladas.	La planta entera es comestible. Las raíces crudas, picadas en ensaladas o fritas se emplean para acompañar papas. Se usan además para hacer café. Las hojas en ensaladas o hervidas para hacer albóndigas, sopas, guisos, etc. Los botones florales inmaduros se comen crudos, cocidos o fritos. Las flores maduras se hacen fritas, y también se usan para preparar vino (Rapoport et al. 2009).
Falso caraguatá	<i>Eryngium paniculatum</i> Cav. et Domb., Apiaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Cogollo con gusto a zanahoria, se come crudo.	Rizomas carnosos que se consumen crudos o cocidos. También al rescoldo o pueden fermentarse en leche. Las bases tiernas de las hojas, con unas gotas de salmuera, se asan y se comen como alcauciles (Rapoport et al. 2009).
Falso guayabo	<i>Acca sellowiana</i> (O. Berg) Burret, Mirtaceae	Cultivada (Hurrell et al. 2010).	Frutos, en dulce.	Frutos se comen crudos, en mermelada, jalea, jarabe, compota, helado, yogur, jugo y licores. Los pétalos, carnosos y dulces, son comestibles (Hurrell et al. 2010).
Frambuesa	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott, Rosaceae	Espontánea (Hurrell et al. 2010).	Frutos crudos o en dulce.	Frutos, frescos, cocidos, en mermeladas, pasteles, compotas, vinos, jugos, licores. Brotes tiernos se usan como verdura y las hojas como sustituto del té (Hurrell et al. 2010).
Guayabo	<i>Psidium guajava</i> L., Mirtaceae	Cultivada (Hurrell et al. 2010).	Frutos crudos o en dulce.	Los frutos crudos, desecados, glaseados, en jaleas, dulces, pasteles, helados y bebidas. Su cáscara se utiliza en postres. De las semillas se obtiene aceite comestible (Hurrell et al. 2010).

Laurel	<i>Laurus nobilis</i> L., Lauraceae	Espontánea y a veces cultivada (Hurrell et al. 2008).	Hojas, como condimento	Las hojas secas o frescas, son condimenticias. Se utilizan para sopas, guisos, salsas, etc. Los frutos también sirven como condimento, aunque se utilizan poco; de ellos se obtiene un aceite utilizado en licorería (Hurrell et al. 2008).
Lengua de vaca	<i>Rumex obtusifolius</i> L., Polygonaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Hojas crudas en ensaladas.	Hojas tiernas se comen en ensaladas o cocidas en sopas, guisos, albóndigas, tortillas, etc. (Rapoport et al. 2009).
Llantén	<i>Plantago lanceolata</i> L. o <i>P. major</i> , Plantagináceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Hojas crudas en ensaladas, o cocidas para hacer buñuelos.	Las hojas se comen crudas en ensaladas o cocidas como espinacas. Con las semillas se hace harina. (Rapoport et al. 2009).
Lucera	<i>Pluchea sagittalis</i> (Lam.) Cabrera, Asteraceae	Espontánea (Hurrell et al. 2008).	Parte aérea de la planta se emplea en la elaboración de licor.	Hojas, tallos tiernos y capítulos como saborizante de aperitivos amargos (Hurrell et al. 2008).
Mburucuyá	<i>Passiflora coerulea</i> L., Passifloraceae	Espontánea (Hurrell et al. 2010).	Frutos, se comen crudos.	Frutos comestibles crudos, en mermeladas o bebidas. También a modo de verdura, fritos o hervidos en guisos, pucheros, locros. La planta entera se usa para hacer té o mate (Hurrell et al. 2010).
Mora	<i>Morus alba</i> L., Moraceae	Espontánea y cultivada (Hurrell et al. 2010).	Frutos crudos o en dulce.	Frutos crudos, en jaleas, mermeladas, pasteles, vinos y otras bebidas. Las hojas sirven para hacer té (Hurrell et al. 2010).
Nabo salvaje	<i>Brassica rapa</i> L., Brassicaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Tallitos	Hojas y tallos tiernos en ensaladas crudos o cocidos. Las flores se preparan como brócoli y las semillas molidas son condimenticias (Rapoport et al. 2009)
Ortiga	<i>Urtica urens</i> L., Urticaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Hojas cocidas, se hacen buñuelos.	Las hojas se usan como espinaca, especialmente en sopas (Rapoport et al. 2009)

Papa del aire	<i>Sechium edule</i> (Jaq.) Sw., Cucurbitaceae	Cultivada, a veces crece adventicia (Hurrell et al. 2009).	Fruto cocido.	Los frutos se comen crudos, o cocidos en guisos, sopas, frituras, tartas, budines, a modo de papas. Las semillas salteadas tienen sabor a nuez. Brotes tiernos y hojas se comen como verdura. Las raíces se comen hervidas, horneadas, fritas o azucaradas (Hurrell et al. 2009).
Pisingallo o huevito de gallo	<i>Salpigbroa organifolia</i> (Lam.) Baill, Solanaceae	Espontánea (Hurrell et al. 2010).	Frutos se comen crudos.	Frutos frescos, como dulce o en almíbar (Hurrell et al. 2010).
Radicheta salvaje	<i>Cichorium intybus</i> L., Asteraceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Hojas crudas en ensaladas.	Hojas crudas en ensaladas. Las raíces secas, tostadas y molidas se usan para preparar un reemplazante del café y cuando tiernas pueden hervirse o freírse (Rapoport et al. 2009).
Repollito de agua	<i>Pistia stratiotes</i> L., Araceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	La parte aérea de la planta se quema para hacer un polvo que sirve de sal.	Ocasionalmente comida en emergencias. Deben hervirse para quitarle oxalatos. Las cenizas de las plantas incineradas se usaron como sustituto de la sal (Rapoport et al. 2009).
Sangre de toro	<i>Rivina humilis</i> L., Phytolacaceae	Espontánea (IBODA 2015).	Frutos crudos.	Uso forrajero (Verde Chaco 2002).
Santa lucía	<i>Commelina erecta</i> L., Commelinaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Tallos tiernos, terminales.	Raíces tiernas, hojas y tallos jóvenes, cocidos o hechos paté con queso crema (Rapoport et al. 2009).
Tala	<i>Celtis ehrenbergiana</i> (Klotzsch) Liebm., Celtidaceae	Espontánea (Hurrell et al. 2010, Torres-Robles y Arturi 2009).	Frutos crudos, en dulce o licor.	Frutos maduros, frescos (Hurrell et al. 2010). En la zona se fabrica un licor.
Tasi	<i>Aranjia sericifera</i> Brot., Apocynaceae	Espontánea (Hurrell et al. 2010).	Frutos crudos.	Frutos tiernos se comen crudos; los maduros hervidos, asados u horneados, rellenos a modo de zapallitos. En el norte del país se prepara arropo o se conservan en almíbar (Hurrell et al. 2010).
Thalia	<i>Thalia geniculata</i> L., Marantaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Rizoma crudo rayado o hervido.	Rizomas ricos en almidón, se comen cocidos o para espesar sopas y salsas. Las hojas tiernas son comestibles (Rapoport et al. 2009).

Tomate de árbol	<i>Solanum betaceum</i> Cav., Solanaceae	Cultivado (Amaya-Robles y Julca-Hashimoto 2006)	Frutos crudos.	Frutos frescos en jugos y bebidas, helados, jaleas mermeladas y en platos con carne (Amaya-Robles y Julca-Hashimoto 2006)
Tuna	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill., Cactaceae	Espontánea (Hurrell et al. 2010).	Frutos crudos.	Frutos comestibles, frescos o desecados, en mermeladas, arropé, helados, tartas, jugos, licores y aguardientes. Los cladiolos se comen asados o cocidos, en ensaladas y sopas, encurtidos o confitados (Hurrell et al. 2010).
Vinagrillo (oxalis)	<i>Oxalis corniculata</i> L., Oxalidaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Hojas, que saben a vinagre, crudas en ensaladas.	Hojas frescas o secas pueden comerse como espinacas, pero no en exceso debido a los oxalatos. Machacado en mortero puede reemplazar al limón o vinagre (Rapoport et al. 2009).
Yuyo colorado	<i>Amaranthus hybridus</i> <i>subsp. quitensis</i> (Kunth) Costea & Carretero, Amaranthaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Planta entera, cocida como espinaca.	Hojas y partes tiernas, crudas o cocidas como espinacas, se usan en guisos, sopas, tartas, etc. (Rapoport et al. 2009).
Zarzaparrilla	<i>Muehlenbeckia sagittifolia</i> (Ort) Meissn, Smilacaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Frutos crudos.	Frutos se comen crudos, en mermeladas o fermentados de chicha (Rapoport et al. 2009).

Tabla 2 - Plantas utilizadas con fines medicinales en el Parque Costero del Sur. Se indica nombre vulgar, nombre científico y familia, carácter espontáneo o cultivado, parte utilizada y usos en el Parque Costero del Sur y usos registrados en la bibliografía.

Nombre vulgar	Nombre científico y familia	Espontánea/cultivada	Parte utilizada y usos en el PCS	Usos registrados en la bibliografía
Abrojo	<i>Xanthium spinosum</i> L., Asteraceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	Hojas para curar heridas de la piel, mediante la aplicación de compresas.	Raíz picada en el mate es diurética, refrescante, depurativa, digestiva, hepática, carminativa, antitusiva, emoliente, antimalárica y antirreumática. Infusión para enfermedades del pulmón y riñón. La decocción en lavajes cura llagas venéreas y es antigangrenosa y vulneraria. Hojas en aplicación externa calman dolores de espalda y reuma (Lahitte y Hurrell 1998).

Aloe vera	<i>Aloe vera</i> L., Xanthorrhoeaceae	Cultivada (Vega et al. 2005).	Parte interna de las hojas se aplica sobre la piel, en quemaduras y para mejorar el pelo. También es consumido por personas con cáncer para calmar dolores.	El exudado de las hojas es catártico. El mucilago, utilizado por la industria cosmética y farmacéutica, aporta suavidad y tersura a la piel. Se emplea contra enfermedades de la piel (dermatitis, psoriasis) y quemaduras. De acción antidisentérica, antihemorroidal, cicatrizante, laxante y colerética, combate afecciones en ojos y desórdenes intestinales. Es desinfectante, antiviral, antibacterial, laxante, antiinflamatorio e inmunoestimulador (Vega et al. 2005).
Artemisia	<i>Artemisia vulgaris</i> L., Asteraceae	Espontánea y a veces cultivada (Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana 2009).	Hojas y flores en infusión, para combatir parásitos y malestar estomacal.	En infusión las ramas tienen acción antiparasitaria y las hojas se consumen contra dolores nerviosos (Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana 2009).
Anacahuita	<i>Blepharocalyx salicifolius</i> (Kunth) O. Berg, Mirtaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	Hojas en forma de vapor o infusión, para la tos y el resfrío.	Cocimiento de hojas y corteza, bebido con azúcar o miel, es antitusivo, expectorante, pectoral, astringente, antidiarreico. El polvo de las hojas en aplicación externa es vulnerario (Lahitte y Hurrell 1998).
Burrito	<i>Aloysia polystachya</i> (Griseb.) Moldenke, Verbenaceae	Espontánea (Hurrell et al. 2008)	Hojas y tallitos en infusión, como digestivo.	Se emplea como remedio digestivo (Hurrell et al. 2008).
Carqueja	<i>Baccharis trimera</i> (Less.) DC., Asteraceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	Hojas y tallitos en infusión o masticados, para el estómago y problemas hepáticos.	Infusión de tallos y brotes es tónica, digestiva, hepática, diurética, antidiarreica, febrífuga y cardiotónica. Cocimiento en lavajes se utiliza contra reuma, llagas, heridas y quemaduras, e incluso en algunas zonas se considera afrodisíaco o anticonceptivo (Lahitte y Hurrell 1998).

Edrón	<i>Aloysia citriodora</i> Palau, Verbenaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	Hojas y tallitos en infusión, para dolor estomacal. También en el mate para evitar que haga mal al estómago.	Infusión de tallos y hojas es digestiva, carminativa y tónica; en paños se aplica en la cabeza contra palpitaciones, histerismo y enfermedades nerviosas (Lahitte y Hurrell 1998).
Ceibo	<i>Erythrina crista galli</i> L., Fabaceae	Espontánea (Hurrell 2004).	Corteza hervida en asientos para hemorroides.	Cocimiento de la corteza, en tomas es antiasmática y astringente y en baños de asientos cura hemorroides, fresca y machacada, en cataplasmas sobre las heridas, lastimaduras y contra empeine. La decocción de las hojas en tomas es hipnótica y sedativa. El jarabe de las flores en tomas es expectorante, pectoral y antitusivo (Lahitte y Hurrell 1998).
Cerraja	<i>Sonchus oleraceus</i> L., Asteraceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Hojas en infusión.	Decocción hojas se bebe como antitusivo, hepático y antinefrítico, y en lavajes se usa para curar úlceras varicosas (Lahitte y Hurrell 1998).
Cola de caballo	<i>Equisetum giganteum</i> L., Equisetaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	La parte aérea en infusión, es diurética.	La planta entera en decocción se bebe como diurético, antinefrítico, astringente, hepático, digestivo, antidiarreico, antiblenorrágico, emenagogo y pectoral. En lavajes es tónico capilar y en fomentos, vulnerario. El polvo de la planta se ingiere como antidisentérico (Lahitte y Hurrell 1998).
Eucalipto	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill, y otras sp. del género, Mirtaceae	Cultivada (<i>Botanical online</i> 2015).	Hojas en infusión, en forma de vapor o té, como descongestivo.	Muy utilizado contra enfermedades respiratorias, es antimicrobiano, antifúngico, antiséptico e hipoglucemiente (<i>Botanical online</i> 2015).
Floripón	<i>Brugmansia suaveolens</i> (Humb. & Bonpl. ex Willd.) Sweet., Solanaceae	Cultivada (Flores-Hernández 2011).	La flor se utiliza en forma de brebaje con miel, para problemas respiratorios.	Tradicionalmente para aliviar síntomas del resfrío, dolores de cabeza, paperas, asma y dolores reumatoides (Flores-Hernández 2011).

Laurel	<i>Laurus nobilis</i> L., Lauraceae	Espontánea y a veces cultivada (Hurrell et al. 2008).	Las hojas en infusión para el dolor de panza.	Se emplea en medicina popular como estomacal, carminativo y emenagogo (Hurrell et al. 2008).
Llantén	<i>Plantago major</i> L., Plantaginaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Hoja se aplican directamente machacadas sobre lastimaduras de la piel.	Las hojas frescas sobre heridas o quemaduras desinfectan, favorece la cicatrización y calma el dolor. De gran uso en la industria de la cosmética (Blanco et al. 2008). Las semillas enteras tienen efecto laxante (Rapoport et al. 2009).
Lucera	<i>Pluchea sagittalis</i> (Lam.) Cabrera, Asteraceae	Espontánea (Hurrell et al. 2008).	Las hojas, flores y tallitos se usan en infusión, así como en el mate o tereré, como digestivo y contra la acidez.	La infusión de las hojas se emplea para combatir dolores de estómago e hígado, náuseas, indigestión y empacho, así como antirreumático, antihistérico y carminativo; a veces mezclada con cedrón y paico (Hurrell et al. 2008).
Malva Rubia	<i>Marrubium</i> <i>vulgare</i> L., Lamiaceae	Espontánea (Hurrell et al. 2008).	Las hojas hervidas para hemorroides, en forma de asientos y té y para el hígado en tomas.	Se emplea como expectorante, antitusivo, febrífugo, diurético, emenagogo, depurativo, digestivo y adelgazante. En dosis elevadas puede ser purgante. El polvo de las hojas se ha empleado como vermífugo. La planta fresca se ha utilizado para elaborar caramelos para la tos y el dolor de garganta (Hurrell et al. 2008).
Manzanilla	<i>Matricaria</i> <i>recutita</i> L., Asteraceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	Parte aérea en infusión para el dolor de panza.	Las flores en infusión, maceradas o decocción, en tomas, como adelgazante, refrescante, digestivo, hepático, sedativo, febrífugo, emenagogo, antinefrítico, emoliente, pectoral y antitusivo. En baños, como cicatrizante de heridas, llagas y quemaduras, y en casos de reumatismo, gota, lumbago y mialgias en general; antioftálmico, aplicada en compresas sobre el ojo (Lahitte y Hurrell 1998).

Mburucuyá	<i>Passiflora coerulea</i> L., Passifloraceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell, 1998)	Flores y hojas en alcohol para el dolor de estómago.	Infusión de las hojas es sedativa, hipotensora, cardiotónica, emenagoga, vermífugo y para combatir el alcoholismo. Los frutos se ingieren como diuréticos, antiescorbúticos y antiictéricos. Infusión o jarabe de raíz contra la pulmonía (Lahitte y Hurrell 1998).
Ortiga	<i>Urtica urens</i> L., Urticaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	La planta entera en infusión, para malestar estomacal y presión arterial. Se deja reposar en agua 24 horas y se toma el líquido durante tres días, tomar nuevamente luego de otros tres días.	Se usa para combatir problemas de circulación, riñones, tos y caída de cabello (Arias-Toledo 2009).
Palán-palán	<i>Nicotiana glauca</i> Graham, Solanaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	Hojas se aplican sobre la piel para curar heridas.	Hojas, en cataplasmas contra reuma, llagas, lastimaduras y quemaduras. Hojas cocidas en fomentos contra hemorroides y hojas frescas o flameadas para las paperas (Lahitte y Hurrell 1998).
Pezuña de vaca	<i>Bauhinia forticata</i> Link subsp. <i>pruinosa</i> (Vogel) Fortunato et Wunderlin, Fabaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	Hojas en té o en el mate, para la diabetes.	Infusión de las hojas es antidiabética, antinefrítica, diurética y antitusiva; en fomentos es vulneraria y anticaspas. La infusión de las flores es digestiva, astringente y antihemorroidal (Lahitte y Hurrell 1998).
Rompe piedras	<i>Phyllanthus niruri</i> L. subsp. <i>lathyroides</i> (Kunth) Webster, Phyllantaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	La planta entera en el mate o tereré, para cálculos en los riñones.	Decocción de las hojas en tomas es diurética, antidiabética, astringente, antidisenteria, para disolver cálculos renales, contra enfermedades del riñón, la vejiga, hidropesía y gota (Lahitte y Hurrell 1998).

Ruda	<i>Ruta chalepensis</i> L., Rutaceae	Espontánea y a veces cultivada (Lahitte y Hurrell 1998).	Las hojas en infusión para la panza. También en alcohol, con alcanfor, bayaspirina y aloe para el dolor de las piernas. El primero de agosto de cada año se toma con caña con ruda.	Infusión de las hojas en tomas es cardiotónica, rubefaciente, digestiva, carminativa, febrífuga, emenagoga. En altas dosis es abortiva. Se cree que es efectiva para curar el mal de ojo. En paños calma la otitis. Vermífuga. En Corrientes se prepara una caña de ruda y se toma el 1 de agosto para liberarse de las enfermedades por todo el año siguiente (Lahitte y Hurrell 1998).
Ruda hembra	<i>Ruta graveolens</i> L., Rutaceae	Espontánea (Rapoport et al. 2009).	Infusión de las hojas se bebe como antiparasitario.	Se usa para evitar el escorbuto, como emenagogo y para detener la menstruación, eliminar parásitos, calmar dolor de oídos y para problemas gástricos. Se debe utilizar siempre en pequeñas cantidades por su toxicidad (Flora bonaerense 2012).
Santa Lucia	<i>Commelina</i> <i>erecta</i> L., Commelinaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	Líquido de la flor, como colirio para ojos.	El líquido y el mucílago acumulado en las brácteas florales se usan como colirio, en caso de conjuntivitis. La decocción de las flores tiene el mismo uso. El zumo de la planta, en lavajes, calma el prurito y la urticaria (Lahitte y Hurrell 1998).
Sarandí	<i>Phyllanthus</i> <i>sellowianus</i> Müll. Arg., Phyllantaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	Sin precisar.	Infusión de la corteza, ramas y hojas contra la diabetes, emenagoga y antidiarreica. La decocción de las hojas, en tomas es antiasmática, purgante y diurética. En aplicación externa es vulneraria. (Lahitte y Hurrell 1998).
Sauce	<i>Salix humboldtina</i> Wild., Salicaceae	Espontánea y cultivada (Lahitte y Hurrell 1998).	Corteza en infusión, para el dolor de cabeza.	Decocción de la corteza se bebe como sucedáneo de la quinina; es febrífuga, analgésica, sedativa, tónica, antirreumática, astringente y digestiva. La ceniza de la corteza, en macerados, para afecciones cutáneas. Las hojas hervidas con shampoo, dan brillo al cabello (Lahitte y Hurrell 1998).

Sombra de toro	<i>Jodina rhombifolia</i> Hook. et Arn, Santalaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	Sin precisar.	Infusión de las hojas en tomas es digestiva, hepática, antihidrópica, pectoral, antiasmática y antialcohólica; la decocción de la corteza en tomas es antidisentérica. El zumo del fruto en aplicación externa cura llagas venéreas (Lahitte y Hurrell 1998).
Tala	<i>Celtis ehrenbergiana</i> (Klotzsch) Liebm., Celtidaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998, Torres-Robles y Arturi 2009).	Semillas se mastican contra el estreñimiento.	La infusión de las hojas con miel para catarros, tos, dolores de pecho, de cabeza, de hígado, diarreas e indigestiones. Las hojas frescas se refriegan sobre la piel para curar el empeine. Decocción de la corteza para abrir el apetito. (Hurrell y Lahitte 1998).
Yerba de pollo	<i>Alternanthera pungens</i> Kunth, Amarantaceae	Espontánea (Lahitte y Hurrell 1998).	La parte aérea en infusión se toma para el empacho.	Decocción de la raíz, en tomas es antidiarreica y digestiva. La decocción de la planta se bebe como hepática y junto con raíces de yerba de la vida se bebe como digestivo. La planta en infusión en tomas, es diurética, emoliente y depurativa, empleada para el tratamiento de la sífilis y enfermedades cutáneas (Lahitte y Hurrell 1998).

Figura 4 -Algunas plantas utilizadas con fines alimenticios en el Parque Costero del Sur. A-*Aranjia sericifera* (tasi); B-*Oxalis corniculata* (vinagrillo); C-*Taraxacum officinale* (diente de león); D-*Sonchus asper* (cerraaja brava).



Figura 5 - Algunas plantas utilizadas con fines medicinales en el Parque Costero del Sur. A- *Erythrina crista galli* (ceibo); B- *Nicotiana glauca* (palán-palán); C- *Jodina rhombifolia* (sombra de toro); D- *Baccharis trimera* (carqueja).

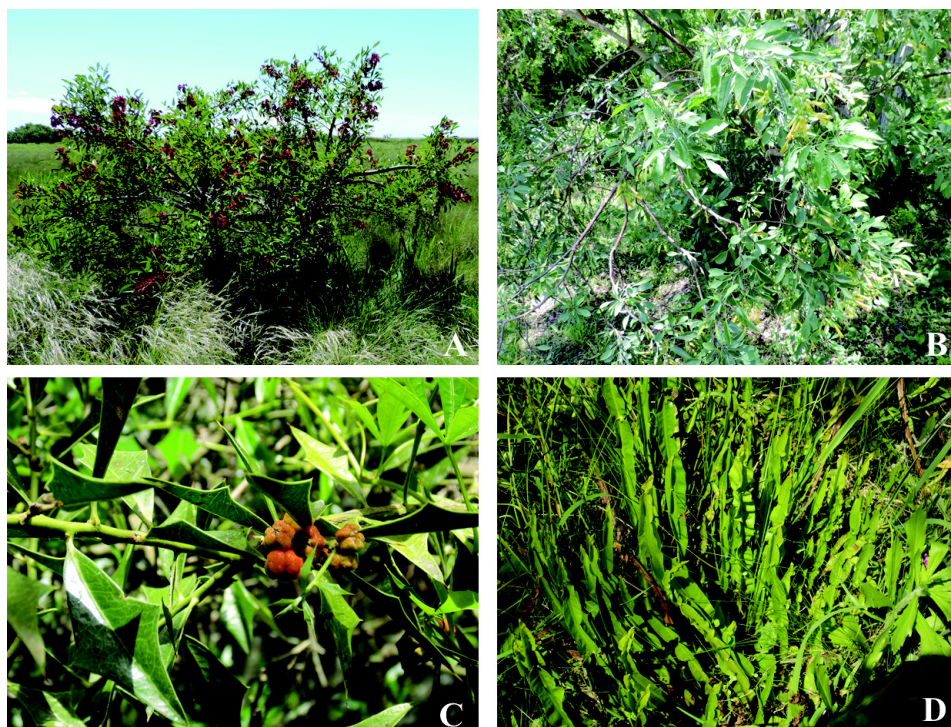


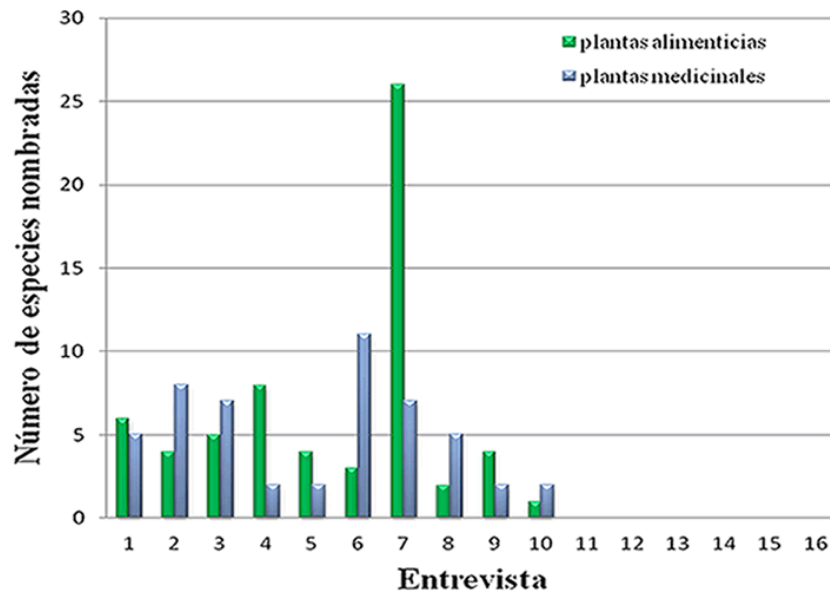
Figura 6 - Algunas plantas utilizadas con fines alimenticios y medicinales en el Parque Costero del Sur. A- *Celtis ehrenbergiana* (tala); B- *Passiflora coerulea* (mburucuyá); C- *Laurus nobilis* (laurel); D- *Plantago major* (llantén).



La comparación en el número de especies alimenticias y medicinales recolectadas no permitió comprobar el supuesto planteado en la introducción, referido a una recolección preferencial y mayor conocimiento acerca de los recursos terapéuticos (Figura 7). Al respecto cabe hacer varias reflexiones. En relación a las plantas medicinales,

el número relevado fue menor al esperado teniendo en cuenta algunas zonas vecinas y fitogeográficamente similares como Isla Santiago y Palo Blanco (Hernández 2010, 2011) donde se registraron 40 y 60 especies respectivamente. Sin embargo, si en estas localidades el análisis considerase únicamente las plantas recolectadas, dejando de lado aquellas cultivadas por los pobladores, el número obtenido sería similar al presentado en este trabajo (20 y 30 respectivamente), donde se indagó exclusivamente sobre las espontáneas.

Figura 7 - Cantidad de plantas alimenticias y medicinales mencionadas por entrevista.



Por otra parte, cabe destacar que el elevado número de especies alimenticias nombradas se deben a una persona capacitada en producción de plantas y paisajismo, que organiza talleres y caminatas de plantas silvestres comestibles en la zona. Su aporte corresponde a las casillas de color gris de la Tabla 1.

Se registraron 26 y 19 familias botánicas en las especies mencionadas como alimenticias y medicinales respectivamente; en ambos casos la más representada es Asteraceae, una de las familias más utilizadas como alimento y medicina en la mayor parte de las culturas modernas. Otras familias destacadas son Myrtaceae y Solanaceae, también de gran relevancia económica. Las especies más citadas como alimenticias en orden decreciente fueron tala, mora, mburucuyá y diente de león, en tanto que las medicinales más citadas fueron en primer lugar carqueja y en un segundo lugar y con la misma cantidad de menciones, eucalipto, lucera, malva rubia y aloe. En este listado se observa que se reconocen como propias de la zona especies tanto nativas como exóticas e incluso escapadas de cultivo, como laurel y tuna, o bien aquellas resultantes de cultivos antiguos y que se mantienen por generaciones, tal el caso del aloe, guayabo y falso guayabo. La característica espontánea o cultivada, independientemente de la percepción local recientemente mencionada, se aclara en las tablas correspondientes. En cuanto a la parte del vegetal más utilizada, en ambos casos fue la hoja, pero en las medicinales el segundo lugar lo ocupa toda la parte aérea de la planta mientras que en las alimenticias lo ocupan los frutos.

La forma de uso más común en medicinales es la preparación de té, mate o refrescos y luego, la aplicación directa del vegetal o mediante compresas sobre la piel. La cantidad de efectos terapéuticos registrados fue de 15, siendo el más habitual el digestivo. Por otro lado, la forma de consumo más frecuente de las alimenticias es mediante el consumo directo crudo del vegetal, en segundo lugar hervido y en tercer lugar preparación de dulces.

Al comparar los usos registrados (efectos terapéuticos, preparaciones) con la bibliografía (Tablas 1 y 2), se observa que en el caso de las alimenticias coinciden mayoritariamente. En cambio, en cuanto a las medicinales, si bien también hay coincidencias, se registraron menos usos que los citados en la bibliografía e incluso se registraron plantas como el sarandí, de propiedades hipoglucemiantes bien conocidas, que fue mencionada pero con desconocimiento de su utilidad. Estas situaciones remiten nuevamente a la influencia de actores sociales determinados con un saber especial, en muchos casos obtenido de la bibliografía circulante, en contraposición a un conocimiento consensuado que se pierde junto con el despoblamiento y la pérdida de la práctica de recolección.

De lo expuesto se desprende el dispar conocimiento de los pobladores acerca de las plantas silvestres alimenticias y medicinales. Si bien razones metodológicas como un bajo tamaño muestral podrían incidir en estos aspectos, a través de las entrevistas surgen como motivo principal las distintas historias de vida y vinculación con el entorno de los pobladores entrevistados. Cabe destacar que a nivel comunitario se han identificado pobladores con amplio conocimiento de los recursos vegetales que se ocupan de su protección y difusión es así que esta iniciativa local lleva a reflexionar sobre las características que asume la transmisión del conocimiento. Soldati et al. (2015) pusieron a prueba la hipótesis de que en situaciones de cambio socio-ambiental se favorece la innovación y la transmisión horizontal del conocimiento (entre personas de una misma generación). Estos autores realizaron sus estudios en tres poblados del norte de Mina Gerais (Brasil) y observaron que si bien la transmisión vertical (entre generaciones) seguía siendo la principal vía de adquisición de saberes para las nuevas generaciones, en la localidad con mayor inestabilidad se incrementaba el intercambio entre pares. Trabajos de esta naturaleza llevan a reflexionar sobre el papel de los innovadores en la zona de estudio. La incorporación de saberes novedosos a partir de estos actores, resulta un aporte para los emprendimientos locales, por ejemplo el turismo rural. En este caso, sería de esperar la apropiación de estos conocimientos por parte del resto de los habitantes y de este modo el incremento en la transmisión horizontal. Aún cuando parte de la información que estos innovadores difunden es ajena a la zona en estudio, su actividad resulta de suma importancia ya que ayuda a reafirmar el vínculo con la diversidad local y poner en práctica los conocimientos que los pobladores poseen, a veces sólo nominalmente, o a revalorizar una actividad menospreciada. En este sentido, contribuyen a la salvaguardia de esos saberes como patrimonio intangible.

CONSIDERACIONES FINALES

Los resultados obtenidos muestran un panorama a primera vista poco favorable para la constitución de los saberes locales como patrimonio intangible. Si bien como proyección futura se considera la ampliación del tamaño muestral para dar mayor respaldo a estas apreciaciones e indagar con mayor detalle las formas de transmisión de los conocimientos, el panorama descrito es coincidente con la historia del PCS ya que éste fue creado como área protegida sin participación de los pobladores, y durante mucho tiempo tuvo una existencia prácticamente virtual. No obstante, existen varios factores promisorios a tener en cuenta. En primer lugar hay una apropiación de la flora y reconocimiento de la misma como característica de la zona, independientemente de su origen nativo o exótico. Asimismo, si bien los saberes se hayan dispersos y el consenso entre los informantes es bajo, el número de especies localmente reconocidas como útiles es similar al de enclaves vecinos en el mismo tipo de ambiente. Finalmente, se destaca la presencia de actores sociales con un saber especial, innovadores en

cuanto a su difusión al público, que actuarían como potenciadores del conocimiento botánico local.

Con los resultados obtenidos en este trabajo se propone fomentar la participación de los pobladores en actividades de capacitación sobre recursos vegetales locales, organizadas y realizadas por miembros de la comunidad. Se propone incentivar la continuidad de los talleres y caminatas que favorezcan el reconocimiento de plantas silvestres comestibles, así como la incorporación de las plantas medicinales en estas actividades. Otras acciones de importancia a nivel local son aquellas que dejan registro a través del tiempo. En este sentido se plantea la realización de una cartilla con las especies relevadas durante este trabajo y la información asociada con imágenes que faciliten su identificación. También cobra importancia la gestión de los recursos necesarios para la continuidad de estas actividades, que a futuro posibilitarían el autofinanciamiento a través de los emprendimientos turísticos mencionados y tendientes al desarrollo de la población del PCS.

AGRADECIMENTOS

A los pobladores de Punta del Indio y Punta Piedras que han colaborado con el desarrollo de este trabajo y han autorizado la difusión de los resultados. Este estudio se realizó con el apoyo financiero de FONCyT y UNLP.

REFERENCIAS

- Abba AM, Merino ML y Vizcaíno SF. 2009. Mamíferos del Parque Costero del Sur: caracterización general y un ejemplo de trabajo. En: Athor J. (ed.), **Parque Costero del Sur. Naturaleza, conservación y patrimonio cultural**, Buenos Aires: Fundación de Historia natural Félix de Azara, p. 172-199.
- Alvarado V, Rahim-Foroughbakhch MA, Jurado E y Rocha A. 2004. Caracterización morfológica y nutricional del fruto de anacahuita (*Cordia boissieri* A. DC.) en dos localidades del Noreste de México. **Phyton**, 73: 85-90.
- Amaya-Robles JE y Julca-Hashimoto JL. 2006. Tomate de árbol (*Cyphomandra betacea* Send.) Trujillo: Gerencia Regional de Recursos Naturales y conservación del Medio Ambiente. Área de Biodiversidad y Conservación de los Recursos Fitogenéticos Andinos. Disponible en <<http://www.regionlalibertad.gob.pe/web/opciones/pdfs/Manual%20de%20Tomate%20de%20%C3%A1rbol.pdf>> Último acceso 20-7-2015].
- Arias-Toledo B. 2009. Diversidad de usos, prácticas de recolección y diferencias según género y edad en el uso de plantas medicinales en Córdoba, Argentina. **Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas**, 8 (5): 389 -401.
- Arturi M, Pérez-Meroni M, Paleo MC y Herrera R. 2009. Lineamientos para una zonificación del parque costero del sur basada en la relación del paisaje con la cultura. En: Athor J. (ed.), **Parque Costero del Sur. Naturaleza, conservación y patrimonio cultural**, Buenos Aires: Fundación de Historia natural Félix de Azara, p. 18-36.
- Baxendale CA. 2009. Caracterización socio-espacial contextual del Parque Costero del Sur: importancia de las áreas naturales en el ordenamiento territorial. En: Athor J. (ed.), **Parque Costero del Sur. Naturaleza, conservación y patrimonio cultural**, Buenos Aires: Fundación de Historia natural Félix de Azara, p. 52-65.

Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana. 2009. Atlas de las plantas de la medicina tradicional Mexicana. Ajenjo. Disponible en <<http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/monografia.php?l=3&t=Ajenjo&id=7183>> [Último acceso 16/7/2015].

Blanco B, Saborío A y Garro G. 2008. Descripción anatómica, propiedades medicinales y uso potencial de *Plantago major* (llantén mayor). **Tecnología en Marcha**, 21 (2): 17-24.

Botanical online. 2015. Propiedades medicinales del Eucalipto. Disponible en <<http://www.botanical-online.com/medicinalseucalipto.htm>> [Último acceso 24/6/2015].

Burkart R, Bárbaro NO, Sánchez RO y Gómez DA. 1999. **Eco-regiones de la Argentina**. Buenos Aires: Administración de Parques Nacionales, Secretaría de Recursos Naturales y Desarrollo Sustentable, Presidencia de la Nación, 43 p.

Cabrera AL. 1971. Fitogeografía de la República Argentina. **Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica**, 14: 1-42.

Cavallotto JL. 2002. Evolución holocena de la llanura costera del margen sur del Río de la Plata. **Revista de la Asociación Geológica Argentina**, 57 (4): 376-388.

Cavallotto JL. 2009. Caracterización e historia evolutiva del sustrato sobre el que se desarrollan los talares del nordeste bonaerense. En: Athor J (ed.) **Parque Costero del Sur. Naturaleza, conservación y patrimonio cultural**, Buenos Aires: Fundación de Historia natural Félix de Azara, p. 66-81.

CEPA 1989. **Naturaleza y cultura pampeana en el mapa del mundo: Parque Costero del Sur**. La Plata: Ediciones Ambiente, 200 p.

Delucchi G y Torres-Robles SS. 2009. Plantas exóticas en el Parque Costero del Sur: Una categorización. En: Athor J. (ed.) **Parque Costero del Sur. Naturaleza, conservación y patrimonio cultural**, Buenos Aires: Fundación de Historia natural Félix de Azara, p. 408-415.

Flora Bonaerense. 2012. Plantas y Hongos de la Provincia de Buenos Aires, Argentina. Disponible en <<http://florabonaerense.blogspot.com.ar/2012/12/ruda-ruta-graveolens.html>> [Último acceso 8/7/2015].

Flores-Hernández, MA. 2011. Compilación bibliográfica *Brugmansia spp.* Disponible en <<http://core.ac.uk/download/pdf/16305413.pdf>> [Último acceso 24/6/2015].

Guglielmino MM. 2007. La difusión del patrimonio. Actualización y debate. Revista Electrónica de Patrimonio Histórico 1. Disponible en <<http://www.revistadepatrimonio.es/revistas/numero1/difusion/estudios/articulo.php>> [Último acceso 31/7/2015].

Hernández MP, Civitella SM y Rosato VM. 2010. Uso medicinal popular de plantas y líquenes de la Isla Paulino, Provincia de Buenos Aires, Argentina. **Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas**, 9 (4): 258-268.

Hernández MP y Arambarri. AM. 2011. Recursos fitoterapéuticos y comportamiento poblacional en la ribera

rioplatense de Berisso, Buenos Aires, Argentina. **Bonplandia**, 20(2): 137-148.

Hurrell JA (ed.) 2004. **Árboles rioplatenses. Biota Rioplatense III**, Buenos Aires: Editorial L.O.L.A., 300 p.

Hurrell JA, Ulibarri EA, Delucchi G y Pochettino ML. 2008. **Plantas aromáticas condimenticias. Biota Rioplatense XIII**, Buenos Aires: Editorial L.O.L.A., 268 p.

Hurrell JA, Ulibarri EA, Delucchi G y Pochettino ML. 2009. **Hortalizas, verduras y legumbres. Biota Rioplatense XIV**, Buenos Aires: Editorial L.O.L.A., 242 p.

Hurrell JA, Ulibarri EA, Delucchi G y Pochettino ML. 2010. **Frutas frescas, secas y preservadas. Biota Rioplatense XV**, Buenos Aires: Editorial L.O.L.A., 301 p.

IBODA. 2015. Flora del Conosur. Catálogo de Plantas Vasculares. Disponible en <<http://www2.darwin.edu.ar/Proyectos/FloraArgentina/BuscarEspecies.asp>> [Último acceso 25-6-2015]

Lahitte HB y Hurrell JA (eds.) 1997. **Plantas de la Costa. Buenos Aires**, Buenos Aires: Editorial L.O.L.A., 200 p.

Lahitte HB y Hurrell JA (eds.) 1998. **Plantas Medicinales Rioplatenses**, Buenos Aires: Editorial L.O.L.A., 240 p.

Paleo MC y Pérez Meroni M. 2010. Del bosque de tala al Parque Costero del Sur. En: Berón M, Luna L, Bonomo M, Montalvo C, Aranda C y Carrera-Aizpitarte M. (eds.), *Mamiñ Mapu: Pasado y presente desde la arqueología pampeana 1*, Ayacucho: Libros del Espinillo, p. 215-226.

Pochettino ML. 2005. Verduras en Europa, yuyos en América: prácticas y conocimientos sobre malezas comestibles. **Actas Congreso Nacional Inmigración y IV Congreso de Historia de los pueblos de la provincia de Santa Fe**. Esperanza, Santa Fe, en CD, 16 p.

Rapoport EH, Ladio A, Raffaele E, Ghermandi L y Sanz EH. 1988. Malezas Comestibles. Hay yuyos y yuyos... **Ciencia Hoy**, 9 (49): 30-43.

Rapoport EH, Marzocca A y Drausal BS. 2009. **Malezas comestibles del Cono Sur y otras partes del planeta**. San Carlos de Bariloche: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, 216 p.

Rossi E y Molinari G. 2012a. Espacios de encuentros y participación en busca de la construcción de un proceso de aprendizaje colectivo. Estudio de caso: El sistema educativo del distrito de Punta Indio, provincia de Buenos Aires. La Plata: XI INTI International Conference, 12 p. Disponible en <<http://territoriosposibles.fahce.unlp.edu.ar/>> [Último acceso 22-7-2015].

Rossi E y Molinari G. 2012b. El turismo como herramienta para la conservación del patrimonio natural: Reserva de Biosfera Parque Costero del Sur. La Plata: Actas VII Congreso de Medio Ambiente AUGM, 39 p. Disponible en <<http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/26631/67-ElTurismoComoHerramientaParaLaConservacionDelPatrimonioNaturalReservadeBiosferaParqueCosteroDelSur.pdf?sequence=1>> [Último acceso 22-7-2015].

Soldati GT, Hanazaki N, Crivos M y Albuquerque UP. 2015. Does Environmental Instability Favor the Production and Horizontal Transmission of Knowledge regarding Medicinal Plants? A Study in Southeast Brazil. **PLoS ONE** 10(5): e0126389. doi:10.1371/journal.pone.0126389

Stratta-Fernández R y De los Ríos-Carmenado I. 2010. Desarrollo rural en territorios rurales con problemas de despoblamiento: marco conceptual y análisis del caso de Punta del Indio, Argentina. Madrid: XIV International Congress on Project Engineering, p. 2034- 2045.

Torres-Robles SS y Arturi M. 2009. Variación de la composición y riqueza florística en los talaes del Parque Costero del Sur y su relación con el resto de los talaes bonaerenses. En: Athor J. (ed.), **Parque Costero del Sur. Naturaleza, conservación y patrimonio cultural**, Buenos Aires: Fundación de Historia natural Félix de Azara, p. 104-121.

UNESCO. 2003. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, Disponible en <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00006>> [Último acceso 31/7/2015].

Vega GA, Ampuero CN, Diaz NL y Lemus MR. 2005. El aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller) como componente de alimentos funcionales. **Revista chilena de nutrición [online]**, 32 (3): 208-214. Disponible en http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182005000300005 [Último acceso 23/6/2015].

Verde Chaco. 2002. Sangre de Toro. Disponible en <<http://arbolesdelchaco.blogspot.com.ar/2012/05/sangre-de-toro.html>> [Último acceso 10/7/2015].