

## ETNOBOTÁNICA Y PLANTAS ALIMENTICIAS

**LAS INVASORAS AL PLATO**

Inspirados en estudios del investigador y divulgador Eduardo "Eddy" Rapoport, realizamos un taller sobre invasiones biológicas y conocimiento local, revalorizando las "buenezas" como alternativa alimenticia accesible frente al cambio ambiental.

**Fernando N. Céspedes, Pablo A. Grimaldi, Adriana E. Rovere, Hermeson Carlos dos Santos, Letícia Elias, Ingrid da Silva Lima, Catalina Rico Lenta y Ana H. Ladio**

**Palabras clave:** alimentos, ciencia ciudadana, conocimiento local ambiental, diversidad, trasmisión del conocimiento.

**Fernando N. Céspedes<sup>1,2</sup>**

Mg. en Desarrollo de Zonas Áridas y Semiáridas  
fernandonicolascespedes@gmail.com

**Pablo A. Grimaldi<sup>2</sup>**

Biólogo  
pablogrimaldi@comahue-conicet.gob.ar

**Adriana E. Rovere<sup>2</sup>**

Dra. en Biología  
arovere@comahue-conicet.gob.ar

**Hermeson Carlos dos Santos<sup>3</sup>**

Mg. en Biología Vegetal  
hermeson.carlos@ufpe.br

**Letícia Elias<sup>3</sup>**

Mg. en Biología Vegetal  
letdominicini@gmail.com

**Ingrid da Silva Lima<sup>3</sup>**

Mg. en Etnobiología y Conservación de la Naturaleza  
ingrid.lima@ufpe.br

**Catalina Rico Lenta<sup>2</sup>**

Mg. en Sociedades y Biodiversidad  
catalina.rico@comahue-conicet.gob.ar

**Ana H. Ladio<sup>2</sup>**

Dra. en Biología  
ahladio@gmail.com

<sup>1</sup> Cátedra de Botánica Agrícola, Instituto para el Desarrollo Agropecuario del Semiárido (INDEAS), Facultad de Agronomía y Agroindustrias (UNSE)

<sup>2</sup> Instituto de Investigaciones en Biodiversidad y Medioambiente (INIBIOMA, CONICET-UNCo)

<sup>3</sup> Laboratorio de Ecología y Evolución de Sistemas Socioecológicos (LEA) de la Universidad Federal de Pernambuco, Pernambuco, Brasil

Nuestra alimentación diaria está compuesta por una diversidad de alimentos de origen animal y vegetal. De las plantas aprovechamos distintas partes: frutas y semillas (como la manzana y el girasol), flores (como el brócoli, la alcachofa y la coliflor), tallos (como la papa y los espárragos), raíces (como la zanahoria, el nabo y el rabanito) y hojas (como la acelga, la lechuga y la espinaca).

Organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) advierten que la diversidad alimentaria en la sociedad actual está disminuyendo de manera preocupante. Se estima que cerca del 90% de los alimentos que forman parte de nuestra dieta provienen sólo de 20 especies de plantas, y más del 50% de las calorías que consumimos en el mundo dependen exclusivamente de cuatro cultivos: maíz, trigo, arroz y papa. Frente a esta situación, vale la pena hacernos una pregunta sencilla pero reveladora: ¿Cuántas plantas distintas consumimos habitualmente? La respuesta probablemente nos sorprenda.

Este panorama, en el que muy pocas especies vegetales forman la base de nuestra alimentación, contrasta fuertemente con la enorme diversidad de plantas comestibles que nos rodean y cuyos usos suelen ser desconocidos. Muchas de estas especies han sido estudiadas por la ciencia y se las conoce como Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC). Este grupo incluye una gran variedad (con distintas partes comestibles) que poseen alto valor nutricional y cultural, pero que, por distintos motivos, hoy no se cultivan a gran escala ni forman parte habitual de nuestra dieta.

En la Patagonia norte, y en particular en la ciudad de Bariloche y sus alrededores, existe una sorprendente riqueza y abundancia de PANC. Son especies que crecen de manera espontánea en bosques, márgenes de caminos, terrenos baldíos, jardines, e incluso dentro de huertas. En un estudio local se estimó que estas plantas pueden alcanzar rendimientos significativos: alrededor de 1.300 kg/ha en baldíos, 3.000 kg/ha en huertas, 1.000 kg/

ha en calles y 1.300 kg/ha en márgenes de rutas. Se calcula que hay alrededor de 200 especies silvestres que podrían incorporarse a nuestra alimentación cotidiana.

Particularmente, hacemos hincapié en aquellas plantas exóticas (ver Glosario), que provienen de otras regiones y continentes, que pueden comportarse como invasoras (ver Glosario), y que son consideradas perjudiciales para la regeneración de la vegetación nativa (ver Glosario). En este artículo los invitamos a sumergirse en el mundo de las PANC, conocidas localmente como "buenezas", tal como las ha nombrado el investigador y divulgador Eduardo "Eddy" Rapoport (ver Recuadro). A partir de la organización de un taller participativo desarrollado en Bariloche en el marco de la Semana Nacional de la Ciencia 2025 junto a asistentes voluntarios, nos propusimos reflexionar colectivamente sobre el uso de algunas de estas plantas como recursos alimenticios alternativos.

Frente al problema ambiental de las especies exóticas invasoras, la actividad buscó resignificar especies silvestres urbanas mediante el conocimiento local, el diálogo intergeneracional y la creación de mandalas de saberes (ver más abajo). Así, se propuso valorar su importancia cultural, ecológica y alimentaria, y pensar alternativas sostenibles ante la crisis ambiental.

### De malezas a buenezas: otra mirada

Eddy, reconocido ecólogo y biogeógrafo, propuso el término "buenezas" para resignificar a aquellas especies vegetales comúnmente consideradas como malezas. Desde esta mirada tradicional, todas las plantas que crecen donde "no deberían" suelen recibir una connotación negativa: son vistas como intrusas, molestas o inútiles. Sin embargo, muchas de estas especies son abundantes, no necesitan ser sembradas, crecen y se cuidan solas, y, además, pueden servirnos como alimento. Son parte de la naturaleza, y no por crecer libremente son malas; todo lo contrario, pueden ser muy buenas.

Con un pensamiento crítico e innovador frente a los enfoques convencionales de la ciencia, Eddy propuso mirarlas con otros lentes. En un contexto de creciente proliferación de plantas exóticas en distintos ambientes patagónicos, fenómeno que denominó "contaminación por especies", invitó a repensar el lugar que le damos a estas especies silvestres, muchas veces llamadas "invasoras".

Así, muchas de estas especies vegetales exóticas que son catalogadas como malezas, pueden ser reinterpretadas como buenezas: plantas que, lejos de representar solo una amenaza, ofrecen oportunidades. Su abundancia, su capacidad para crecer sin cuidados y su disponibilidad gratuita se transforman en ventajas. Si además reconocemos



Imagen: A. H. Ladio.

### Eduardo "Eddy" Rapoport (1927-2017) Un pionero de la ecología con mirada humana

Nacido en Buenos Aires, Eduardo Rapoport fue un referente de la ecología y la biogeografía en Argentina. Tras doctorarse en Ciencias Naturales por la Universidad Nacional de la Plata, desarrolló una prolífica carrera que lo llevó a trabajar en instituciones como la Universidad Nacional del Comahue (UNCo) y el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), siendo ideario y fundador del Laboratorio Ecotono (actual INIBIO-MA). Su enfoque interdisciplinario, que combinaba botánica, ecología y hasta antropología, lo destacó como un científico innovador.

Más allá de sus contribuciones teóricas, como sus estudios sobre gradientes altitudinales y biodiversidad (conocido como efecto Rapoport), se interesó por el conocimiento aplicado. En la ciudad de Bariloche, investigó sobre las malezas comestibles, plantas silvestres con alto valor nutricional y ecológico, rescatando saberes tradicionales y promoviendo su uso sustentable. Esta labor, plasmada en su libro *Malezas comestibles del Cono Sur* (1997), reflejaba su convicción: la ciencia debía servir para mejorar la vida de las comunidades.

Reconocido por sus pares como una persona afable, humilde y democrática, con un humor característico y una curiosidad incansable, Eddy formó generaciones de investigadores, a los que transmitió la importancia de observar la naturaleza con rigor y creatividad. Su legado perdurará no solo en publicaciones científicas, sino también en su visión de una ecología cercana a la gente, donde el conocimiento se traduzca en soluciones concretas.

su valor nutricional y culinario, estas especies dejan de ser simplemente intrusas y pueden convertirse en aliadas. Al incluirlas en nuestra alimentación, no solo diversificamos sabores, colores y texturas, sino que también contribuimos activamente a su manejo.

## Si no puedes vencerlas, cómetelas

Desde hace mucho tiempo, las personas hemos contribuido a la diseminación de plantas invasoras. Ya en antiguos asentamientos humanos, el manejo de especies invasoras procedentes de otras regiones -a través de su recolección, procesamiento y descarte- generaba condiciones favorables para que estas plantas lograran establecerse y propagarse. Y esto no es solo cosa del pasado. Hoy en día sigue ocurriendo: calles, rutas o senderos turísticos se llenan de plantas invasoras que las personas van esparciendo involuntariamente, porque sus semillas y partes se adhieren a la ropa o a las mochilas, o bien porque alguien las sembró intencionalmente.

La contaminación por especies exóticas motorizó invasiones biológicas en Patagonia. Una invasión biológica se produce cuando una especie es introducida en una nueva área en ausencia de plantas competidoras u animales que las consuman. Allí logra, con el tiempo, establecerse y reproducirse, para posteriormente dispersarse y colonizar otras áreas expandiendo su rango geográfico. Por ejemplo, según información de la Guía Descriptiva de Malezas del Cono Sur, la mayoría de las especies invasoras (60%) son originarias de otros continentes, especialmente de Eurasia.

Las invasiones biológicas son consideradas un componente más del cambio global, junto a otros impulsores como la contaminación, las zoonosis (ver Glosario) y el cambio en el uso de la tierra. A su vez, estos cambios funcionan retroalimentándose positivamente, de modo que el avance del cambio ambiental también favorece la propagación de estas especies, y así se hace cada vez más difícil controlarlo. Frenar o eliminar la invasión ya establecida es una tarea casi imposible: no hay suficientes recursos económicos, ni personas para eliminarla, y el uso de herbicidas puede empeorar el problema, al dañar o contaminar el ecosistema.

Todo ello tiene grandes implicancias ambientales, ya que las plantas nativas se ven afectadas, pudiendo generar desequilibrios ecológicos en áreas naturales y urbanas. Por mencionar algunos ejemplos visibles, en ciudades como Bariloche, ubicada dentro de un Parque Nacional, plantas invasoras como la rosa mosqueta (*Rosa rubiginosa*) y la retama (*Cytisus scoparius*), se expanden rápidamente. Otro ejemplo para la zona lo representa la lechuga del minero (*Claytonia perfoliata*), que puede rendir hasta 11 toneladas por hectárea y permitir varias cosechas, sin necesidad de trabajar el suelo, usar fertilizantes, o regar.

Ante este panorama, la estrategia de incorporar plantas invasoras comestibles a nuestra dieta resulta interesante. Así, la idea de "si no puedes vencerlas, cómetelas" cobra sentido, especialmente al considerar que un alto porcentaje (58%) de las plantas más invasoras y agresivas del mundo resultan comestibles.

Además de su utilidad alimentaria, muchas plantas invasoras han sido incorporadas en la vida de las personas como medicina. Por ejemplo, en comunidades rurales en la meseta de Río Negro y Chubut, alrededor de un tercio de las personas utilizan con fines medicinales para tratar dolencias gastrointestinales o respiratorias, plantas cuyas semillas han sido dispersadas por el ganado, como el alfilerillo (*Erodium cicutarium*).

Otro ejemplo, es la incipiente comercialización de buñuelas frescas o de alimentos preparados en la Feria Franca de Agricultores Familiares del Nahuel Huapi. Allí se pueden encontrar, entre otros productos, hojas frescas o secas de diente de león (*Taraxacum officinale*) y dulces elaborados con rosa mosqueta.

Estos ejemplos de Patagonia nos hacen pensar que las personas tenemos la capacidad de adaptar los saberes y las costumbres frente a nuevos contextos ambientales. Esta reinvención ante los cambios crea soluciones locales que refuerzan nuestra resiliencia (ver Glosario) y autonomía frente a un clima y ambiente que cambian a su alrededor.

## Un equipo tejiendo ciencia y saberes

En el marco de la Semana Nacional de la Ciencia 2025, una iniciativa promovida por el Consejo Interuniversitario Nacional (CIN), se llevó a cabo el taller "Entretejiendo saberes: las plantas alimenticias no convencionales de Bariloche". En esta edición, la propuesta dirigida a la sociedad y público en general buscó destacar el conocimiento generado en las universidades y otros organismos de referencia científico-tecnológica. Además, tuvo como objetivo visibilizar la situación crítica que atraviesa el sistema científico y proclamar la importancia de su desarrollo, fortalecimiento y continuidad.

Siguiendo el lema de la Semana de la Ciencia "Nuestra ciencia es futuro, soberanía y desarrollo", el taller fue organizado por el Grupo Naturaleza y Sociedad y el Grupo de Etnobiología, pertenecientes al Instituto de Investigaciones en Biodiversidad y Medioambiente (INIBIOMA). A la iniciativa se sumaron también tres investigadores del Laboratorio de Ecología y Evolución de Sistemas Socioecológicos de la Universidad Federal de Pernambuco de Brasil que están realizando una pasantía con el grupo.

El vínculo entre ambos grupos de investigación se da en el marco de un proyecto que convoca a tres países titulado "Estrategias adaptativas ante el cambio climático: un análisis trinacional del conocimiento ecológico tradicional". Esta iniciativa busca comprender cómo los cambios en el ambiente afectan los saberes que las comunidades mantienen sobre la naturaleza en Argentina, Brasil y México. Ambos grupos forman parte de la Red Resiclima, una colaboración interinstitucional cuyo objetivo es profundizar en la comprensión de la

relación entre las personas y el clima. En concreto, la red estudia cómo las personas perciben y se adaptan al cambio climático, tanto de manera individual como colectiva, incluyendo también sus dinámicas en entornos virtuales.

### Entretejiendo saberes con buenezas

En el taller realizado en Centro Municipal de Arte, Ciencia y Tecnología, trabajamos junto a personas que asistieron de manera voluntaria. El objetivo fue doble: por un lado, dar a conocer algunas de las buenezas que crecen de manera silvestre en la ciudad (ver Figura 1); y por otro, explorar y reconocer el valor de los saberes que los participantes ya tenían sobre estas plantas, indagando en cómo y de quiénes los habían aprendido.

El taller se llevó a cabo con dos grupos de participantes, con quienes trabajamos durante aproximadamente una hora, en tres actividades. Antes de comenzar, se solicitó a los asistentes su Consentimiento Previo Libre e Informado (ver Glosario), siguiendo los lineamientos del Código de Ética de la Sociedad de Etnobiología (ver Glosario), para registrar sus respuestas y tomar fotografías del encuentro.

La primera actividad consistió en una breve charla sobre la importancia y los beneficios de las buenezas, destacando su valor como alimentos accesibles en diferentes ambientes urbanos, sus propiedades nutricionales y su rol en la alimentación local. A continuación, se presentó una serie de imágenes y ejemplares frescos de diez especies vegetales silvestres comestibles abundantes en la ciudad (ver Tabla 1 y Figura 2A). Uno a uno, los participantes los observaron (Figura 2B) y respondieron a la pregunta: ¿Reconocen esta planta? Mientras exploraban, observaban, reconocían y compartían sus conocimientos, se les fueron haciendo otras preguntas para estimular el diálogo acerca de las partes que suelen consumirse, las formas de prepararlas y dónde solían encontrarlas, registrándose y contabilizándose todas las respuestas de los participantes.

La tercera actividad fue la construcción de un "mandala de saberes", una dinámica que replicamos con cada uno de los grupos participantes en sesiones separadas. En cada sesión, se invitaba a los asistentes a formar una ronda y se planteaba como pregunta disparadora: ¿De quién aprendiste sobre las buenezas? A medida que cada persona respondía y compartía sus experiencias, iban tejiendo colectivamente una red con hilos de distintos colores. El color elegido dependía de la forma en que habían aprendido sobre estas plantas (por ejemplo, de familiares, amigos o por experiencia propia). Cada participante, al compartir su historia, lanzaba el ovillo a otro compañero o compañera que hubiera aprendido de manera similar, sosteniendo siempre su parte del hilo. De esta forma, cada grupo

fue creando las conexiones y las formas únicas de su propio mandala. En esta instancia, también contabilizamos y registramos sistemáticamente todas las respuestas. Utilizamos cuatro colores para representar las diferentes vías de transmisión del conocimiento: aprendizaje vertical (de padres, madres, abuelos), horizontal (de amigos, vecinos), oblicuo (de docentes, libros, redes sociales) y por experiencia personal.

Como cierre del taller, reflexionamos en conjunto sobre la importancia de los saberes, sobre la necesidad de reconocer y valorar las distintas formas de transmisión del conocimiento (familia, amistades, experticia o autoaprendizaje) para evitar la pérdida de estos saberes, especialmente en contextos urbanos. Además, se hizo hincapié sobre los sitios adecuados para recolección y en la importancia de consultar con un especialista ante cualquier duda.

### ¿Por qué construir mandalas?

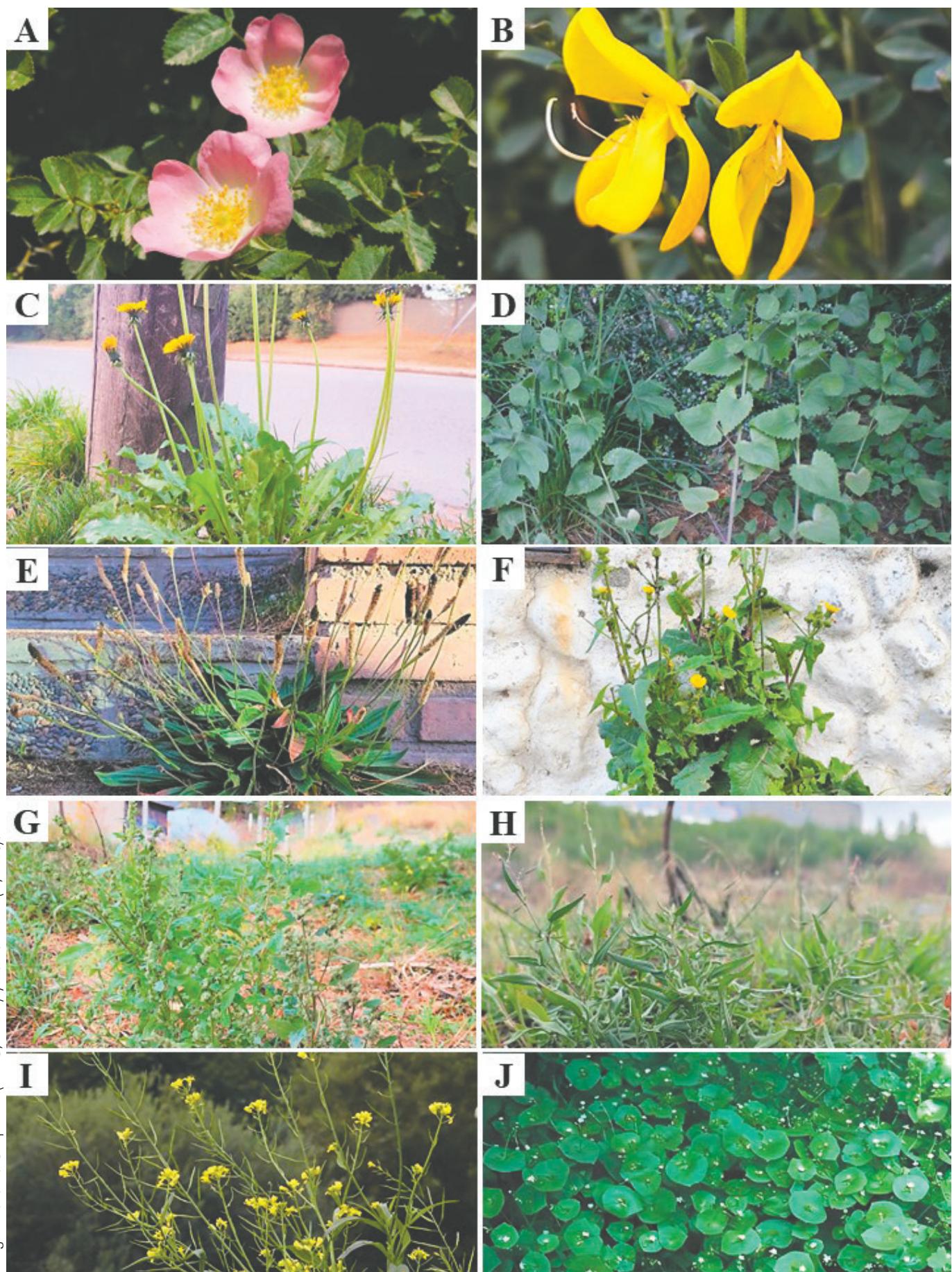
Los mandalas tienen su origen en India y se representan por círculos, ruedas o diagramas concéntricos que representan la vida, el universo y una síntesis del ser humano. Su diseño se inicia en un punto que se va conectando, formando una compleja red de interconexiones, y sus colores representan la diversidad.

En el taller, los mandalas se usaron como herramienta para observar en grupo, y entender las formas de transmisión del conocimiento sobre las buenezas. La forma y colorido de cada mandala expresó el camino personal de los participantes en relación con los saberes locales. Cada diseño varió según las experiencias y contextos socioculturales de los participantes.

El armado de estos mandalas, a partir de vivencias propias, también representó una forma de aprendizaje. En este proceso, el hilo con el que se trazaban los recorridos representó simbólicamente la conexión entre plantas, usos y experiencias.

Desde la etnobiología (ver Glosario) resulta importante comprender y reconocer las formas de transmisión social del conocimiento. Podemos separarla en dos formas principales: el conocimiento adquirido a través de la experiencia personal y el adquirido mediante la transmisión por otras personas. Dentro de esta vía, podemos distinguir el transmitido de manera vertical entre miembros de distintas generaciones dentro del núcleo familiar; el horizontal entre miembros de la misma generación dentro o fuera del núcleo familiar, y el oblicuo entre miembros de distintas generaciones fuera del núcleo familiar.

Al considerar todas las formas de transmisión social podemos entender cuáles son las vías más importantes de aprendizaje en un conjunto de personas y así reforzar aquellas vías que necesitan ser activadas o estimuladas. Mediante los mandalas como herramienta podemos visualizar todas las vías existentes de manera colectiva, colaborativa.



Imágenes: F. N. Céspedes (A - C, E - H) y A. H. Ladio (D, I - J).

**Figura 1. Aspecto de las buñezas utilizadas en el taller.** A) Rosa Mosqueta. B) Retama. C) Diente de león. D) Moneda del papa. E) Siete venas. F) Cerraja. G) Quinuilla. H) Vinagrillo. I) Mostaza negra. J) Lechuga del minero.

**Tabla 1. "Buenezas" comestibles de los alrededores de Bariloche utilizadas durante el desarrollo del taller.**

Nombre local	Nombre científico	Familia botánica	Partes utilizadas	Origen biogeográfico
Rosa mosqueta	<i>Rosa rubiginosa</i>	Rosaceae	flor y fruto	Eurasia
Retama	<i>Cytisus scoparius</i>	Fabaceae	flor	Europa
Diente de león, achicoria	<i>Taraxacum officinale</i>	Asteraceae	raíz, hoja, flor y fruto	Europa
Moneda del papa	<i>Lunaria annua</i>	Brassicaceae	hoja y flor	Asia
Siete venas, llantén	<i>Plantago lanceolata</i>	Plantaginaceae	hoja y semilla	Eurasia
Cerraja	<i>Sonchus oleraceus</i>	Asteraceae	raíz, tallo y hoja	Eurasia
Quinhuilla, quinoa blanca	<i>Chenopodium album</i>	Amaranthaceae	hoja y semilla	Europa
Vinagrillo, cuchi cuchi, acederilla	<i>Rumex acetosella</i>	Polygonaceae	hoja y semilla	Eurasia
Mostaza negra	<i>Brassica nigra</i>	Brassicaceae	hoja, flor y semilla	Eurasia
Lechuga del minero	<i>Claytonia perfoliata</i>	Montiaceae	hoja	América



Imagen: I. da Silva Lima.

**Figura 2. Buenezas comestibles abundantes en Bariloche. A) Ejemplares frescos utilizadas en el taller. B) Observación de los ejemplares de plantas por parte de los participantes.**

### ¿Qué surgió de los talleres?

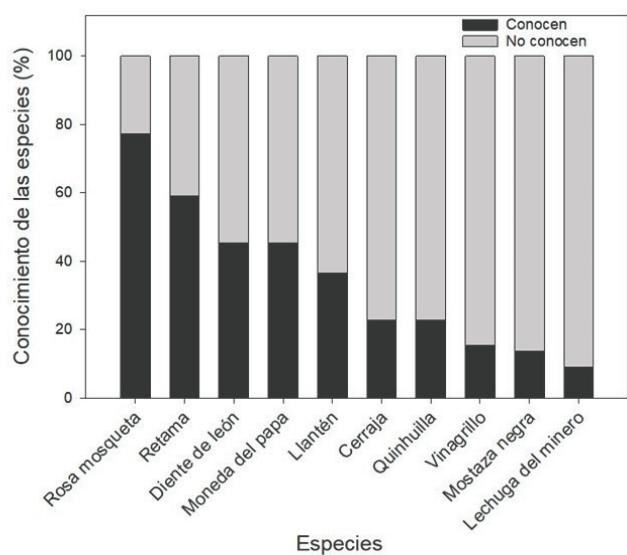
Los dos talleres tuvieron la asistencia voluntaria de un total de 29 participantes: 23 personas adultas con una edad promedio de 40 años, y 6 niñas y niños. El primer grupo estuvo conformado por 10 adultos y 2 niños, mientras que el segundo grupo incluyó a 13 adultos y 4 niños.

El alto porcentaje de personas adultas refleja el interés en este grupo etario por las buenezas. Sin embargo, fue especialmente valioso contar también con la participación de niñas y niños, quienes mostraron entusiasmo por la temática y contribuyeron a generar un espacio de intercambio intergeneracional. Incluso, trajeron conocimientos únicos sobre plantas desconocidas por adultos, como la mostaza negra (*Brassica nigra*), que algunos aprendieron a identificar en la escuela.

Además del rol de la escuela en la transmisión de conocimientos sobre plantas silvestres a las infancias, las madres y los padres se destacaron como importantes puentes entre generaciones. Testimonios como "mi papá cocina dulces" al hacer referencia a la rosa mosqueta, o "les compramos el libro de Sara Itkin y los niños lo leen y aprenden", reflejan cómo las familias también contribuyen activamente al conocimiento acerca de las plantas locales.

En ambos grupos, dos especies se destacaron como las más reconocidas: la rosa mosqueta y la retama (ver Figura 3). Por el contrario, el vinagrillo (*Rumex acetosella*), la mostaza negra y la lechuga del minero resultaron las menos conocidas. Un dato

Imagen: A. Rovere.

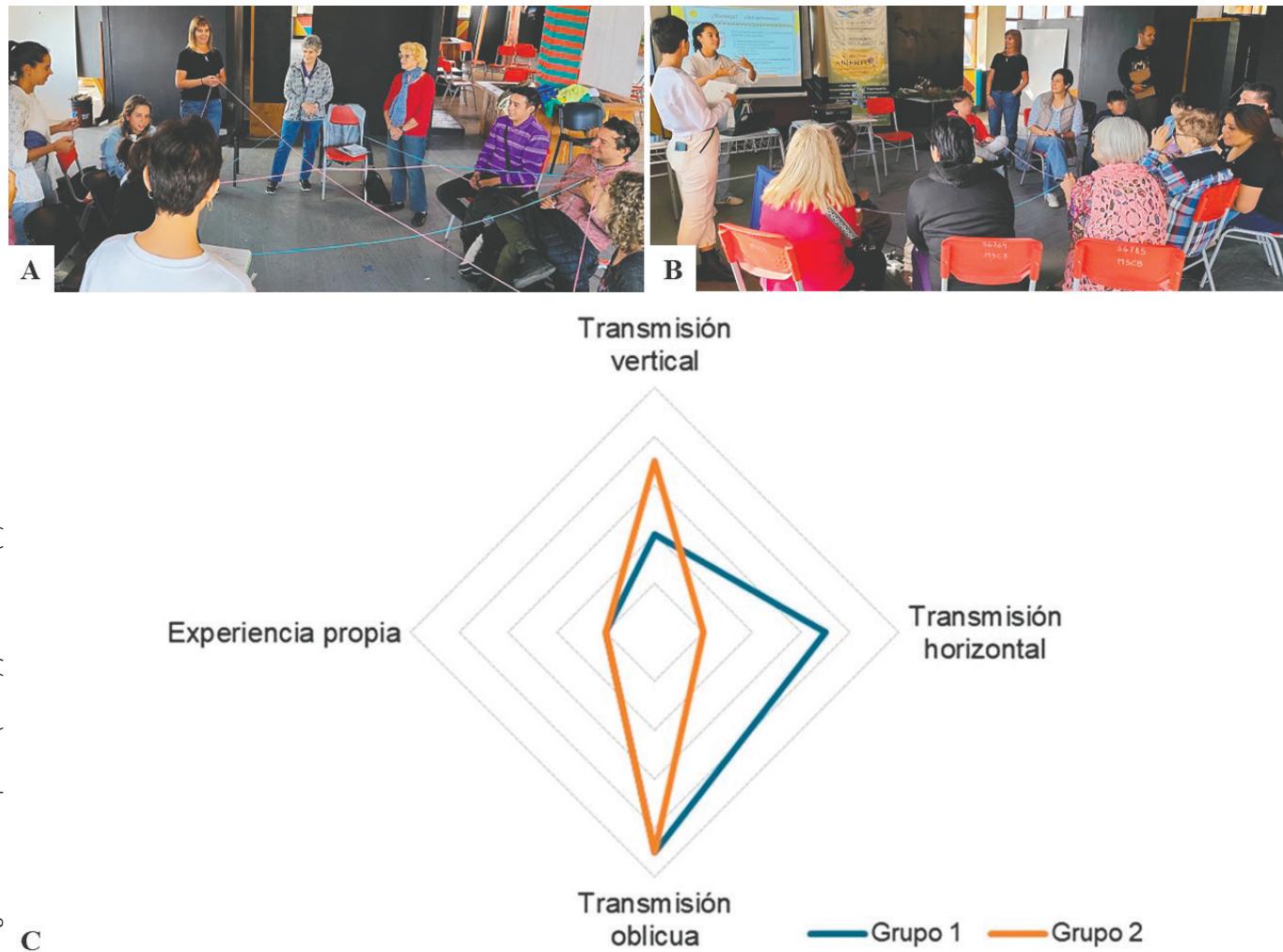


**Figura 3. Conocimiento de las diez buñezas utilizadas en el taller, expresado en porcentajes. Las especies están ordenadas según el nivel de reconocimiento informado (N = 12 y N = 17).**

interesante surgió en torno al vinagrillo: se registró el uso del nombre local “cuchi cuchi”, el cual no se había documentado previamente para la ciudad de Bariloche.

En cuanto a los resultados obtenidos (ver Figuras 4A y 4B), se observaron tanto similitudes como diferencias entre los dos grupos (ver Figura 4C). Una coincidencia destacada fue que, en ambos casos, la transmisión oblicua del conocimiento (es decir, internet, redes sociales, libro o desde personas adultas no familiares, como docentes e investigadores) fue la vía más frecuente de aprendizaje. La forma menos significativa fue el aprendizaje mediante la experiencia propia. Entre las diferencias, se destacó que, para un grupo, la transmisión horizontal (entre pares, como amistades o hermanos/as) ocupó el segundo lugar en importancia, mientras que para el otro grupo esa posición fue ocupada por la transmisión vertical (de personas mayores de la familia, como madres, padres o abuelas/os).

Imagen: F. N. Céspedes (A - B) y A. Rovere (C).



**Figura 4. Dinámicas desarrolladas en el taller sobre buñezas. A) y B) Elaboración del “mandala de saberes”. C) Gráfico de las distintas vías de aprendizaje identificadas por cada grupo participante (N = 12 y N = 17).**

## Reflexiones finales

La experiencia del taller con participación ciudadana mostró que los asistentes reconocen y valoran las especies vegetales silvestres como alimentos. Si bien es una experiencia de pequeña escala y exploratoria, da cuenta del interés de la población por conocer los usos de las plantas existentes en los alrededores de nuestra ciudad.

En contextos urbanos como Bariloche, resignificar las buñezas no solo enriquece la dieta, sino también fortalece el vínculo con la naturaleza. Este tipo de experiencias invita a las personas a estar atentas a nuestro entorno, ver a las plantas con nuevos ojos, percibir sus colores, sabores y olores, e indagar sus usos comestibles y/o medicinales junto a otras personas o por cuenta propia.

El camino que buscamos promover puede contribuir a una dieta más diversa, nutritiva y accesible, al mismo tiempo que resalta el valor de la observación atenta y la interpretación de los cambios ambientales que favorecen la aparición de estas especies. Sin duda, este enfoque participativo etnobiológico permite adquirir mayor conocimiento ecológico y, posiblemente, desarrollar un mayor apego hacia las plantas. Incluso, puede alentar prácticas como el consumo responsable de buñezas, convirtiéndose en una estrategia aliada para el control de especies invasoras.

Para finalizar, las buñezas crecen a nuestro alrededor, y tal vez sea hora de mirarlas de otra manera, saborearlas... y entretejer, con ellas, nuevos saberes.

## Glosario

**Código de Ética de la Sociedad de Etnobiología:** documento de la Sociedad que pretende aportar una base teórica para la toma de decisiones y la conducta a seguir en la investigación etnobiológica y actividades relacionadas. Propende facilitar la conducta ética y las relaciones equitativas, y fomentar un compromiso de colaboración significativa y responsabilidad recíproca entre investigadores, instituciones académicas y los pueblos indígenas, comunidades locales y sociedades tradicionales que custodian los conocimientos.

**Consentimiento Previo Libre e Informado:** acción que implica brindar información completa y comprensible a las personas/comunidad en relación con el propósito y naturaleza de una determinada actividad propuesta. También de los posibles resultados e implicaciones, incluyendo todo beneficio o daño razonablemente previsible (bien sea tangible o intangible) a las personas/comunidades afectadas.

**Etnobiología:** transdisciplina que estudia los vínculos de las diferentes sociedades con su entorno (animales, plantas, agua, suelo, relieve, etc.).

**Exótica:** especie no nativa (originaria de otro lugar) introducida de alguna manera fuera de su área o región de distribución natural.

**Invasora:** especie no nativa que ha expandido su rango geográfico y se torna abundante, causando impacto económico o ecológico.

**Nativa:** especie originaria de la zona en que habita, pero no necesariamente en forma exclusiva (se la puede encontrar en otras regiones).

**Resiliencia:** habilidad para sobrellevar cambios sin perder la identidad.

**Zoonosis:** enfermedades que se transmiten naturalmente entre animales vertebrados y los seres humanos.

## Resumen

En el marco de la Semana Nacional de la Ciencia 2025, se llevó a cabo en Bariloche un taller participativo centrado en las “buñezas” o plantas comestibles no convencionales. Se exploró el conocimiento local sobre diez especies vegetales introducidas y en expansión en nuestro territorio. Mediante la construcción colectiva de mandalas de saberes, se promovió la reflexión sobre los usos, aprendizajes y valores asociados a estas plantas. La experiencia favoreció el intercambio intergeneracional y puso en valor el conocimiento cultural y ecológico, destacando el potencial alimentario de especies usualmente desestimadas por su condición de malezas o invasoras.

## Para ampliar este tema

Ladio, A. H., Molares, S., Ochoa, J. y Cardoso, M. B. (2013). Etnobotánica aplicada en Patagonia: La comercialización de malezas de uso comestible y medicinal en una feria urbana de San Carlos de Bariloche (Río Negro, Argentina). Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas, 12(1): 24-37.

Rapoport, E. H., Ladio, A. H., Raffaele, E. y Ghermandi, L. (1998). Malezas comestibles. Hay yuyos y yuyos. Ciencia Hoy, 9 (49): 30-43.

Rapoport, E. H., Marzocca, A. y Drausal, B. S. (2009). Malezas comestibles del Cono sur. Buenos Aires, Argentina: Ediciones INTA.