



FLORA ESPONTÁNEA COMESTIBLE DEL SUDESTE BONAERENSE (PROVINCIA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA), VALOR NUTRICIONAL E INDAGACIONES SOBRE EL CONOCIMIENTO DE LA COMUNIDAD

EDIBLE SPONTANEOUS FLORA OF SOUTHEAST BUENOS AIRES (BUENOS AIRES PROVINCE, ARGENTINA), NUTRITIONAL VALUE AND INQUIRIES INTO COMMUNITY KNOWLEDGE

Giuliana F. De Nucci¹, Alicia López Méndez^{2*}, Gabriel S. Ortiz Miranda¹, Anahí Dajil³ & Patricia Diez de Ulzurrun¹

1. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata, Balcarce, Argentina
2. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) - Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata, Balcarce, Argentina
3. Facultad de Ciencias Médicas, Universidad FASTA, Mar del Plata, Argentina

*alilopezmendez@gmail.com

Citar este artículo

DE NUCCI, G. F., A. LÓPEZ MÉNDEZ, G. S. ORTIZ MIRANDA, A. DAJIL & P. DIEZ DE ULZURRUN. 2025. Flora espontánea comestible del Sudeste Bonaerense (provincia de Buenos Aires, Argentina), valor nutricional e indagaciones sobre el conocimiento de la comunidad. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 60: 99-127.

DOI: <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v60.n1.45649>

Recibido: 8 Jul 2024
Aceptado: 16 Nov 2024
Publicado en línea: 31 Mar 2025
Publicado impreso: 31 Mar 2025
Editora: Norma I. Hilgert

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

SUMMARY

Background and aims: The study of spontaneous species in the southeast of Buenos Aires Province with food potential is approached from the knowledge of the community and nutritional assessment, with the objectives of presenting an updated list of species, inquiring about knowledge associated with them and offering a nutritional profile of selected species.

M&M: A list of species was compiled from the bibliography. Field work included two surveys, with 451 and 178 participants respectively. A nutritional analysis of seven species was carried out, including moisture, ash, crude fat, crude protein, fibre and digestible carbohydrates.

Results: The list of species that grow spontaneously in the southeast of Buenos Aires Province, with potential use as edible plants, included 236 species from 64 families. The surveys show that the inhabitants of the southeast of Buenos Aires are aware of species of spontaneous flora, as well as interested in incorporating those into their diet. The nutritional analyses of the species analyzed indicate that they have desirable values for the different parameters measured, which makes them viable for incorporation into the diet.

Conclusions: The native and/or exotic spontaneous flora of the southeast of the Buenos Aires Province includes edible species with nutritional value, of which community members have knowledge to identify, collect, and know about their uses, which can be rescued and shared. In addition, novel nutritional analyses of seven species from the region are provided.

KEYWORDS

Diversity, knowledge, spontaneous flora, food security, weeds.

RESUMEN

Introducción y objetivos: El estudio de las especies espontáneas del sudeste bonaerense con potencial alimenticio, es abordado desde el conocimiento de la comunidad y la evaluación nutricional, con los objetivos de presentar una lista actualizada de especies, indagar sobre conocimientos asociados a las mismas y ofrecer un perfil nutricional de especies seleccionadas.

M&M: Se realizó un listado de especies a partir de bibliografía. El trabajo de campo incluyó dos encuestas, con 451 y 178 participantes respectivamente. Se realizó un análisis nutricional de siete especies que incluyó humedad, cenizas, grasa bruta, proteína bruta, fibra y carbohidratos digeribles.

Resultados: La lista de especies de crecimiento espontáneo en el sudeste bonaerense, con potencial uso como comestibles, incluyó 236 especies de 64 familias. Las encuestas muestran que los habitantes del sudeste bonaerense tienen conocimiento de especies de la flora espontánea, así como interés por incorporar las mismas a la dieta. Los análisis nutricionales de las especies analizadas indican que las mismas tienen valores deseables de los distintos parámetros medidos, lo cual las hace viables para incorporarlas a la dieta.

Conclusiones: La flora espontánea nativa y/o exótica del sudeste de la provincia de Buenos Aires incluye especies con potencial alimenticio, de las cuales los miembros de la comunidad tienen conocimiento para identificarlas, recolectarlas, y sobre sus usos, que pueden ser rescatados y compartidos. Asimismo, se aportan análisis nutricionales novedosos de siete especies de la región.

PALABRAS CLAVE

Flora espontánea, malezas, saberes, seguridad alimentaria, yuyos.

INTRODUCCIÓN

El desarrollo de la agricultura ha ido diferenciando, cada vez más, las especies cultivadas para el consumo de las especies de la flora espontánea autóctona. En este proceso se han valorado especies como útiles o beneficiosas, tales como forrajeras, cerealeras, oleaginosas y ornamentales, mientras que ha surgido la noción de “malezas” para referirse a plantas perjudiciales o indeseables en las actividades humanas. El uso del término “malezas” ha sido asociado con la alteración negativa en el desarrollo normal de los cultivos, ocasionando incrementos en los costos de producción y disminuciones tanto en el rendimiento como en la calidad de los cultivos, al interferir en la utilización de los recursos del suelo o aéreos, y/o afectando a la economía, el bienestar o la salud del ser humano (Blanco & Leyva, 2007; Fernández *et al.*, 2014). El término “maleza” es relativo y depende del contexto y percepción social, abarcando incluso especies cultivables, no deseadas en áreas o momentos específicos (Labrada & Parker, 1996). A nivel global, se estima que alrededor de 250 especies vegetales representan las malezas más importantes del mundo, constituyendo cerca del 0,1 % de la flora total (Zimdahl, 2007). En Argentina y Uruguay, el término “yuyo” se emplea como sinónimo de maleza, aunque su significado original en quechua alude a hierbas comestibles o condimenticias (Drausal, 2006).

La flora espontánea es aquella que crece sin intervención humana directa y puede ser clasificada de acuerdo a su estatus botánico en las categorías: Nativa, Introducida, Adventicia, Naturalizada y Cosmopolita, según su uso en la Flora Argentina (Zuloaga *et al.*, 2024) (para discusión sobre las definiciones, ver por ej., Richardson *et al.*, 2000; Pyšek *et al.*, 2004; Falk-Petersen *et al.*, 2006; Yañez *et al.*, 2023). En la Región Pampeana, un listado de ca. 200 especies forma parte de las “listas florísticas” de especies de crecimiento espontáneo en los agroecosistemas (Fernández *et al.*, 2014).

Se estima que alrededor del 1 % de las 17.000 especies comestibles conocidas a nivel mundial son consumidas regularmente (Rapoport *et al.*, 1997, 2001, 2009). Las especies vegetales alimenticias no convencionales, ignoradas en la producción comercial y el consumo cotidiano, representan una vasta reserva de recursos alimenticios. Estas plantas, mejor adaptadas al ambiente natural, podrían

enriquecer la dieta humana con su diversidad culinaria y nutritiva, presentando ventajas en términos de cultivo y resistencia a plagas, entre otros (Ekmerio Salvador & Moreno Ortega, 2020).

El valor nutricional de los alimentos es considerado un motivo para la promoción del consumo e inclusión en la dieta, por ello, el conocimiento de la composición nutricional de las especies es de vital importancia. El potencial nutritivo y la capacidad de adaptación de la flora espontánea sugieren una oportunidad para incluirlas en la dieta, brindando variabilidad, seguridad alimentaria y promoviendo una mayor biodiversidad en los agroecosistemas (De Magistris, 2017).

Los conocimientos sobre la flora espontánea de la población del sudeste bonaerense han sido indagados desde el año 2020 a la fecha en experiencias de extensión universitaria e investigación (De Nucci *et al.*, 2021, 2022, 2023 a, b; Echeverría *et al.*, 2021; De Nucci, 2023; Diez de Ulzurrun *et al.*, 2023). De este recorrido surgieron preguntas que guiaron esta investigación, como por ejemplo: ¿Existe una lista actualizada de especies con potencial alimenticio de la región? ¿Qué entienden las personas que habitan el sudeste bonaerense por maleza, yuyo, flora espontánea? ¿Qué percepción tienen sobre dichas especies? ¿Conocen el potencial alimenticio de las mismas? ¿Estarían dispuestos a incorporarlas como ingredientes de preparaciones culinarias? ¿Existe interés en el conocimiento de estas especies? ¿Conocen las propiedades nutricionales de las especies que consumen?

Para complementar dicha información, los objetivos propuestos para este trabajo, en relación con las especies de crecimiento espontáneo, en el sudeste de la provincia de Buenos Aires, son: 1- Proporcionar una lista actualizada de especies de la flora espontánea con registro de propiedades alimenticias; 2- Indagar sobre las percepciones y conocimientos de la población en relación a dichas especies; 3- Analizar el perfil nutricional de especies seleccionadas en función de su posible incorporación a la dieta de la población.

MATERIALES Y MÉTODOS

Área de estudio

El sitio de estudio, definido como “sudeste bonaerense”, incluye los siguientes partidos de

la provincia de Buenos Aires: Adolfo Gonzales Chaves, Balcarce, Coronel Dorrego, Coronel Pringles, General Alvarado, General Pueyrredón, Lobería, Necochea, San Cayetano, Tandil y Tres Arroyos. Es considerada zona de influencia de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata (FCA-UNMDP) y de la Estación Experimental Agropecuaria del INTA Balcarce (EEA - Balcarce) (Fig. 1). Según los datos del censo realizado en el año 2010, el sudeste bonaerense concentra el 95,5 % de la población en áreas urbanas y periurbanas (1.005.239 habitantes), 2,2 % en áreas rurales agrupadas en localidades de hasta 2000 habitantes (23.459 habitantes) y un 2,3 % en áreas rurales dispersas (24.349 habitantes) (INDEC, 2012).

El conjunto de localidades presentes en el sudeste de la provincia de Buenos Aires comprende población en áreas urbanas de hasta 999.999 habitantes (ciudad de Mar del Plata), cinco zonas de hasta 50.000 habitantes, 11 zonas de hasta 49.999 habitantes (cabeceras de partido) y finalmente 52 unidades son identificadas como pueblos pequeños, con valores poblacionales inferiores a 1948 habitantes. Cabe aclarar que existen varias localidades menores que superan el umbral estadístico de los 2.000 habitantes, clasificadas según el INDEC como urbanas, y que continúan fuertemente vinculadas a los entornos de ruralidad en los que se encuentran emplazadas (por ejemplo, Sierra de los Padres en el partido de General Pueyrredón) (Mikkelsen & Velázquez, 2019).

El área del sudeste de Buenos Aires pertenece a la región fitogeográfica de la Provincia Pampeana, dentro del Distrito Pampeano Oriental de la Región Neotropical (Arana *et al.*, 2021), caracterizada por una topografía plana, ligeramente ondulada, mayormente convertida en superficies dedicadas a la producción agrícola - ganadera e interrumpida por el sistema serrano de Tandilia. Es una región de clima subhúmedo-húmedo con deficiencias estacionales de agua. El clima es templado, con precipitaciones medias de 850 mm anuales, que disminuyen de este a oeste, la temperatura media anual para la región ronda los 14 °C (Falasca *et al.*, 2000).

Listado de especies de flora espontánea con potencial alimenticio

Se realizó una búsqueda bibliográfica exhaustiva (Kirk, 1975; Rapoport *et al.*, 1998,

2009; Drausal, 2006; Ledesma & Nava, 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015; Lyle, 2017; De Magistris, 2017; Saur Palmieri & Geisa, 2019) de especies de flora espontánea con potencial alimenticio y/o con uso en infusiones (Tabla 1). Se excluyeron aquellas con alguna cita de toxicidad ya sea para seres humanos u otros animales. Posteriormente, se constató la presencia de las mismas en la zona de estudio a través de datos de distribución, empleando los datos publicados en la Flora Argentina (Zuloaga *et al.*, 2024) (<http://www.floraargentina.edu.ar/>), y de acuerdo con el conocimiento experto de la región de los integrantes del grupo de trabajo. El listado generado se organizó según la familia botánica. La información de los taxones, el estatus u origen de las especies (nativa, introducida, adventicia, naturalizada o cosmopolita), el hábito o ciclo de vida (anual, bienal o perenne) y la actualización de los nombres científicos se realizó también a través de Flora Argentina (Zuloaga *et al.*, 2024).

Encuestas

Primera encuesta. Se diseñó empleando la plataforma Google Forms, se difundió durante 8 días en el mes de mayo del año 2021, la difusión de la misma se realizó por redes sociales (WhatsApp, Facebook e Instagram), teniendo como destinatarios a personas residentes en los partidos del sudeste bonaerense. Sin embargo, debido a la disponibilidad online de la encuesta, así como también a las facilidades de la difusión virtual, la misma llegó a otras localidades del país. La encuesta incluyó 20 preguntas, 14 cerradas, es decir, con respuestas preestablecidas que los participantes podían seleccionar; y 6 abiertas. Se incluyeron preguntas para caracterizar la muestra y preguntas relacionadas con el conocimiento de las personas respecto del uso y las propiedades nutricionales de especies de crecimiento espontáneo con potencial alimenticio. Respecto de la lista de especies que se presentó para que las personas seleccionen las que conocían (pregunta 10, Tabla 2), esta fue elaborada considerando las 12 especies, expresadas en nombres locales, que fueron recuperadas como las más conocidas por los participantes de talleres participativos realizados previamente (De Nucci *et al.*, 2021). Los datos recopilados se procesaron manualmente utilizando Google Spreadsheets.

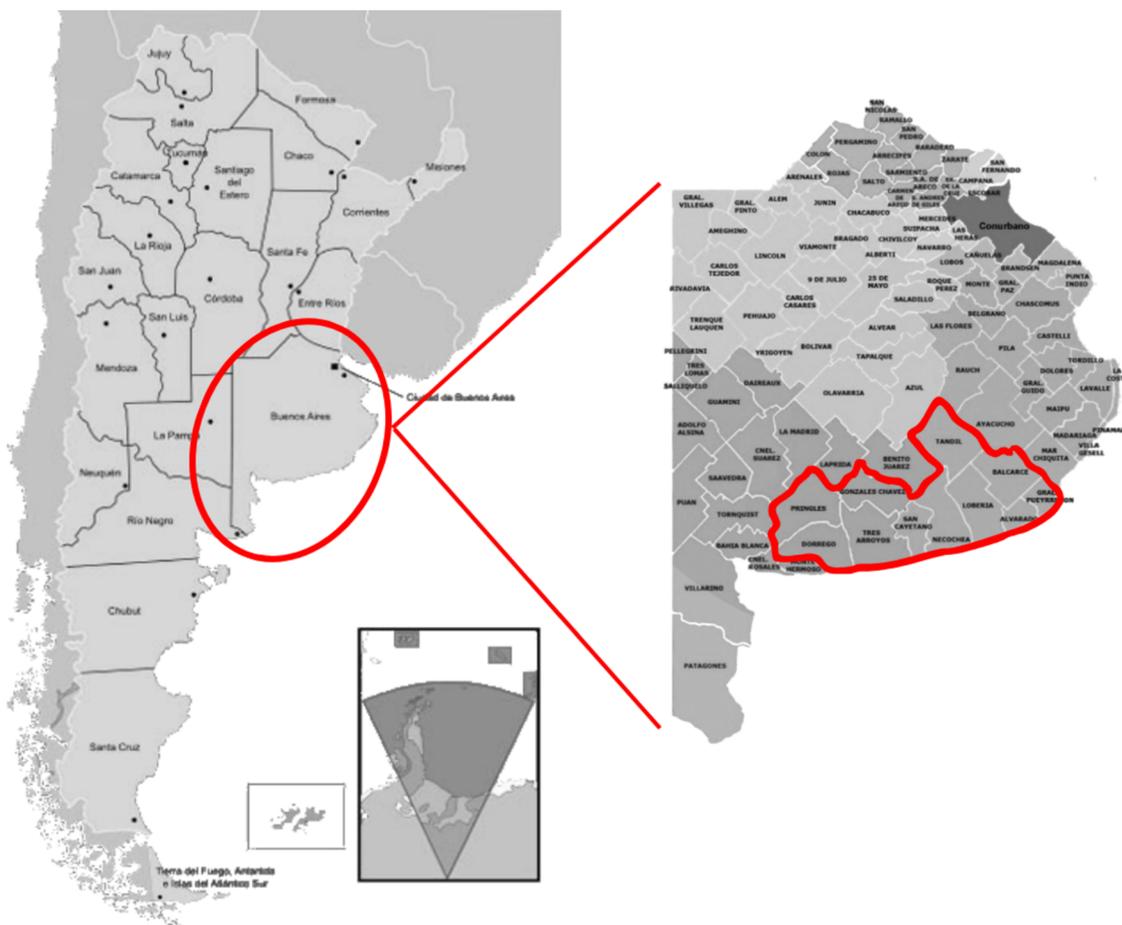


Fig. 1. Mapa de Argentina y localización del área de estudio en la provincia de Buenos Aires (partidos delimitados por la línea continua).

Segunda encuesta. Se siguió el mismo procedimiento de diseño y difusión que en la primera encuesta. Estuvo abierta durante cuatro días, en septiembre de 2024. La encuesta incluyó 34 preguntas, 14 cerradas, es decir, con respuestas preestablecidas que los participantes podían seleccionar; y 6 preguntas abiertas. Esta segunda encuesta tuvo como objetivo ampliar la caracterización de la población, por lo que se incluyeron preguntas para indagar sobre nivel educativo, procedencia de las personas y sus ascendientes, así como sobre los conceptos y apreciaciones que las personas tienen respecto de malezas, yuyos y flora espontánea.

Análisis nutricional

Se procedió al análisis nutricional de hojas de

siete especies recolectadas en el área de estudio durante los meses de mayo y junio del año 2022. La selección de las especies estuvo guiada por los resultados obtenidos en la primera encuesta (ver Tabla 2, pregunta 10) y por la disponibilidad y abundancia de las mismas al momento de la recolección. Las especies recolectadas para el análisis fueron: *Brassica rapa* L. “nabo”, *Rumex crispus* L. “lengua de vaca”, *Sonchus oleraceus* L. “cerraja”, *Stellaria media* (L.) Vill. “capiquí”, *Taraxacum officinale* F.H. Wigg. “diente de león”, *Trifolium pratense* L. “trébol” y *Urtica urens* L. “ortiga”, de las cuales se consumen mayormente sus hojas.

Se determinó el contenido de materia seca (MS), proteína, grasa, fibra, ceniza, carbohidratos digeribles

Tabla 1. Lista de especies de crecimiento espontáneo con potencial alimenticio presentes en el sudeste de la provincia de Buenos Aires. Las categorías de “Estatus” y “Hábito” se extrajeron de Flora Argentina (<http://www.floraargentina.edu.ar/>). El asterisco (*) corresponde a especies que son empleadas con fines medicinales y cuya forma más habitual de consumo son las infusiones y/o decocciones. Abreviaturas= CE: Citas en las encuestas, EFA: Estatus Flora Argentina

	Familia	Especie	SFA	Hábito	Literatura en la cual se cita	CE
1	Alismataceae	<i>Sagittaria montevidensis</i> Cham. & Schltld.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
2	Amaranthaceae	<i>Alternanthera philoxeroides</i> (Mart.) Griseb. f. <i>philoxeroides</i>	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
3	Amaranthaceae	<i>Alternanthera pungens</i> Knuth	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
4	Amaranthaceae	<i>Amaranthus albus</i> L.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
5	Amaranthaceae	<i>Amaranthus blitum</i> L. (= <i>A. lividus</i> L.)	Introducida	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
6	Amaranthaceae	<i>Amaranthus hybridus</i> L. (= <i>A. quitensis</i>)	Adventicia	Añual	Drausal, 2006; Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015; De Magistris, 2017	SI
7	Amaranthaceae	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	Nativa	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
8	Amaranthaceae	<i>Amaranthus viridis</i> L.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
9	Amaranthaceae	<i>Atriplex semibaccata</i> R. Br.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
10	Amaranthaceae	<i>Chenopodium murale</i> (L.) S. Fuentes, Uotila & Borsch	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
11	Amaranthaceae	<i>Chenopodium album</i> L.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Drausal, 2006; Letcher Lyle, 2017; De Magistris, 2017	NO
12	Amaranthaceae	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.	Nativa	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
13	Amaranthaceae	<i>Dysphania retusa</i> (Juss. ex Moq.) Mosyakin & Clemants *	Nativa	Añual	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
14	Amaryllidaceae	<i>Nothoscordum gracile</i> (Dryand. ex Aiton) Stearn	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
15	Anacardiaceae	<i>Schinus molle</i> L. var. <i>molle</i> *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	SI
16	Apiaceae	<i>Cyclospermum leptophyllum</i> (Pers.) Sprague	Nativa	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
17	Apiaceae	<i>Daucus pusillus</i> Michx.	Nativa	Añual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
18	Apiaceae	<i>Eryngium horridum</i> Malme	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
19	Apiaceae	<i>Eryngium paniculatum</i> Cav. & Dombey ex F. Delaroché	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
20	Apiaceae	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
21	Apiaceae	<i>Pastinaca sativa</i> L.	Adventicia	Bienal	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
22	Apiaceae	<i>Selinum proliferum</i> Cav. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
23	Apocynaceae	<i>Araujia brachystephana</i> (Griseb.) Fontella & Goyder *	Nativa	Perenne	Saur Palmieri & Geisa, 2019	NO
24	Apocynaceae	<i>Araujia odorata</i>	Nativa	Perenne	Saur Palmieri & Geisa, 2020	NO
25	Araceae	<i>Pistia stratiotes</i> L.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
26	Aristolochiaceae	<i>Aristolochia triangularis</i> Cham. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
27	Asteraceae	<i>Acanthospermum australe</i> (Loefl.) Kuntze *	Nativa	Añual	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
28	Asteraceae	<i>Acanthospermum hispidum</i> DC. *	Nativa	Añual	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
29	Asteraceae	<i>Acanthostyles buniifolius</i> (Hook. & Arn.) R.M. King & H. Rob. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
30	Asteraceae	<i>Achillea millefolium</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009	NO

	Familia	Especie	SFA	Hábito	Literatura en la cual se cita	CE
31	Asteraceae	<i>Achyrocline satuireioides</i> (Lam.) DC. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	SI
32	Asteraceae	<i>Anthemis cotula</i> L.	Adventicia	Annual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
33	Asteraceae	<i>Arctium minus</i> (Hill) Bernh.	Adventicia	Bienal	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Drausal, 2006	NO
34	Asteraceae	<i>Artemisia absinthium</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
35	Asteraceae	<i>Baccharis trimera</i> (Less.) DC. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
36	Asteraceae	<i>Bidens laevis</i> (L.) Britton, Stern & Poggenb.	Nativa	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
37	Asteraceae	<i>Bidens pilosa</i> L. var. <i>pilosa</i>	Nativa	Annual	Drausal, 2006; Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	SI
38	Asteraceae	<i>Carduus tenuiflorus</i> Curtis	Adventicia	Bienal	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
39	Asteraceae	<i>Carduus thoermeri</i> Weinm.	Naturalizada	Annual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
40	Asteraceae	<i>Carthamus lanatus</i> L.	Adventicia	Annual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
41	Asteraceae	<i>Centaurea calcitrapa</i> L.	Adventicia	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
42	Asteraceae	<i>Chaptalia nutans</i> (L.) Pol.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
43	Asteraceae	<i>Cichorium intybus</i> L.	Adventicia	Bienal	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Letcher Lyle, 2017	SI
44	Asteraceae	<i>Cirsium vulgare</i> (Savi) Ten.	Naturalizada	Bienal	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Drausal, 2006	SI
45	Asteraceae	<i>Conyza bonariensis</i> (L.) Cronquist	Nativa	Annual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	SI
46	Asteraceae	<i>Cyclolepis genistoides</i> Gillies ex D. Don *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
47	Asteraceae	<i>Cynara cardunculus</i> L.	Naturalizada	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; De Magistris, 2017	SI
48	Asteraceae	<i>Eclipta prostrata</i> L.	Nativa	Annual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
49	Asteraceae	<i>Flaveria bidentis</i> (L.) Kuntze *	Nativa	Annual	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
50	Asteraceae	<i>Gaillardia megapotamica</i> (Spreng.) Baker var. <i>radiata</i> (Griseb.) Baker var. <i>radiata</i> *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
51	Asteraceae	<i>Galinsoga parviflora</i> Cav.	Nativa	Annual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
52	Asteraceae	<i>Helminthotheca echioides</i> (L.) Holub	Introducida	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
53	Asteraceae	<i>Hypochaeris chillensis</i> (Kunth) Hieron.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
54	Asteraceae	<i>Hypochaeris radicata</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
55	Asteraceae	<i>Lactuca serriola</i> L.	Adventicia	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
56	Asteraceae	<i>Leucanthemum vulgare</i> Lam.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
57	Asteraceae	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Adventicia	Annual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
58	Asteraceae	<i>Mikania periplocifolia</i> Hook. & Arn. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
59	Asteraceae	<i>Onopordum acanthium</i> L.	Naturalizada	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
60	Asteraceae	<i>Pluchea sagittalis</i> (Lam.) Cabrera *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
61	Asteraceae	<i>Schkuhria pinnata</i> (Lam.) Kuntze ex Thell. *	Nativa	Annual	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
62	Asteraceae	<i>Senecio vulgaris</i> L.	Adventicia	Annual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
63	Asteraceae	<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.	Naturalizada	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Letcher Lyle, 2017	NO
64	Asteraceae	<i>Solidago chilensis</i> Meyen var. <i>chilensis</i> *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
65	Asteraceae	<i>Soliva sessilis</i> Ruiz & Pav.	Nativa	Annual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO

	Familia	Especie	SFA	Hábito	Literatura en la cual se cita	CE
66	Asteraceae	<i>Sonchus asper</i> (L.) Hill	Adventicia	Bienal	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
67	Asteraceae	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Drausal, 2006; Ledesma & Nava, 2009; De Magistris, 2017	SI
68	Asteraceae	<i>Tagetes minuta</i> L. *	Nativa	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015; De Magistris, 2017	NO
69	Asteraceae	<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Drausal, 2006; Ledesma & Nava, 2009; De Magistris, 2017; Letcher Lyle, 2017; Saur Palmieri & Geisa, 2019	SI
70	Asteraceae	<i>Tessaria absinthioides</i> (Hook. & Arn.) DC.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
71	Asteraceae	<i>Tragopogon dubius</i> Scop.	Adventicia	Bienal	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Drausal, 2006	NO
72	Asteraceae	<i>Xanthium spinosum</i> L.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
73	Berberidaceae	<i>Berberis ruscifolia</i> Lam.	Nativa	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
74	Boraginaceae	<i>Borago officinalis</i> L.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009, Drausal, 2006; De Magistris, 2017	SI
75	Boraginaceae	<i>Symphytum officinale</i> L. *	Adventicia	Añual	Saur Palmieri & Geisa, 2019	NO
76	Brassicaceae	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	Adventicia	Añual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009	NO
77	Brassicaceae	<i>Brassica nigra</i> (L.) W.D.J. Koch	Adventicia	Añual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009	NO
78	Brassicaceae	<i>Brassica rapa</i> L.	Adventicia	Bienal	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Drausal, 2006	SI
79	Brassicaceae	<i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz	Introducida	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009	NO
80	Brassicaceae	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.	Adventicia	Bienal	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009	SI
81	Brassicaceae	<i>Cardamine hirsuta</i> L.	Adventicia	Añual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
82	Brassicaceae	<i>Diplotaxis muralis</i> (L.) DC.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
83	Brassicaceae	<i>Diplotaxis tenuifolia</i> (L.) DC.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
84	Brassicaceae	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav. subsp. <i>sativa</i> (Mill.) Thell.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
85	Brassicaceae	<i>Lepidium didymum</i> L.	Nativa	Bienal	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015; De Magistris, 2017	SI
86	Brassicaceae	<i>Lepidium draba</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
87	Brassicaceae	<i>Lobularia maritima</i> (L.) Desv.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
88	Brassicaceae	<i>Nasturtium officinale</i> W.T. Aiton (= <i>Roroppa nasturtium-aquaticum</i>)	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Drausal, 2006; Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Letcher Lyle, 2017	SI
89	Brassicaceae	<i>Raphanus raphanistrum</i> L.	Adventicia	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
90	Brassicaceae	<i>Raphanus sativus</i> L.	Adventicia	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009	NO
91	Brassicaceae	<i>Rapistrum rugosum</i> (L.) All.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Saur Palmieri & Geisa, 2019	NO
92	Brassicaceae	<i>Sinapis arvensis</i> L.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
93	Brassicaceae	<i>Sisymbrium altissimum</i> L.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
94	Brassicaceae	<i>Sisymbrium irio</i> L.	Adventicia	Añual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009	NO
95	Brassicaceae	<i>Sisymbrium officinale</i> (L.) Scop.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
96	Brassicaceae	<i>Thlaspi arvense</i> L.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
97	Bromeliaceae	<i>Tillandsia usneoides</i> (L.) L. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO

	Familia	Especie	SFA	Hábito	Literatura en la cual se cita	CE
98	Cactaceae	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill f. *	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Saur Palmieri & Geisa, 2019	NO
99	Cannabaceae	<i>Celtis tala</i> Gillies ex Planch. *	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
100	Cannaceae	<i>Canna indica</i> L.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
101	Caryophyllaceae	<i>Spergula arvensis</i> L.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 1998	NO
102	Caryophyllaceae	<i>Stellaria media</i> (L.) Vill.	Adventicia	Añual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Drausal, 2006; Ledesma & Nava, 2009; De Magistris, 2017; Letcher Lyle, 2017	SI
103	Celastraceae	<i>Maytenus vitis-idaea</i> Griseb. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
104	Ceratophyllaceae	<i>Ceratophyllum demersum</i> L.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
105	Commelinaceae	<i>Commelina erecta</i> L. var. <i>erecta</i>	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	SI
106	Convolvulaceae	<i>Ipomoea cairica</i> (L.) Sweet	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
107	Convolvulaceae	<i>Ipomoea purpurea</i> (L.) Roth	Nativa	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
108	Cyperaceae	<i>Cyperus esculentus</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
109	Cyperaceae	<i>Cyperus odoratus</i> L.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
110	Cyperaceae	<i>Cyperus rotundus</i> L.	Nativa	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
111	Cyperaceae	<i>Schoenoplectus californicus</i> (C.A. Mey.) Soják	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
112	Ephedraceae	<i>Ephedra triandra</i> Tul. emend. J.H. Hunz. *	Nativa	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
113	Equisetaceae	<i>Equisetum giganteum</i> L. *	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
114	Fabaceae	<i>Bauhinia forficata</i> Link *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
115	Fabaceae	<i>Erythrostemon gilliesii</i> (Hook.) Klotzsch	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
116	Fabaceae	<i>Galega officinalis</i> L.	Naturalizada	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
117	Fabaceae	<i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
118	Fabaceae	<i>Medicago lupulina</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
119	Fabaceae	<i>Medicago polymorpha</i> L.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; De Magistris, 2017	NO
120	Fabaceae	<i>Medicago sativa</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009	SI
121	Fabaceae	<i>Melilotus albus</i> Desr.	Adventicia	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
122	Fabaceae	<i>Melilotus officinalis</i> (L.) Lam.	Adventicia	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
123	Fabaceae	<i>Parkinsonia aculeata</i> L.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
124	Fabaceae	<i>Senna corymbosa</i> (Lam.) H.S. Irwin & Barneby *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
125	Fabaceae	<i>Senna obtusifolia</i> (L.) H.S. Irwin & Barneby	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
126	Fabaceae	<i>Trifolium pratense</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Drausal, 2006	SI
127	Fabaceae	<i>Trifolium repens</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Ledesma & Nava, 2009; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
128	Fabaceae	<i>Ulex europaeus</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
129	Fabaceae	<i>Vicia sativa</i> L.	Adventicia	Añual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
130	Fabaceae	<i>Vicia villosa</i> Roth subsp. <i>villosa</i>	Adventicia	Añual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
131	Geraniaceae	<i>Erodium cicutarium</i> (L.) L'Hér.	Adventicia	Bienal	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
132	Geraniaceae	<i>Erodium malacoides</i> (L.) L'Hér.	Adventicia	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO

	Familia	Especie	SFA	Hábito	Literatura en la cual se cita	CE
133	Geraniaceae	<i>Geranium dissectum</i> L.	Adventicia	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
134	Geraniaceae	<i>Geranium molle</i> L.	Adventicia	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009	NO
135	Haloragaceae	<i>Myriophyllum aquaticum</i> (Vell.) Verdc.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
136	Hypericaceae	<i>Hypericum connatum</i> Lam. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
137	Iridaceae	<i>Iris pseudacorus</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
138	Lamiaceae	<i>Lamium amplexicaule</i> L.	Adventicia	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
139	Lamiaceae	<i>Leonotis nepetifolia</i> (L.) R. Br.	Adventicia	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
140	Lamiaceae	<i>Marrubium vulgare</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
141	Lamiaceae	<i>Melissa officinalis</i> L.	Adventicia	Perenne	Drausal, 2006; Letcher Lyle, 2017	NO
142	Lamiaceae	<i>Mentha spicata</i> var. <i>rotundifolia</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Drausal, 2006; Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Letcher Lyle, 2017	SI
143	Lamiaceae	<i>Mentha × piperita</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Drausal, 2006; Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Letcher Lyle, 2017	SI
144	Lamiaceae	<i>Salvia verbenaca</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
145	Linaceae	<i>Linum usitatissimum</i> L.	Adventicia	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
146	Loranthaceae	<i>Ligaria cuneifolia</i> (Ruiz & Pav.) Tiegh. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
147	Lythraceae	<i>Heimia salicifolia</i> Link *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
148	Malvaceae	<i>Anoda cristata</i> (L.) Schtdl.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
149	Malvaceae	<i>Malva nicaeensis</i> All.	Adventicia	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
150	Malvaceae	<i>Malva parviflora</i> L.	Adventicia	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
151	Malvaceae	<i>Malva sylvestris</i> L.	Adventicia	Anual	Kirk, 1975; Drausal, 2006; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
152	Malvaceae	<i>Modiola caroliniana</i> (L.) G. Don	Nativa	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
153	Malvaceae	<i>Sida rhombifolia</i> L.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
154	Marantaceae	<i>Thalia geniculata</i> L.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
155	Martyniaceae	<i>Ibicella lutea</i> (Lindl.) Van Eselt.	Nativa	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
156	Molluginaceae	<i>Mollugo verticillata</i> L.	Nativa	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
157	Moraceae	<i>Dorstenia brasiliensis</i> Lam. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
158	Nyctaginaceae	<i>Boerhavia diffusa</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
159	Nyctaginaceae	<i>Mirabilis jalapa</i> L. *	Adventicia	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
160	Oxalidaceae	<i>Oxalis articulata</i> Savigny	Nativa	Perenne	Ledesma & Nava, 2009; Letcher Lyle, 2017	SI
161	Oxalidaceae	<i>Oxalis corniculata</i> L.	Cosmopolita	Perenne	Ledesma & Nava, 2009; Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Letcher Lyle, 2017	SI
162	Passifloraceae	<i>Passiflora caerulea</i> L.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015; Saur Palmieri & Geisa, 2019	SI
163	Petiveriaceae	<i>Petiveria alliacea</i> L. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
164	Phyllanthaceae	<i>Phyllanthus niruri</i> L. *	Nativa	Anual	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
165	Plantaginaceae	<i>Cymbalaria muralis</i> C.F. Gaertn., G. Mey. & Scherb.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
166	Plantaginaceae	<i>Plantago lanceolata</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Saur Palmieri & Geisa, 2019	SI
167	Plantaginaceae	<i>Plantago major</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Saur Palmieri & Geisa, 2019	SI

	Familia	Especie	SFA	Hábito	Literatura en la cual se cita	CE
168	Plantaginaceae	<i>Veronica anagallis-aquatica</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009	NO
169	Plumbaginaceae	<i>Limonium brasiliense</i> (Boiss.) Kuntze *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
170	Poaceae	<i>Arundo donax</i> L.	Introducida	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
171	Poaceae	<i>Avena fatua</i> L.	Introducida	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
172	Poaceae	<i>Bromus catharticus</i> Vahl	Nativa	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
173	Poaceae	<i>Bromus hordeaceus</i> L. (<i>B. mollis</i>)	Adventicia	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
174	Poaceae	<i>Bromus rigidus</i> Roth	Introducida	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
175	Poaceae	<i>Bromus tectorum</i> L.	Introducida	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
176	Poaceae	<i>Cenchrus echinatus</i> L.	Nativa	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
177	Poaceae	<i>Cenchrus spinifex</i> Cav.	Nativa	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
178	Poaceae	<i>Cynodon dactylon</i> (L.) Pers.	Introducida	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
179	Poaceae	<i>Digitaria sanguinalis</i> (L.) Scop.	Adventicia	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
180	Poaceae	<i>Distichlis spicata</i> (L.) Greene	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
181	Poaceae	<i>Echinochloa colona</i> (L.) Link	Cosmopolita	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
182	Poaceae	<i>Echinochloa crus-galli</i> (L.) P. Beauv.	Introducida	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
183	Poaceae	<i>Eleusine indica</i> (L.) Gaertn.	Adventicia	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
184	Poaceae	<i>Eleusine tristachya</i> (Lam.) Lam.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
185	Poaceae	<i>Elytrigia repens</i> (L.) Nevski	Introducida	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
186	Poaceae	<i>Holcus lanatus</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 1998	NO
187	Poaceae	<i>Hordeum murinum</i> L.	Introducida	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
188	Poaceae	<i>Hordeum vulgare</i> L.	Adventicia	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
189	Poaceae	<i>Luziola peruviana</i> Juss. ex J.F. Gmel.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
190	Poaceae	<i>Megathyrsus maximus</i> (Jacq.) B.K. Simon & S.W.L. Jacobs	Naturalizada	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
191	Poaceae	<i>Panicum capillare</i> L.	Naturalizada	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
192	Poaceae	<i>Panicum miliaceum</i> L.	Introducida	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
193	Poaceae	<i>Panicum urvilleanum</i> Kunth	Nativa	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
194	Poaceae	<i>Phalaris minor</i> Retz.	Introducida	Anual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
195	Poaceae	<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steud.	Cosmopolita	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
196	Poaceae	<i>Setaria parviflora</i> (Poir.) Kerguélen	Nativa	Perenne	Kirk, 1975	NO
197	Poaceae	<i>Setaria viridis</i> (L.) P. Beauv.	Adventicia	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
198	Poaceae	<i>Sorghum halepense</i> (L.) Pers.	Introducida	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
199	Polygonaceae	<i>Polygonum aviculare</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
200	Polygonaceae	<i>Polygonum convolvulus</i> L.	Adventicia	Anual	Kirk, 1975	NO
201	Polygonaceae	<i>Polygonum lapathifolium</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
202	Polygonaceae	<i>Polygonum persicaria</i> L.	Adventicia	Anual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
203	Polygonaceae	<i>Polygonum punctatum</i> Elliott	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
204	Polygonaceae	<i>Rumex acetosella</i> L.	Adventicia	Perenne	Drausal, 2006; Ledesma & Nava, 2009; Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Letcher Lyle, 2017; Saur Palmieri & Geisa, 2019	NO

	Familia	Especie	SFA	Hábito	Literatura en la cual se cita	CE
205	Polygonaceae	<i>Rumex conglomeratus</i> Murray	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Saur Palmieri & Geisa, 2019	NO
206	Polygonaceae	<i>Rumex crispus</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; De Magistris, 2017; Saur Palmieri & Geisa, 2019	SI
207	Polygonaceae	<i>Rumex obtusifolius</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Saur Palmieri & Geisa, 2019	NO
208	Polygonaceae	<i>Rumex pulcher</i> L.	Introducida	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Saur Palmieri & Geisa, 2019	NO
209	Polygonaceae	<i>Rumex spinosus</i> L.	Adventicia	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Saur Palmieri & Geisa, 2019	NO
210	Pontederiaceae	<i>Pontederia crassipes</i> Mart. *	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
211	Portulacaceae	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Drausal, 2006; Ledesma & Nava, 2009; De Magistris, 2017; Letcher Lyle, 2017	SI
212	Potamogetonaceae	<i>Stuckenia striata</i> (Ruiz & Pav.) Holub	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
213	Rhamnaceae	<i>Condalia microphylla</i> Cav.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Saur Palmieri & Geisa, 2019	NO
214	Rosaceae	<i>Duchesnea indica</i> (Andrews) Teschem	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
215	Rosaceae	<i>Margyricarpus pinnatus</i> (Lam.) Kuntze *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
216	Rosaceae	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott	Adventicia	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Letcher Lyle, 2017	NO
217	Rubiaceae	<i>Galium aparine</i> L.	Adventicia	Añual	Kirk, 1975; Drausal, 2006; Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Letcher Lyle, 2017	NO
218	Rutaceae	<i>Ruta chalepensis</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
219	Sapindaceae	<i>Cardiospermum halicacabum</i> L.	Nativa	Añual	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
220	Scrophulariaceae	<i>Verbascum thapsus</i> L.	Adventicia	Bienal	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
221	Solanaceae	<i>Physalis viscosa</i> L.	Nativa	Perenne	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	SI
222	Solanaceae	<i>Salpichroa originifolia</i> (Lam.) Baill.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; De Magistris, 2017; Saur Palmieri & Geisa, 2019	SI
223	Solanaceae	<i>Solanum commersonii</i> Dunal ex Poir.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
224	Solanaceae	<i>Solanum sisymbriifolium</i> Lam.	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
225	Tropaeolaceae	<i>Tropaeolum majus</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Ledesma & Nava, 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015; De Magistris, 2017; Letcher Lyle, 2017	SI
226	Typhaceae	<i>Typha angustifolia</i> L.	Cosmopolita	Perenne	Kirk, 1975; Drausal, 2006; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
227	Typhaceae	<i>Typha domingensis</i> Pers.	Nativa	Perenne	Kirk, 1975; Drausal, 2006; Rapoport <i>et al.</i> , 2009	NO
228	Urticaceae	<i>Urtica urens</i> L.	Naturalizada	Añual	Kirk, 1975; Rapoport <i>et al.</i> , 1998, 2009; Drausal, 2006; Ledesma & Nava, 2009; De Magistris, 2017	SI
229	Verbenaceae	<i>Aloysia gratissima</i> (Gillies & Hook. ex Hook.) Tronc. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
230	Verbenaceae	<i>Lantana camara</i> L. *	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
231	Verbenaceae	<i>Lippia alba</i> (Mill.) N.E. Br. ex Britton & P. Wilson *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
232	Verbenaceae	<i>Lippia turbinata</i> Griseb. *	Nativa	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Alonso & Desmarchelier, 2015	NO

	Familia	Especie	SFA	Hábito	Literatura en la cual se cita	CE
233	Violaceae	<i>Viola arvensis</i> Murray	Adventicia	Bienal	Torija-Isasa & Matallana-González, 2016	SI
234	Violaceae	<i>Viola odorata</i> L.	Adventicia	Perenne	Rapoport <i>et al.</i> , 2009; Letcher Lyle, 2017	NO
235	Vitaceae	<i>Cissus verticillata</i> (L.) Nicolson & C.E. Jarvis *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO
236	Zygophyllaceae	<i>Larrea divaricata</i> Cav. *	Nativa	Perenne	Alonso & Desmarchelier, 2015	NO

(CD), humedad y energía metabolizable (EM) de las siete especies seleccionadas, en el laboratorio del Departamento de Calidad y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata (FCA-UNMDP).

Se determinó la composición fisicoquímica de hojas crudas de las especies seleccionadas utilizando los Métodos Oficiales de Análisis de la “Association of Official Agricultural Chemists” (AOAC, 2000). Para ello, se realizaron los procedimientos detallados a continuación:

Humedad: se determinó por secado en estufa a $103^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ hasta alcanzar un peso constante (3 horas). Para ello se pesaron y secaron 3 g de muestra, se calculó la pérdida de peso, la que se reportó como g de agua en 100 g de muestra (AOAC 95.46, 2000).

Cenizas: se determinó por muflado a 550°C hasta lograr cenizas blancas. El valor se determinó gravimétricamente, y se expresó como g cenizas en 100 g de muestra (AOAC 942.052, 2000).

Grasa bruta: se determinó mediante extracción Soxhlet con éter de petróleo (p.e. $35-60^{\circ}\text{C}$). (AOAC 920.39, 2000). El valor se expresó como g grasa en 100 g de muestra.

Proteína bruta: se analizó por cuantificación de nitrógeno total por el método micro Kjeldahl (AOAC 984.13, 2000). El valor obtenido se multiplicó por el factor de conversión 6,25 para obtener la proteína y se expresó como g proteína en 100 g de muestra.

Fibra bruta: se determinó por digestión húmeda, ácida y alcalina (Norma AOAC 985.29). El valor obtenido se expresó como g fibra en 100 g de muestra.

Carbohidratos digeribles (CD): se estimaron según la siguiente fórmula: $\text{CD} = 100 - (\text{humedad} + \text{ceniza} + \text{grasa} + \text{proteína} + \text{fibra})$

Se calculó la energía metabolizable en 100 g de porción comestible utilizando la composición proximal y los factores de Atwater: proteína 4

Kcal/g, grasa bruta 9 Kcal/g y carbohidratos digeribles 4 Kcal/g.

RESULTADOS

Listado de especies

Composición florística. El listado incluye 236 especies pertenecientes a un total de 64 familias (Tabla 1), siendo las más representativas: Asteraceae 19,5 % (46 spp.), Poaceae 12,3 % (29), Brassicaceae 8,9 % (21) y Fabaceae 7,2 % (17), por poseer un mayor número de especies (Fig. 2).

Origen. Las especies incluidas en el listado corresponden en un 43,2 % a nativas (102) y un 56,8 % a exóticas (134 spp.), siendo 106 adventicias, 15 introducidas, 9 naturalizadas, 4 cosmopolitas (Tabla 1).

Ciclo de vida. De acuerdo con su potencial de crecimiento y desarrollo, se registraron 57,2 % de especies perennes (135 spp.), 35,6 % de anuales (84) y 7,2 % de bienales (17) entre los ejemplares de flora de crecimiento espontáneo con potencial alimenticio presentes en la Tabla 1.

Órganos y forma de consumo. El 81,4 % (192 spp.) de las especies listadas, poseen uno o varios órganos de consumo que posibilitan su preparación con fines alimenticios, pudiendo ser la zona subterránea de la planta, como lo son raíces, bulbos y tubérculos, y/o la parte aérea incluyendo tallos, hojas, flores, frutos y/o semillas. En tanto, el 18,6 % (44 spp.) restante, corresponde a especies que son empleadas principalmente con fines medicinales, y cuya forma más habitual de consumo son las infusiones y/o decocciones. Estas especies fueron incluidas en el listado y resaltadas con un asterisco, dada su importancia a nivel cultural.

Encuestas

En la primera encuesta se obtuvieron 451 respuestas (Tabla 2). Los encuestados se agruparon

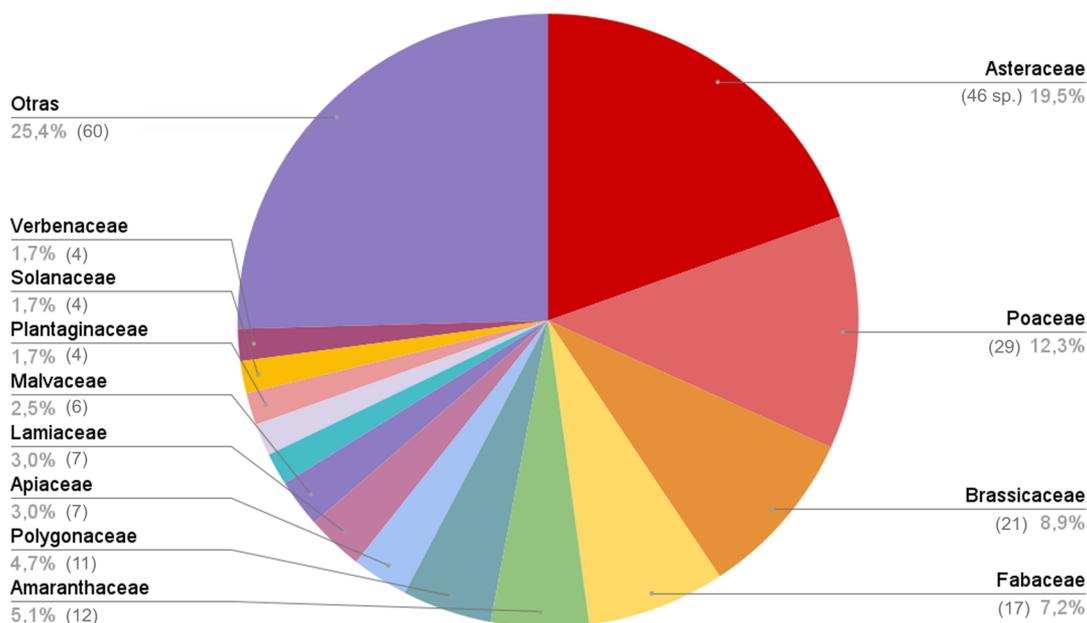


Fig. 2. Gráfico de torta donde se resume la información de las familias botánicas con mayor número de especies con potencial alimenticio de especies de la flora espontánea del sudeste de la provincia de Buenos Aires (Argentina). El tamaño de la porción está en relación con el porcentaje de especies de cada una de las familias indicadas. Los colores son ilustrativos.

en 7 rangos etarios, siendo los más representativos 26-35 (21,5 %) y 36-45 años (22,0 %). El 75,39 % de las personas informó vivir en ciudades, mientras que el restante porcentaje se dividió en zonas periurbanas o rurales. El 69,40 % (313) de las personas encuestadas, residían en localidades o zonas rurales pertenecientes a diferentes partidos del sudeste de la provincia de Buenos Aires, siendo las ciudades más mencionadas por los participantes: Balcarce, Mar del Plata, Tandil, Necochea, Miramar, Tres Arroyos y Lobería. El 58,76 % de los encuestados aseguró cultivar especies vegetales para consumo personal, con fines alimenticios, medicinales y/o condimenticios. En tanto, el 76,27 % manifestó tener conocimiento acerca de especies vegetales de crecimiento espontáneo con potencial alimenticio. Se presentaron como opción 12 nombres comunes de especies comestibles frecuentes en el sudeste para indagar el conocimiento de los encuestados, siendo los más reconocidos el diente de león, los cardos y el nabo (Fig. 3). El 32,6 % (147) de los encuestados afirmó conocer especies de flora espontánea comestibles que no figuraban

en el listado proporcionado. Entre las especies mencionadas aparecen: “berro” (*Nasturtium officinale* W.T. Aiton) con 22 citas en la encuesta, “quínoa” (*Chenopodium album* L.) con 14 citas, “llantén” o “plantago” (*Plantago lanceolata* L.) con 10 citas, “manzanilla” (*Matricaria chamomilla* L.) con 10 citas, “menta” (*Mentha* sp.) con 8 citas, “huevo de gallo” (*Salpichroa origanifolia* (Lam.) Baill.) con 7 citas, “taco de reina” (*Tropaeolum majus* L.) con 6 citas, “oxalis” (*Oxalis* spp.) con 6 citas, “hinojo silvestre” (*Foeniculum vulgare* Mill.) con 5 citas, “alfalfa” (*Medicago sativa* L.) con 5 citas, “borraja” (*Borago officinalis* L.) con 3 citas, “pasionaria” (*Passiflora caerulea* L.) con 3 citas, “malva” (*Malva* spp.) con 2 citas, entre otras. Si bien las especies fueron designadas por los encuestados únicamente por su nombre común, en los talleres comunitarios realizados durante 2022-2023 (Diez de Ulzurrun *et al.*, 2023), a través de material fresco, se corroboró que los nombres comunes mencionados se asignaban a las especies cuyo nombre científico se menciona entre paréntesis. El 43 % (194) del total de participantes

Tabla 2. Resultados de la encuesta "Malezas comestibles" (A), de la que se obtuvieron 451 respuestas, y de la encuesta "Malezas, flora espontánea, yuyos" (B), de la que se obtuvieron 178 respuestas. Abreviaturas= RNT: Respuestas obtenidas en números totales; RP: Respuestas obtenidas en porcentajes.

A	B	Preguntas	Opciones de respuestas en preguntas cerradas	Respuestas en preguntas abiertas (A)	RNT (A)	RP (A)	Respuestas en preguntas abiertas (B)	RNT (B)	RP (B)
1		Consentimiento ¿Tu participación es libre y voluntaria? (pregunta cerrada)	Si No		451	100,00		178	100,00
2	1	Edad (pregunta cerrada)	15 a 25 26 a 35 36 a 45 46 a 55 56 a 65 66 a 75 76 o más		39 125 121 75 46 37 8	8,65 27,72 26,83 16,63 10,20 8,20 1,77		8 37 48 42 27 14 2	4,49 20,79 26,97 23,60 15,17 7,87 1,12
3	2	Género autopercebido (pregunta cerrada)	Femenino Masculino Otro / respuesta inválida		282 167 2	62,53 37,03 0,44		121 57	68,00 32,00
3		Lugar de nacimiento (pregunta cerrada)	Argentina País limítrofe País no limítrofe					175 1 2	98,31 0,56 1,12
4	4	Lugar de residencia actual (pregunta cerrada)	Ciudad Periurbano Localidad Rural		340 17 68 26	75,39 3,77 15,08 5,76		141 12 17 8	79,21 6,74 9,55 4,49
5	5	Por favor indique Provincia, Departamento, Localidad (pregunta abierta)	Sudeste bonaerense Otras		312 138	69,40 30,60		168 10	94,38 5,62
6		Lugar de nacimiento de la madre (pregunta cerrada)	Argentina País limítrofe País no limítrofe					170 1 7	95,51 0,56 3,93

A	B	Preguntas	Opciones de respuestas en preguntas cerradas en preguntas cerradas	Respuestas en preguntas abiertas (A)	RNT (A)	RP (A)	Respuestas en preguntas abiertas (B)	RNT (B)	RP (B)
	7	Lugar de nacimiento del padre (pregunta cerrada)	Argentina País limitrofe País no limitrofe Desconoce					169	94,94
								3	1,69
								5	2,81
								1	0,56
	8	Educación (pregunta cerrada)	Primario incompleto Primario completo Secundario incompleto Secundario completo Terciario incompleto Terciario completo Universitario incompleto Universitario completo					0	0,00
								2	1,12
								2	1,12
								11	6,18
								1	0,56
								27	15,17
								26	14,61
								105	58,99
6	9	Ocupación (pregunta cerrada)	Profesional independiente Profesional empleado/a Trabajo en el hogar Autónomo/a Empleado/a Jubilado/a Estudiante Otra / desempleado		101	22,39		43	24,16
					52	11,53		69	38,76
					17	3,77		6	3,37
					33	7,32		13	7,30
					150	33,26		19	10,67
					45	9,98		19	10,67
					40	8,87		8	4,49
					13	2,88		1	0,56
7	10	¿Cultiva especies vegetales para autoconsumo (alimenticias / medicinales / condimenticias, etc.)? (pregunta cerrada)	Sí No		265	58,76		94	52,81
					186	41,24		84	47,19
	11	¿Recolecta especies vegetales para autoconsumo (alimenticias / medicinales / condimenticias, etc.)? (pregunta cerrada)	Sí No					81	45,51
								97	54,49

A	B	Preguntas	Opciones de respuestas en preguntas cerradas	Respuestas en preguntas abiertas (A)	RNT (A)	RP (A)	Respuestas en preguntas abiertas (B)	RNT (B)	RP (B)
8	12	¿Sabías que existen especies vegetales de crecimiento espontáneo, también llamadas malezas y/o yuyos, que son aptas para el consumo humano? (pregunta cerrada) Según su opinión, ¿a qué se refieren las personas con el término "maleza"? (pregunta abierta)	Sí		344	76,27		153	85,96
			No		107	23,73		25	14,04
	13						Sinónimo de "yuyo"	27	16,36
								Sinónimo de "flora espontánea"	27
							Especies que interfieren con los cultivos	53	32,12
							Varios con connotación neutra	27	16,36
							Varios con connotación negativa	44	26,67
							Total	165	92,70
	14	El término maleza, ¿qué percepción te genera?	Negativo					112	62,92
			Positivo					14	7,87
			Indiferente					52	29,21
	15	¿Considera que las malezas pueden ser empleadas en la elaboración de alimentos? (pregunta cerrada)	Sí					144	80,90
			No					34	19,10
	16	¿Estaría dispuesto a incorporar malezas en la elaboración de alimentos? (pregunta cerrada)	Sí					152	85,39
			No					26	14,61
	17	Según su opinión, ¿a qué se refieren las personas con el término "flora espontánea"? (pregunta abierta)					Desconoce el término	19	11,88
							Se refiere a algo que no fue sembrado	71	44,38
							Sinónimo de "flora nativa"	23	14,38
							Se refiere a algo que no es del lugar	3	1,88
							Total	160	89,89

A	B	Preguntas	Opciones de respuestas en preguntas cerradas en preguntas cerradas	Respuestas en preguntas abiertas (A)	RNT (A)	RP (A)	Respuestas en preguntas abiertas (B)	RNT (B)	RP (B)
	18	El término flora espontánea, ¿qué percepción te genera?	Negativo					6	3,37
			Positivo					115	64,61
			Indiferente					57	32,02
	19	¿Considera que las especies de la flora espontánea pueden ser empleadas en la elaboración de alimentos?	Sí					162	91,01
			No					16	8,99
	20	¿Estaría dispuesto a incorporar especies de la flora espontánea en la elaboración de alimentos?	Sí					158	88,76
			No					20	11,24
	21	Según su opinión, ¿a qué se refieren las personas con el término "yuyo"?					Sinónimo de "maleza"	50	31,25
							Se refiere a algo "medicinal"	16	10,00
							Sinónimo de "pasto"	18	11,25
							Sinónimo de "hierbas"	20	12,50
							Planta indeseable	19	11,88
							Plantas de las que no sabemos el nombre	18	11,25
						Total	160	100,00	
	22	El término yuyo, ¿qué percepción te genera?	Negativo					72	40,45
			Positivo					41	23,03
			Indiferente					63	35,39
	23	¿Considera que los yuyos pueden ser empleadas en la elaboración de alimentos?	Sí					139	78,09
			No					39	21,91
	24	¿Estaría dispuesto a incorporar yuyos en la elaboración de alimentos?	Sí					138	77,53
			No					40	22,47

A	B	Preguntas	Opciones de respuestas en preguntas cerradas	Respuestas en preguntas abiertas (A)	RNT (A)	RP (A)	Respuestas en preguntas abiertas (B)	RNT (B)	RP (B)
	25	Si le dan a elegir entre una verdura cultivada, y una que se obtuvo de la recolección en espacios verdes, ¿cuál prefiere?	Cultivada					52	29,21
			Recolectada					44	24,72
			Indiferente					82	46,07
9		¿Estás de acuerdo con el uso de especies espontáneas/malezas/yuyos para consumo? (pregunta cerrada)	Sí		443	98,23			
			No		8	1,77			
10	26	¿Conocés alguna de las plantas que se nombran a continuación como alimenticias? Indique cuál/es. (pregunta cerrada)	Achicoria silvestre		253	56,10		116	65,17
			Bolsita de pastor		44	9,76		17	9,55
			Capiquí		69	15,30		24	13,48
			Cardos		266	58,98		104	58,43
			Cerraja		63	13,97		33	18,54
			Diente de león		317	70,29		127	71,35
			Lengua de vaca		121	26,83		50	28,09
			Mastuerzo		59	13,08		16	8,99
			Nabo		264	58,54		98	55,06
			Ortiga		234	51,88		105	58,99
			Trébol		174	38,58		92	51,69
			Verdolaga		209	46,34		86	48,31
			Conozco todas las plantas de la lista anterior		10	2,22		23	12,92
		No conozco ninguna		28	6,21		8	4,49	
11	27	¿Conocés alguna maleza alimenticia que no se encuentre en la lista anterior? ¿Cuáles?	Berro		22	15,83	Berro	14	22,22
			Quinoa		14	10,07	Manzanilla	8	12,70
			Manzanilla		10	7,19	Lianten	6	9,52
			Menta		8	5,76	Malva	4	6,35
			Huevo de gallo		7	5,04	Rucula silvestre	4	6,35
			Liantén		6	4,32	Menta	3	4,76
			Taco de reina		6	4,32	Achicoria	2	3,17
			Hinojo		5	3,60	Borraja	2	3,17
			Oxalis		5	3,60	Capuchina / taco de reina	4	6,35

A	B	Preguntas	Opciones de respuestas en preguntas cerradas en preguntas abiertas (A)	Respuestas en preguntas abiertas (A)	RNT (A)	RP (A)	Respuestas en preguntas abiertas (B)	RNT (B)	RP (B)
		¿Conocés alguna maleza alimenticia que no se encuentre en la lista anterior? ¿Cuál/es?		Plantago	4	2,88	Cebollin	2	3,17
				Alfalfa	3	2,16	Diente de leon	2	3,17
				Borraja	3	2,16	Huevo de gallo / campo	2	3,17
				Pasionaria	3	2,16	Mburucuya / pasionaria	2	3,17
				Lágrima de la virgen	2	1,44	Vinagrillo (Oxalis sp.)	2	3,17
				Amaranto	2	1,44	Acacia negra (Gleditsia triacanthos)	1	1,59
				Carqueja	2	1,44	Ajo silvestre	1	1,59
				Malva	2	1,44	Aloe vera	1	1,59
				Marcela	2	1,44	Brusquillas	1	1,59
				Mora	2	1,44	Calendula	1	1,59
				Nabiza	2	1,44	Cardo Castilla	1	1,59
				Rúcula	2	1,44	Chinchilla	1	1,59
			Otras	27	19,42	Otras	21	33,33	
			Total	139	100,00	Total	63	100,00	
12		¿Has consumido alguna maleza? (pregunta cerrada)	Sí			43,02			
			No			56,98			
13		Si respondiste afirmativamente la pregunta anterior, ¿cómo la preparaste? 196 respuestas		Bocadillo	1	0,22			
				Ensalada	75	38,27			
				Fritas	2	0,44			
				Hervidas	11	2,44			
				Horneadas	1	0,22			
				Infusión	13	2,90			
				Sopas	2	0,44			
				Total	196	100,00			
14	28	En caso de haber consumido alguna/s maleza/s, ¿cómo obtuviste la receta? (pregunta cerrada) - 191 respuestas	Cursos / talleres		19	9,95		24	14,29
			Familia y/o amigos		131	68,59		65	38,69
			Internet		24	12,57		33	19,64
			Inventación propia		8	4,19		15	8,93
			Tv		1	0,52		4	2,38
			Otra		8	4,19		8	4,76

A	B	Preguntas	Opciones de respuestas en preguntas cerradas	Respuestas en preguntas abiertas (A)	RNT (A)	RP (A)	Respuestas en preguntas abiertas (B)	RNT (B)	RP (B)	
15		¿Tendría interés en consumir malezas si tuviera información al respecto? (pregunta cerrada)	Sí		178	93,13				
			No		13	6,87				
16		¿Conocés personas que incluyan malezas en su dieta? (pregunta cerrada)	Sí		75	39,02				
			No		116	60,98				
17		¿Conoces alguna propiedad nutricional de las plantas silvestres? (pregunta cerrada)	Sí		57	29,93				
			No		134	70,07				
18		Si respondiste afirmativamente la pregunta anterior, ¿cuáles? 135 respuestas		Ácidos grasos	3	2,22				
				Antioxidantes	9	6,67				
				Clorofila	2	1,48				
				Fibras	14	10,37				
				Minerales	47	34,81				
				Proteínas	4	2,96				
				Vitaminas	30	22,22				
				Respuestas inválidas (no se corresponden con propiedades nutricionales)	26	19,26				
19			¿Dónde la obtuviste? 68 respuestas		Campo	22	32,36			
					Compra	14	20,59			
				Patio / parque / jardín	24	35,29				
				Regalo	1	1,47				
				Terrenos baldíos / descampados	7	10,29				
				Bibliografía	6	9,52		19	10,61	
20	29	¿Cómo la identificaste? 63 respuestas		Conocimiento previo	13	20,63		0	0,00	
				Curso / taller	7	11,11		24	13,41	
				Familiares / amistades	24	38,10		64	35,75	
				Formación universitaria / profesional	5	7,94		29	16,20	
				Internet	8	12,70		30	16,76	
				no consumió				72	40,22	

A	B	Preguntas	Opciones de respuestas en preguntas cerradas	Respuestas en preguntas abiertas (A)	RNT (A)	RP (A)	Respuestas en preguntas abiertas (B)	RNT (B)	RP (B)
	30	Las tendencias de "alimentación saludable", ¿cambiaron sus hábitos de consumo?	Sí No					133 45	74,72 25,28
	31	Si se hiciera publicidad sobre los beneficios de incorporar a la alimentación especies de "malezas", ¿las incorporaría?	Sí No					157 21	88,20 11,80
	32	Si se hiciera publicidad sobre los beneficios de incorporar a la alimentación especies de "flora espontánea", ¿las incorporaría?	Sí No					160 18	89,89 10,11
	33	Si se hiciera publicidad sobre los beneficios de incorporar a la alimentación especies de "yuyos", ¿los incorporaría?	Sí No					150 28	84,27 15,73

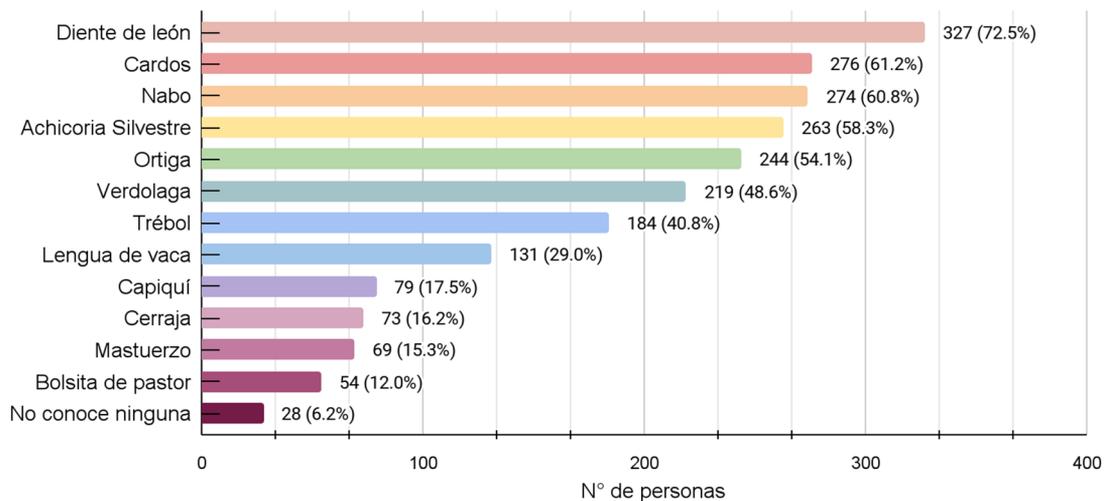


Fig. 3. Gráfico de barras donde se resume la información de las especies de la flora espontánea comestibles con mayor reconocimiento en la encuesta. El largo de las barras están en relación con el porcentaje de encuestados que reconoció las especies listadas. Los colores son ilustrativos.

aseguraron haber consumido alguna especie de crecimiento espontáneo, principalmente como ensalada, aunque también hubo otras formas de preparación mencionadas: hervidas, en infusión, fritas, sopas, al horno o en bocadillos. Las recetas para consumir dichas especies fueron, en mayor medida, proporcionadas por personas allegadas (familia, amigos o conocidos), y en menor proporción a través de internet, cursos e invención propia, entre otras mencionadas. Un elevado porcentaje de participantes (70 %) aseguró no tener conocimientos acerca de las propiedades nutricionales de las plantas silvestres comestibles. Aunque, el 93,13 % (420) de las personas que respondieron la encuesta manifestaron tener interés en consumir dichas especies si tuviesen a su disposición más información sobre ellas.

En la segunda encuesta se obtuvieron 178 respuestas (Tabla 2). Si bien la misma replicó algunas de las preguntas de la primera, el objetivo fue lograr una mejor caracterización sociológica de la muestra, referida a origen y nivel de estudio, y obtener algunas definiciones respecto de conceptos que ponemos en tensión en este trabajo, como el de “malezas”, “yuyos” y “flora espontánea”. En las preguntas que se replicaron, obtuvimos similares porcentajes de participación en relación con edad,

género, lugar de residencia actual, ocupación, cultivo de especies para autoconsumo. Respecto del conocimiento de la existencia de especies vegetales de crecimiento espontáneo, también llamadas malezas y/o yuyos, que son aptas para el consumo humano, en la segunda encuesta hubo un mayor conocimiento (76,3 vs. 83 %). Respecto del repertorio de especies que se ofreció en la encuesta, el porcentaje de reconocimiento fue similar. Además, el 35,4 % (63) de los encuestados afirmó conocer especies de flora espontánea comestibles que no figuraban en el listado proporcionado, dicho valor es similar al obtenido en la primer encuesta. Entre las especies mencionadas aparecen todas las citadas en la primer encuesta, y además: “achicoria silvestre” (*Cichorium intybus* L.) y “cebollín” (*Cyperus* spp.) con 2 citas cada una, y “cardo de castilla” (*Cynara cardunculus* L.) con 1 cita. También se mencionaron varias especies con potencial alimenticio que no estaban incluidas en el listado del presente trabajo, como: “acacia negra” (*Gleditsia triacanthos* L.), “ajo silvestre” (*Allium* spp.), “aloe vera” (*Aloe vera* [L.] Burm.f.), “brusquilla” (*Discaria americana* Gillies & Hook.) y “caléndula” (*Calendula officinalis* L.), entre otras (Tabla 2). Respecto de los modos de obtención de las recetas, en la segunda encuesta hubo un

porcentaje mayor de la opción “cursos / talleres” (14,3 vs. 10 %) y de “internet” (19,6 vs. 12.6 %), en detrimento de “familia y/o amigos” (38,7 vs. 68,6).

De las preguntas exclusivas de la segunda encuesta, se obtuvo la siguiente información. Respecto de la población estudiada, el 98.3 % nació en Argentina, y el 95 % tiene madre y padre argentinos. El 85,7 % tiene educación superior (universitaria o terciaria). Al indagar sobre a qué se refieren las personas con el término “maleza” obtuvimos 162 respuestas, 27 encuestados lo usaron como sinónimo de “yuyo”, y un mismo número como sinónimo de “flora espontánea” (en un sentido amplio), 53 lo asociaron con algo perjudicial para los cultivos y 44 se refirieron de una manera negativa, sin especificar. Respecto del término “yuyo” se obtuvieron 158 respuestas, en 50 se refirieron como sinónimo de “maleza”, 19 como plantas indeseables, 16 lo asociaron con propiedades medicinales, 20 como sinónimo de hierbas (algunos con connotación positiva y otros negativa), 18 lo usaron como sinónimo de “pastos” y 8 como un término que se emplea para especies de las que no conocemos el nombre. Respecto del término “flora espontánea” se obtuvieron 158 respuestas. Diecinueve entrevistados manifestaron no saber o no haber escuchado nunca el término, 71 respuestas están relacionadas con el hecho de no ser cultivadas o que para su crecimiento no haya habido intervención humana, mientras que 23 lo relacionan con plantas nativas y 3 con plantas exóticas.

Ante las preguntas sobre percepciones del término “maleza”, el 62,9 % le dio una connotación negativa, 29,1 % indiferente y 8 % positiva; en cuanto el término “yuyo”, 40,5 % negativa, 35,8 % indiferente y 23,7 % positiva; y respecto de “flora espontánea”, 64,6 % positiva, 32 % indiferente y 3,4 % negativa.

Respecto de la preferencia en el momento de elegir una verdura “cultivada” y otra “recolectada”, el 24,6 % prefiere estas últimas, el 28,6 % las cultivadas y el 46,8 % respondió que le es indiferente.

En cuanto a los hábitos de consumo, el 74,9 % respondió haber cambiado hábitos de consumo a partir de las tendencias de alimentación “saludable”. Ante la pregunta de si incorporaría “malezas”, “yuyos” o “especies de la flora espontánea” a su alimentación, a partir de la publicidad de los beneficios de las mismas, los porcentajes de aceptación variaron entre el 85,1 % en el caso de los “yuyos” hasta el 90,3 % en el caso de las “especies de la flora espontánea”.

Análisis nutricional

Los resultados obtenidos del análisis nutricional de las hojas de las siete especies estudiadas están detallados en la Tabla 3. El contenido de MS mostró valores mínimos de 8,53 en “capiquí”, y un máximo de 24,77 en “trébol rojo”. Por su parte, el contenido de proteína mostró menor variación entre especies, con un mínimo de 1,6 en “diente de león”, y un máximo de 3,23 en “lengua de vaca”. El contenido de grasa

Tabla 3. Contenido en base húmeda (% o g/100g) de materia seca (MS), proteína, grasa, fibra, cenizas, carbohidratos digeribles (CD), agua y kilocalorías de energía metabolizable (EM) por cada 100 g de hojas crudas (kcal/100 g) obtenido por análisis proximal de 7 especies de crecimiento espontáneo con potencial alimenticio en el sudeste de la provincia de Buenos Aires.

	MS	Proteína	Grasa	Fibra	Cenizas	CD	Agua	EM
<i>Brassica rapa</i> L. “nabo”	15,72	2,94	0,58	3,03	2,23	4,80	84,28	36,19
<i>Rumex crispus</i> L. “lengua de vaca”	9,09	3,23	0,29	1,23	0,46	3,89	90,91	31,05
<i>Sonchus oleraceus</i> L. “cerraja”	8,88	2,38	0,56	2,83	1,81	1,36	91,12	19,98
<i>Stellaria media</i> L. “capiquí”	8,53	2,28	0,39	0,87	0,27	4,86	91,47	32,09
<i>Taraxacum officinale</i> F.H.Wigg. “diente de león”	11,2	1,6	0,5	2,9	3,4	2,5	88,8	20,5
<i>Trifolium pratense</i> L. “trébol rojo”	24,77	2,25	1,03	3,99	1,54	12,09	75,23	66,61
<i>Urtica urens</i> L. “ortiga”	16,21	2,49	0,77	4,22	2,32	4,47	83,79	34,79
Promedio (desvío)	13,49 (5,9)	2,45 (0,22)	0,59 (0,09)	2,72 (0,4)	1,72 (0,35) a	4,85 (1,06)	86,51 (5)	34,46 (15,6)

fue bajo en todas las especies analizadas (0,29 a 1,03). El contenido de fibra fue variable entre 0,87 y 4,22, mostrando los mayores valores en “ortiga” y “trébol rojo”. El contenido de cenizas fluctuó de 0,27 a 3,4, el “capiquí” presentó el menor contenido, mientras que en “diente de león” se observó el mayor valor para dicho parámetro. En cuanto al análisis de CD se observó variabilidad en las especies analizadas (1,36 a 12,09), “trébol rojo” fue la especie con mayor contenido de CD, mientras que la “cerraja” mostró un mínimo para dicho parámetro. Por su parte, el contenido de agua fue elevado en todas las especies con valores mínimos de 83,79 en “ortiga” y un máximo de 91,47 en “capiquí”. Finalmente, la EM fue un parámetro con amplia variabilidad, la “cerraja” mostró un mínimo de 19,98, mientras que el “trébol rojo” presentó el mayor contenido (66,61).

DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos en este trabajo nos permiten afirmar que la flora espontánea nativa y/o exótica del sudeste de la provincia de Buenos Aires incluye 236 especies con potencial alimenticio. De acuerdo con la literatura consultada, las especies listadas poseen uno o varios órganos de consumo que posibilitan su preparación de distintas formas con fines alimenticios, incluyendo las raíces, bulbos, tubérculos, hojas, flores, frutos y/o semillas. Adicionalmente, también presentan estacionalidad de sus órganos de consumo, lo que permite obtener insumos para realizar distintos tipos de preparaciones a lo largo del año. Esto nos permite afirmar que las especies de la flora espontánea, también consideradas malezas, o yuyos, tienen cualidades y posibilidades culinarias y de consumo similares a las especies cultivadas.

Al considerar que estas especies pueden ser incluidas en la elaboración de alimentos, podemos comparar parámetros nutricionales de las especies de dicho listado con los de las 9 especies vegetales de hortalizas de mayor producción global según datos de FAOSTAT (2024). Estas especies pertenecen a las familias Alliaceae (*Allium cepa* L., “cebolla” y *A. sativum* L., “ajo”), Apiaceae (*Daucus carota* L. “zanahoria”), Asteraceae (*Lactuca sativa* L. “lechuga”), Brassicaceae (*Brassica oleracea* var. *capitata* “repollo”), Cucurbitaceae (*Cucumis sativus* L. “pepino” y *Cucurbita* sp. “zapallo”) y

Solanaceae (*Solanum lycopersicum* L. “tomate” y *S. melongena* L. “berenjena”), en tanto, las 9 especies hortícolas con mayor volumen de producción para el sudeste bonaerense pertenecen a las familias: Asteraceae (“lechuga”), Alliaceae (“cebolla”), Amaranthaceae (*Beta vulgaris* “remolacha”, y *B. vulgaris* var. *cicla* “acelga”), Apiaceae (“zanahoria”), Cucurbitaceae (*Cucurbita maxima* var. *zapallito* “zapallito de tronco” y “zapallo”), Poaceae (*Zea mays* L. “maíz dulce”) y Solanaceae (“tomate”) (Adlercreutz, 2020). De esta información, podemos inferir, por un lado, que el listado de especies de flora espontánea con potencial alimenticio obtenido para el sudeste bonaerense, representa una oferta de mayor diversidad de familias botánicas. Por otro lado, las especies listadas muestran un equilibrio entre especies nativas (43.2%) y exóticas (incluyendo adventicias, naturalizadas, introducidas, cosmopolitas, 56.8%). En contraste, Adlercreutz (2020) indica que el 89 % de las principales especies hortícolas son exóticas, con solo un 11% de especies nativas. Asimismo, considerando el ciclo de vida, las especies del listado presentan ciclo de vida perenne en la mayoría de las especies (135 spp.), aunque también hay especies anuales (84 spp.) y bienales (17 spp.) (Tabla 1), esta variabilidad en ciclos de vida y estacionalidad de las especies permitiría una forma diversificada de cultivo. En contraposición, las especies hortícolas cultivadas pueden ser perennes, anuales o bienales; siendo el mayor volumen de producción en el sudeste de Buenos Aires el de especies de ciclo anual, y en caso de no serlo se cultivan como tal con el fin de obtener el órgano comercial (Di Benedetto, 2005). Por lo tanto, la producción de hortalizas cultivadas, implica ciclos cortos de producción, generando que la floración y fructificación de las especies sea de manera concentrada en el espacio y el tiempo, lo que implica una forma simplificada de cultivo, y disminuye no solo la biodiversidad de los agroecosistemas, sino que también los homogeniza. Contrariamente, a lo que ocurriría si en el mismo hábitat, conviven, crecen y se desarrollan distintas especies de flora espontánea; no sólo por todos los atributos que la biodiversidad aporta, sino también por la capacidad de superar adversidades tales como sequías e inundaciones, entre otras.

Uniendo la información del listado obtenido con el resultado de las encuestas, se puede destacar que las personas pudieron nombrar al menos 44 de las 236 especies listadas, lo que implicaría el reconocimiento

de un 18,6% de las especies. Cabe remarcar que por el tipo de metodología de encuesta utilizada, y la forma de difusión de la misma, los encuestados fueron representados mayormente por personas que vivían en la ciudad (75 %), y cuyo rango etario era de 26-45 años (45 %). Sería esperable que en las zonas periurbanas/rurales, y en rangos etarios superiores hubiera mayor conocimiento de dichas especies. Sin embargo, entre los encuestados se mencionaron algunas especies con potencial alimenticio que no estaban incluidas en la bibliografía seleccionada, y por ende tampoco en el listado. Estos datos destacan por un lado la importancia de continuar con talleres comunitarios y de difusión de especies, lo que llevaría a incrementar el conocimiento de los beneficios de las mismas y su consumo. Además, remarca la importancia del trabajo exploratorio en la comunidad para indagar sobre otras especies y/o usos de las mismas, que no pudieran estar registrados actualmente en la bibliografía. Para ello, podría explorarse otro tipo de metodología, como las entrevistas, incluyendo en ellas personas de ámbitos rurales/periurbanos y de rangos etarios superiores a los alcanzados en este trabajo.

Torija-Isasa & Matallana-González (2016) señalan que la historia humana de selección alimentaria ha favorecido la aceptación de alimentos según su sabor, olor y textura, influenciada por factores sociales, culturales y económicos. Esta preferencia hacia especies exóticas se ha visto acompañada por la pérdida de conocimiento sobre especies nativas de crecimiento espontáneo. Alonso & Desmarchelier (2015) subrayan la importancia de valorar y promover el consumo de plantas autóctonas como un recurso cultural y ecológico valioso. Andrade (2011) destaca la importancia de manejar eficientemente recursos y preservar la biodiversidad de los agroecosistemas frente al cambio climático, mientras que Stupino (2020) resalta el papel crucial de la flora espontánea, proporcionando alimento, hábitat y servicios ecológicos como ciclado de nutrientes, control de plagas y regulación del agua. Los resultados de este trabajo indican que en el sudeste bonaerense, las personas tienen conocimiento y pueden reconocer e identificar especies de la flora espontánea, asimismo, la opción de “familia/amigos” es la más frecuente tanto en el caso de la obtención de recetas como para la identificación de las plantas, por lo que inferimos que existe un intercambio de saberes que mantiene vivo este conocimiento sobre la flora espontánea.

A lo largo de la historia, las plantas silvestres fueron esenciales en la dieta humana, empleadas no solo con fines alimenticios, sino también medicinales, textiles e inclusive como parte de rituales (Torija-Isasa & Matallana-González, 2016). Sin embargo, en la actualidad muchas de ellas son consideradas malezas, además, los cultivos agrícolas extensivos han desplazado muchas especies de crecimiento espontáneo debido, en gran parte, al uso de plaguicidas de síntesis química (Tardío *et al.*, 2005).

La indagación sobre los términos “maleza”, “yuyo” y “flora espontánea” aporta información sobre el tipo de valoración que va a tener un vegetal según la terminología con la que sea asociado, siendo el término “maleza” el más negativo y el de “flora espontánea” de un carácter positivo o indiferente. Sin embargo, en las experiencias previas con trabajos en la comunidad (Diez de Ulzurrun *et al.*, 2023), el empleo del constructo “malezas comestibles” ha servido para llamar la atención y convocar a la participación de las personas en distintas actividades de reconocimiento, identificación y elaboración de preparaciones culinarias, e incluso en la amplia aceptación del “Recetario de Malezas Comestibles” (De Nucci *et al.*, 2022). Torija-Isasa & Matallana-González (2016) señalan que, actualmente, persiste el interés en estas plantas por diferentes motivos: el placer de recolectar plantas silvestres, el conocimiento de sus propiedades nutricionales, el interés en preservar hábitos alimenticios del pasado y también la búsqueda de “nuevos” sabores, texturas e ingredientes en la cocina moderna. Los resultados de esta encuesta reflejan un fuerte interés de la comunidad por aprender sobre la recolección y consumo de plantas silvestres y de incorporarlas en la dieta.

Si se consideran los datos publicados en la base de datos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, 2023), en la base de datos de composición de alimentos (FCDB “food composition database”) y en bibliografías referentes al tema (por ej., Tardío *et al.*, 2005), se constata que las especies de crecimiento espontáneo analizadas en este trabajo tienen, al igual que las especies hortícolas, alto contenido de agua y bajo valor energético, que las hace adecuadas para ser alimentos voluminosos pero bajos en energía. Estos resultados pueden ser comparados con determinaciones de especies hortícolas comúnmente consumidas en la

zona para dimensionar la relevancia de introducir el consumo de estas especies de la flora espontánea de la región.

Por ejemplo, si se comparan los parámetros obtenidos en las 7 especies de flora espontánea analizadas (Tabla 3) con los valores nutricionales proporcionados por USDA (2023, e indicados entre paréntesis con el orden: MS / Proteína / Grasa / Fibra / Cenizas / CD / Agua / EM) de las especies hortícolas de hoja de mayor volumen de producción en el sudeste de la provincia de Buenos Aires (Adlercreutz 2020), “lechuga” (5 / 1,36 / 0,15 / 1,3 / 0,62 / 7,05 / 95 / 15), “acelga” (7,30 / 1,8 / 0,2 / 1,6 / 1,6 / 6,92 / 92,7 / 19), “rúcula” (8,3 / 2,58 / 0,66 / 1,6 / 1,4 / 6,84 / 91,7 / 25) y “espinaca” (8,6 / 2,86 / 0,39 / 2,2 / 1,72 / 6,78 / 91,4 / 23), se pueden realizar las siguientes apreciaciones: el contenido de agua fue inferior en las especies de crecimiento espontáneo (86,51% vs. 92,7% en promedio para las 4 las especies cultivadas mencionadas anteriormente), mientras que el contenido de materia seca, fue mayor en las especies de flora espontánea en relación a las hortalizas de hoja (13,49% vs. 7,30%). En cuanto al resto de los parámetros evaluados, el contenido promedio de proteína, grasa, fibra, cenizas y energía metabolizable fue superior en las especies de crecimiento espontáneo, mientras que el contenido de carbohidratos digeribles fue superior en las hortalizas de hoja. En su composición nutricional (Tabla 3), y en términos alimentarios, el contenido de macronutrientes es semejante entre especies de crecimiento espontáneo y hortícolas, valorándose el contenido en fibra alimentaria, cuyo consumo juega un papel importante en la prevención de enfermedades no transmisibles (enfermedades cardiovasculares, diabetes tipo II y cáncer gastrointestinal), como en el mantenimiento del sistema inmune (Fuller *et al.*, 2016). Por lo mencionado, las especies evaluadas podrían ser una fuente potencial de fibra en la dieta diaria recomendada por la FAO y la OMS, que sugieren la inclusión de 400 g de frutas y/o verduras para cubrir las necesidades de 25 g de fibra/día para personas adultas sanas (Risso Patrón *et al.*, 2018). Este escenario abre la puerta para continuar investigando la potencialidad nutritiva de las especies de crecimiento espontáneo presentes en el sudeste de la provincia de Buenos Aires y de ampliar las investigaciones, por ejemplo, del aporte de vitaminas y minerales. Es así como, estas

especies, podrían ser incluidas en la alimentación, contribuyendo no sólo a una dieta nutricionalmente equilibrada, sino también al aprovechamiento de un recurso natural de fácil acceso, gran disponibilidad y alto valor cultural.

CONCLUSIONES

En el sudeste de la provincia de Buenos Aires se pueden encontrar 236 especies de la flora espontánea con potencial alimenticio, con un 56,8 % de origen exótico y un 43,2 % nativo.

La comunidad posee conocimientos sobre estas especies, y puede identificar cerca del 20 % de las mismas, siendo la transmisión entre familiares y amigos la forma más frecuente para mantener ese conocimiento. El empleo de los términos “maleza”, “yuyo” y “flora espontánea” no son intercambiables, si bien casi la mitad de los encuestados refiere su uso como sinónimos, al momento de las valoraciones, se asocia “maleza” con algo negativo, “flora espontánea” con algo positivo o neutro y “yuyo” se divide casi equitativamente entre las apreciaciones negativas, neutras y positivas. Sin embargo, independientemente de estas valoraciones, la población encuestada muestra alto interés en incorporar estas especies a su dieta.

Finalmente, se evaluó por primera vez la composición nutricional de 7 especies de la flora espontánea no nativa de mayor reconocimiento por parte de la población, encontrando que los aportes de agua, carbohidratos, materia seca, grasa, fibra, cenizas, proteína y energía metabolizable hacen que su consumo sea recomendable para diversificar la alimentación.

CONTRIBUCIÓN DE LOS AUTORES

PDDU y ALM conceptualización y diseño de la investigación, adquisición y gestión de subsidios, curación y análisis de datos, escritura del manuscrito original; GFD obtención y análisis de datos, escritura del manuscrito original; GSOM obtención y análisis de datos, contribución al manuscrito, revisión y edición; AD, análisis de datos, contribución al manuscrito, revisión y edición.

AGRADECIMIENTOS

Este proyecto fue financiado con fondos de la Universidad Nacional de Mar del Plata, mediante el Proyecto AGR 711/24. Agradecemos al trabajo de editores y revisores que mejoraron sustancialmente este manuscrito.

BIBLIOGRAFÍA

- ADLERCREUTZ, E. 2020. Descripción del cinturón hortícola de Mar del Plata. INTA, Mar del Plata. <https://www.mardelplata.gob.ar/documentos/opendata/superficie%20sembrada%20y%20produccion%20de%20hortalizas%202019-2020.pdf>
- ALONSO, J. & C. J. DESMARCHELIER. 2015. *Plantas medicinales autóctonas de la Argentina. Bases científicas para su aplicación en atención primaria de la salud*. Ed. Corpus Libros Médicos y Científicos, Buenos Aires.
- ANDRADE, F. H. 2011. *La tecnología y la producción agrícola. El pasado y los desafíos actuales*. INTA Ediciones, Balcarce.
- AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis. 17th Edition*. The Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburg. [https://www.scirp.org/\(S\(351jmbntvnsjt1aadkposzje\)\)/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=1687699](https://www.scirp.org/(S(351jmbntvnsjt1aadkposzje))/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=1687699)
- ARANA, M. D., E. NATALE, N. FERRETTI, G. ROMANO, ... & J. J. MORRONE. 2021. *Esquema biogeográfico de la República Argentina*. Opera lilloana 56, Fundación Miguel Lillo, Tucumán.
- BLANCO, Y. & A. LEYVA. 2007. Las arvenses en el agroecosistema y sus beneficios agroecológicos como hospederas de enemigos naturales. Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas. *Cult. trop.* 28: 21-28. <https://www.redalyc.org/pdf/1932/193217731003.pdf>
- DE MAGISTRIS, A. A. 2017. Descripción botánica, ecología y aprovechamiento alimenticio de hierbas silvestres y malezas de los alrededores de Buenos Aires. *Rev. Div. Téc. Agropec., Agroind. Amb.* 4: 3-34
- DE NUCCI, G. F. 2023. *Malezas comestibles: especies con potencial alimenticio en el sudeste de la Provincia de Buenos Aires (Argentina)*. Tesis de grado para optar al título de Ingeniero Agrónomo. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata, Argentina.
- DE NUCCI, G. F., P. DIEZ DE ULZURRUN & A. LÓPEZ MÉNDEZ. 2021. Rescate de saberes: plantas comestibles consideradas malezas en el Sudeste Bonaerense (Buenos Aires, Argentina). *Bol. Soc. Argent. Bot.* 56 (Supl.): 183-184.
- DE NUCCI, G., P. DIEZ DE ULZURRUN, A. LÓPEZ MÉNDEZ & A. DAJIL. 2022. *Malezas comestibles: participación ciudadana en la valoración de especies vegetales de crecimiento espontáneo con potencial alimenticio*. Universidad Nacional de Mar del Plata, Mar del Plata.
- DE NUCCI, G. F., A. LÓPEZ MÉNDEZ, A. DAJIL & P. DIEZ DE ULZURRUN. 2023a. Recetario de malezas comestibles presentes en el sudeste de la provincia de Buenos Aires, Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 58 (Supl.): 345.
- DE NUCCI, G. F., A. LÓPEZ MÉNDEZ, A. DAJIL & P. DIEZ DE ULZURRUN. 2023b. Malezas comestibles: análisis nutricional de especies con potencial alimenticio en el sudeste de la provincia de Buenos Aires, Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 58 (Supl.): 213.
- DI BENEDETTO, A. 2005. *Manejo de cultivos hortícolas: bases ecofisiológicas y tecnológicas*. Orientación Gráfica Editora S.R.L, Buenos Aires.
- DIEZ DE ULZURRUN, P., A. LÓPEZ MÉNDEZ, G. DE NUCCI, A. DAJIL, ... & R. PALMIERI. 2023. Malezas comestibles: participación ciudadana en la valoración de especies con potencial alimenticio. En: *Actas del IV Congreso Argentino de Malezas de la Asociación Argentina de Malezas 2023 (ASACIM)*, pp. 76-77. Asociación Argentina de Ciencia de las Malezas, Mar del Plata.
- DRAUSAL, B. S. 2006. *Buenezas en la Mesa - 1ª edición*. San Carlos de Bariloche. Recuperado de: http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=14041
- ECHEVERRÍA, M. L., M. F. ÁLVAREZ, A. LÓPEZ, G. A. LEOFANTI, ... & M. A. CAMINO. 2021. Encuentro con las plantas nativas en Pun Antú, experiencia de extensión universitaria en la localidad de Balcarce (Buenos Aires, Argentina). *Bol. Soc. Argent. Bot.* 56 (Supl.): 200.
- EKMERIO SALVADOR, J. & A. MORENO ORTEGA. 2020. Plantas alimenticias no convencionales: herramientas para la seguridad y soberanía agroalimentaria - nutricional. Prospección en el Oriente venezolano. En: ROJAS, R. M., J. R. MARTÍNEZ ÁLVAREZ, A. VILLARINO MARÍN & A. MORENO ORTEGA (eds.), *Aproximaciones*

- a la pluralidad alimentaria Iberoamericana, pp. 47-77. Edición Punto Didot, Madrid.
- FALASCA, S., A. ULBERICH, M. BERNABÉ & S. MORDENTI. 2000. Principales características agroclimáticas del sudeste bonaerense, República Argentina. *Rev. Geogr.* 127: 91-102.
- FALK-PETERSEN, J., T. BØHN & O. T. SANDLUND. 2006. On the numerous concepts in invasion biology. *Biol. Invasions* 8: 1409-1424.
- FAOSTAT, 2024. *Estadísticas FAO. Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura*. <http://www.fao.org/faostat/es/#data/QCL>
- FERNÁNDEZ, A., E. LEGUIZAMÓN & H. ACCIARESI. 2014. Definiciones: Visión y enfoque. En: FERNÁNDEZ, A., E. S. LEGUIZAMÓN & H. A. ACCIARESI (eds.), *Malezas e Invasoras de la Argentina*, pp. 1-24. Editorial de la Universidad Nacional del Sur, Bahía Blanca.
- FULLER, S., E. BECK, H. SALMAN & L. TAPSELL. 2016. New Horizons for the Study of Dietary Fiber and Health: A Review. *Plant Foods Hum. Nutr.* 71: 1-12. <https://doi.org/10.1007/s11130-016-0529-6>.
- INDEC, 2012. *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2010. Censo del Bicentenario: resultados definitivos, Serie B n° 2. - 1a ed.* Instituto Nacional de Estadística y Censos, Buenos Aires. https://www.indec.gov.ar/ftp/cuadros/poblacion/censo2010_tom1.pdf
- KIRK, D. R. 1975 *Wild edible plants of the western United States*. Naturegraph Publishers, Healdsburg.
- LABRADA, R. & C. PARKER. 1996. El control de malezas en el contexto del manejo integrado de plagas. En: LABRADA, R., J. C. CASELEY & C. PARKER (eds.), *Manejo de malezas para países en desarrollo*, pp. 3-9. Estudio FAO, Producción y Protección Vegetal 120, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Roma.
- LEDESMA, R. & C. NAVA. 2009. *Yuyos bien comidos*. Editorial Ediciones INTA, Rafaela. <http://hdl.handle.net/20.500.12123/15101>.
- LYLE, K. L. 2016. *The Complete guide to edible wild plants Mushrooms, Fruits, and Nuts: Finding, Identifying, and Cooking*. Falcon Guides Ed., Connecticut.
- MIKKELSEN, C. A. & G. A. VELÁZQUEZ. 2019. Localidades del sudeste de la provincia de Buenos Aires, aproximación al estudio de su dinámica poblacional. *Huellas* 23: 169-190. <http://dx.doi.org/10.19137/huellas-2019-2317>
- PYŠEK, P., D. M. RICHARDSON, M. REJMÁNEK, G. L. WEBSTER, ... & J. KIRSCHNER. 2004. Alien plants in checklists and floras: towards better communication between taxonomists and ecologists. *Taxon* 53: 131-143.
- RAPOPORT, E. H., A. LADIO, E. RAFFAELE, L. GHERMANDI & E. H. SANZ. 1998. Malezas comestibles. Hay yuyos y yuyos. Región Patagonica, Argentina. *Cienc. Hoy* 9: 30-43.
- RAPOPORT, E. H., L. S. MARGUTTI & E. H. SANZ. 1997. *Plantas silvestres comestibles de la Patagonia Argentino-Chilena. Exóticas. Parte I*. Universidad Nacional del Comahue / CONICET / Fundación Antorchas, Bariloche.
- RAPOPORT, E. H., A. MARZOCCA & B. DRAUSAL. 2009. *Malezas comestibles del Conosur y otras partes del planeta*. Ed. INTA, Buenos Aires.
- RAPOPORT, E. H., E. H. SANZ & A. LADIO. 2001. *Plantas silvestres comestibles de la Patagonia Argentino-Chilena. Exóticas – Parte II*. Universidad Nacional del Comahue / CONICET / Fundación Antorchas, Bariloche.
- RICHARDSON, D. M., P. PYŠEK, M. REJMANEK, M. G. BARBOUR, ... & C. J. WEST. 2000. Naturalization and invasion of alien plants: concepts and definitions. *Divers. Distrib.* 6: 93-107.
- RISSO PATRÓN, V., P. BICHARA, A. BUSTOS, N. ABRODOS, ... & N. COTON. 2018. *Manual para la aplicación de las guías alimentarias para la población argentina. ¿Cómo, por qué y para qué comer saludable? Propuestas y estrategias educativas para lograrlo*. https://bancos.salud.gov.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf
- SAUR PALMIERI, V. & M. G. GEISA. 2019. Las plantas comestibles empleadas por las comunidades comechingonas de San Marcos Sierras (Córdoba, Argentina). Primeras aproximaciones. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 54: 295-309. <http://dx.doi.org/10.31055/1851.2372>
- STUPINO, S. A. 2020. Las plantas espontáneas: de “malezas” a componentes claves de la biodiversidad en los agroecosistemas. En: SARANDÓN, S. J. & C. C. FLORES (eds.), *Agroecología: bases teóricas para el diseño y manejo de agroecosistemas sustentables*, pp. 70-88. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad de La Plata, La Plata. <https://www.agroecologia.net/wp-content/uploads/2020/12/biodiversidad-agroecologia-santiago-sarandon.pdf>

- TARDÍO, J., H. PASCUAL & R. MORALES. 2005. Wild food plants traditionally used in the province of Madrid. *Econ. Bot.* 59: 122-136.
- TORIJA-ISASA, M. E. & M. C. MATA LLANA-GONZÁLEZ. 2016. A Historical Perspective of Wild Plant Foods in the Mediterranean Area. En: DE CORTES SANCHEZ-MATA, M. & J. TARDÍO. (eds.), *Mediterranean Wild Edible Plants. Ethnobotany and Food Composition Tables*, pp. 3-14.. Springer, Nueva York.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2023. *Food Data Central Search Result*. [Base de datos]. Disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/> [Acceso: 21 noviembre 2024].
- YAÑEZ, A., G. A. MARQUEZ, M. V. VIGNALE, E. M. GRASSI & F. J. CASTÍA. 2023. Ferns and Lycophytes as new challenges. The exotic species *Pteris ensiformis* (Pteridaceae) in South America: an approach to naturalization process. *Rodriguésia* 74: e00502023.
<http://dx.doi.org/10.1590/2175-7860202374080>
- ZIMDAHL, R. L. 2007. *Fundamentals of Weed Science*. 2nd ed. Elsevier Academic Press, Burlington.
- ZULOAGA, F. O., M. J. BELGRANO & A. M. ANTON (eds.). 2024. Flora Vascular de la República Argentina. IBODA – IMBIV (CONICET) República Argentina. Disponible en: <http://www.floraargentina.edu.ar/> [Acceso: 21 noviembre 2024]

