



Revista Luna Azul

E-ISSN: 1909-2474

lesga@une.net.co

Universidad de Caldas

Colombia

Pasquini, M.W.; Sánchez-Ospina, Carolina; Mendoza, Juan-Salvador
DISTRIBUCIÓN DEL CONOCIMIENTO Y USOS POR GENERACIÓN Y GÉNERO DE PLANTAS
COMESTIBLES EN TRES COMUNIDADES AFRODESCENDIENTES EN BOLÍVAR, COLOMBIA

Revista Luna Azul, núm. 38, enero-junio, 2014, pp. 58-85

Universidad de Caldas

Manizales, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=321731214004>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

DISTRIBUCIÓN DEL CONOCIMIENTO Y USOS POR GENERACIÓN Y GÉNERO DE PLANTAS COMESTIBLES EN TRES COMUNIDADES AFRODESCENDIENTES EN BOLÍVAR, COLOMBIA

M.W. Pasquini¹
Carolina Sánchez-Ospina²
Juan-Salvador Mendoza³

Recibido el 7 de agosto 2013 y aprobado el 5 de octubre de 2013

RESUMEN

Durante las últimas dos décadas se han desarrollado muchas iniciativas para el rescate y la valoración de la diversidad de plantas útiles subutilizadas en distintas regiones del mundo. En Colombia se han realizado varias investigaciones etnobotánicas, sin embargo, se requiere ampliar las investigaciones sobre el uso de plantas comestibles por comunidades afrodescendientes. El objetivo global de la investigación era contribuir a la identificación de los saberes de las comunidades afrodescendientes de la Costa Caribe colombiana con respecto a la utilización, sistemas de manejo y producción de las plantas comestibles tradicionales. Este artículo se enfoca en la pregunta de cómo se distribuyen los saberes y cambian las prácticas de uso por generación y género de las plantas en tres comunidades del departamento de Bolívar. A través de una actividad con familias sobre el reconocimiento de 91 plantas se evidenció una pérdida intergeneracional de saberes y tradiciones de uso. Los porcentajes altos de no consumo y/o de consumo no reciente en combinación con las explicaciones dadas en grupos focales sugieren un declive en el uso alimenticio de alrededor de 20 plantas, en su mayoría silvestres y semisilvestres. Las razones dadas variaban según las plantas e incluían percepciones de cambio en las costumbres de producción, preparación de alimentos y consumo, y desaparición de ciertas plantas a causa de cambios en las prácticas de gestión del territorio y de los recursos naturales. Los adultos mayores pueden reconocer más plantas de las que usan. Los hombres reportaron niveles de reconocimiento más altos en comparación a las mujeres para el caso de 28 especies, principalmente de estatus silvestre. Los resultados muestran que el diseño de estrategias exitosas de fomento de procesos de desarrollo rural sostenible que pongan en valor la gran diversidad de plantas comestibles de la región necesita un enfoque diferencial según usuarios y recursos.

PALABRAS CLAVE

Etnobotánica, conocimiento tradicional, plantas comestibles, alimentos silvestres, afrocolombianos.

DISTRIBUTION OF KNOWLEDGE AND OF USES OF EDIBLE PLANTS BY GENERATION AND GENDER IN THREE AFRICAN DESCENDANT COMMUNITIES IN BOLÍVAR, COLOMBIA

ABSTRACT

In the last two decades a significant number of initiatives have been undertaken to promote and revalue the diversity of useful under-utilized plants in various regions around the world. In Colombia there have been various ethnobotanical studies, however, there is still a need for further research, particularly on the use of food plants in Afro-descendant communities. The overall objective of this research project was to contribute to the documentation of the use of traditional food plants and knowledge of the management and production systems by Afro-descendant communities in the Colombian Caribbean coastal region. This article focuses specifically on the question of how knowledge is distributed and how use practices of the plants change by generation and gender in three communities in the department of Bolívar. Through a recognition exercise, undertaken with families on 91 plants, evidence was found of intergenerational loss of knowledge and traditions of use. High percentages of reported non-consumption and/or not recent consumption combined with explanations given in focus groups, suggest a decline in the food use of about 20 species, the majority of them having wild and semi-wild status. The reasons given varied depending on the plant species and included perceptions of change in production and food preparation and consumption practices and the disappearance of certain plants because of changes in land use and natural resource management. Older respondents recognized more plants than they actually used. Recognition rates by men were higher in comparison to women in the case of 28 plants, mainly wild resources. These results highlight that the design of successful strategies to promote sustainable rural development processes which revalue the significant diversity of food plants in the region requires a differential focus depending on the user and the type of resource.

KEY WORDS

ethnobotany, traditional knowledge, food plants, wild foods, Afro-Colombians.

INTRODUCCIÓN

La rápida pérdida del conocimiento etnobotánico en las distintas regiones del mundo sigue causando preocupación y debate en la literatura académica acerca de las medidas a tomar para frenarla (Ramírez, 2007). Con el progresivo reconocimiento de sus aportes vitales para el desarrollo rural (Pardo y Gómez, 2003; Padulosi, 2011) y también para los sistemas de producción y consumo en ámbitos urbanos y periurbanos (Ambrose-Oji, 2009; Shackleton,

Pasquini y Drescher, 2009), las últimas dos décadas han sido marcadas por un número creciente de iniciativas para el rescate y la valoración de la riquísima diversidad de plantas útiles⁴.

En Colombia varios estudios han documentado la diversidad de plantas utilizadas para distintos fines por varias comunidades; sin embargo, el grueso de los esfuerzos de la etnobotánica han estado concentrados en las comunidades indígenas, pasando por alto los conocimientos botánicos de las comunidades afrodescendientes (Maya, 2000) e incluso desconociéndolos como saberes válidos (Arocha et al., 2007). En realidad, como demuestran varios trabajos geográficos e históricos, la herencia de los africanos esclavizados ha influido significativamente sobre las prácticas agrícolas, el manejo y conocimiento contemporáneo en torno a los recursos naturales.

Los esclavizados africanos introdujeron cultivos en el Nuevo Mundo y aportaron sus conocimientos sobre las prácticas de cultivo y de procesamiento (Carney, 2006). El análisis de Carney (2003) sobre el uso de plantas con fines terapéuticos en la zona del Caribe en relación a los usos en África occidental, muestra cómo se fusionaron dos sistemas de conocimiento, por medio de la experimentación de los esclavizados con plantas pertenecientes a las mismas familias botánicas que conocían desde sus países de origen por sus propiedades curativas, y por la adopción de conocimientos de la farmacopea amerindia. Como se resaltó durante el lanzamiento de la Sociedad Colombiana de Etnobiología en 2011, reconocer e incorporar los conocimientos de las comunidades afrodescendientes, indígenas y campesinas del país resulta imprescindible para lograr una gestión sostenible del territorio (Cruz y Sarmiento, 2012).

Entre algunos de los trabajos de etnobotánica afrocolombiana que han tocado el tema de plantas comestibles, las cuales son el enfoque de este artículo, se puede señalar la descripción de flora de San Andrés y Providencia, con énfasis en plantas útiles (González, Nelson y Lowy, 1995), una investigación realizada en cuatro comunidades del municipio de Quibdó (Pino y Valois, 2004), un estudio de percepción y valoración de recursos fitogenéticos en una comunidad del municipio de Tumaco (Arroyo y Leyton, 1998), un estudio sobre la distribución y uso de palmas en el departamento de Chocó (Ríos et al., 1998) y varios estudios realizados en el Chocó biogeográfico sobre zoteas⁵, que incluyen investigaciones y trabajos participativos de conservación y recuperación de la biodiversidad, recopilados en el libro editado por Arroyo et al. (2001). Adicionalmente de interés para la investigación fueron algunos aspectos etnobotánicos publicados en las floras para el centro de Bolívar (Romero-Castañeda, 1965) y de los departamentos de Magdalena y Atlántico (Romero-Castañeda, 1965; Rodríguez et al., 2012), al igual que un estudio etnobotánico de la comunidad de San Jacinto en Bolívar que incluye plantas alimenticias (Bonzani, 1995) y una historia de la gastronomía del Caribe colombiano (Morales, 2010).

El objetivo global de la investigación realizada era contribuir a la identificación de los saberes de las comunidades afrodescendientes en la Costa Caribe colombiana sobre la utilización, sistemas de

manejo y producción de las plantas comestibles, para fomentar su aprovechamiento en beneficio de las comunidades. En este artículo se presentan los resultados parciales de dicha investigación, enfocándose en la pregunta de cómo el género y la edad influyen sobre el reconocimiento y el uso reportado de diferentes recursos en tres comunidades del departamento de Bolívar.

MATERIALES Y MÉTODOS

El estudio de caso se llevó a cabo en las localidades de Barú (Distrito Turístico y Cultural de Cartagena de Indias), María la Baja (municipio de María la Baja) y San Basilio de Palenque (municipio de Mahates) (**Figura 1**) y se desarrolló en tres fases que se describirán brevemente, aunque los resultados de este artículo se refieren principalmente a la fase 2, complementados con información de la fase 3. Esta sección está organizada en tres partes: una descripción de las tres localidades, la descripción de las etapas de la metodología y las características de la muestra de la actividad de reconocimiento con familias desarrollada durante la fase 2.

Descripción de las localidades

En esta sección se presenta información socioeconómica que permite contextualizar e interpretar algunos de los resultados de la investigación. Sin embargo, hay que notar que no se consigue el mismo tipo y detalle de información para las tres localidades y en particular la información sobre Barú es escasa.

María la Baja es la comunidad más grande en términos de población. De acuerdo a los datos del último Censo General de 2005 realizado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística –DANE– (2005) la cabecera municipal de María la Baja, donde se desarrolló la investigación, contaba con una población total de 17878 personas, es decir el 39,5% de la población total del municipio; los hombres constituían el 50,6% de la población en la cabecera (afuera de la cabecera municipal los hombres componen el 52% de la población). En San Basilio de Palenque, según una encuesta del Sistema de Identificación y Clasificación de Potenciales Beneficiarios para programas sociales (SISBEN) de 2007, habitaban aproximadamente 3750 personas (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo –PNUD–, 2009), si bien se calcula que otros 10000 palenqueros residen en otras ciudades, principalmente en Cartagena (el 50% de esta población), Barranquilla (39%) y Caracas en Venezuela (6%) (Soto et al., 2009). En el corregimiento de Barú, de acuerdo a datos de Planeación Distrital (Sentencia T-745 de 2010), vivía el 35,52% de la población total de la isla de Barú (que comprende los corregimientos de Santa Ana, Barú y Ararca), es decir, habitaban allí 2746 personas.

Hoy en día las actividades económicas de la isla de Barú incluyen la pesca, el turismo, la acuicultura, la agricultura y la elaboración de artesanías. La pesca es la principal actividad generadora de empleo durante todo el año; la elaboración de artesanías constituye otro

renglón importante y las actividades turísticas generan empleo durante las temporadas vacacionales (Sentencia T-745 de 2010). Las actividades agropecuarias no generan mucho empleo y las parcelas que se cultivan son menores de 2 hectáreas (Sentencia T-745 de 2010). Sin embargo, según relatos recolectados durante esta investigación de algunos informantes y particularmente algunos agricultores mayores, en el pasado la producción agrícola era mucho más significativa. Todos los hogares vivían de la agricultura y de la pesca y se sembraba una gran variedad de cultivos. La producción de frutales en particular era suficiente para que Barú surtiera de estos productos a Cartagena. La disminución de las actividades agrícolas se debe al desarrollo de las actividades turísticas, que implicaron la compra de tierras a partir de los años setenta con el fin de emprender grandes proyectos turísticos. El resultado de este proceso fue que la población raizal nativa perdiera el acceso a la mayoría de la tierra en la isla. En los últimos años se han generado muchas controversias y conflictos respecto a la legalidad de la compra de algunas de las tierras (por ejemplo, en el caso de Hacienda Santa Ana⁶).

María la Baja hace parte de una región más amplia denominada Montes de María. Esta región, poblada principalmente por campesinos y afrocolombianos, y considerada como la “despena del Caribe”, ha pasado por fuertes transformaciones del sistema productivo. En los años setenta por las reivindicaciones de la Asociación Nacional de Usuarios Campesinos, Línea Sincelejo, en esta región el gobierno nacional promovió un proceso de desconcentración de la tierra acompañado de asistencia técnica (PNUD, 2010). Sin embargo, de acuerdo al PNUD (2010) las deudas incurridas por los campesinos en los años ochenta para implementar los paquetes tecnológicos de semillas mejoradas y aplicación de fertilizantes químicos, sumadas a las deudas por la compra de sus tierras, llevó finalmente a una parálisis de producción, abriendo las puertas a la llegada en la década de 2000 de un proyecto de palma africana para la producción de biocombustibles en el municipio de María la Baja; este proyecto que aspira llegar a las 10000 hectáreas ha llevado a un marcado declive de la producción de cultivos de pancoger y al empeoramiento de las condiciones de vida de la mayoría de los campesinos.

Los sistemas de producción fueron afectados asimismo por el surgimiento de grupos armados. En los años ochenta llegó la guerrilla, cuyas acciones se dirigieron en manera particular en contra de los grandes ganaderos: el robo de ganado y el secuestro de ganaderos constituyeron su fuente principal de ingresos. Como reporta el PNUD (2010) el surgimiento del fenómeno del paramilitarismo en los años noventa entonces se derivó del interés de los ganaderos y de los terratenientes de defender sus bienes y particularmente desde 1996 se incrementó dramáticamente la violencia con masacres, asesinatos selectivos y desplazamiento forzado. Aunque se justificó bajo la necesidad de eliminar la guerrilla, la violencia se dirigió más que todo hacia la población civil afectando particularmente representantes que iban en contra de los intereses de los grupos de poder; así en la región se dieron procesos de despojo de tierras derivadas de alianzas entre paramilitares y grandes propietarios, interesados en retomar de los campesinos las tierras que el Estado los había obligado a vender, y

también entre paramilitares y narcotraficantes, interesados en asegurar la ruta que pasa por los Montes de María al mar para poder embarcar los estupefacientes hacia Panamá y el Caribe (PNUD, 2010).

San Basilio fue el primer “palenque” fundado en los tiempos de la Colonia por un grupo de esclavos escapados, bajo el liderazgo de Benkos Biohó, y reconocido como primer pueblo libre de América; si bien la comunidad representa solo el 0,1% de la población afrodescendiente del país, tiene un reconocimiento importante por sus aportes a la “afrocolombianidad” por haber conservado las costumbres y prácticas de sus antepasados, llevando a que en 2005 la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés) declarara a San Basilio como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad (Soto et al., 2009).

La principal actividad económica de Palenque es la agropecuaria, con el 90% del territorio dedicado a la producción pecuaria y el 9,7% del territorio utilizado para cultivos (PNUD, 2009), si bien según Soto et al. (2009) la agricultura es la más importante de la producción pecuaria en términos de generación de ingresos (a diferencia de los demás corregimientos del municipio de Mahates). De acuerdo a estos autores una de las principales fuentes de ingresos para las familias que residen en Palenque es la venta de dulces tradicionales, la cual es una actividad que involucra el 28% de las mujeres; por otro lado, la principal fuente de empleo y de ingresos para los hombres es el cultivo de productos como el ñame, el maíz y la yuca, que involucra el 20% de los hombres. Un 16% combina la agricultura con la producción pecuaria y la porción restante de la población se dedica a otras actividades económicas. Sin embargo, la comunidad no ha sabido aprovechar su capacidad organizativa y solidaria (con la cual ha podido poner en valor sus rasgos culturales y obtener posicionamiento político) para fortalecer las actividades productivas y darle un aprovechamiento empresarial (Soto et al., 2009).

Hay que notar que la capacidad de producir alimentos para el autoconsumo en el territorio palenquero (lo cual se ubica en las faldas de los Montes de María) se redujo significativamente con el desplazamiento en 2001 por acción de grupos paramilitares de 55 familias que vivían en la comunidad de la Bonga; esta comunidad garantizaba el abastecimiento del casco urbano de ñame, yuca, plátano y otros productos que producía en cantidades significativas (Observatorio de Territorios Étnicos, s.f.).

En conclusión se puede observar que, aunque varían las causas directas y los períodos de cambio, en todas las localidades se ha reportado un declive significativo de la producción de cultivos de pancoger y, asociado a esto, un cambio en términos de acceso a zonas de monte⁷.

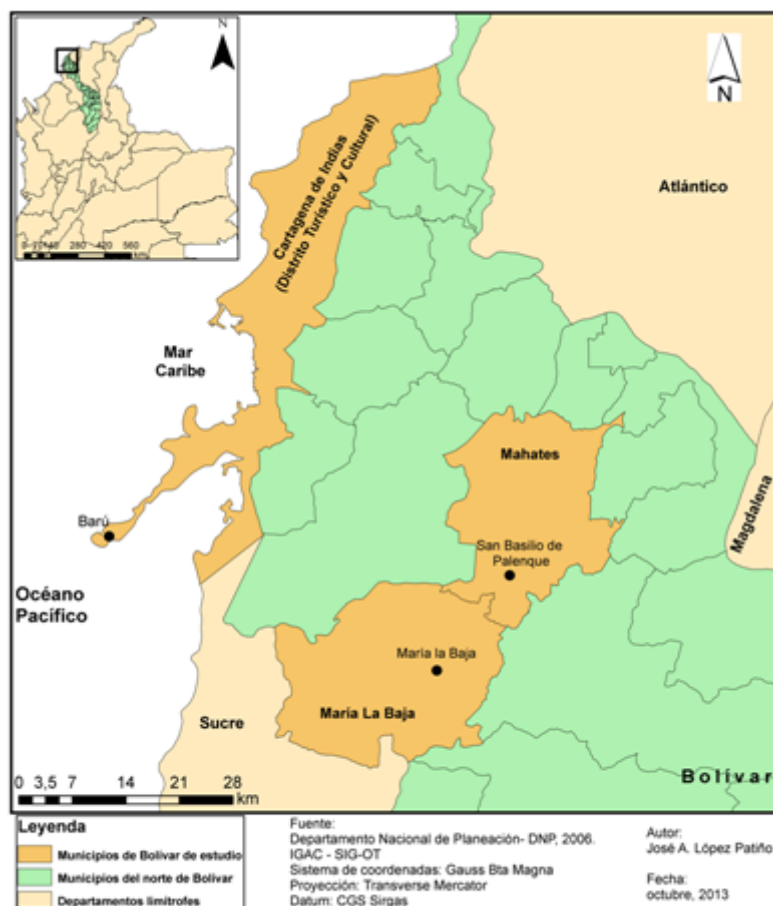


Figura 1. Ubicación en el departamento de Bolívar de las tres comunidades de Barú, María la Baja y San Basilio de Palenque.

Fases de la investigación

Con el fin de construir una línea base de las plantas comestibles cultivadas, silvestres y semisilvestres⁸ de la zona, durante la fase 1 se buscó entrevistar personas consideradas conocedoras de plantas alimenticias, principalmente hombres y mujeres mayores, en una mezcla de entrevistas individuales y entrevistas grupales, según un muestreo por conveniencia. La identificación botánica se realizó en campo por medio del uso de bibliografía especializada para la flora presente en el Caribe colombiano. Para especies arbóreas, en especial frutales maderables, se utilizó la información dendrológica proporcionada por Gentry (1996). Para especies herbáceas se utilizaron las claves y fichas taxonómicas proporcionadas por Romero-Castañeda (1965), González et al. (1995) y Chízmar et al. (2009)⁹. Como complemento algunos de los nombres comunes de las plantas fueron consultados en el diccionario de nombres comunes de las plantas de Colombia de la Universidad Nacional de Colombia (Bernal et al., 2013).

A partir de las tendencias halladas en esta fase se refinaron las preguntas de investigación y se construyó la metodología para las fases sucesivas.

La fase 2 se desarrolló en mayo-junio de 2011. En esta se buscó obtener datos cuantitativos frente a la pregunta de investigación. Debido a que el nivel de los conocimientos puede verse afectado por varios factores (Howard, 2006), especialmente en relación a las plantas no cultivadas, se decidió comparar los conocimientos y el uso reportado por tres generaciones (abuelos, padres, hijos). Se utilizó un muestreo intencional, de criterio, seleccionando familias en las cuales la generación mayor se identificaba en la comunidad como conocedora de plantas alimenticias. Se realizó entonces una actividad de reconocimiento de 103 plantas y una entrevista sobre los usos de cada una. Para el ejercicio se utilizaron láminas con las fotografías de cada planta y el listado de los nombres comunes locales. Si alguien no reconocía una planta, y esto fue el caso de varios adultos mayores por sus problemas de vista, se averiguaba el reconocimiento a partir del nombre. Debido al uso de múltiples nombres locales para identificar la misma especie o al uso del mismo nombre para identificar dos o más especies, un ejercicio de reconocimiento basado en fotografías y nombres locales estandarizados presenta inevitablemente cierto nivel de incertidumbre. Por esta razón, las especies que presentaron problemas de identificación evidentes se excluyeron del análisis y en los resultados se presentan los datos para 91 especies. En total se entrevistaron 74 personas de 13 familias, todas residentes en los cascos urbanos. Adicionalmente, en cada lugar se realizó una actividad con grupos de niñas y niños para clasificar sus preferencias de diferentes frutos silvestres, semisilvestres y cultivados, a partir de criterios definidos por cada grupo.

La fase 3 se realizó en enero de 2012. Esta fase buscó profundizar alrededor de la percepción de los entrevistados sobre las causas de los cambios en el conocimiento y patrones de uso, por medio de grupos focales (diferenciados por género y por edad en cada lugar). Los integrantes de los grupos focales se seleccionaron de acuerdo a la técnica de muestreo de criterio.

Los contactos con las familias y los participantes de los grupos focales se realizaron por medio de tres etnoeducadores en Palenque, el Director de la Casa de la Cultura en María la Baja y el Presidente de la Junta de Acción Comunal en Barú.

Se utilizó estadística descriptiva para examinar la distribución del conocimiento y los patrones de uso a partir de la actividad de reconocimiento, los cuales se interpretaron a la luz de la información en los grupos focales y de la literatura.

El propósito de la investigación fue presentado a los representantes de los Consejos Comunitarios en cada una de las localidades y se obtuvo el aval escrito para la realización de la investigación, a cambio del compromiso por parte del proyecto de entregar como contraparte los resultados a las comunidades.

Distribución de la muestra en la actividad de reconocimiento por género y por edad en cada lugar (fase 2)

La **Tabla 1** muestra la distribución de mujeres y hombres de cada generación en cada lugar. Para delimitar la generación de los

abuelos, en este estudio se buscaron personas que tuvieran 65 o más años. Fue posible aplicar este criterio a los hombres, pero en el caso de las mujeres tres de las entrevistadas tenían menos edad. Nuestro propósito original era entrevistar a una pareja de abuelos (generación abuelos) y después a dos de sus hijos (generación padres) y a su vez a dos de los hijos de ellos (generación hijos), sin embargo, esto no fue posible en muchos casos debido a la movilidad de muchos miembros de la generación de los padres por razones económicas o porque no tenían hijos de la edad requerida para participar en la investigación.

Tabla 1. Entrevistados por género y generación

	Mujeres Barú	Hombres Barú	Mujeres María la Baja	Hombres María la Baja	Mujeres Palenque	Hombres Palenque	Total
Abuelos	4	4	4	4	3	5	24
Padres	4	4	6	2	2	6	24
Hijos	5	7	4	2	4	4	26
Total	13	15	14	8	9	15	74

Inevitablemente, por las restricciones encontradas en el muestreo, hubo cierto nivel de superposición en las edades entre generaciones, pero como se puede observar en la **Tabla 2**, entre los promedios de la generación de los abuelos y de los padres había aproximadamente 30 años y entre la generación de los padres y de los hijos había una diferencia de 20 y 24 años, en el caso de mujeres y hombres, respectivamente.

Tabla 2. Edad promedio y mediana y rango de edades de los hombres y mujeres en cada generación

	Edad Mujeres		Edad Hombres	
	Promedio y mediana	Rango	Promedio y mediana	Rango
Abuelos	67,5 y 67	53-78	74,4 y 75	66-85
Padres	37,2 y 38	28-53	43,6 y 41,5	31-59
Hijos	16,6 y 17	10-24	19,2 y 18	12-31

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Diferencias generacionales en el conocimiento

Una inspección general de los datos, en forma agregada para todos los lugares, muestra que la generación de los abuelos pudo proveer la mayor cantidad de información. Sobre 91 especies¹⁰ (véase la **Tabla 3** para el listado de las especies, su uso principal y su estatus), la generación de los abuelos proporcionó información para un total de 1545 entradas, la generación de los padres para 1341 y la generación de los hijos para 1190 (en total fueron 4076 entradas). En promedio, cada abuelo/a podía presentar información sobre 64,4 plantas, cada padre sobre 55,9 y cada hijo/a sobre 45,8. La **Tabla 4** presenta los datos desagregados por lugar y por generación. Los promedios más bajos de cada generación se evidenciaron en Barú y, en contra a la tendencia que se esperaba (que efectivamente se dio en los otros dos lugares), la generación de los abuelos tenía un promedio un poco más bajo que la generación de los padres. Sin embargo, esto en parte se explica porque el primer abuelo

entrevistado en Barú identificó un número muy bajo de especies, que incidió en el promedio.

Tabla 3. Plantas comestibles utilizadas en la actividad de reconocimiento (familia, especie y nombre común), sus usos principales y su estatus

Fruta			
Familia	Especie	Nombre común	Estatus
Cesalpiniaceae	<i>Hymenaea courbanil</i> L.	Algarrobo	Silvestre
	<i>Tamarindus indica</i> L.	Tamarindo	Cultivado
Combretaceae	<i>Terminalia catappa</i> L.	Almendro	Cultivado
Annonaceae	<i>Annona squamosa</i> L.	Anón	Cultivado
	<i>Annona reticulata</i> L.	Anón liso	Cultivado
	<i>Annona cherimola</i> Mill.	Chirimoya	Cultivado
	<i>Annona muricata</i> L.	Guanabana	Cultivado
	<i>Annona purpurea</i> Moc & Sesse ex Dunal.	Guanabana de monte; Matimbá	Silvestre
Passifloraceae	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	Badea	Cultivado
	<i>Passiflora edulis</i> Sims.	Maracuyá	Cultivado
Cucurbitaceae	<i>Momordica charantia</i> L.	Balsamina	Silvestre
	<i>Cucumis anguria</i> L.	Melón de golero	Silvestre
	<i>Cucumis melo</i> L.	Melón criollo	Cultivado
	<i>Citrullus lanatus</i> Thunb.	Patilla	Cultivado
Sapotaceae	<i>Chrysophyllum cainito</i> L.	Caimito	Semisilvestre
	<i>Manihara zapota</i> (L.) P. Royen.	Nispero	Cultivado
	<i>Pouteria sapota</i> (Jacq.) H.E. Moore & Stearn.	Sapote	Cultivado
Fabaceae	<i>Cassia grandis</i> L.	Cañadonga	Semisilvestre
Mimosaceae	<i>Inga thibaudiana</i> DC.	Guama	Semisilvestre
	<i>Inga</i> spp.	Guamita	Silvestre
Oxalidaceae	<i>Averrhoa carambola</i> L.	Carambolo	Cultivado
Malpighiaceae	<i>Malpighia glabra</i> L.	Cereza	Silvestre
Anacardiaceae	<i>Spondias purpurea</i> L.	Ciruela	Cultivado
	<i>Spondias mombin</i> L.	Jobo	Semisilvestre
	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Marañón	Cultivado
Areaceae	<i>Bactris guineensis</i> (L.) H.E. Moore.	Corozo	Silvestre
Ulmaceae	<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam.	Guasimo	Silvestre
Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i> L.	Guayaba	Cultivado
	<i>Psidium guineense</i> Sw.	Guayaba agria	Cultivado
Moraceae	<i>Brosimum alicastrum</i> Sw.	Guaimaro	Silvestre
Rhamnaceae	<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam.	Guindaguinda	Silvestre
Cactaceae	<i>Opuntia ficus-indica</i> Mill.	Higo	Semisilvestre
	<i>Hylocereus megalanthus</i> K. Schum.	Pitajaya	Cultivado
	<i>Acanthocereus tetragonus</i> L.	Tuna	Silvestre
Rubiaceae	<i>Ximenia americana</i> L.	Huevo de morrocayo	Silvestre
Chrysobalanaceae	<i>Chrysobalanus icaco</i> L.	Icaco	Cultivado
Clusiaceae	<i>Mammea americana</i> L.	Mamey	Semisilvestre
Lecythidaceae	<i>Gustavia superba</i> Kunth.	Membrillo	Silvestre
Bromeliaceae	<i>Ananas comosus</i> Merr.	Piña	Cultivado
	<i>Bromelia chrysantha</i> Jacq.	Piñuela	Silvestre
Boraginaceae	<i>Cordia alba</i> Jacq.	Uvita pegajosa	Silvestre
Polygonaceae	<i>Coccoloba uvifera</i> L.	Uvita de plays	Silvestre

Verdura			
Familia	Especie	Nombre común	Estatus
Portulacaceae	<i>Talinum triangulare</i> Jacq.	Acababollo / Camambollo	Silvestre
	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Verdolaga	Silvestre
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne.	Ahuyama	Cultivado
	<i>Sicana odorifera</i> Naud.	Pepino chollo	Semisilvestre
Solanaceae	<i>Solanum melongena</i> L.	Berajena	Cultivado
	<i>Solanum allophyllum</i> Miers.	Bleo de golero / Bleo de gallinazo	Silvestre
	<i>Lycopersicon esculentum</i> L.	Tomate	Cultivado
Amaranthaceae	<i>Amaranthus dubius</i> Mart.	Bleo de puerco	Silvestre
Malvaceae	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.	Candia	Cultivado
Alliaceae	<i>Allium cepa</i> L.	Cebolla cabezona	Cultivado
Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> L.	Col	Cultivado
	<i>Raphanus sativus</i> L.	Rabano	Cultivado
Basellaceae	<i>Basella alba</i> L.	Espinaca	Semisilvestre
Cyclanthaceae	<i>Caludovica palmata</i> Ruiz & Pav.	Palma airaca	Semisilvestre
Arecaceae	<i>Sabal mauritiformis</i> Griseb. & H. Wendl.	Palma amarga	Semisilvestre
Saborizante			
Familia	Especie	Nombre común	Status
Solanaceae	<i>Capsicum annum</i> L.	Aji dulce	Cultivado
	<i>Capsicum baccatum</i> L.	Aji picante	Silvestre
Cactaceae	<i>Pereskia bleo</i> (Kunth) D.C.	Bleo de chupa	Semisilvestre
Alliaceae	<i>Allium fistulosum</i> L.	Cebollín	Cultivado
Apiaceae	<i>Corandrum sativum</i> L.	Cilantro	Cultivado
	<i>Eryngium foetidum</i> L.	Culantro	Semisilvestre
Lamiaceae	<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour) Spreng.	Orégano	Cultivado
Alimento de base			
Familia	Especie	Nombre común	Estatus
Convolvulaceae	<i>Ipomoea batatas</i> L.	Batata	Cultivado
Moraceae	<i>Artocarpus altilis</i> Parkinson.	Frutopan	Cultivado
Sapindaceae	<i>Blighia sapida</i> K.D Koenig.	Huevo vegetal	Cultivado
Araceae	<i>Xanthosoma sagittifolium</i> Schott.	Mufafa	Silvestre
Poaceae	<i>Zea mays</i> L.	Maíz	Cultivado
	<i>Panicum miliaceum</i> L.	Millo	Cultivado
Dioscoreaceae	<i>Dioscorea</i> spp.	Name	Cultivado
Bebida			
Familia	Especie	Nombre común	Estatus
Lamiaceae	<i>Ocimum campechianum</i> Willd.	Albahaca cotorrera	Semisilvestre
Lamiaceae	<i>Origanum majorana</i> L.	Majorana	Cultivado
Lamiaceae	<i>Melissa officinalis</i> L.	Toronjil	Cultivado
Malvaceae	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	Cola	Cultivado
Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i> DC.	Hierba limón	Cultivado
Otros usos			
Familia	Especie	Nombre común	Estatus
Pedaliaceae	<i>Sesamum indicum</i> L.	Ajonjolí	Cultivado
Caesalpiniaceae	<i>Senna occidentalis</i> ; <i>Senna tora</i>	Bicho	Silvestre
Sterculiaceae	<i>Sterculia apetala</i> Jacq.	Camajón	Silvestre
Poaceae	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Caña de azúcar	Cultivado
Anacardiaceae	<i>Anacardium excelsum</i> DC.	Caracoli	Silvestre
Arecaceae	<i>Elaeis oleifera</i> Kunth.	Corozo de aceite	Semisilvestre
	<i>Elaeis guineensis</i> Jacq.	Palma africana	Cultivado
	<i>Attalea butyracea</i> Mutis.	Palma de vino	Semisilvestre
Fabaceae	<i>Cajanus cajan</i> (L.) Huth.	Guandul	Cultivado
	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Maní	Cultivado
Mimosaceae	<i>Enterolobium cyclocarpum</i> (Jacq) Griseb.	Orejero	Silvestre
Bombacaceae	<i>Cavanillesia platanifolia</i> H&B.	Macondo	Silvestre
Rubiaceae	<i>Morinda citrifolia</i> L.	Noni	Cultivado

Tabla 4. Total de entradas de información sobre 91 especies por generación en los tres lugares de investigación

	Barú		María la Baja		Palenque	
	Total	Promedio/ cápita	Total	Promedio/ cápita	Total	Promedio/ cápita
Abuelos	389	48,6	569	71,1	587	73,4
Padres	404	50,5	439	54,9	498	62,3
Hijos	487	40,6	293	48,8	410	51,3
Total	1280	45,7	1301	59,1	1495	62,3

Entrando a mirar los datos en forma desagregada por planta, se pudieron observar diferencias marcadas entre la generación de los abuelos y la de los hijos especialmente para algunas plantas (los padres evidenciaron un nivel de conocimiento intermedio). Específicamente, en el caso de las frutas se observaron diferencias bastante pronunciadas en el caso del membrillo (el 37,5% de los abuelos vs. el 0% de los hijos reconoció esta planta), el guaimaro (45,8% vs. 3,8%), el melón de golero (50% vs. 7,7%), el icaco (50% vs. 7,7%), el algarrobo (62,5% vs. 23,1%), la guindaguinda (70,8% vs. 15,4%) y la piñuela (75% vs. 34,6%). De estas plantas solo el algarrobo y el icaco tienen estatus de plantas cultivadas.

En el caso de las plantas utilizadas como verdura, los datos sugirieron una diferencia marcada en el reconocimiento de aquellas con estatus silvestre o semisilvestre, como la palma airaca (58,3% abuelos vs. 11,5% hijos), la palma amarga (70,8% vs. 19,2%), el acababollo (87,5% vs. 23,1%), el bleo¹¹ de golero (75% vs. 19,2%) y el bleo de puerco (75% vs. 11,5%), pero también varias especies cultivadas y de patio como la col (87,5% vs. 19,2%), el pepino criollo (83,3% vs. 34,6%) y la candia (91,7% vs. 26,9%). En el caso de las plantas utilizadas para dar sabor a la comida, se observaron menos diferencias intergeneracionales. Entre estas, la planta relativamente menos conocida por la generación de los hijos fue el culantro (66,7% vs. 46,2%), una planta que crece en hábitats modificados por la actividad humana.

Finalmente, las generaciones más jóvenes evidenciaron un conocimiento menor en comparación a sus abuelos frente a ciertas plantas que se pueden utilizar como alimentos de base como el huevo vegetal (12,5% vs. 3,8%), el frutopán (45,8% vs. 15,4%) y la mafafa (66,7% vs. 26,9%), dos plantas aromáticas como la mejorana (33,3% vs. 0%) y la albahaca de monte (45,8% vs. 26,9%), y plantas con otros usos, incluyendo varios árboles como el caracolí (50% vs. 11,5%), el camajón (70,8% vs. 19,2%), el macondo (16,7% vs. 0%) y las palmeras como el corozo de aceite (75% vs. 19,2%) y la palma de vino (45,8% vs. 0%).

¿Plantas en desuso?

Los datos presentados en la sección anterior se refieren solo al reconocimiento de la planta y no al uso, lo que implica que en algunos casos los participantes podían reconocer una planta, pero no utilizarla o incluso desconocer su uso alimenticio. Por esta razón, durante la entrevista se preguntó por la última vez que un entrevistado se acordaba de haber consumido cada planta y con qué frecuencia la consumía. Como otros métodos que se basan en que el entrevistado recuerde lo que ha consumido (p. ej. los

cuestionarios de frecuencia de consumo o la historia dietética), los datos no serán precisos debido a problemas de memoria y sesgos por la deseabilidad social de consumir o no cierto alimentos (Agudo, 2005). Así que con este método no se pretendía realizar una evaluación precisa del consumo de las diferentes plantas, sino buscar unos posibles patrones generales de uso.

Las respuestas dadas por los entrevistados se consolidaron en 15 categorías, las cuales en parte surgieron de las mismas respuestas. Las categorías de uso no reciente¹² y de no consumo fueron de especial interés porque pueden indicar una pérdida potencial de un uso alimenticio. Efectivamente, se registraron porcentajes altos en estas categorías en el caso de varias plantas (**Tabla 5**), sin embargo, las razones podían ser bastante variadas y de difícil interpretación. Dado que no existen líneas base de consumo de muchas especies en las zonas del estudio, es difícil definir cuándo estos porcentajes altos están indicando un probable cambio generacional en el uso o sencillamente que nunca han sido de uso muy común y difundido. Es por eso que las razones dadas por los entrevistados de no uso o uso no reciente se exploraron más en profundidad con grupos focales.

Tabla 5. Porcentaje de los entrevistados que habían consumido una planta hace varios años o no lo habían nunca consumido

Nombre local estándar	Consumido hace años (% de los entrevistados)	Conocen la planta, pero no lo han consumido (% de los entrevistados)	% Total consumido hace años + % no lo han consumido
Macondo (4)	0,0	100,0	100,0
Verdolaga (46)	4,3	95,7	97,8
Mejorana (12)	8,3	83,3	91,7
Membrillo (12)	44,4	41,7	86,1
Palma amarga (27)	15,4	70,4	85,8
Palma africana (26)	0,0	84,6	84,6
Bicho (48)	7,1	77,1	84,2
Melón de golero (18)	66,7	16,7	83,3
Huevo vegetal (5)	0,0	80,0	80,0
Balsamina (55)	37,8	41,8	79,6
Guamero (15)	46,2	33,3	79,5
Palma airaca (25)	19,0	60,0	79,0
Camajón (31)	34,5	41,9	76,4
Guásimo (48)	42,5	33,3	75,8
Uvita (59)	36,4	39,0	75,3
Bleo de chupa (12)	0,0	75,0	75,0
Albahaca de monte (32)	0,0	75,0	75,0
Mafafa (35)	0,0	71,4	71,4
Bleo de puerco (29)	8,3	62,1	70,4
Tuna (33)	23,3	45,5	68,8
Palma de vino (15)	15,4	53,3	68,7
Frutopán (21)	44,4	23,8	68,3
Caracolí (21)	25,0	42,9	67,9
Higo (11)	12,5	54,5	67,0
Orejero (15)	0,0	66,7	66,7
Acababollo (35)	39,3	25,7	65,0
Corozo de aceite (32)	41,4	21,9	63,3
Almendro (59)	34,0	27,1	61,1
Toronjil (38)	2,9	57,9	60,8
lcaco (22)	25,0	31,8	56,8
Noni (43)	6,7	48,8	55,5
Orégano (62)	5,4	45,2	50,5
Huevo de morrocayo (4)	0,0	50,0	50,0
Marañón (53)	31,8	15,1	46,9
Guamita (46)	31,4	15,2	46,6
Piñuela (41)	29,4	17,1	46,5
Candia (40)	13,8	32,5	46,3
Bleo de golero (35)	25,8	17,1	42,9
Guanábana de monte (33)	22,2	18,2	40,4
Espinaca (53)	8,9	28,3	37,2
Pitajaya (17)	0,0	35,3	35,3
Badea (16)	9,1	25,0	34,1
Jobo (64)	19,0	14,1	33,0
Rábano (35)	3,3	28,6	31,9
Guindaguinda (31)	25,0	6,5	31,5

Nota: El número entre parentesis se refiere al número total de reconocimientos en la muestra.

Por ejemplo, el grupo de las palmeras (Arecaceae) registró porcentajes altos de encuestados que nunca las habían consumido, pero las explicaciones diferían según la especie. La palma africana

tuvo un nivel de reconocimiento alto particularmente en María la Baja, pero como se menciona en la sección “Descripción de las localidades” es de introducción reciente y el aceite es para la venta externa y no para el consumo local. Así, los porcentajes altos de no consumo en este caso (el 84,6% de las 26 respuestas en la muestra total) no están indicando una pérdida de consumo. Por otro lado, es posible que los porcentajes altos de no consumo de otras palmeras sí estén indicando un descenso generacional en el uso, dado que los entrevistados que indicaban haberlas consumido eran predominantemente de la generación de los abuelos y algunos de los padres y también por el tipo de comentarios dados por los encuestados. Por ejemplo, en el caso de la palma amarga si bien algunos de los entrevistados podían explicar el uso alimenticio del cogollo, los jóvenes en particular lo conocían solo como fuente de material de construcción. En el caso del corozo de aceite varios podían explicar su uso, pero indicaban que ya no era común utilizarlo.

Los porcentajes altos de no consumo de la mafafa (71,4% de 35 respuestas) y del bleo de chupa (75% de 12 respuestas) se podrían explicar ya que no son especies que parecen tener una tradición de consumo en ninguno de los tres pueblos. Pocas de las personas que reconocían el bleo de chupa pudieron indicar que había una tradición de uso en el Carmen de Bolívar y en San Juan Nepomuceno. En el caso de la mafafa, la mayoría de los encuestados indicaron que no se comía. Los que la conocían indicaron que la habían comido en otras zonas (p. ej. en La Guajira). Esto subraya cómo el conocimiento de una gran diversidad de plantas alimenticias está estrechamente ligado al territorio, producto de la interacción de las particularidades climáticas y edáficas y los procesos culturales y económicos que se desenvuelven allí¹³.

Se registraron porcentajes relativamente altos de personas que indicaban que no habían consumido desde su niñez plantas comunes como el guásimo, la balsamina, el almendro y la uvita (42,5%, 37,8%, 34%, 36,4%, respectivamente, del total de respuestas dadas para cada planta). En este caso, muchos de los entrevistados aclararon que era comida de niños y no era costumbre de los adultos comer estas plantas. Por ejemplo, refiriéndose a la uvita pegajosa, un abuelo en Barú comentó “solo los pelaos¹⁴ y los pájaros la comen” y comentarios similares se registraron en todas las localidades para estas plantas. En el caso del almendro, de los 17 entrevistados que indicaron que lo habían comido por lo menos hace un año, 10 pertenecían a la generación de los nietos. El ejercicio de clasificación de preferencias para frutos, con grupos de niñas y niños en las tres localidades, mostró que estos grupos estaban familiarizados con varios frutos silvestres y semisilvestres disponibles en la zona, pero que muchos tenían una apreciación relativamente baja en varios criterios¹⁵. Por ejemplo, en Barú el almendro recibió un puntaje alto en el criterio de ‘accesibilidad’ (había una mata afuera de la escuela), pero el mínimo del puntaje en los criterios de ‘sabor’, ‘saludable’ y ‘multiuso’, lo que explicaría por qué el consumo de este se abandona en edad adulta.

Fue más complejo definir el estatus de la verdolaga y del bleo de puerco. La verdolaga tuvo un buen nivel de reconocimiento, pero del total de 46 respuestas, el 95,7% no lo consumía y solo el 4,3% dijo

haberla consumido hace años. La mayoría de los entrevistados no la consideraba comestible y muchos explicaron que era algo que comían los animales (icoteas y cerdos). Dado que muy pocas de las personas que participaron en la investigación conocían su uso alimenticio, no fue posible entender si en la zona nunca hubo una tradición muy significativa de consumo de dicha planta o si se podía estar viendo una pérdida de tradición muy avanzada¹⁶. El bleo de puerco fue reconocido por 29 encuestados y de estos el 62,1% no lo había consumido y el 8,3% lo había consumido hace años. Al igual que la verdolaga fue difícil definir el estatus de la planta, pero se encontraron indicaciones de una pérdida de tradición, asociada a una probable percepción negativa de esta (como lo denota el nombre, es considerado alimento para cerdos). Es interesante notar que, para el contexto de San Jacinto en Bolívar, Bonzani (1995) ha indicado que si bien la verdolaga y el bleo de puerco hacían parte de la alimentación de grupos prehispánicos Zenú, su uso contemporáneo se relaciona con la alimentación de animales.

Las especies para las cuales se registraron porcentajes altos de no consumo y/o de consumo de hace años que se combinaron con explicaciones que sugerían un declive en el uso alimenticio, incluyen el membrillo, la palma amarga, el bicho, el melón de golero, el guaimaro, la palma airaca, el camajón, la palma de vino, el frutopán, el caracolí, el corozo de aceite, el acababollo, el bleo de golero, la candia y la guindaguinda. A esta lista se podrían añadir dos saborizantes, el orégano y el culantro. Si bien un número relativamente importante de los encuestados reportaron un uso relativamente reciente de estas dos plantas (en la semana o en el mes), fueron particularmente los abuelos y en menor medida los padres quienes reportaban su consumo. Así, en estos dos casos también es posible que se esté viendo una pérdida de tradición de uso, aunque menos marcada con respecto a las otras plantas.

Los datos presentados en estas dos secciones en combinación indican una erosión del conocimiento y de las prácticas de uso para varias plantas, lo que coincide con lo reportado con bastante frecuencia en la literatura. En Colombia se ha reportado la pérdida intergeneracional de costumbres ligadas a las zoteas (p. ej. Organización de Barrios Populares del Chocó –OBAPO–, 2001) y a los tubérculos andinos (p. ej. Aguirre, Piraneque y Pérez, 2012; Sánchez, 2012), debido a múltiples causas. Por otro lado, un estudio en un municipio del Quindío que utilizó un aproximación cuantitativa para determinar la relación entre características de los informantes y los tipos de uso, no encontró un declive generalizado de los conocimientos, pero indicó que podían haber relaciones significativas entre la edad y ciertos tipos de uso (Arango, 2004). En otros contextos latinoamericanos también se reporta el declive en el uso de plantas comestibles, por ejemplo, en Argentina (Muiño, 2012), Costa Rica (González, 2008) y Venezuela (Aranguren, 2005). El estudio en Argentina señaló, a igual de los datos de esta investigación, que el conocimiento no necesariamente tiene correlación con el uso y que particularmente entre los adultos mayores puede existir un mayor conocimiento sobre plantas comestibles que las que usan realmente (Muiño, 2012).

En esta investigación en Bolívar fue evidente que las razones dadas para el declive en el uso variaban según la planta e incluían

percepciones de cambio en las costumbres de producción, preparación de alimentos y consumo impulsados por varias razones y desaparición (por lo menos a escala local) de ciertas plantas, a causa de cambios en las prácticas de gestión del territorio y de los recursos naturales (p. ej., la aplicación de plaguicidas y los procesos de deforestación que han afectado la cobertura original del bosque seco tropical¹⁷). Otros estudios coinciden en indicar que los cambios en el conocimiento y las prácticas de uso se derivan de la combinación de varios factores. En Costa Rica, por ejemplo, González (2008) ha reportado una erosión del conocimiento alrededor del uso de hortalizas nativas debido a la combinación de percepciones negativas de estas plantas, vistas como “alimentos para pobres o indios” (p. 186) con factores medioambientales que contribuyeron con la merma de estas plantas, tales como la desaparición de hábitats naturales y de los solares y también por el desinterés de la academia. En Argentina, Muiño (2012) evidencia que la disminución en el uso de algunos recursos vegetales silvestres se acompaña también por una pérdida de ciertas prácticas de preparación de alimentos (específicamente de conservas) y que hay sustitución con productos manufacturados del mercado. En el Pacífico vallecaucano Leyton-C. et al. (2001) identifican como factores contribuyentes a la pérdida de las zoteas los cambios de tradición y la sustitución con productos comprados de afuera, incluyendo productos procesados. Para el caso de San Jacinto en Bolívar, Bonzani (1995) observa que la desaparición del conocimiento sobre plantas surge cuando las personas ya no están directamente produciendo y obteniendo sus alimentos del medio en el cual viven y empiezan a depender de canales institucionales como tiendas y supermercados.

Diferencias de género en el conocimiento

Varios actores internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura –FAO– (1999) resaltan la importancia de adoptar un enfoque diferencial de género para apoyar los procesos de uso sostenible de la agrobiodiversidad. La literatura resalta que por sus actividades diferentes, los hombres y las mujeres tienen un conocimiento diferencial respecto a su entorno y a la diversidad de plantas locales útiles (véase, p. ej., la discusión en Voeks, 2007).

En este estudio se observó que a nivel agregado los hombres proporcionaron el 55,1% de las entradas, entonces estaban aportando relativamente más información que las mujeres (teniendo en cuenta el tamaño de la muestra, se habría esperado que los hombres aportaran el 51,4% de las entradas, si ambos géneros hubiesen aportado en la misma medida las respuestas). Esta diferencia, que es relativamente pequeña, podría explicarse tal vez por algún sesgo en las entrevistas, sin embargo, examinando los resultados en detalle, se observó que las diferencias en los aportes eran más pronunciadas para ciertas plantas (**Figura 2**), lo cual podría estar indicando un conocimiento diferencial alrededor de estas.

La **Figura 2** muestra las 28 plantas para las cuales los hombres aportaron el 60% o más de las respuestas. En primer lugar, se pudo

observar que los hombres aportaron más respuestas con respecto a las palmeras (palma de vino, palma amarga, palma africana y corozo de aceite; en el caso del corozo la diferencia estaba menos marcada, pero se mantenía la misma tendencia de un mayor conocimiento por parte de los hombres). En segundo lugar, se observó en este grupo un alto porcentaje de plantas silvestres o semisilvestres. Y en tercer lugar, los hombres aportaron una proporción marcadamente más alta de información (el 73% o más de las respuestas) respecto a las plantas relativamente poco conocidas a nivel de toda la muestra, como por ejemplo, el huevo de morrocuyo (total de 4 respuestas sobre un total potencial de 74), el macondo (4), el huevo vegetal (5), la mejorana (12), el membrillo (12), el guaimaro (15), el orejero (15) y la palma de vino (15).

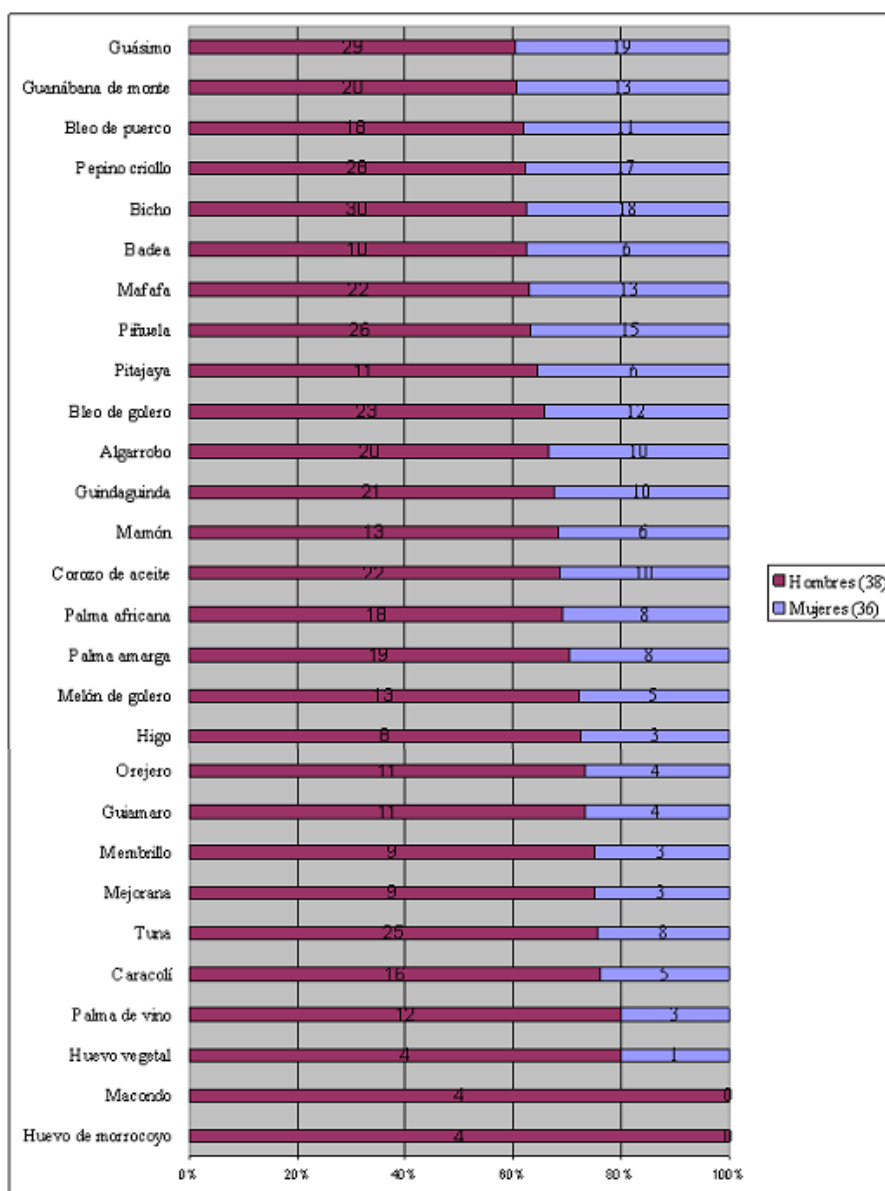


Figura 2. Identificación de plantas por hombres y mujeres (porcentaje sobre el total de respuestas por cada planta).

Sin embargo, cuando se compararon los resultados de la generación de los padres y de los abuelos en términos de diferencias de género, se evidenció que las diferencias entre hombres y mujeres estaban más marcadas en la generación de los padres. En la generación de los abuelos los hombres aportaron un 10% o más por encima de su aporte esperado¹⁸ para 21 plantas, mientras que en la generación de los padres esto pasó para 30 plantas. Examinando las 15 plantas para las cuales los hombres de la generación de los padres aportaron el 75% o más de las entradas, se pudo observar que en la generación de los abuelos, si bien se mantenía la tendencia de un mayor aporte de los hombres, las diferencias eran menos marcadas (Tabla 6). Por ejemplo, en el caso del corozo de aceite, el 77,8% de las 9 identificaciones de la generación padres fueron de hombres (versus el 50% esperado), mientras que de las 18 identificaciones por los abuelos el aporte relativo de los hombres bajó al 66,7% (versus el 54,3% esperado).

Tabla 6. Aportes de los entrevistados hombres de las generaciones padres y abuelos para plantas seleccionadas (total de respuestas y porcentaje)

	Total respuestas generación padres	% Hombres (aportes esperados con base en el tamaño de la muestra 50%)	Total respuestas generación abuelos	% Hombres (aportes esperados con base en el tamaño de la muestra 54,3%)
Huevo vegetal	1	100	3	66,7
Orejero	5	100,0	6	50,0
Membrillo	3	100,0	9	66,7
Guamero	3	100,0	11	72,7
Palma de vino	4	100,0	11	72,7
Caracolí	6	100,0	12	66,7
Melón de golero	4	100,0	12	66,7
Palma amarga	5	100,0	17	58,8
Tuna	11	81,8	10	90,0
Higo	5	80,0	4	75,0
Badea	5	80,0	8	62,5
Piñuela	14	78,6	11	61,1
Corozo de aceite	9	77,8	18	66,7
Mejorana	4	75,0	8	75,0
Mafafa	12	75,0	16	62,5

Los datos se deben interpretar con cuidado dado que el número total de entradas por planta en algunos casos fue muy limitado. No obstante, combinando las tendencias generales de estos datos cuantitativos con las discusiones en los grupos focales, parecería que en este contexto podrían ser los hombres quienes todavía juegan un papel determinante en el reconocimiento de plantas comestibles silvestres y semisilvestres. Voeks (2007) argumenta que el conocimiento de las mujeres puede ser mayor en hábitats más intervenidos (como huertas familiares, senderos y sistemas de roza y quema), mientras que los hombres tienen más conocimiento de flora en bosques menos intervenidos y lejanos del hogar. Las diferencias en el conocimiento entre hombres y mujeres en este estudio se podrían explicar, entonces, por el acceso más frecuente a zonas de monte por parte de los hombres, debido a su mayor participación en labores agrícolas.

Esta posible explicación se refuerza cuando se considera que las mujeres de la generación de los abuelos aportan relativamente más a la muestra respecto a las mujeres de la generación de los padres. Las discusiones individuales y grupales indicaron que había un involucramiento mayor de las mujeres de la generación de los abuelos en las labores agrícolas, particularmente alrededor de María la Baja y Palenque. Hay varias razones que pueden haber aportado a la disminución de la participación de las mujeres en las labores en el campo. Una relevante puede haber sido la situación de inseguridad que, como se ha mencionado en la sección "Descripción de las localidades", marcó la década de los noventa en esta zona, llevando al abandono de predios alejados del casco urbano. Hoy en día las mujeres se desplazan menos en las zonas rurales del municipio y no confían en quedarse durante la noche en las fincas. Adicionalmente en Palenque, según los relatos, la salida de las mujeres de las labores del campo surgió a raíz de su desenvolvimiento en la industria y comercialización de dulces tradicionales, lo que llevó a que empezaran a quedarse largos tiempos afuera del pueblo.

Desde una revisión de 39 estudios de caso en América Latina, Howard (2006) resalta que es particularmente en los espacios de las huertas familiares (las cuales generalmente exhiben una mayor diversidad y complejidad respecto a la producción en finca), que las mujeres son las detentoras principales del conocimiento. De igual manera, se ha señalado que para los pobladores afrodescendientes de la costa chocoana los patios y las zoteas son espacios de identidad y de conocimiento femenino (Camacho, 2001). Cabe preguntarse entonces por qué no se detectaron tendencias de conocimiento mayor de las mujeres frente a las plantas de patio. Esto podría deberse a una pérdida ya acelerada de la tradición de producción en huertas caseras. Las discusiones indicaron, por ejemplo, que en María la Baja se habían reducido significativamente los patios y adicionalmente hubo reportes de la pérdida de la tradición de producción en trojas (estructuras similares a las zoteas - véase Camacho, 2001). La disminución de la producción en patios y el declive en el uso de las trojas no se va a considerar en más detalle en este escrito, pero parece deberse a una combinación de procesos, que incluyen la expansión urbana, los cambios en la forma de preparar comida (sustituyendo ingredientes autoproducidos por otros comprados) y posiblemente la dedicación de las mujeres a otras actividades económicas (como por ejemplo lo que ha pasado en Palenque con respecto a la migración por temporadas largas de las mujeres para vender dulces). El declive de la producción en huertas urbanas puede haber llevado a que ya se haya perdido una proporción significativa de la agrobiodiversidad que tradicionalmente se conservaba en estos espacios, llevando solo a la identificación de plantas de patio relativamente bien conocidas en la línea base utilizada para el ejercicio de reconocimiento.

CONCLUSIONES

La información cuantitativa recolectada con 13 familias durante esta investigación ha destacado unas diferencias significativas entre generaciones, en términos del reconocimiento de varias plantas comestibles utilizadas tradicionalmente en las tres comunidades. La generación de los hijos evidenció niveles más bajos de reconocimiento de plantas con estatus silvestre y semisilvestre y de algunas especies utilizadas como verduras típicamente producidas en huertas caseras. Se pudo observar también que el hecho de que algunos de los entrevistados identificaran correctamente una planta, no implicaba necesariamente que conocieran su uso alimenticio o, incluso si lo conocían, que este uso fuera actual. De hecho, para varias especies se reportaron porcentajes altos de no consumo y/o de consumo de hace años. Para algunas de estas las explicaciones dadas indicaban una pérdida de tradición de uso y además había indicaciones de que el conocimiento para algunas plantas y sus usos se estaba perdiendo más rápidamente que para otras y que las causas variaban según la planta.

Los datos indicaron que los hombres tenían un mayor conocimiento acerca de algunas plantas que se conseguían en el monte, algo que ya se ha reportado en otros contextos, pero un punto interesante fue que la diferencia de género en el conocimiento parecía menos importante en la generación de los abuelos respecto a la generación de los padres.

Es claro que los patrones específicos encontrados en términos de conocimientos y de uso reportado de diferentes plantas en esta muestra no se pueden extrapolar directamente a la población general de las tres localidades. Sin embargo, cuando se triangula el hecho de que se haya registrado un patrón pronunciado de pérdida de conocimiento y de tradiciones de uso, incluso en familias que contaban con generaciones mayores reconocidas por su experticia en el tema de plantas comestibles, con lo reportado por diferentes grupos de discusión y entrevistas individuales en todas las fases de la investigación, es razonable hipotetizar una pérdida de conocimiento generalizada en las tres comunidades.

Se requiere de manera urgente empezar a desarrollar estrategias para la recuperación y el aprovechamiento sostenible de las plantas comestibles en estas zonas, que tengan en cuenta el panorama complejo de lo que está pasando con el conocimiento en las comunidades. El éxito de estas estrategias dependerá entonces de entender no solamente cómo se distribuye el conocimiento, sino también los procesos que lo están cambiando, lo cual permitirá un diseño con un enfoque diferencial según grupos de usuarios y tipos de plantas.

AGRADECIMIENTOS

Esta investigación fue posible gracias a la financiación de la Universidad de los Andes. El equipo quiere agradecer Santiago Madriñán Restrepo por su apoyo y experticia; a Sognigbé N'Danikou por su participación en la fase 2 del estudio; y al equipo del CIDER por el apoyo en temas de logística y financieros. Un agradecimiento muy especial va a las comunidades locales que compartieron con generosidad su tiempo y conocimiento y de manera particular por su apoyo logístico a Víctor Fuentes, Estebana Vargas, Harlan Rodríguez, Manuel Pérez, Gavino Hernández y Tayler Miranda.

POTENCIAL CONFLICTO DE INTERESES

Los autores declaran no tener conflictos de interés en relación a la realización de la investigación.

FUENTE DE FINANCIACIÓN

Esta investigación fue financiada por el Fondo de Apoyo para Profesores Asistentes (FAPA) de la Universidad de los Andes, Bogotá, Colombia.

REFERENCIAS

- Agudo, A. (2005). Measuring intake of fruit and vegetables. Background paper for the joint FAO/WHO workshop on fruit and vegetables for health, 1-3 September 2004, Kobe, Japan. World Health Organization. Recuperado el 20 de junio de 2013 de http://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/f&v_intake_measurement.pdf
- Aguirre Forero, S.E., Piraneque Gambasica, N.V. y Pérez Mojica, I. (2012). Sistema de producción de tubérculos andinos en Boyacá, Colombia. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 9(69), 257-273.
- Ambrose-Oji, B. (2009). Urban food systems and African indigenous vegetables: defining the spaces and places for Africa indigenous vegetables in urban and peri-urban agriculture. En: Shackleton, C.M., Pasquini, M.W. y Drescher, A.W. (eds.). *African Indigenous Vegetables in Urban Agriculture* (pp. 1-33). Londres: Earthscan.
- Arango Caro, S. (2004). Ethnobotanical studies in the Central Andes (Colombia): Knowledge distribution of plant use according to informant's characteristics (Estudios etnobotánicos en los Andes Centrales (Colombia): Distribución del conocimiento del uso de las plantas según características de los informantes). *Lyonia*, 7(2), 89-104.
- Aranguren B., A. (2005). Plantas útiles empleadas por los campesinos de la región de Bailadores, Venezuela. *Boletín Antropológico*, 23(64), 139-165.

- Arocha, J., Guevara, N., Londoño, S., Del Mar Moreno, L. y Rincón, L. (2007). Eleggúa y respeto por los afrocolombianos: una experiencia con docentes en Bogotá en torno a la Cátedra de Estudios Afrocolombianos. *Revista de Estudios Sociales*, 27, 94-105.
- Arroyo V., J.E., Camacho S., J., Leyton C. M. y González A., M. (eds.). (2001). *Zoteas: biodiversidad y relaciones culturales en el Chocó biogeográfico colombiano*. Instituto de Investigaciones Ambientales Pacífico-IIAP, Fundación Natura, Fundación SWISSAID-Colombia. Quibdó: Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico.
- Arroyo V., J.E. y Leyton Cortes, L. (1998, octubre). *Percepción y valoración de recursos fitogenéticos en agroecosistemas de la comunidad afrocolombiana de San Luis Robles, Tumaco, Nariño (Colombia)*. Documento presentado en el VII Congreso Latinoamericano de Botánica, México.
- Bernal, R., Galeano, G., Rodríguez, A., Sarmiento H. y Gutiérrez, M. (2013). *Nombres Comunes de las Plantas de Colombia*. Instituto de Ciencias Naturales, Universidad Nacional de Colombia. Recuperado el 7 de marzo de 2013 de <http://www.biovirtual.unal.edu.co/nombrescomunes/>
- Bonzani, R.M. (1995). *Seasonality, predictability, and plant use strategies, at San Jacinto 1, northern Colombia*. Tesis de doctorado en Antropología (no publicada). University of Pittsburgh, Estados Unidos.
- Camacho Segura, J. (2001). Mujeres, zoteas y hormigas arrieras: prácticas de manejo de flora en la costa Pacífica chocoana. En: Arroyo V., J.E., Camacho S., J., Leyton C., M. y González A., M. (eds.). *Zoteas: biodiversidad y relaciones culturales en el Chocó biogeográfico colombiano* (pp. 35-58). Instituto de Investigaciones Ambientales Pacífico –IIAP–, Fundación Natura, Fundación SWISSAID-Colombia. Quibdó: Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico.
- Carney, J.A. (2003). African Traditional Plant Knowledge in the Circum-Caribbean Region. *Journal of Ethnobiology*, 23(2), 167-185.
- _____. (2006). Una valoración de la geografía y la diáspora Africana. *Tabula Rasa*, 4, 145-163.
- Chízmar Fernández, C. et al. (2009). *Plantas Comestibles de Centroamérica*. Santo Domingo de Heredia, Costa Rica: Instituto Nacional de Biodiversidad, INBIO.
- Colombia, Corte Constitucional. (2010). *Sentencia T-745 de 2010*. Derecho a la consulta previa de comunidades afrocolombianas. Desconocimiento por obras que constituyen el proyecto construcción y mejoramiento de la vía transversal Barú. Recuperado el 10 de septiembre de 2013 de <http://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/2010/t-745-10.htm>
- _____. (2011). *Sentencia T-004 de 2011*. Acción de tutela contra acto administrativo - Improcedencia general / Acción de tutela contra acto administrativo - Procedencia excepcional cuando se configura perjuicio irremediable. Recuperado el 22 de septiembre de 2013 de <http://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/2011/t-004-11.htm>
- Cruz, M.P. y Sarmiento, I. (comps.). (2012). *Memorias del Evento de Lanzamiento de la Sociedad Colombiana de Etnobiología* [Documento digital]. Bogotá: Sociedad Colombiana de Etnobiología.

- Departamento Administrativo Nacional de Estadística –DANE–. (2005). *Censo General 2005*. Nivel nacional. Colombia: DANE.
- Gentry, A.H. (1996). *A field guide to the families and genera of woody plants of northwest South America (Colombia, Ecuador, Peru), with supplementary notes on herbaceous taxa*. Chicago: University of Chicago Press.
- González, F.A., Nelson Díaz, J. y Lowy Cerón, P. (1995). *Flora ilustrada de San Andrés y Providencia: con énfasis en las plantas útiles. (An illustrated flora of San Andrés and Providencia: with special reference to useful plants)*. Bogotá: Convenios SENA/Universidad Nacional.
- González Arce, R. (2008). De flores, brotes y palmitos: alimentos olvidados. *Agronomía costarricense*, 32(2), 183-192.
- Howard, P.L. (2006). Gender and social dynamics in swidden and homegardens in Latin America. En: Kumar, B.M. y Nair, P.K.R. (eds.). *Tropical homegardens. A time-tested example of sustainable agroforestry* (pp. 159-182). The Netherlands: Springer.
- Instituto Alexander von Humboldt –IAVH–. (1998). El bosque seco tropical (Bs-T) en Colombia. Recuperado el 25 de junio de 2013 de <http://media.utp.edu.co/ciebbreg/archivos/bosque-seco-tropical/el-bosque-seco-tropical-en-colombia.pdf>
- Leyton-C., M., Arroyo-V., J.E., González-A., M., Aubdon Rentería, M.V., Rentería G., Vallecilla, M. y Odimca-Consejo Comunitario. (2001). Diversidad florística, distribución y manejo de sustratos en zoteas de las comunidades negras del río Cajambre (Pacífico vallecaucano). En: Arroyo V., J.E., Camacho S., J., Leyton C., M. y González A., M. (eds.). *Zoteas: biodiversidad y relaciones culturales en el Chocó biogeográfico colombiano* (pp. 17-33). Instituto de Investigaciones Ambientales Pacífico –IIAP–, Fundación Natura, Fundación SWISSAID-Colombia. Quibdó: Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico.
- Maya Restrepo, L.A. (2000). Botánica y medicina africanas en la Nueva Granada, siglo XVII. *Historia Crítica*, 19, 27-47.
- Morales Bedoya, E. (2010). *Fogón Caribe. La historia de la gastronomía del Caribe colombiano*. Bogotá: Editorial la Iguana Ciega.
- Muiño, W.A. (2012). Estudio etnobotánico de plantas usadas en la alimentación de los campesinos del noreste de la pampa argentina. *Chungara Revista de Antropología Chilena*, 44(3), 389-400.
- Observatorio de Territorios Étnicos. (s.f.). Pérdida del territorio tradicional, desplazamiento y resistencia palenquera. Recuperado el 14 de septiembre de 2013 de <http://www.etnoterritorios.org/index.shtml?apc=c-xx-1-&x=23>
- Organización de Barrios Populares del Chocó –OBAPO–. (2001). Cultivo y aprovisionamiento de plantas medicinales y alimenticias. En: Arroyo V., J.E., Camacho S., J., Leyton C., M. y González A., M. (eds.). *Zoteas: biodiversidad y relaciones culturales en el Chocó biogeográfico colombiano* (pp. 105-111). Instituto de Investigaciones Ambientales Pacífico –IIAP–, Fundación Natura, Fundación SWISSAID-Colombia. Quibdó: Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura –FAO–. (1999). Women: users, preservers and managers of agrobiodiversity. Recuperado el 7 de marzo de 2013 de <http://www.fao.org/sd/nrm/Women%20-%20Users.pdf>

- Padulosi, S. (2011). A new international collaborative effort on traditional crops, climate change and on-farm conservation. En: Padulosi, S., Bergamini, N. y Lawrence, T. (comps.). *On farm conservation of neglected and underutilized species: status, trends and novel approaches to cope with climate change. Proceedings of the International Conference Friedrichsdorf, Frankfurt, 14-16 June 2011* (pp. 7-23). Rome: Bioversity International.
- Pardo de Santayana, M. y Gómez Pellón, E. (2003). Etnobotánica: aprovechamiento tradicional de plantas y patrimonio cultural. *Anales del Jardín Botánico de Madrid*, 60(1), 171-182.
- Pino Benítez, N. y Valois, H. (2004). Ethnobotany of Four Black Communities of the Municipality of Quibdó, Chocó - Colombia. *Lyonia*, 7(2), 61-69.
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo –PNUD–. (2009). San Basilio de Palenque. Frente a los objetivos del Milenio. Recuperado el 10 de septiembre de 2013 de http://www.pnud.org.co/img_upload/33323133323161646164616461646164/ODM%20Palenque.pdf
- _____. (2010). Los Montes de María: Análisis de la conflictividad. Recuperado el 10 de septiembre de 2013 de <http://www.undp.org/content/dam/undp/documents/projects/COL/00058220/Analisis%20conflictividad%20Montes%20de%20Maria%20PDF.pdf>
- Ramírez, C.R. (2007). Ethnobotany and the loss of traditional knowledge in the 21st Century. *Ethnobotany Research & Applications*, 5, 245-247.
- Ríos Hurtado, A., García Cossío, F., Ramos-P. Y.A., Palacios, J. del C. y Mosquera Mosquera, L.H. (1998, octubre). *Distribución geográfica y usos de 19 especies de palmas de importancia socioeconómica en el departamento del Chocó*. Documento presentado en el VII Congreso Latinoamericano de Botánica, México.
- Rodríguez M., G.M., Banda-R., K., Reyes B., S.P. y Estupiñán González, A.C. (2012). Lista comentada de las plantas vasculares de bosques secos prioritarios para la conservación en los departamentos de Atlántico y Bolívar (Caribe colombiano). *Biota Colombiana*, 13(2), 8-39.
- Romero-Castañeda, R. (1965). *Flora del centro de Bolívar (Volumen 1)*. Bogotá: Talleres gráficos del Banco de la República.
- Sánchez Ospina, C.M. (2012). *Cambios en el consumo de los cubios, chuguas e hibas a través de tres generaciones en el municipio de Ramiriquí, Boyacá*. Tesis de Maestría en Geografía (no publicada). Universidad de los Andes, Bogotá, Colombia.
- Shackleton, C.M., Pasquini, M.W. y Drescher, A.W. (2009). African indigenous vegetables in urban agriculture: recurring themes and policy lessons for the future. En: Shackleton, C.M., Pasquini, M.W. y Drescher, A.W. (eds.). *African Indigenous Vegetables in Urban Agriculture* (pp. 271-284). Londres: Earthscan.
- Soto, D., Balanzó, A., Herrera, B., Ondóñez, G., Vargas, J., Marrugo, L. y Pérez, M. (2009). San Basilio de Palenque, Colombia: Cultura presente, territorio ausente. En: Ranaboldo, C. y Schejtman, A. (eds.). *El valor del patrimonio cultural: territorios rurales, experiencias y proyecciones latinoamericanas* (pp. 141-166). Serie: Estudios de la Sociedad Rural, 35. Perú: Instituto de Estudios Peruanos –IEP–; Chile: Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural –RIMISP–.

Recuperado el 10 de septiembre de 2013 de http://www.bioculturaldiversityandterritory.org/documenti/24_300000176_07_sanbasiliodepalenque.pdf

- Voeks, R.A. (2007). Are women reservoirs of traditional plant knowledge? Gender, ethnobotany and globalization in northeast Brazil. *Singapore Journal of Tropical Geography*, 28(1), 7-20.

1. Doctorado en Geografía (en el área de Estudios sobre Desarrollo). Pregrado en Ecología, Conservación y Medio Ambiente. Afiliación: Universidad de los Andes - Centro Interdisciplinario de Estudios sobre Desarrollo, Colombia. margaretpasquini@yahoo.co.uk

La trayectoria de investigación de Margaret se caracteriza por su aproximación interdisciplinaria, que busca integrar perspectivas y metodologías de las ciencias naturales y de las ciencias sociales. Ha trabajado en investigaciones que conectan temas de agricultura, alimentación y medio ambiente en países en vías de desarrollo. Más específicamente sus proyectos se han enfocado en la gestión de la fertilidad de suelos en sistemas de producción hortícola urbanos y periurbanos, el rescate del uso de cultivos y plantas silvestres subutilizados en sistemas de producción a lo largo del continuo rural-urbano y la integración de sistemas de conocimiento locales o empíricos y sistemas de conocimiento científico. Margaret trabajó aproximadamente 6 años en investigación y gestión de proyectos en CAZS Natural Resources, un centro de la Universidad de Bangor en Gales, enfocándose en proyectos en África sub-Sahariana, y 4 años como docente e investigadora en el Centro Interdisciplinario de Estudios sobre Desarrollo de la Universidad de los Andes en Colombia.

2. Magíster en Geografía (con enfoque en Etnobotánica). Pregrado en Estudios Latinoamericanos y Pregrado en Geografía (con énfasis en Medio Ambiente). Afiliación: Universidad de los Andes, Colombia. pregunta28@gmail.com

Carolina tiene experiencia en trabajo con comunidades y temas relacionados con seguridad alimentaria, creación de nuevos mercados, educación del consumidor e investigación de iniciativas para dar valor agregado a productos locales y rescate de semillas tradicionales. Trabaja en temas relacionados con desarrollo sostenible, desarrollo de huertas productivas, arborización de espacios urbanos y educación ambiental. Carolina desarrolló su tesis sobre el *Desuso y percepción de Tubérculos Andinos por una comunidad campesina en Ramiriquí, Boyacá*, y ha estado involucrada en un estudio de la composición biológica en áreas propuestas para la conservación en Fiji (*Biological surveys of proposed conservation area in Fiji*) y en el proyecto "El uso alimenticio de plantas nativas y adaptadas por comunidades afrodescendientes en el Caribe colombiano".

3. Pregrado en Biología con opción en Antropología. Afiliación: Universidad de los Andes, Colombia. viperjuan@gmail.com

Juan se encuentra interesado en la conservación de los hábitats vulnerables del Caribe colombiano y su riqueza etnobiológica. Su enfoque de investigación se ha centrado sobre cambios en comunidades de vertebrados atribuidos a las actividades humanas como la tala y la expansión agrícola. Además de la representación etnozoológica de los reptiles y anfibios en el folclor, contribuyendo con publicaciones sobre nuevos registros de esta fauna para el país, Juan ha trabajado con actividades de rescate y educación ambiental sobre el conocimiento tradicional alrededor de las plantas medicinales y comestibles entre comunidades indígenas y afrocaribeñas presentes en los departamentos del Atlántico y Bolívar.

4.Véase por ejemplo los estudios recopilados por la organización internacional Crops for the Future:
<http://www.cropsforthefuture.org/>

5.Huertas elevadas construidas con cajones de madera, canoas viejas o guaduas (Arroyo et al., 2001).

6.Véase el documental Isla de Barú, la Gran Estafa, lo cual se menciona también en la Sentencia T-004 de 2011:
<http://www.youtube.com/watch?v=YFfBBFKMsPE>,
<http://www.youtube.com/watch?v=tZFIJPRkx-g>,
<http://www.youtube.com/watch?v=Z-oKJRc2UF4>,
<http://www.youtube.com/watch?v=vvbU1jmlt6E>,
<http://www.youtube.com/watch?v=0Rhv-o7ZbQY>

7.En el contexto de la Costa Caribe colombiana hace referencia a zonas forestadas con poca o nula intervención, de donde se aprovechan recursos silvestres o semisilvestres.

8.Plantas que han sido sujetas a algún grado de gestión humana.

9.Este es un registro de plantas comestibles presentes en Centroamérica. Se encontraron varias plantas comunes.

10.Teniendo en cuenta que hay dos especies de bicho y dos especies de guamita.

11.Hay varias clases de bleo. El bleo se refiere a un tipo de planta de la cual se usan las hojas para la preparación de guisos y sopas.

12.Los porcentajes de consumo no reciente en esta sección se refieren a la suma de tres categorías: 3-5 años, más de 5 años, años (no precisa).

13.La actividad reportó diferencias en el conocimiento de diferentes plantas según el lugar geográfico, pero en este artículo no se profundizará en este tema.

14.Jóvenes.

15.No se muestran los datos detallados en este escrito.

16. Merece resaltar que el consumo de la verdolaga es difundido en varios países africanos: http://database.prota.org/PROTAhtml/Portulaca%20oleracea_En.htm

17. Según estimativos de Etter de los años noventa (Instituto Alexander von Humboldt –IAVH–, 1998) en el país quedaba el 1,5% de su cobertura original.

18. En esta generación se habría esperado que los hombres aportaran el 54,3% de las identificaciones de cada planta, teniendo en cuenta que había 11 abuelas y 13 abuelos. El 10% por encima del aporte esperado significa entonces que los hombres aportaron al 64,3% de las identificaciones de esta generación.

Para citar este artículo: Pasquini, M. W., Sánchez-Ospina, C. & Mendoza, J.-S. (2014). Distribución del conocimiento y usos por generación y género de plantas comestibles en tres comunidades afrodescendientes en Bolívar, Colombia. *Revista Luna Azul*, 38, 58-85. Recuperado de <http://lunazul.ucaldas.edu.co/index.php?option=content&task=view&id=894>