

BOTÂNICA NA AMÉRICA LATINA: CONHECIMENTO, INTERAÇÃO E DIFUSÃO



**CONGRESSO
LATINOAMERICANO DE
BOTÂNICA
LXV CONGRESSO NACIONAL
DE BOTÂNICA
XXXIV ERBOT - MG, BA, ES**

TÂNIA REGINA DOS SANTOS SILVA
CARLOS WALLACE DO NASCIMENTO MOURA
LUCIENE CRISTINA LIMA E LIMA
FRANCISCO DE ASSIS RIBEIRO DOS SANTOS

ORGANIZADORES



LOS SABERES BOTÁNICOS OCULTOS EN LA PLURI/MULTI/INTERCULTURALIDAD (ZONAS URBANAS DE ARGENTINA)

María Lelia Pochettino y Cecilia Eyssartier

Facultad de Ciencias Naturales y Museo de La Plata, Laboratorio de Etnobotánica
y Botánica Aplicada Calle 64 n° 3, La Plata, Argentina. CONICET.

pochett@fcnym.unlp.edu.ar

Introducción

Varios términos se han utilizado para designar la coexistencia de diversas culturas en un mismo espacio: pluriculturalidad, multiculturalidad, interculturalidad, los cuales expresan un grado creciente de integración. En este trabajo, se utilizará el término pluriculturalidad en el sentido de describir una situación y no la relación entre culturas (Rodrigo Alsina 1999) si bien esas relaciones quedan incluidas en todos los casos planteados. De este modo, los contextos pluriculturales a los que alude el título son aquellos espacios y comunidades caracterizados por un modo de vida constituido a partir de la coexistencia de distintos modos de hacer, pensar y sentir, que se interrelacionan en grado diverso.

Si bien la gran mayoría de los modos de vida pueden caracterizarse como pluriculturales, en los últimos años este proceso se ha intensificado a partir del fenómeno conocido como globalización, resultado de una aceleración constante de los intercambios culturales, comunicacionales de una única economía mundial. Como resultado de estos procesos históricos, García Canclini (2001), al tratar las sociedades latinoamericanas, propone el concepto de “culturas híbridas” para estas creaciones pluriculturales, difusas, carentes de bordes nítidos y con zonas de matices diversos en constante emergencia, como resultado de procesos de contacto, préstamos y transformaciones culturales que se dan en estas sociedades.

Por otra parte, esta situación es particularmente observable en ámbitos urbanos. En distintos momentos, pero en forma más intensa que nunca durante el siglo XX y lo que va del XXI, las migraciones hacia los centros urbanos han dado como resultado conglomerados urbanos en los que conviven habitantes de larga data con características culturales comunes, junto con los habitantes recientes de diversas procedencias que se asientan en la ciudad y pasan a integrar este paisaje urbano y las áreas periféricas (García Canclini 1997; Mayol 2000).

Históricamente, los estudios etnobotánicos se han centrado en el conocimiento que poseen diversos grupos indígenas y/o campesinos con el fin de caracterizar un saber tradicional, muchas veces vulnerable y en riesgo por la rápida desaparición de las poblaciones que lo poseen y el entorno donde ese saber es puesto en juego. Sin embargo, desde hace más de 20 años, diversos trabajos han comenzado a ocuparse del conocimiento botánico presente en áreas urbanas con el fin de caracterizarlo (Pochettino *et al.* 2008, Hilgert *et al.* 2010, Pirondo *et al.* 2011, Hurrell *et al.* 2013). Se acepta que el conocimiento botánico urbano es un corpus complejo, que incluye saberes diversos que conviven e interactúan en el mismo marco pluricultural. Estos saberes pueden ser aquellos ligados a

tradiciones, tanto locales, como familiares, y de grupos de inmigrantes de distinto origen y tiempo de permanencia, pero también conocimientos no tradicionales, por ejemplo el CB de la ciencia, el enseñado y el divulgado por las distintas vías de comunicación: audiovisual, impresa, electrónica (Hurrell & Pochettino 2013).

Muchos de estos trabajos se han centrado también en la dinámica de este conocimiento y en los procesos relacionados. Desde esta perspectiva, el objetivo de este trabajo es reflexionar en torno a las diversas formas que adopta la transmisión del conocimiento botánico en ámbitos urbanos y pluriculturales. El enfoque particular que las autoras han tratado de impartir a esta contribución radica en el énfasis puesto en los sujetos que participan en estos procesos, más que en el objeto de conocimiento. Con ese fin se aplican conceptos tomados del campo de la pedagogía. La concepción en torno al sujeto que aprende ha ido cambiando a lo largo del tiempo. Según Sarria Materón (2005), un primer momento corresponde al sujeto concebido como aquel que conoce al mundo tal como este le es dado, razón por la cual la formación se reduce a la adquisición de conocimientos. La concepción de sujeto se transforma en la medida que se reconoce su interacción con el medio y se reconoce la importancia de la construcción de la realidad a partir de la experiencia. Finalmente, las corrientes críticas propositivistas reconocen la importancia de formar sujetos en los cuales la incorporación de conocimientos sea reflexiva y crítica, a partir de la re-significación de los conocimientos previos (Nassif 1982; Saviani 1983). Desde esta perspectiva aparece como un elemento fundamental (además de la relación sujeto-medio como objeto de conocimiento) la relación con el otro sujeto del conocimiento, el transmisor. Si se acepta que la relación del sujeto con el mundo no es una relación objetiva, cuando el transmisor habla acerca de su conocimiento, no solamente está hablando de un contenido, sino que está transmitiendo su propia actitud, la subjetividad propia, en torno a ese contenido.


Materiales y métodos

Área y población de estudio

Este trabajo se desarrolló en el Gran La Plata, área de 1162 km² y una población total de 793.365 habitantes (INDEC, 2012) que comprende los partidos de La Plata, Berisso y Ensenada. Se ha constituido en torno a ciudad de La Plata, capital de la provincia de Buenos Aires, que se sitúa a 58 km al sudeste de la Capital Federal. Debido a la actividad económica y administrativa característica de una capital de provincia, transitan a diario más de un millón de personas. Su población se caracteriza por una gran cantidad de empleados administrativos, así como, por un elevado número de estudiantes y empleados de la Universidad estatal. En la periferia Este de la ciudad se encuentra una zona industrial con la presencia de un polo petroquímico de importancia e infraestructura portuaria, y por el sur y oeste se ubica una zona de horticultura (quintas y floricultores), generalmente desarrollada por inmigrantes japoneses y portugueses, bolivianos y migrantes internos (Pochettino 2003)

Metodología

En esta contribución se presentan tres casos de estudio, que ejemplifican las distintas situaciones referidas a la transmisión del conocimiento botánico reconocidas en el área de estudio descripta. Estos casos son asimismo representativos de los resultados obtenidos a lo largo de 20 años a partir de la implementación de la metodología etnobotánica para la caracterización y dinámica de dicho conocimiento. Las estrategias metodológicas utilizadas fueron: - revisión de la bibliografía disponible sobre los usos tradicionales y las propiedades estudiadas de las plantas tratadas, - evaluación de la información de etiquetas y prospectos, así como las propiedades difundidas en Internet, - información obtenida en los trabajos de campo, a través de técnicas cuali y cuantitativas de observación,



observación participante, y realización de entrevistas abiertas y semiestructuradas en distintos sectores de la población (Martin, 1995; Albuquerque y Lucena, 2004), tanto a los responsables y expendedores de comercios especializados (conocidos como “dietéticas” y “herboristerías”) y mercados de inmigrantes, considerados a priori como informantes calificados (en el sentido de que dispensan materiales e información a la población), así como a consumidores en general. Asimismo, con motivo de una investigación sobre el conocimiento de plantas en niños de 10 a 12 años, se entrevistaron 86 niños de dos escuelas estatales, una privada y una institución de educación no formal en la ciudad de La Plata y se realizaron talleres haciendo gran hincapié en el aprendizaje a través de la experiencia.

Se tomaron muestras del material referido por los entrevistados, las cuales se identificaron botánicamente y se hallan depositadas en el Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata.

Resultados y discusión

En distintos trabajos de corte etnobotánico (Lozada *et al.* 2006; Eyssartier *et al.* 2008; Ladio & Lozada 2008; Hilgert *et al.* 2010) se ha asumido que la transmisión del conocimiento opera en tres sentidos fundamentales: - entre personas de diferentes generaciones dentro de una genealogía (transmisión vertical), - entre individuos de la misma generación (transmisión horizontal) y - entre líneas genealógicas (transmisión oblicua) (Cavalli-Sforza *et al.* 1982; Hewlett & Cavalli-Sforza 1986). Sin embargo, los estudios llevados a cabo en zonas urbanas han complejizado esta situación, ya que se introducen nuevos agentes como los medios de comunicación o los promotores y extensionistas (Pochettino & Hurrell 2013). Los casos tratados a continuación dan cuenta de este panorama y sus principales características se resumen en la Tabla 1.

Lo efímero: suplementos dietéticos en base a glucomananos

Pochettino *et al.* (1993) reportaban hace más de 20 años el uso ampliamente difundido de los glucomananos en suplementos dietéticos para adelgazar. La materia prima más difundida en aquel momento eran la harina de “konjac” (*Amorphophallus konjac* K. Koch, Araceae) ya que contiene una elevada concentración de glucomananos y para obtenerlos es suficiente con someterla a purificación, a diferencia de otros vegetales donde son necesarios diversos procedimientos químicos de mayor dificultad, usualmente con bajos rendimientos. Los órganos subterráneos de esta especie son altamente amiláceos y se utilizan en la gastronomía de China, Japón y Corea, de donde es originaria la planta, como fuente de harina para fideos y otros productos amiláceos, así como de un gel empleado en mermeladas y otros dulces. Por esta propiedad gelificante está inscripto en el Código Alimentario Argentino como “goma konjac” (INS 425). Sin embargo, en nuestro medio no se registra ninguno de los usos alimentarios descriptos, sino que circuló con los fines de adelgazamiento ya mencionados.

Al igual que otros polisacáridos, los glucomananos se hinchan en contacto con el agua, y se considera que pueden aumentar su volumen original entre 60 y 200 veces su volumen original. Este hecho provocó la comercialización del producto como suplemento dietético, bajo la presunción de que el incremento de su volumen en el estómago produciría una sensación de saciedad. En consecuencia, diferentes productos elaborados con la harina de konjac eran promocionados con fines de adelgazamiento. Las distintas marcas solían incluir el sufijo “manan” en sus nombres y etiquetas (Glucomanan, Bodymanan) como indicativo de la materia prima.

En la actualidad no se ha registrado su presencia en los distintos comercios que expenden suplementos dietéticos para adelgazar, en concordancia con lo planteado por Arenas (2009) quien

Tabla 1. Tres escenarios de transmisión de conocimientos en zonas urbanas.


Objeto de conocimiento	Sujeto cognoscente	Sujeto transmisor o agente	Tipo de transmisión	Contexto de transmisión	Duración en el tiempo
Suplementos dietéticos elaborados con glucomananos	Población en general	Medios de comunicación masiva Expendedores	Transversal/ Oblicua/ radial	Publicidad, recomendaciones	Efímera
Quinoa	Población en general	Medios de comunicación masiva Expendedores Especialistas en nutrición Proyectos de desarrollo	Vertical/ Transversal/ Oblicua/ radial	Publicidad, recomendaciones Práctica compartida	Sostenible
Alfalfa	Generación joven (hijo)	Generación anterior (padre)	Vertical	Práctica compartida	Sostenible
	Distintas generaciones	Generación joven	Radial Vertical ascendente	Experiencia propia	

ha detectado dos períodos distintos en los últimos 20 años, uno caracterizado por la circulación y preferencia de productos conteniendo gluco y galactomananos, algas como *Spirulina* y *Fucus*, y otras especies, por ejemplo *Centella asiática* y *Garcinia cambogia*, y otro más reciente caracterizado por especies como *Gentianella nitida*, *G. graminea* y *Lepidium meyenii*, entre otras. Se podría agregar un tercer momento, de absoluta actualidad caracterizado por el consumo del café verde. Cada uno de estos momentos supone un desplazamiento de los productos propios del momento anterior, a pesar de que puedan seguir elaborándose como los glucomananos, los cuales son completamente desconocidos por los consumidores.

Este caso constituye un claro ejemplo de situaciones de aparición de elementos vegetales en forma de productos que no logran instalarse en la comunidad. En este caso los agentes son los medios de comunicación, y los expendedores dan respuesta a la demanda del público a través de su comercialización. Las autoras proponen el término de transmisión radial (desde un punto en muchas direcciones a modo de radios de un círculo) para este tipo. No obstante, no existen prácticas vinculadas al consumo, tales como selección entre diversos productos, preferencias fundamentadas en la experiencia, más allá de la imposibilidad de elaborar el producto o modificar su receta. La falta de incorporación de estos productos al conocimiento botánico hace que se tornen invisibles para el público cuando desaparecen de los medios, aunque se los siga fabricando.

Saberes de ayer y de hoy, también del futuro? La quinoa

La “quinoa” (*Chenopodium quinoa* Willd., Amaranthaceae) se cultiva a lo largo de los Andes, desde los 8° lat. N hasta los 30° lat. S, en diversas diferentes condiciones de humedad, topografía y altura, incluso hasta los 4000 m de altitud. Si bien en la alimentación humana pueden utilizarse distintas partes de la planta tales como las hojas hasta el inicio de la formación de la inflorescencia, y



las panículas tiernas, sobre todo se consumen los granos por su versatilidad y potencial nutricional, destacando su composición proteica tanto en cantidad como calidad. En la zona andina se consumían el grano entero así como la harina resultante de su molienda, cruda o tostada, preparados en múltiples formas: sopas, salsas, tamales, guisos, pasteles, postres y dulces, bebidas refrescantes y fermentadas, frías y calientes, así como panes y galletas conocidas como “kispñas”. La difusión a nivel mundial comienza a producirse en el último tercio del siglo XX. Prueba de ello es el interés de la NASA por este “nuevo” cultivo, evaluado como alimento para misiones espaciales de larga duración (Schlick & Bubenheim 1993).

En el área de estudio la quinoa aparece a comienzo de los años 2000, en grano y también en forma de barras de cereales (Pochettino 2003). A lo largo del tiempo transcurrido las formas de presentación se han diversificado, como por ejemplo la aparición de la harina de quinoa para cocinar o utilizada en la confección de galletas y otras golosinas. Una de las vías de ingreso que han sido claves en esta difusión han sido los mercados de inmigrantes y la ampliación del uso ha sido el resultado de la publicidad en los medios de comunicación, pero también de la interacción entre individuos y la experimentación personal a través de proyectos de extensión universitaria o de desarrollo local. Es así que aparecieron nuevas preparaciones según los saberes previos y tradiciones de los actores involucrados (como por ejemplo uso de la quinoa en reemplazo de otros alimentos como arroz o trigo), o por simple voluntad innovadora, y estas acciones resultaron en la apropiación de este grano por distintos sectores de la población y la transmisión efectiva de los conocimientos asociados.

Saberes para siempre

El proceso de conocimiento se desarrolla desde temprana edad en diversos contextos ecológicos y socio-culturales, donde el ambiente familiar y escolar ejerce una gran influencia. Como propone Dewey (1896), “desde los primeros años de vida dependemos de otros, los observamos, nos comunicamos y aprendemos de ellos (a través de procesos como la imitación), modelando así nuestra percepción y comprensión del ambiente”. Desde pequeños, los niños acompañan a sus padres a desarrollar diversas tareas, observándolos e imitándolos, forjando así el conocimiento a partir de su propia experiencia. Tal es el caso particular de un niño de 5to grado que asiste a la Escuela n° 56, en la ciudad de La Plata. Particularmente, este niño presenta dificultades en la lecto-escritura y rara vez manifiesta interés en las actividades desarrolladas en clase, observándose una escasa participación. En uno de los talleres descritos, se estaba desarrollando el tema de la germinación a partir de diversas semillas comestibles. La docente a cargo del taller tomó un frasco de semillas y preguntó a la clase si alguien sabía de qué semillas se trataba. Como ninguno de los niños supo dar una respuesta certera, se trató de conducirlos a través de “pistas” relacionadas con el uso de esta semilla; es decir, con indicios que la involucraban en una práctica: “a esta planta la comen los caballos, se siembran en el campo y se arman los fardos...”. Este niño, que en general se mantenía al margen y silencioso, levantó la mano y exclamando dijo: “¡Es alfalfa!” (*Medicago sativa* L., Fabaceae), acertando en la respuesta. Durante una posterior charla, la maestra comentó que ese conocimiento lo había tomado de su hogar, ya que su padre tenía caballos y él lo acompañaba en las tareas del establo. En este caso particular, la interacción entre el padre y el niño a través de una práctica concreta facilitó, en primera instancia, una transmisión de tipo vertical. Durante el contexto escolar, este tipo de transmisión de conocimiento fue de carácter radial, ya que no sólo los niños de su misma generación fueron receptores de este conocimiento, sino también la maestra y la docente a cargo del taller. Pero, al mismo tiempo, es probable que los resultados del taller regresaran al ámbito doméstico, reformulando los saberes originarios, y dando lugar a la transmisión vertical de tipo ascendente, muy común en diversas instancias de la vida cotidiana, como por ejemplo los aspectos tecnológicos, informática entre otros. Es importante resaltar cómo la experiencia a través de la práctica conjunta permitió la apro-

piación de un conocimiento capaz de ser evocado, compartido y transmitido en diferentes situaciones de enseñanza-aprendizaje.

Conclusiones

Como se planteó en la introducción, la pluriculturalidad es un fenómeno global. Sin embargo, los contextos urbanos son particularmente aptos para la observación y caracterización de distintos tipos de transmisión, los actores involucrados y los resultados obtenidos de estos procesos. Esto se debe a la multiplicidad de actores que entran en contacto simultáneo y frecuente, así como a la disponibilidad de distintos productos en forma inmediata a su descubrimiento. En los ejemplos planteados se ven distintas situaciones. Los glucomananos representan un uso industrial y novedoso de plantas de antigua tradición de uso en Lejano Oriente, tradición que no es recuperada en nuestro medio, a diferencia de lo que ocurre con la quinoa donde los saberes tradicionales constituyen el disparador para su incorporación al conocimiento botánico urbano. El caso de la alfalfa representa la introducción de lo rural en lo urbano, en este caso la cría de equinos de competición en las proximidades de la ciudad.

Se entiende aquí la transmisión como trabajo en el sentido que este término implica proceso, camino, no hecho consumado sino lo que se lleva a cabo, y en ese sentido el trabajo de transmisión implica “ir más allá de todo contenido para atender a una experiencia” (Frigerio 2004: 19). La condición dinámica del proceso de conocer (también podría decirse: la condición dinámica del conocimiento) está íntimamente ligada con la experiencia, en una estrecha interacción con las circunstancias sociales y ecológicas. Según Toledo y Barreras-Bassols (2008) el conocimiento de una persona es la síntesis de su experiencia acumulada a lo largo de su historia y transmitida a través de generaciones, de su experiencia compartida y su experiencia personal, enriquecida por situaciones diversas. Asimismo, afirman que es importante considerar las actividades y los comportamientos diarios, concretos y prácticos para comprender los sistemas cognitivos.

Por otra parte, la transmisión se diferencia de la comunicación en que implica una temporalidad irreversible y en lugares disimétricos (Cornu, 2004). Es decir, que la transmisión requiere de un espacio temporal entre quienes transmiten, en tanto que la comunicación, opera sobre el presente y la simultaneidad, prescinde del pasado mediato o remoto. Esto no significa que no haya transmisión en un tiempo corto o entre miembros de la misma generación, como la transmisión radial aquí propuesta, incluso vertical en sentido ascendente, pero ese período que media entre la incorporación de un saber y su pasaje, implica una criba que aquilata y selecciona los contenidos que serán finalmente transmitidos -tal el ejemplo de la alfalfa-, mientras que en la comunicación, la actualización de los mensajes es un elemento prioritario, como lo atestigua el caso de los suplementos dietéticos para adelgazar.

Esta idea de transmisión como herencia cultural coincide con el planteo de Dicker (2004) quien señala que la transmisión se encuentra siempre “entre una herencia y la habilitación para transformarla”, constituye el transporte en el tiempo de un esfuerzo de interpretación del pasado, de hacer que devenga en otra cosa. En este sentido, el ejemplo de la quinoa resulta esclarecedor, la práctica individual y grupal, más allá del agente transmisor, instala este alimento como propio y el conocimiento se sostiene en el tiempo y se enriquece con esas experiencias innovadoras.

Agradecimientos

Les debemos este trabajo a todos quienes tan generosamente compartieron con nosotros sus saberes y experiencias. Esta investigación se realizó con el apoyo económico de la Universidad Nacional de La Plata y CONICET.

Bibliografía

- Albuquerque, U.P. & Lucena, R.F. 2004. **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica**. Recife, Livro Rápido/ NUPEEA.
- Arenas, P.M. 2009. Algas empleadas en la elaboración de suplementos dietéticos: abordaje etnobotánico en algunas áreas urbanas de la Argentina. Pp. In: Arenas, P.M. **Etnoficología aplicada**. San Salvador de Jujuy, Edición CYTED.
- Cavalli-Sforza, L.L.; Feldman, M.W.; Chen K.H. & Dornbusch, S.M. 1982. Theory and observation in cultural transmission. **Science** **218 (4567)**: 19-27.
- Cornu, L. 2004. Transmisión e institución del sujeto. Transmisión, simbólica, sucesión, finitud. Pp. 27-38. In: Frigerio, G. & Diker, G. (Eds.). **La transmisión en las sociedades, las instituciones y los sujetos. Un concepto de la educación en acción**. Buenos Aires, Novedades Educativas.
- Dewey, J. 1896. The reflex arc concept in psychology. **Psychological Review** **3**: 357-370. Disponible en: <http://psychclassics.yorku.ca/Dewey/reflex.htm>. Citado 29 de abril de 2014.
- Diker, G. 2004. Y el debate continúa. ¿Por qué hablar de transmisión?. Pp. 223-232. In: Frigerio, G. & Diker, G. (Eds.). **La transmisión en las sociedades, las instituciones y los sujetos. Un concepto de la educación en acción**. Buenos Aires, Novedades Educativas.
- Eyssartier, C.; Ladio, A.H. & Lozada, M. 2008. Cultural transmission of traditional knowledge in two populations of North-western Patagonia. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine** **4**: 25.
- Frigerio, G. 2004. Los avatares de la transmisión. Pp. 11-26. In: Frigerio, G. & Diker, G. (Eds.). **La transmisión en las sociedades, las instituciones y los sujetos. Un concepto de la educación en acción**. Buenos Aires, Novedades Educativas.
- García Canclini, N. 2001. **Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad**. Buenos Aires, Paidós.
- García Canclini, N. 1997. **Imaginario urbano**. Buenos Aires, Eudeba.
- Hewlett, B.S. & Cavalli-Sforza, L.L. 1986. Cultural transmission among Aka Pygmies. **American Anthropologist** **88 (4)**: 922-934.
- Hilgert, N.I.; Higuera, M.L. & Kristensen, M.J. 2010. La medicina herbolaria en el contexto urbano. Estudio de caso en un barrio de la ciudad de Tandil, Argentina. **Boletín latinoamericano y del Caribe de plantas medicinales y aromáticas** **9**: 177 - 190.
- Hurrell, J.A. & Pochettino, M.L. 2013. Urban Ethnobotany: theoretical and methodological contributions. Pp. 293-309. En: Albuquerque, U.P.; Cunha, L. V. F. C.; de Lucena R. F. P. & Alves, R. R. N. (Eds.). **Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology**. Nueva York, Springer, pp. 293-309.
- Hurrell, J.A.; Pochettino, M.L.; Puentes, J. P. & Arenas, P. M. 2013. Del marco tradicional al escenario urbano: Plantas ancestrales devenidas suplementos dietéticos en la conurbación Buenos Aires-La Plata, Argentina. **Boletín latinoamericano y del Caribe de plantas medicinales y aromáticas** **12**: 499-515.
- INDEC. 2012. Instituto Nacional de Estadística y Censos. República Argentina. Censo 2010. Disponible en: <http://www.censo2010.indec.gov.ar>. Citado 15 de abril de 2013.
- Ladio, A.H. & Lozada, M. 2008. Medicinal plant knowledge in rural communities of Northwestern Patagonia, Argentina. A resilient practice beyond acculturation. Pp. 39-53. In: Albuquerque, U.P. (Ed.). **Current topics in ethnobotany**. Kerala, Research Signpost.
- Lozada, M.; Ladio, A.H. & Weigandt, M. 2006. Cultural transmission of ethnobotanical knowledge in a rural community of northwestern Patagonia. **Economic Botany** **60(4)**: 374-385.
- Martin, G. 1995. **Ethnobotany. A methods manual**. Londres, Chapman & Hall.
- Mayol, H.M. 2000. Multiculturalidad y diversidad cultural. **Anuario del Departamento de Ciencias de la Comunicación, Universidad Nacional de Rosario** **5**: 137-150.
- Nassif, R. 1982. **El sistema educativo en América Latina**. Buenos Aires, Kapelusz.

- Pirondo, A.; Coulleri, J.P.; Keller, H. & Ferrucci, M.S. 2011. Influencia de factores externos sobre la comercialización de plantas medicinales en un medio urbano: el caso de los vendedores criollos e indígenas en Corrientes Argentina. **Boletín latinoamericano y del Caribe de plantas medicinales y aromáticas 10**: 553-569,
- Pochettino, M.L. 2003. Comer o curarse: qué son las dietéticas de centros urbanos de Argentina. **Proceedings II International Symposium of Ethnobotany Disciplines**, La Paz, Bolivia, Septiembre 2003 (en CD)
- Pochettino, M.L.; Aguilar, M.V. & Cortella, A.R. 1993. Análisis microscópico de 'suplementos dietéticos' elaborados con glucomananos de *Amorphophallus konjac* K.Koch. **Acta Farmaceutica Bonaerense 12 (1)**: 15-19
- Pochettino, M.L.; Martínez, M.R.; Itten, B. & Zucaro, M. 1997. Las plantas medicinales como recurso terapéutico en una población urbana: estudio etnobotánico en Hernández (Pdo. La Plata, Prov. Buenos Aires, Argentina). **Parodiána 10 (1-2)**: 141-152
- Rodrigo Alsina, M.. 1999. **La comunicación intercultural**. Barcelona, Anthropos.
- Sarria Materón, M.L. 2005. El sujeto, sus nociones y lugar en la formación de docentes. **Educere 9 (31)**: 609-616.
- Saviani, D. 1983. Las teorías de la educación y el problema de la marginalidad en América Latina. **Revista Argentina de Educación 2 (3)**: 7-30.
- Schlick, G. & Bubenheim, D. 1993. Quinoa: an emerging "new" crop with potential for CELSS. **NASA Technical Papers 3442** [online]. Disponible en: <http://ntrs.nasa.gov/archive/nasa/casi.ntrs.nasa.gov>. Citado 15 de marzo de 2014.
- Toledo, V. & Barreras-Bassols, N. 2008. **La Memoria Biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales**. Barcelona, Icaria Editorial.