

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA  
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS, Y NATURALES



Tesina para la obtención de título de grado en Ciencias Biológicas

**ETNOBOTÁNICA DE LAS FERIAS DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA Y SUS ALREDEDORES:  
RESISTENCIAS DE LOS INTERCAMBIOS DE SABERES Y PLANTAS.**

Área de Etnobiología

Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal

**Directora:** Dra. Cecilia Trillo

**Autora:** María Agustina Zamar

Marzo, 2022

Tesina para la obtención de título de grado en Ciencias Biológicas

**ETNOBOTÁNICA DE LAS FERIAS DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA Y SUS ALREDEDORES:  
RESISTENCIAS DE LOS INTERCAMBIOS DE SABERES Y PLANTAS.**

**Alumna:** María Agustina Zamar

Firma: \_\_\_\_\_

**Directora:** Dra. Cecilia Trillo

Firma: \_\_\_\_\_

**Tribunal examinador:**

Dra. Bárbara Arias Toledo

Firma: \_\_\_\_\_

Dra. Natalia Delbón

Firma: \_\_\_\_\_

Dra. María Claudia Luján

Firma: \_\_\_\_\_

**Calificación:** \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_

## ÍNDICE

ÍNDICE .....	2
AGRADECIMIENTOS .....	3
RESUMEN .....	4
INTRODUCCIÓN.....	5
OBJETIVOS.....	9
OBJETIVO GENERAL: .....	9
OBJETIVOS ESPECÍFICOS: .....	9
MATERIALES Y MÉTODOS .....	9
RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	15
Caracterización de las ferias, mercados y puesteros.....	15
Actores sociales.....	17
Ferias municipales.....	18
Vendedoras ambulantes .....	19
Vendedoras ambulantes bolivianas.....	21
Vendedores ambulantes recolectores.....	21
Otros .....	22
Ferias agroecológicas.....	22
Agrobiodiversidad disponible .....	23
Estacionalidad .....	35
Procesos: visualización, hibridación.....	38
Ferias como sitios de resistencia, y vendedores como custodios de la diversidad biológica.....	43
Tendencias .....	44
CONCLUSIÓN.....	46
BIBLIOGRAFÍA.....	48
ANEXO .....	53
Resultados ANOVA y Test a posteriori de Tukey .....	53
Imágenes tomadas en ferias y mercados .....	55

## AGRADECIMIENTOS

Por la realización de este trabajo me gustaría agradecer en primer lugar a mi directora, Dra. Cecilia Trillo, por poner luz en la finalización de mi carrera en los tiempos difíciles de pandemia, por su tiempo y esfuerzo, y por guiarme y enseñarme con bondad y paciencia durante todo el proceso.

A las evaluadoras de esta tesina, Dra. Bárbara Arias Toledo, Dra. Natalia Delbón y Dra. María Claudia Luján, por su tiempo y dedicación.

A todos los puesteros municipales, productores, distribuidores y elaboradores agroecológicos, vendedoras ambulantes y compradores que tuvieron la disposición de responder a mis preguntas y transmitirme sus conocimientos. Especialmente a Martina, vendedora ambulante, por su amabilidad y disposición a conversar en múltiples ocasiones.

A través de este trabajo quiero agradecer a quienes me acompañaron durante toda la carrera, mi familia y mis amigos. Ma, Pa, Ani, Pablito, nonas, tías y tíos, gracias por ayudarme e impulsarme, por hacer que la distancia no sea un obstáculo y por estar presentes en cada paso de mis estudios desde el primer día. Mis amigas y amigos, gracias por ser mi apoyo emocional más grande y por todo lo que compartimos en estos años.

## RESUMEN

Los mercados y ferias de las ciudades son muestras de su patrimonio biocultural, ya que la presencia y disponibilidad de especies en distintos circuitos de comercio y en diferentes estaciones del año responde al conocimiento botánico de la sociedad. El estudio de ferias a través de la Etnobotánica Urbana puede revelar la dinámica de dicho conocimiento. Con el objetivo de caracterizar las relaciones entre actores sociales y su influencia en la circulación de especies a lo largo del año, se visitaron todas las ferias municipales y agroecológicas de la Ciudad de Córdoba y tres de ciudades cercanas. En una de las ferias municipales se realizó un muestreo continuo para elaborar un histograma de variaciones estacionales. En cada ocasión se llevó a cabo observación participante, censos de especies y entrevistas abiertas y semiestructuradas. Con los datos se realizaron Análisis de la Varianza (ANOVA) y se calcularon índices de similitud (Sørensen, S) entre los distintos puntos de expendio. Además, se identificaron los procesos de visualización e hibridación que explicarían la agrobiodiversidad registrada.

Los resultados muestran que las ferias municipales tienen puestos grandes y reservados a un rubro fijo, atendidos por “feriantes” o “puesteros”. En las agroecológicas, se desarrollan mayor cantidad de puestos de menor tamaño, con una diversidad de productos que dificulta su clasificación; son atendidos por “productores agroecológicos”, “distribuidores” o “elaboradores”. En los márgenes de las ferias municipales se ubican vendedoras ambulantes provenientes de las Sierras de Córdoba o de Bolivia, que introducen productos y conocimientos ligados a sus tradiciones. En todos los puntos de expendio se establecen relaciones personales que favorecen el flujo de información y la formación de un conocimiento botánico urbano complejo y dinámico. Por el total de ferias circula una diversidad de 196 especies; las mismas son más similares entre ferias municipales y agroecológicas ( $S=0,386$ ) que entre ferias municipales y vendedoras ambulantes ( $S=0,099$ ) o ferias agroecológicas y vendedoras ambulantes ( $S=0,056$ ). Entre las ferias municipales y agroecológicas, la agrobiodiversidad se complementa en cuanto al origen de las especies y sus usos. La familia más representada es Asteraceae y el producto más representado son las hierbas. En la Feria de Güemes, el patrón de disponibilidad varía a lo largo del año para 35 especies y es estable para 55; el mismo está fuertemente influenciado por los compradores y refleja la convivencia del sistema importador con el de producción interna. Se detectaron 11 especies en proceso de visualización, entre las cuales se destaca el locoto (*Capsicum pubescens* Ruiz & Pav.). El pasaje de estas especies al circuito comercial general deriva en fusiones o yuxtaposiciones y en el enriquecimiento biológico y cultural.

Las ferias son sitios de resistencia para la diversidad biológica y cultural, por conservación *bottom-up* llevada a cabo in situ por los vendedores. Esta conservación es reforzada y beneficiada por la demanda de alimentos locales y por la búsqueda de diversidad en alimentos de otros acervos culturales.

Se espera que las ferias municipales más importantes, y por consiguiente sus vendedoras ambulantes asociadas, se mantengan, que las ferias agroecológicas aumenten en número y popularidad, y que se incrementen los procesos de visualización, enriqueciendo la diversidad biocultural y complejizando el conocimiento botánico urbano.

**Palabras clave:** Ferias; Etnobotánica urbana; Actores sociales; Estacionalidad; Visualización; Hibridación; Resistencia

## INTRODUCCIÓN

Los mercados y ferias se consideran muestras vivas y dinámicas del patrimonio biocultural de una región (Mariaca Méndez & López Gómez, 2017), es decir, de la interacción entre la diversidad biológica en todos sus niveles (genes, especies, comunidades, ecosistemas) y la diversidad cultural en todas sus manifestaciones (conocimientos, creencias, prácticas, lenguajes) (Cocks & Wiersum, 2014). Las personas asisten no solo para abastecerse de productos derivados de plantas, animales y hongos, sino también para platicar, conocer, aprender y socializar (Villamar, 2016), de manera que los mercados se convierten en microcosmos que reúnen muchas manifestaciones culturales de una región y las reflejan de manera inmediata a sus visitantes (Mariaca Méndez & López Gómez, 2017). Por lo tanto, se puede afirmar que constituyen fuentes valiosas de información y bancos de germoplasma para la preservación de la diversidad vegetal (Hurrell & Pochettino, 2014).

El abordaje ideal para la investigación en mercados y ferias es el de la Etnobotánica, que puede definirse como el estudio de las interrelaciones entre plantas y seres humanos, insertas en ecosistemas dinámicos que incluyen componentes tanto naturales como sociales (Pochettino, 2007). Su objeto de estudio es el conocimiento botánico (CB), entendido como el conjunto de saberes y creencias sobre las plantas, sus partes y productos derivados (Hurrell *et al.*, 2013). Este conocimiento se funda sobre aspectos culturales y biológicos, que pueden actuar como filtros, influenciando la forma en la cual las personas perciben el ambiente (Silva *et al.*, 2016) y la valoración que hacen del mismo y de sus recursos, manifestada en el grado de interés por distintas especies (Scarpa, 2007). Dentro del CB se distinguen dos tipos básicos: el conocimiento botánico tradicional y el no tradicional; el primero es característico de contextos culturales homogéneos, de humanos con larga experiencia en el ambiente; suele transmitirse unidireccionalmente de generación en generación, oralmente o a través de prácticas; y evidencia un enlace directo entre la producción y el consumo: quien consume produce. En contraste, el conocimiento botánico no tradicional se asocia con contextos heterogéneos y pluriculturales, sin una larga experiencia de las personas en ese ambiente; se transmite típicamente por medios de comunicación, por lo cual no es unidireccional; y la relación entre producción y consumo es mayoritariamente indirecta (Hurrell, 2014).

La necesidad de caracterizar el contexto en los estudios etnobotánicos es esencial en las ciudades. En ellas, coexisten diferentes universos simbólicos, económicos y culturales (Ladio & Albuquerque, 2014) dentro del marco de la globalización, ya que distintos pueblos y culturas interactúan sobre la base de una vertiginosa aceleración de los procesos tecnológicos y económicos (Pochettino, 2007). Así, las diferentes clases sociales, relaciones étnicas y relaciones de poder, determinan modos de vida colectivos característicos de cada espacio urbano, que delimitan sus potencialidades económicas, políticas y culturales (Breilh, 2010). Las urbes suelen ser el destino de migrantes transnacionales, que llevan consigo sus propias tradiciones, estilos de vida, cosmovisiones y sistemas de apoyo, que incluyen conocimientos sobre el uso de plantas para salud y alimentación (Pieroni & Vandebroek, 2007). Las ciudades pueden ser descritas como ecosistemas noveles, ya que no existían ambientes naturales análogos previos a la población humana; sus microambientes y ensamblajes bióticos son mayormente contruidos y diseñados por los habitantes (Betancurt *et al.*, 2019), así como la diversidad de especies que circula en contextos de intercambio, reuniendo ejemplares nativos y exóticos provenientes de muy variadas regiones. Estos ecosistemas son la fuente de información para la Etnobotánica Urbana, una disciplina de desarrollo relativamente reciente en el

país que busca caracterizar el conocimiento botánico urbano (CBU). Se suele atribuir a las áreas urbanas, por sus características, el tipo de conocimiento no tradicional. Sin embargo, la evidencia muestra que el conocimiento botánico urbano es un sistema mucho más complejo, ya que se nutre de saberes ligados a tradiciones de migrantes o grupos familiares (no se puede hablar de conocimiento puramente tradicional porque se desarrolla en un contexto heterogéneo), que se visualizan y se hibridan con los no tradicionales. Esto genera un sistema de conocimientos dinámico, que se transmite en múltiples direcciones y guía acciones concretas, como los criterios de selección, las estrategias de obtención y procesamiento, los patrones de consumo, los usos y la circulación de plantas, sus partes y productos derivados (Puentes, 2017).

Como antecedentes de estudio de etnobotánica urbana en mercados y ferias, se encuentran los trabajos de Hurrell *et al.* (2013); Hurrell (2014) y Puentes (2017), sobre el CBU de plantas alimenticias y medicinales en la conurbación Buenos Aires – La Plata, tomando como referencia grupos de inmigrantes bolivianos y chinos. Sin embargo, para la Ciudad de Córdoba, las contribuciones son escasas y principalmente circunscritas a plantas medicinales: Luján (2015) estudió los conocimientos y prácticas de medicina no oficial (humana y veterinaria) en poblaciones urbanas, suburbanas y rurales. Luján y Martínez (2019) abordaron la etnobotánica urbana médica de la Ciudad de Córdoba en el marco de herboristerías y dietéticas, laboratorios herbolarios, ferias barriales, vendedores ambulantes y huertas. En ambos estudios, observaron una etnobotánica urbana muy rica (262 taxa y 768 usos), que atribuyen al influjo de saberes provenientes de las sierras y al conocimiento que circula por diferentes vías de transmisión, como medios de comunicación y literatura especializada. Los autores expresan que los pocos aportes para Córdoba se encuentran enmarcados en un contexto de botánica económica o de control de calidad botánico y farmacognóstico de medicamentos herbarios (Luján & Martínez, 2019).

La elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales, por lo cual la alimentación humana es un acto social y cultural (Lambaré *et al.*, 2015), y las prácticas relacionadas con la alimentación son omnipresentes en todos los aspectos de la vida humana (dell’Agnese & Pettenati, 2018). Como consecuencia, son un reflejo de las condiciones sociales, culturales, políticas y económicas. El estado actual de la economía mundial se caracteriza como globalizado (Burlacu *et al.*, 2018) y, en relación, las dietas experimentan una paulatina deslocalización y desestacionalización como consecuencia de un creciente desarrollo de los intercambios comerciales transnacionales (Entrena Durán, 2008). En otras palabras, el comercio internacional de alimentos hace que el consumo deje de estar limitado a los cultivos propios de cada país y a las especies que las condiciones biogeográficas permiten producir en cada estación. Las consecuencias son dos efectos contradictorios, porque las dietas y sus actitudes socioculturales se homogenizan, pero, como reacción, se intensifica la búsqueda de la diversidad por parte de los consumidores (Entrena Durán, 2008).

La desestacionalización se suma a otras premisas que vinculan las áreas urbanas con procesos como la pérdida de recursos naturales, la homogeneización cultural, las presiones sociales, económicas y ambientales que enfrentan los migrantes y su consecuente aculturación para “adaptarse” a la cultura hospedadora (Pieroni & Vandebroek, 2007). Sobre dichas premisas, se fundó

un paradigma que correlaciona la urbanización y la modernidad con la erosión cultural, es decir, la pérdida de conocimiento tradicional. Sin embargo, diversos autores coinciden en que es necesario desafiar este paradigma (Cocks & Wiersum, 2014; Ferreira Júnior *et al.*, 2016; Ladio & Albuquerque, 2014; Ladio & Albuquerque, 2016; Pochettino, 2007; Vandebroek & Balick, 2012), puesto que se observa un proceso de hibridación, que implica un ajuste de las prácticas o recursos ligados a tradiciones en vista de la modernidad o viceversa, una conversión cultural tanto en aspectos materiales como económicos y simbólicos. Entonces, el conocimiento no necesariamente se pierde, sino que se adapta y reestructura; tampoco se homogeniza, sino que se origina un sistema de coexistencia. La hibridación se da gracias al dinamismo del conocimiento botánico, y abarca no sólo los componentes tangibles (plantas y prácticas) sino también los intangibles (valores, normas y reglas) provenientes de diferentes contextos. Es poco verosímil que los migrantes simplemente se “adapten” a la cultura nueva, por el contrario, pueden buscar estrategias para fortalecer sus identidades culturales de manera resiliente (Pieroni & Vandebroek, 2007). Lo que en realidad suceda en el contacto entre las culturas migrantes y hospedadoras, va a depender de negociaciones e hibridaciones, entre migrantes que buscan mantener su identidad o adaptarse, y locales que desean incorporar productos de otras tradiciones para aumentar la diversidad en sus hábitos alimentarios (Entrena Durán, 2008).

Para que la hibridación pueda tener lugar, se necesita que las especies, prácticas y conocimientos ligados a tradiciones de migrantes o familias se manifiesten al resto de la sociedad, en lo que se conoce como visualización (Hurrell *et al.*, 2013; Hurrell, 2014; Puentes, 2017). Los productos se consideran exclusivos cuando pertenecen a un contexto de inmigrantes y por consiguiente permanecen invisibles para el resto de la sociedad, y se vuelven visibles cuando pasan al circuito comercial general, convirtiéndose en productos generalizados; pueden producirse distintos grados de visibilidad, medibles a través de la cantidad de productos para cada especie presentes en el circuito comercial general (Puentes, 2017). El pasaje se da gracias a agentes como los mercados, las ferias, las “dietéticas” y los medios de comunicación.

En el cambio contextual hacia el circuito más amplio, el conocimiento botánico asociado a las especies que se visibilizan puede sufrir modificaciones, aumentando las posibilidades de elección para la población urbana. Los cambios pueden variar desde un desplazamiento hacia usos relacionados, hasta la asignación de nuevos usos. La resignificación pone las especies al servicio de demandas de la vida urbana, como antioxidantes, adaptógenos, afrodisíacos o adelgazantes (Hurrell, 2014). Así, en las estrategias de venta se combinan la “tradición”, por la revalorización del uso de plantas de “culturas milenarias”, con la “innovación”, porque la resignificación posibilita la validación científica de las propiedades (Hurrell *et al.*, 2013). La posibilidad de cambios de significado es evidencia del carácter adaptativo del CBU y refleja la compleja construcción de respuestas de ajuste a las condiciones bioculturales de la ciudad (Torrico Chalabe & Trillo, 2019), combinando evidencias científicas, información de los medios de comunicación, y saberes y creencias ligados a tradiciones locales, familiares y de inmigrantes.

Los mercados y ferias son los lugares donde el conocimiento botánico urbano se materializa en acciones observables y medibles, su importancia radica en que actúan como puntos de encuentro donde se llevan a cabo intercambios no sólo de mercancías (especies de plantas y animales y sus

productos derivados), sino también de saberes y creencias, que varían entre conocimientos ligados a tradiciones de inmigrantes o grupos familiares, recetas, información científica brindada por los medios de comunicación o literatura especializada, etc., que se mezclan en estrategias de venta y en conversaciones. Los estudios en ferias urbanas tienen la potencialidad de revelar la dinámica de la información etnobotánica propia de cada una de las sociedades (Ladio *et al.*, 2013). Para esto, es necesario adentrarse en su dinámica cotidiana y estacional, conocer los tipos de vendedores y compradores y sus formas de relacionarse, los productos expendidos, su origen y su presencia o ausencia en los distintos meses y estaciones (Mariaca Méndez & López Gómez, 2017), e identificar los procesos de visualización e hibridación que subyacen a la agrobiodiversidad disponible. Además, resulta importante analizar las diferencias y similitudes entre los mercados y ferias que se desarrollan en la ciudad, por ejemplo, las ferias agroecológicas y las ferias municipales, e investigar cuáles son las razones que motivan a los ciudadanos a asistir y realizar sus compras en ellas.

La revisión bibliográfica indica que el proceso de hibridación tendería a repercutir de manera positiva sobre la diversidad biocultural y, por consiguiente, las especies, los valores y las prácticas podrían perdurar entre las personas que viven en las áreas urbanas (Cocks & Wiersum, 2014), convirtiendo a las ciudades en espacios pluriculturales y relictos de costumbres (Ladio & Albuquerque, 2014; Ladio & Albuquerque, 2016). En este marco, es posible proponer a las ferias como espacios de hibridación dentro de la ciudad, donde vendedores y compradores tienen la capacidad de moverse entre mundos simbólicos distintos (Descola & Tola, 2018) para dar origen a un conocimiento botánico urbano heterogéneo y complejo; de esta manera, se constituirían como sitios de resistencia de la diversidad biocultural dentro de un marco globalizador. En consecuencia, su estudio resulta primordial para establecer planes y políticas a favor de la conservación de la biodiversidad y la gestión de recursos naturales.

Las preguntas que movilizaron este trabajo se enfocan en las personas que asisten a las ferias, tanto compradores como vendedores, y las relaciones e intercambios entre ellos mediadas por las plantas: ¿qué especies se encuentran disponibles en las ferias de la Ciudad de Córdoba y alrededores?, ¿el acceso a las especies es estable durante el año o existen variaciones estacionales?, ¿la agrobiodiversidad es idéntica para ferias municipales y agroecológicas, o las especies y productos ofrecidos difieren?, ¿cuáles son las características de los vendedores de los distintos sitios de expendio?, ¿cuáles son las principales motivaciones que movilizan a cada comprador?.

Sobre esta base, es posible plantear las siguientes hipótesis:

1. “En el circuito comercial formal y no formal de la ciudad de Córdoba y sus alrededores, existen espacios diferentes desde sus características productivas, de comercialización y de agrobiodiversidad, claramente identificados por la población, que conviven de manera paralela y complementaria”.
2. “Existen especies/productos que, habiendo sido clasificadas como exclusivas, salen del circuito de la invisibilidad y se ofrecen como generalizadas”.
3. “La coexistencia de diferentes sistemas de conocimientos, resultado de la hibridación, contribuye al incremento de la diversidad biocultural”

## OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL:

Caracterizar los modos de relación que establecen los pobladores urbanos de Córdoba y sus alrededores con los vendedores/productores de las ferias públicas, particularmente en los intercambios de conocimientos, prácticas y valoraciones de la agrobiodiversidad disponible, con interés en el análisis de la influencia sobre la circulación de especies vegetales a lo largo del año.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Comparar las relaciones que se establecen entre las personas (vendedores y compradores), la agrobiodiversidad y las valoraciones del estilo de producción presentes en las ferias municipales y agroecológicas.
2. Proponer una clasificación para los puestos presentes en ferias y mercados municipales de la ciudad de Córdoba y alrededores, según las características del vendedor y la diversidad de productos que ofrecen (exclusivos o generalizados).
3. Describir la agrobiodiversidad disponible, y clasificarla según el origen de las plantas, principales usos, órganos consumidos, productos derivados y prácticas de obtención.
4. Describir la estacionalidad en un mercado a lo largo de los meses o en diferentes estaciones del año, de especies, de puestos y de productos.
5. Identificar procesos de visualización e hibridación que expliquen la diversidad biológica y cultural en el circuito comercial general.

## MATERIALES Y MÉTODOS

La provincia de Córdoba, con 3.308.876 habitantes, es la segunda más poblada de Argentina después de Buenos Aires. Asimismo, su capital representa el segundo centro urbano con más habitantes del país: 1.329.604 personas, sólo superada por la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Se estima que el 90% de sus habitantes descende de inmigrantes europeos de principios del siglo XX, y el 2,3% de la población presente está conformada por migrantes, más recientes, de otros países sudamericanos, como Paraguay, Perú y Bolivia. Además, la ciudad es sede de cinco instituciones universitarias, lo cual atrae un flujo constante de estudiantes, tanto del interior provincial como de todo el país (Boccolini, 2017). Por todo lo anterior, Córdoba puede enmarcarse bajo el concepto de pluriculturalidad, que hace referencia a la presencia e interacción de distintas culturas, donde los actores reconocen y asumen las diferencias étnicas como factores de enriquecimiento cultural y como recursos valiosos para la sociedad en general (Vázquez, 2015).

La ciudad cuenta con un único mercado autorizado para vender de forma mayorista en el ejido municipal: el Mercado de Abasto, que tiene la finalidad de proveer a toda la población cordobesa de frutas y verduras inocuas y aptas para el consumo (MERCOOP, 2021). Además, existen dos mercados municipales de venta al público: el Mercado Sud y el Mercado Norte. Este último concentra 140 puestos minoristas de distintos rubros y, por su valor histórico, arquitectónico y social, fue nombrado monumento histórico provincial en 1972 (Municipalidad de Córdoba, 2020).

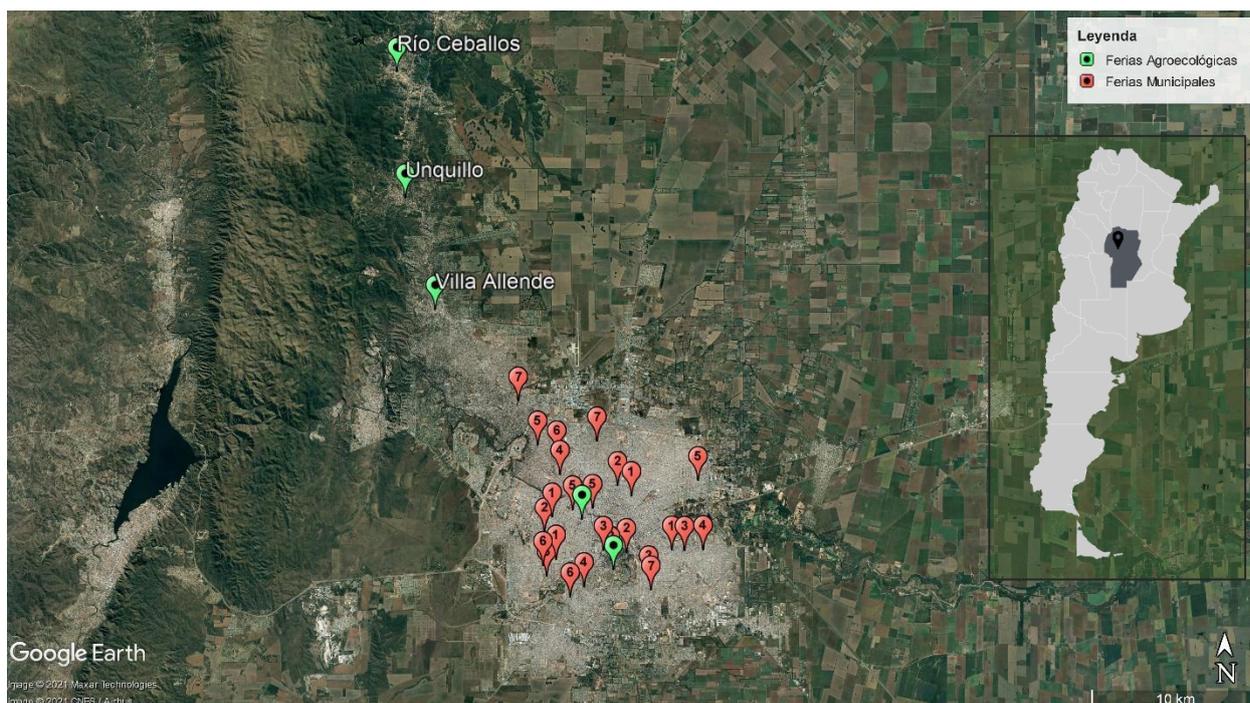
Por otra parte, en la ciudad se desarrollan ferias francas, definidas por la ordenanza municipal n°4950 como el “conjunto de puestos o quioscos móviles que, perteneciendo a distintos permisionarios, propietarios de sus respectivos muebles, funcionen en forma de unidad en terrenos baldíos o en la vía pública y de retiro obligatorio a la finalización de los horarios de venta”. Se exige que cada feria en conjunto y cada propietario en particular, estén inscriptos en un registro de la Dirección de Abastecimiento, Ferias y Mercados, y la Municipalidad controla el cumplimiento de las normas correspondientes. Existe un total de veinticinco ferias (Fig. 1) que, divididas en siete circuitos, recorren distintos barrios en diferentes días de la semana, como se muestra en la Tabla 1.

**Tabla 1.** Ferias francas municipales que se desarrollan en la Ciudad de Córdoba.

	FERIA N°1	FERIA N°2	FERIA N°3	FERIA N°4	FERIA N°5	FERIA N°6	FERIA N°7
Martes		B° Nueva Córdoba			B° Cerro	B° Altos de V. Sarfield	
Miércoles			B° San Vicente	B° Parque Velez Sarfield			
Jueves	B° Los Naranjos	B° Nueva Córdoba	B° Crisol	B° Altamira	B° Providencia	B° Alto Verde	B° M. de Sobremonte
Viernes	B° Alto Alberdi				B° Alberdi	B° ATE	B° Los Boulevares
Sábado	B° General Bustos	B° Alta Córdoba	B° Güemes	B° Villa Cabrera	B° Yofre Norte	B° Ampliación Rosedal	B° Jardines del Sur
Domingo	B° San Vicente	B° Los Plátanos					

Al mismo tiempo, en los márgenes de mercados y ferias, se llevan a cabo ventas ambulantes no oficiales.

Paralelamente y con la misma modalidad de recorrer distintos barrios en diferentes días de la semana, se desarrollan otro tipo de ferias, las agroecológicas. Estas se basan en un modelo de producción local, libre de agroquímicos y de organismos transgénicos, que parte de la diversificación funcional del agroecosistema, lo cual permite mejorar la calidad del suelo, promover organismos benéficos y debilitar plagas (Altieri, 2009). Las prácticas son accesibles para huerteros y pequeños productores (Cabanillas *et al.*, 2015), y se apoyan en movimientos sociales con un alto grado de autonomía, equidad y valorización de la diversidad, por lo cual no solo favorecen la seguridad alimentaria -acceso físico y económico a los alimentos- sino también la soberanía alimentaria -derecho a decidir las estrategias de producción, distribución y consumo- (Seplovich, 2019). Estas ferias no dependen de la regulación municipal y exhiben productos y formas de venta sustancialmente diferentes a los de las ferias francas. En toda la provincia, se desarrollan veinticuatro ferias agroecológicas, dos de ellas en la Ciudad de Córdoba: en Ciudad Universitaria los días sábados y en Barrio Alberdi los miércoles (Voy de Feria, 2021) (Fig. 1).



**Fig. 1:** Mapa de las ferias municipales y agroecológicas visitadas. Los números indican a qué circuito pertenece cada feria municipal (Tabla 1).

Con el objetivo de conocer su dinámica cotidiana y estacional, la agrobiodiversidad disponible y sus procesos subyacentes, y las relaciones entre compradores y vendedores, se visitaron las veinticinco ferias municipales, el Mercado Norte (considerándolo como una feria municipal fija) y las dos agroecológicas de la Ciudad y tres de ciudades cercanas: Villa Allende, Unquillo y Río Ceballos (Fig. 1). Una de las ferias municipales (Feria n° 7, Barrio Jardines del Sur) no se encontró disponible en el momento del muestreo a pesar de estar registrada en el listado de la Municipalidad, por lo cual no se obtuvieron datos para la misma. Se seleccionó la feria municipal n°3 de los días sábados en el Barrio Güemes para desarrollar un muestreo continuo con visitas semanales o quincenales, con el fin de detectar variaciones estacionales en la disponibilidad de productos y tendencias en el funcionamiento de la feria. En cada ocasión, se llevó a cabo observación participante (Bernard, 2017; Guber, 2004), registrando los rubros de todos los puestos disponibles y realizando un censo completo en la totalidad de aquellos que ofrecen vegetales, documentando todas las especies de hortalizas, frutas, aromáticas, condimentos, etc. ofrecidas y los productos derivados de ellas. La observación participante también incluyó la exploración de las relaciones de intercambio entre todos los actores que intervienen: vendedores, productores, compradores, personal municipal, familiares, entre otros.

La clasificación de los puestos se llevó a cabo usando como modelo la tipología propuesta por Mariaca Méndez y López Gómez (2017), excluyendo los rubros que no se documentaron en ninguna feria: comidas de maíz; insectos comestibles; abarrotes; pastas, harinas, adobos y moles; fauna; medicina tradicional y alternativas; magia y santería; alfarería y loza; plásticos; productos de palma, fibras y maderas; artesanías de madera; ferretería y tlapalería; instrumentos agrícolas; mercería, joyería y bisutería; aparatos electrónicos; diversos productos ambulantes; música y películas; antigüedades; dinero; leña y carbón. Sin embargo, sólo fue aplicable para las ferias municipales,

porque los puestos de las vendedoras ambulantes y de las ferias agroecológicas tienen una diversidad interna tal que imposibilita su categorización.

Por otra parte, para caracterizar las relaciones e intercambios entre compradores y vendedores mediadas por las plantas, se realizaron entrevistas abiertas o informales (Bernard, 2017) a 11 consumidores seleccionados al azar y semiestructuradas (Bernard, 2017; Romero *et al.*, 2003) a 24 vendedores y 1 productor designados como informantes clave, seleccionados por demostrar conocimientos sobre las características, propiedades, usos y modalidades de empleo de los elementos vegetales que expenden (Puentes, 2017), y sobre el funcionamiento de las ferias (Tabla 2). Algunas de las entrevistas fueron realizadas por videollamada a través de Google meet. Sobre los compradores, la motivación fue conocer su frecuencia de visita a las ferias, su preferencia por ferias municipales o agroecológicas, la razón por la cual asisten, si escogen algún puesto en particular, si establecen algún tipo de relación con los vendedores o con otros compradores, y cuáles son las principales especies que adquieren. Respecto a los vendedores, las preguntas se orientaron a saber el tiempo que llevan trabajando allí, de dónde aprendieron el oficio y si lo comparten con otros integrantes de la familia, qué especies comercializan, cómo las obtienen, si pueden describir usos o recetas a partir de ellas, y si desarrollan relaciones con compradores u otros vendedores. En el caso de vendedores que también fueran productores, situación que puede darse especialmente en las ferias agroecológicas, se les consultó acerca de sus modos de producción y la valorización que hacen del mismo, por ejemplo, de las implicancias en conservación o usos sustentables (Albuquerque *et al.*, 2014). Además, tanto compradores como vendedores fueron cuestionados sobre eventuales tendencias en las ferias, considerando los vaivenes económicos y la cuarentena por Covid-19, principalmente en cuanto al número de puestos, la cantidad de vendedores no oficiales y la asistencia de compradores.

**Tabla 2.** Personas entrevistadas en cada punto de venta: Ferias Municipales (FM), Vendedoras Ambulantes (VA) o Ferias Agroecológicas (FA); sexo: femenino (Fem) o masculino (Mas), edad aproximada y rol.

	Punto de venta	Localización	Sexo	Edad	Rol
1	FA	Alberdi	Fem	50	Compradora
2	FA	Ciudad Universitaria	Fem	43	Vendedora
3	FA	Ciudad Universitaria	Fem	30	Vendedora
4	FA	Ciudad Universitaria	Fem	54	Compradora
5	FA	Río Ceballos	Fem	31	Vendedora
6	FA	Villa allende	Fem	35	Vendedora
7	FA	Río Ceballos	Mas	45	Productor
8	FM	Alta Córdoba	Fem	50	Compradora
9	FM	Altamira	Mas	50	Vendedor
10	FM	Alto Alberdi	Fem	58	Vendedora
11	FM	Alto Alberdi	Mas	40	Vendedor
12	FM	Alto Verde	Mas	66	Vendedor
13	FM	Alto Verde	Fem	50	Compradora
14	FM	Altos de Velez Sarfield	Fem	61	Compradora
15	FM	Altos de Velez Sarfield	Mas	40	Vendedor
16	FM	Cerro	Fem	40	Vendedora
17	FM	Crisol	Mas	57	Vendedor
18	FM	Crisol	Fem	40	Compradora
19	FM	Güemes	Mas	70	Vendedor

20	FM	Güemes	Fem	50	Vendedora
21	FM	Güemes	Mas	43	Comprador
22	FM	Güemes	Fem	30	Vendedora
23	FM	Güemes	Fem	25	Compradora
24	FM	Los Boulevares	Mas	33	Vendedor
25	FM	Los Naranjos	Mas	64	Vendedor
26	FM	Marqués de Sobremonte	Fem	50	Compradora
27	FM	Marqués de Sobremonte	Mas	25	Vendedor
28	FM	Mercado Norte	Mas	32	Vendedor
29	FM	Mercado Norte	Fem	60	Vendedora ambulante
30	FM	Mercado Norte	Fem	30	Vendedora ambulante
31	FM	Providencia	Fem	44	Compradora
32	FM	San Vicente	Fem	53	Compradora
33	FM	San Vicente	Fem	60	Vendedora ambulante
34	FM	San Vicente	Fem	50	Vendedora ambulante
35	VA	Güemes	Fem	59	Vendedora ambulante
36	VA	Güemes	Fem	60	Vendedora ambulante

Los datos se ordenaron en tablas usando Excel, determinando para cada especie, la familia botánica a la cual pertenecen, su nombre común y científico, su origen (nativas o exóticas), sus partes comercializadas y productos derivados, y su presencia en los distintos puntos de venta. Las especies vegetales se identificaron a partir del nombre vernáculo ofrecido por los vendedores, rótulos (papel liso con letra manuscrita indicando el nombre de la monohierba) (Fig. 2-a) o etiquetas (impresas con especificaciones botánicas o formas de uso) (Fig. 2-b) y reconocimiento botánico por parte de mi directora. Cuando se compraron paquetes envasados se corroboró la identificación de los nombres vernáculos expresados. Además, se realizaron consultas en sitios web y en bibliografía específica, como los libros de Aromáticas y Condimenticias (Hurrell *et al.*, 2008), Hortalizas (Hurrell *et al.*, 2009), y Frutas (Hurrell *et al.*, 2010). Los nombres científicos y su origen se determinaron empleando bases de datos de Flora Argentina y del Cono Sur (Instituto de Botánica Darwinion, 2021) o de Tropicos (Missouri Botanical Garden, 2021), según fueran nativas o exóticas respectivamente. Con esta información se elaboraron las tablas 4 y 6. No fue posible herborizar ejemplares debido a que la mayor parte de las especies se ofrecen sin estructuras florales ni de fructificación.



Fig. 2.a) Rótulos

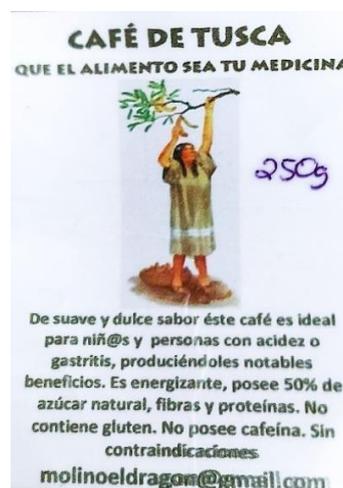


Fig. 2.b) Etiquetas

Las tablas permitieron calcular el número de especies acumulado en todas las visitas para cada sitio. Para establecer comparaciones entre los distintos contextos de venta, se estableció el número de especies exclusivas y compartidas. Para su visualización, estos resultados se plasmaron en un diagrama de Venn, diseñado con un generador online (MetaChart, 2021). Con esta base, se calculó, de a pares, un Índice de Similitud de Sørensen (S). El mismo deriva de la fórmula  $S=2C/(A+B)$ , siendo A y B los números de especies totales de cada muestra y C el número de especies compartidas entre ellas; el índice varía entre 0 y 1 según el grado de similitud (Luján & Martínez, 2017).

Los análisis y comparaciones estadísticas se llevaron a cabo usando INFOSTAT (InfoStat, 2018). Se consideró cada visita a un punto de venta como una repetición, así, hubo un total de 47 repeticiones de las ferias municipales, 28 de vendedores ambulantes y 7 de ferias agroecológicas. Se hicieron análisis de estadística descriptiva y análisis de la varianza (ANOVA) con prueba a posteriori de Tukey. La estadística descriptiva permitió exhibir el número de especies -total, nativas, exóticas, adventicias y naturalizadas- por sitio de expendio mediante medidas de resumen univariadas: número de observaciones (visitas), media, desviación estándar, varianza, valores mínimos y máximos y mediana. El análisis de la varianza, por su parte, posibilitó evaluar la existencia de diferencias significativas en los valores medios de números de especies totales, nativas, exóticas, adventicias y naturalizadas, entre los tres puntos de venta. El test a posteriori de Tukey, recomendable cuando los datos no se comparan con un control, permitió la identificación de las variables con diferencias significativas, con un nivel de significancia de 0,05. Para tener seguridad en que los resultados del ANOVA son confiables, se verificó el supuesto de distribución normal de los residuos de los datos. Esto se llevó a cabo a través de la prueba de Bondad de Ajuste de Kolmogorov, bajo la hipótesis nula de que los residuos se ajustan a una distribución normal. Se obtuvieron valores de  $p$  mayores a 0.05, que confirman dicho ajuste (Balzarini *et al.*, 2008).

Para el estudio de la estacionalidad, se realizó un histograma en base a la presencia/ausencia de cada especie o variedad en los distintos meses del estudio, que contemplan todas las estaciones del año. Las distintas visitas a la feria de Güemes dentro de cada mes fueron consideradas como repeticiones, con el fin de tener soporte estadístico.

Por otra parte, para analizar los procesos subyacentes a la agrobiodiversidad disponible, se buscó identificar casos y situaciones de visualización e hibridación, así como las condiciones sociales que justifican su ocurrencia. Se consideraron casos de visualización a la eventual presencia de productos derivados de especies andinas en puestos oficiales de las ferias municipales. Para determinar el grado de visibilidad, se contrastó la cantidad de productos para estas especies presentes en los puestos oficiales y en los puestos de vendedoras inmigrantes, siguiendo la metodología propuesta por Puentes (2017). En lo que respecta a la hibridación, se tomó como referencia el marco teórico propuesto por Ladio y Albuquerque (2014), que desglosa la hibridación en siete subprocesos que interactúan mutuamente:

1. *Fusión o yuxtaposición*: cuando diferentes especies y prácticas son agregadas en las ciudades, incrementando la riqueza total.
2. *Relocalización*: cuando los recursos y/o prácticas son reusados o practicados en ámbitos nuevos, donde no existían previamente.

3. *Recombinación*: cuando se mezclan elementos vegetales tradicionales y nuevos con el objetivo de incrementar la acción terapéutica o mejorar las propiedades organolépticas, pero sin generar reemplazos
4. *Reestructuración*: cuando, debido a la escasez u otros factores, se generan cambios y/o sustituciones de recursos. Esto implica un cambio significativo en el orden de importancia de las especies para un caso particular.
5. *Segregación espacial*: cuando se forman agrupamientos internos de especies y prácticas, observables en la geografía urbana.
6. *Nuevos desarrollos en producción, circulación y consumo de plantas y sus prácticas asociadas*: cuando ocurren innovaciones en las terapias locales y sus formas de adquisición, acceso y utilización.
7. *Coexistencia simultánea de diferentes universos simbólicos*: cuando existe evidencia de la reunión de diferentes formas de percibir la salud y la enfermedad y de diferentes métodos de tratamiento provenientes de distintos patrimonios culturales.

Es necesario aclarar que los autores plantean las definiciones anteriores para el caso de plantas medicinales, sin embargo, se pueden adaptar y utilizar como “*check list*” cuali y cuantitativa para otros tipos de estudios de etnobiología urbana (Ladio & Albuquerque, 2014).

La Ciudad de Córdoba califica como un entorno urbano transnacional, donde la hibridación es particularmente visible a través de alianzas intercomunitarias (Ferreira Júnior *et al.*, 2016). Se hizo especial foco en las vendedoras ambulantes bolivianas, porque la revisión bibliográfica indica que son los casos más emblemáticos para el estudio de la hibridación, con las ciudades como entidades sociales donde los procesos de intercambio cultural se aprecian, condicionan e intensifican (Acosta, 2018).

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### Caracterización de las ferias, mercados y puesteros

Las ferias municipales y agroecológicas son espacios sustancialmente diferentes, y esto se evidencia incluso a simple vista desde la estructura de las mismas.

En las municipales se encontró un número de puestos muy variado, desde un solo puesto (Feria n°6, Barrio ATE), hasta un máximo de 18 (Feria n°3, Barrio Güemes), con una media de 8.25 puestos (Tabla 3). El tamaño de los mismos también fue variable, en general las ferias clasificadas bajo los números 3, 4, 5, 6 y 7 (Tabla 1 y 3) exhiben puestos de tamaño mediano, formados por un carro o bien por cuatro mesas o exhibidores, dos adelante y dos atrás, sobre los cuales colocan cajas y cajones, cubiertos por un toldo (Fig. 3 y 5-a). Las ferias n°1 y 2 (Tabla 1 y 3), por su parte, tienen puestos con la misma estructura pero de tamaño más grande, especialmente los días sábado y domingo. En todos los casos, están atendidos por varias personas, que por lo general son familiares (Ver *Actores sociales*). La característica más distinguible en comparación con las ferias agroecológicas, es que los puestos de las municipales se reservan a un solo tipo de rubro, por ejemplo, están los puestos de frutas y verduras, los de huevos, los de productos cárnicos, entre otros, como exhibe la Tabla 3. En dicha tabla también

se puede notar que la categoría más representada entre los feriantes es la de Frutas, hortalizas y hongos.

Los productos que se venden en las ferias francas o municipales deben regirse por una serie de normativas, entre ellas ANMAT y CAA (Código Alimentario Argentino). Esta condición restringe especies y productos que se encuentran por fuera de dichos listados.

**Tabla 3.** Tipología de puestos de las ferias municipales. Categorías modificadas de Mariaca Méndez y López Gómez (2017). (sd: sin datos).

Número de feria	1				2				3			4			5			6			7				
	Los Naranjos	Alto Alberdi	General Bustos	San Vicente	Nueva Córdoba (Crisol)	Nueva Córdoba (Rondeau)	Alta Córdoba	Los Plátanos	San Vicente	Crisol	Güemes	Parque Velez Sarfield	Altamira	Villa Cabrera	Cerro	Providencia	Alberdi	Yofre Norte	Altos de Velez Sarfield	Alto Verde	ATE	Ampliación Rosedal	Marqués de Sobremonte	Los Boulevares	Jardines del Sur
Frutas, hortalizas, hongos	6	7	7	8	4	4	5	3	6	2	7	2	1	2	4	3	3	3	2	3		2	1	2	sd
Huevos		1	1		1	1	1	1	2		1				1	1	1	1		1		1			sd
Dietética, granos y semillas	1	1	1	1	1	1	1					1		1	1			1							sd
Comidas y bebidas	2	2	2	3	1	1	2	2	1	1	1				1	2	2	1							sd
Panes						1				1															sd
Cárnicos (cerdo, res, pollo, etc)			1		1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			sd
Pescados y mariscos	1	1			1	1	1		2	1	1			1	2	1	1	1	1					1	sd
Flores y plantas	1	1	1	1	1		1		1		2												1		sd
Quesos y fiambres					1	1			1	1	1														sd
Ropa y calzado	1				1		1	1																	sd
Revistas y libros											1														sd
Otros											1					1	1								sd
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>sd</b>



**Fig. 3:** Puestos de Ferias Municipales.

En contraste, las ferias agroecológicas suelen contar con un gran número de puestos pero de menor tamaño: un mínimo de 6 (Barrio Alberdi), un máximo de 51 (Ciudad Universitaria) y una media de 26 puestos, generalmente conformados por una sola mesa y atendidos por una sola persona (Fig. 4). La excepción son algunos puestos de frutas y verduras que se extienden en grandes mantas en el suelo y son manejados por varias personas. Como se anticipó, los puestos de estas ferias son muy variados y raramente tienen un solo tipo de producto; es común encontrar que en una misma mesa se vendan productos medicinales, alimenticios y plantas, por ejemplo.



**Fig. 4:** Puestos de Ferias Agroecológicas.

Ambas ferias mantienen adecuados niveles de higiene, y en ninguna se observan niños trabajando en los puestos o como vendedores ambulantes, por lo cual se deduce que no hay niveles altos de pobreza, según las observaciones de Mariaca Méndez & López Gómez (2017).

## Actores sociales

El primer rasgo de cualquier mercado es la muchedumbre que a él asiste. Al desagregarla aparecen seres humanos y rostros, rostros que nos cuentan historias de vida, nos hablan de experiencias, de gente y esa gente es, sin más ni más, con su cultura, el elemento central de esta importante institución (Mariaca Méndez & López Gómez, 2017, pág. 69).

Se detectaron múltiples actores sociales diferentes, asociados a cada punto de expendio: los vendedores de las ferias municipales, autodefinidos como “puesteros” o “feriantes”; las vendedoras ambulantes, ya sean bolivianas conocidas como “golondrinas” o “bolivianitas” por otros vendedores, o vendedoras ambulantes recolectoras; y los vendedores de las ferias agroecológicas, que se identifican como “productores agroecológicos”, “distribuidores” o “elaboradores”.



a) Feria municipal

b) Vendedora ambulante boliviana

c) Vendedora ambulante recolectora

d) Feria agroecológica

Fig. 5: Tipos de puntos de venta

### Ferias municipales

Los vendedores de las ferias francas municipales se autodenominan “puesteros” o “feriantes”. La mayoría aprendieron el oficio de sus padres o abuelos, habiendo familias con una, dos o más generaciones de puesteros, lo cual deriva en cierta estabilidad social y buenas relaciones en las ferias (Mariaca Méndez & López Gómez, 2017). Además, hay quienes trabajan junto a sus hijos, aunque actualmente tiende a ser solo a modo de ayuda y se priorizan los estudios universitarios de las generaciones más jóvenes. Muchos de los vendedores reparten su actividad laboral entre las ferias municipales, que funcionan solo por la mañana y ciertos días de la semana, y verdulerías propias o puestos en los mercados municipales, que funcionan de manera fija.

Las especies y productos que comercializan son obtenidos en el Mercado de Abasto, donde pueden relacionarse directamente con los productores. Los feriantes mencionan que suelen comprarle siempre al mismo proveedor por la garantía de que van a obtener productos de la calidad y el estado que desean. A modo de ejemplo, uno de los puesteros explica que tiene un único productor de confianza, porque sabe que cumple con los tiempos de espera necesarios desde la aplicación de químicos para que los alimentos sean seguros.

Por otra parte, los vendedores también suelen establecer relaciones personales con sus clientes, a tal punto que conocen qué tipo de producto prefieren en cuanto a estado de madurez, tamaño, cantidad, etc. Cabe destacar que esto les ayuda a decidir qué especies comercializar según el barrio, por lo cual los requerimientos del mercado local estarían teniendo un rol protagónico en la circulación comercial (Luján & Martínez, 2019). Las relaciones comprador-vendedor son a veces de más de veinte años y constituyen una de las razones por las cuales los compradores asisten a las ferias, ya que encuentran un trato personal poco frecuente en un contexto globalizador, que tiende a acelerar las interacciones sociales, así como la difusión de bienes materiales y de ideas (Jyothi *et al.*, 2015), como se observa de manera creciente en los modos de venta de los supermercados. Las entrevistas coinciden con observaciones del INDEC y con otros estudios, que indican que los consumidores argentinos prefieren comprar productos frescos en comercios tradicionales por su atención personalizada y su vecindad (Piola *et al.*, 2008; Viteri & Ghezán, 2000). Otros motivos incluyen la calidad, el precio, la variedad y la comodidad.

Piola *et al.* (2008) estudiaron los incentivos y obstáculos para el consumo de frutas y hortalizas en el área metropolitana de Buenos Aires, en grupos de menores y mayores ingresos. En sus resultados

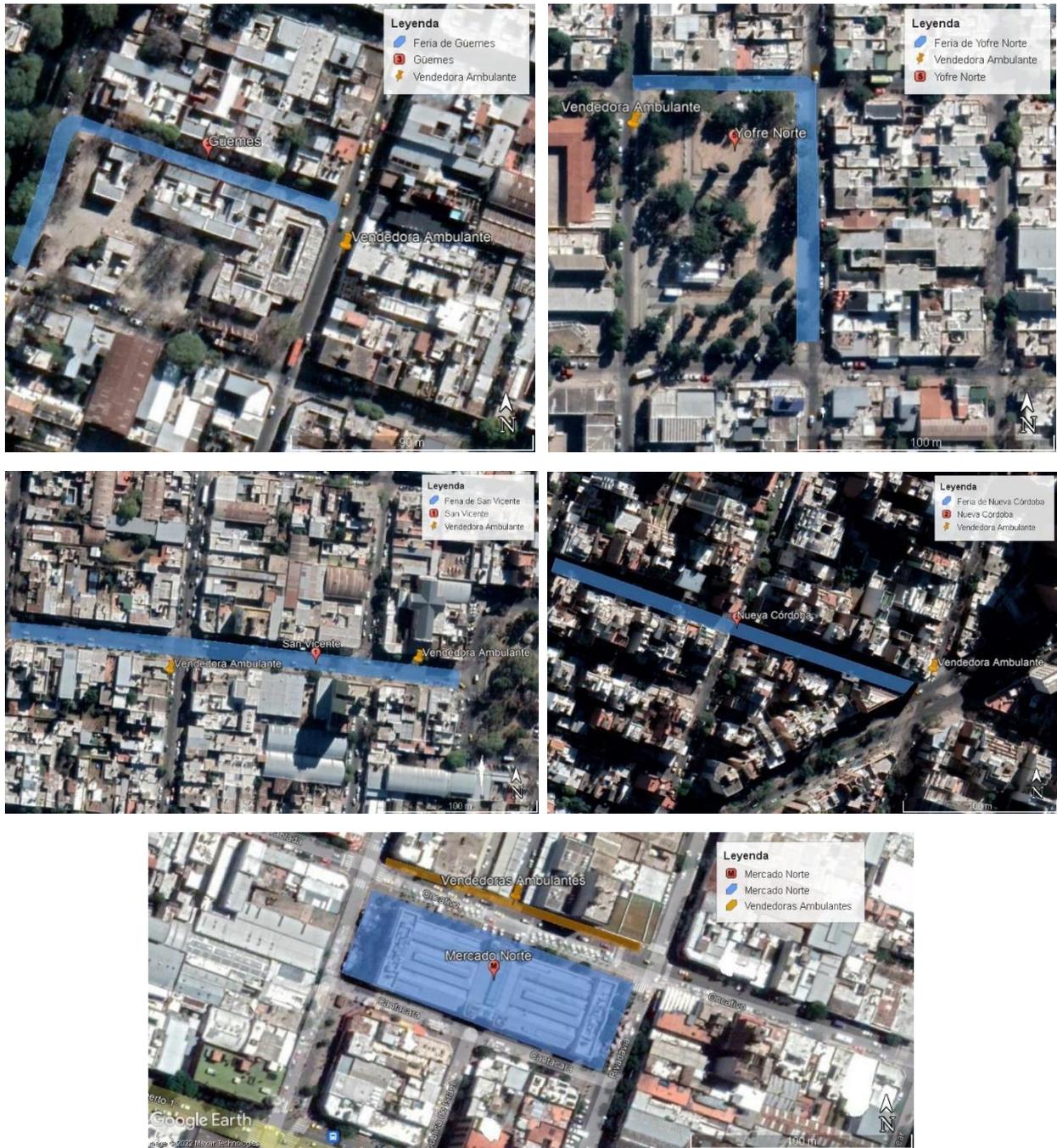
explican que el grupo de menores ingresos busca la posibilidad de financiarse con tarjeta de crédito y valora en primer lugar la limpieza y en segundo lugar la frescura de los productos, mientras que el grupo de mayores ingresos busca un trato personalizado por parte del verdulero, lo cual permite adquirir diferentes unidades de un mismo producto en distintos grados de maduración. Las visitas a las distintas ferias municipales muestran que todos estos incentivos están presentes: los puesteros permiten diferentes formas de financiamiento, sus puestos son limpios y ofrecen productos frescos con un trato personalizado y asesoramiento según los requerimientos del comprador.

Como se nombró en la sección de materiales y métodos, estas ferias están controladas por la Municipalidad y, como consecuencia, las inspectoras municipales constituyen otros actores a considerar. Su control favorece el mantenimiento de las condiciones de higiene y de seguridad de los alimentos, sin embargo, en ocasiones puede resultar una molestia para los feriantes. Una situación especial se dio cuando, por los protocolos relacionados con la pandemia por covid-19, las inspectoras prohibían a los compradores acercarse a elegir sus propios productos, lo cual generaba tensión entre los puesteros porque, según afirman, el hecho de poder seleccionar sus productos es una de las razones por las cuales los compradores asisten a las ferias. En las fases más estrictas de aislamiento, entre mayo y junio, solo se permitió la asistencia de aquellos feriantes que vendieran alimentos, lo cual afectó de manera negativa al resto y disminuyó la concurrencia de compradores.

### Vendedoras ambulantes

A la par de ferias y mercados municipales se llevan a cabo ventas no oficiales, que no están inscritas ni abonan el canon en el órgano municipal correspondiente. Se caracterizan por ubicarse en posiciones marginales a las ferias, esto es, en las calles circundantes, como puede visualizarse en la Fig. 6. Estas formas de venta pueden clasificarse como informales, concepto que se define desde diferentes perspectivas. Una de ellas, la “estructuralista” o “neomarxista”, afirma que son todas las actividades generadoras de ingresos que no están reguladas por el Estado, en un medio ambiente social donde actividades similares están reguladas; según esta concepción, los sectores formales e informales se complementan y la informalidad, lejos de encontrarse excluida de la economía moderna, es parte integral de ésta; en este sentido, en los momentos de expansión económica ambos sectores se desarrollan, mientras que en períodos de contracción ambos sufren (Busso, 2003).

La informalidad suele ser perseguida por las autoridades locales, con argumentos como la invasión del espacio circulatorio, la insalubridad, la evasión de impuestos, la competencia desleal y el fomento de la falsificación y el contrabando (Ramos de Dios, 2004). Así, una vendedora informal de las ferias municipales, describe a la inspectora municipal como una persona mala, que anteriormente la desalojaba y decomisaba su mercadería. Sin embargo, debido a la difícil situación económica, en la actualidad se observa una mayor tolerancia a la expresión de economías informales.



**Fig. 6:** Ejemplos de la ubicación marginal de las vendedoras ambulantes respecto a las ferias municipales.

En las ferias y mercados municipales de la Ciudad de Córdoba se desarrollan dos principales tipos de economías informales: las vendedoras ambulantes bolivianas y los vendedores ambulantes recolectores.

### *Vendedoras ambulantes bolivianas*

Son inmigrantes que recrean su acervo cultural lo mejor que pueden (Puentes, 2017), lo cual se refleja en el rol protagónico de la mujer en el comercio (Giorgis, 2000) y en las especies y productos que ofrecen, así como en los valores y normas relacionados con su cosmovisión. Se autodenominan como vendedoras ambulantes, pero son conocidas por los puesteros como “golondrinas” en las ferias francas y como “bolivianitas” en el Mercado Norte. Se localizó un total de dieciséis vendedoras ambulantes, trece en las calles que rodean al Mercado Norte y tres en las ferias municipales, una de las cuales recorre cuatro ferias (Fig. 6). Como factores comunes, todas son mujeres y sus puestos se caracterizan por ser telas o plásticos dispuestos sobre el suelo, a veces con cajas o cestas (Fig. 5-b). Sus conocimientos provienen mayormente de tradiciones familiares. Ofrecen especialmente productos y especies ligados a sus tradiciones andinas, como locoto, papa lisa, arvejas, hojas de coca, chicha, mote, api, quinoa, chuño, entre otros; bajo el marco de las definiciones de Hurrell (2014) y Puentes (2017), estos productos pueden clasificarse como *exclusivos*, porque pertenecen a un contexto de inmigrantes y permanecen invisibles para la mayor parte de la población urbana. Por otra parte, también comercializan especies que no se relacionan con su conocimiento tradicional y están ampliamente distribuidas en el circuito comercial general, por lo cual, siguiendo el criterio anterior, se las clasifica como *generalizadas*: limón, pimienta, ajo, perejil, choclo, apio, etc.

Las vendedoras ambulantes de las ferias se abastecen de las del mercado, quienes a su vez poseen proveedores que traen de Bolivia los productos secos como quinoa, trigo, maíz, maní, locoto en polvo, leche evaporada, sardina en salsa, pimienta chanca y especias. Los productos frescos, en cambio, los consiguen en el Mercado de Abasto.

Sus ventas dependen de los compradores que asisten a las ferias o al mercado y de otros inmigrantes andinos (bolivianos, peruanos y chilenos) que buscan productos ligados a sus tradiciones por razones identitarias. No tienen mayor relación con los feriantes, pero ellos tienen variadas opiniones sobre las “golondrinas”, desde indiferencia y entendimiento, hasta una sensación de injusticia debido a la evasión del pago municipal.

Las vendedoras ambulantes realizan un especial manejo de la diversidad según la demanda, abriendo la posibilidad a sus clientes de solicitar un tipo de producto y conseguirlo para la semana siguiente o la próxima feria. Además, pueden incluir ciertos productos para fechas especiales, por ejemplo, para la celebración de la Pachamama en el mes de agosto, se ofrecía un paquete que incluía hojas de coca, cigarrillos y adornos.

El hecho de que en las ferias se las conozca como “golondrinas” puede responder a distintas razones. Probablemente se relacione con el carácter rotatorio de las ferias, siendo que las vendedoras ambulantes se desplazan junto con ellas, a diferencia del Mercado Norte. Otra posibilidad es que provenga de una confusión con las comerciantes de Villa el Libertador, quienes entran y salen desde Córdoba a Bolivia o a otras ciudades del interior del país para comprar sus mercaderías (Giorgis, 2000), mientras que las vendedoras que asisten a las ferias residen en Córdoba de manera permanente.

### *Vendedores ambulantes recolectores*

Luján y Martínez (2017) los definen como recolectores de hierbas en las sierras cercanas a la ciudad de Córdoba, en general con identidad cultural criolla, que conservan elementos de la cultura folk como conocimientos terapéuticos tradicionales. En el recorrido de las ferias y mercados, se

encontró solo una vendedora con estas características en la Feria n°1 del barrio San Vicente, que es la más grande, aunque afirmó asistir también a otras ferias. Ofrece romero, peperina y laurel que recolecta de las sierras y los presenta en forma de ramas frescas (Fig. 5-c). Adquirió sus conocimientos gracias a cursos brindados por especialistas.

### Otros

Finalmente, se observaron otros vendedores no oficiales ocasionales, ofreciendo miel, aceites, plantines de árboles frutales, plantas ornamentales y empanadas.

### Ferias agroecológicas

Los vendedores de las ferias agroecológicas se autodefinen según distintas categorías: existen los “productores agroecológicos” que, como la palabra indica, son quienes venden las especies que ellos mismos siembran y cosechan bajo el modelo agroecológico; en segundo lugar, los “distribuidores” ofrecen especies y productos que obtienen de grandes granjas agroecológicas a lo largo del país, como *Naturaleza viva* en Santa Fe; finalmente, los “elaboradores” manufacturan distintos productos como panes, galletas, cremas, aceites, harinas, mermeladas, cafés, tinturas madres, entre otros, a partir de materias primas de origen agroecológico. Los vendedores se distinguen a sí mismos de los puesteros de las ferias municipales, basándose no solo en el modelo de producción que defienden, sino también en que buscan establecer una intención política en la feria, por lo cual se pueden observar, en los distintos puestos, carteles contra el modelo agroexportador y el uso de agroquímicos, a favor de la soberanía alimentaria, de movimientos de trabajadores y de la lucha feminista y de pueblos originarios.

Los vendedores, junto con consumidores, productores, y toda persona que lo desee, participan de asambleas donde se debate y se sientan las bases para la siembra, cosecha, producción y venta. Así, las ferias agroecológicas tienen un control interno, lo cual evita tener que abonar un sello orgánico, que encarecería el valor de los productos.

Las ferias agroecológicas son elegidas mayormente por consumidores que comparten las ideas de modelos de producción y de política, pero también por aquellos que normalmente compran en verdulerías o ferias municipales y asisten ocasionalmente para adquirir productos agroecológicos porque valoran su sabor, calidad, o el hecho de que solo se vendan especies de estación y de que no se utilicen agroquímicos. Quienes asisten más frecuentemente logran establecer relaciones personales con los vendedores y con otros compradores, que favorecen intercambios de información sobre el uso de plantas y productos medicinales, el cuidado y germinación de especies nativas, etc.

## Agrobiodiversidad disponible

Sumando la diversidad registrada para los tres puntos de venta, se puede afirmar que el ciudadano cordobés tiene acceso a 196 especies a lo largo del año (Tabla 4). De ellas, 134 circulan por ferias municipales, 47 por ventas ambulantes y 130 por ferias agroecológicas.

**Tabla 4. Totalidad de especies registradas;** familia botánica a la cual pertenecen; nombre común y científico; origen (O): nativa (N), exótica (E), adventicia (A) o naturalizada (Nz); parte consumida; y el o los sitios de expendio donde se documentaron: Ferias Municipales (FM), Vendedoras Ambulantes (VA) o Ferias Agroecológicas (FA). Con color azul se destacan las especies exclusivas de ferias municipales, con naranja las exclusivas de vendedoras ambulantes y con verde las de ferias agroecológicas. Con el símbolo “👁️” se distinguen las especies visualizadas, y con “▶️” el núcleo de 55 especies cuya disponibilidad es estable a lo largo del año (ver [Estacionalidad](#)).

Familia	Nombre común	Nombre científico	O	Parte consumida	Punto de venta		
					FM	VA	FA
Actinidiaceae	▶️ <b>Kiwi</b>	<i>Actinidia chinensis</i> var. <i>deliciosa</i> (A. Chev.) A. Chev.	E	Fruto	X		X
Amaranthaceae	▶️ <b>Acelga</b>	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cicla</i> L.	E	Hoja	X		X
	▶️ <b>Remolacha</b>	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>vulgaris</i>	A	Raíz	X		X
	▶️ <b>Paico</b>	<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	N	Hoja			X
	▶️ <b>Espinaca</b>	<i>Spinacia oleracea</i> L.	E	Hoja	X		X
Amaryllidaceae	▶️ <b>Puerro</b>	<i>Allium ampeloprasum</i> L.	Nz	Hojas y bulbos	X		X
	▶️ <b>Cebolla</b>	<i>Allium cepa</i> L.	E	Bulbos	X		X
	▶️ <b>Cebolla de verdeo</b>	<i>Allium fistulosum</i> L.	E	Hojas y bulbos	X	X	X
	▶️ <b>Ajo</b>	<i>Allium sativum</i> L.	E	Bulbos	X	X	X
	▶️ <b>Cebollín/Ciboulette</b>	<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Nz	Hojas	X		
Anacardiaceae	▶️ <b>Mango</b>	<i>Mangifera indica</i> L.	E	Fruto	X		
	▶️ <b>Pimienta rosa/Aguaribay</b>	<i>Schinus areira</i> L.	N	Fruto			X
	▶️ <b>Moradillo</b>	<i>Schinus fasciculatus</i> (Griseb.) I.M. Johnst.	N	Hojas y corteza			X
Annonaceae	▶️ <b>Graviola</b>	<i>Annona muricata</i> L.	E	Fruto		X	
Apiaceae	▶️ <b>Apio</b>	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>graveolens</i>	E	Raíces, tallos, pecíolos	X	X	
	▶️ <b>Cilantro</b>	<i>Coriandrum sativum</i> L.	E	Hojas, mericarpos	X	X	
	▶️ <b>Comino</b>	<i>Cuminum cyminum</i> L.	E	Mericarpos	X	X	X
	▶️ <b>Zanahoria</b>	<i>Daucus carota</i> subsp. <i>sativus</i> Schübl. & G. Martens	A	Raíz	X		X
	▶️ <b>Hinojo</b>	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	E	Hojas y tallos	X		X
	▶️ <b>Perejil</b>	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W. Hill	A	Hojas	X	X	X
	▶️ <b>Anís</b>	<i>Pimpinella anisum</i> L.	E	Mericarpos			X
Aquifoliaceae	▶️ <b>Yerba</b>	<i>Ilex paraguariensis</i> A. St.-Hil.	N	Hojas			X
Araliaceae	▶️ <b>Hiedra</b>	<i>Hedera</i> sp. L.	E	Hojas			X
Arecaceae	▶️ <b>Coco</b>	<i>Cocos nucifera</i> L.	E	Fruto	X		X
Asparagaceae	▶️ <b>Espárrago</b>	<i>Asparagus officinalis</i> L.	A	Brotes	X		X
Asphodelaceae	▶️ <b>Aloe</b>	<i>Aloe</i> sp. L.	E	Hojas			X

Asteraceae	Marcela	<i>Achyrocline</i> sp. (Less.) DC.	N	Partes aéreas			X
	Bardana (lampazo, lapa)	<i>Arctium lappa</i> L.	E	Raíces, hojas, pedúnculos			X
	Árnica	<i>Arnica</i> sp. L.	E	Hojas, tallos, capítulos		X	X
	Matico	<i>Artemisia douglasiana</i> Bess.	N	Hojas			X
	Artemisa	<i>Artemisia vulgaris</i> L.	E	Hojas y flores			X
	Carqueja	<i>Baccharis articulata</i> (Lam.) Pers.	N	Tallos			X
	Baccharis	<i>Baccharis</i> sp. L.	N	Hojas			X
	Margarita	<i>Bellis perennis</i> L.	A	Hojas, capítulos	X		
	Caléndula	<i>Calendula officinalis</i> L.	E	Flores y hojas			X
	Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All.	E	Capítulos	X		
	Montonera (crisantemo)	<i>Chrysanthemum</i> sp. L.	E	Planta completa	X		
	Escarola (endivia)	<i>Cichorium endivia</i> L.	E	Hojas	X		
	▶ Achicoria	<i>Cichorium intybus</i> L.	A	Hojas	X		X
	Palo azul	<i>Cyclolepis genistoides</i> Gillies ex D. Don	N				X
	Alcaucil/Cardo de Castilla	<i>Cynara cardunculus</i> L.	E	Pecíolos, capítulos inmaduros	X		
	Girasol	<i>Helianthus annuus</i> L.	A	Semillas	X		X
	▶ Lechuga	<i>Lactuca sativa</i> L.	A	Hojas	X		X
	Vira vira	<i>Pseudognaphalium viravira</i> (Molina) Anderb.	N	Partes aéreas			X
	Stevia	<i>Stevia rebaudiana</i> (Bertoni) Bertoni	E	Hojas		X	
	Coqueta	<i>Tagetes erecta</i> L.	E	Planta completa	X		
Tagetes (huacatay)	<i>Tagetes minuta</i> L. / <i>T. terniflora</i> Kunth	N	Hojas		X		
Diente de león	<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.	A	Hojas, capítulos			X	
Basellaceae	Papa lisa 	<i>Ullucus tuberosus</i> subsp. <i>aborigineus</i> (Brücher) Sperling	N	Tubérculos	X	X	
Bignoniaceae	Sacha guasca	<i>Dolichandra cynanchoides</i> Cham.	N	Hojas y tallos			X
Brassicaceae	▶ Repollito de Bruselas	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>gemmifera</i> (DC.) ZENKER	E	Hojas	X		
	▶ Col/Kale	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i> DC.	E	Hojas	X		X
	▶ Coliflor	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.	E	Inflorescencias inmaduras	X		
	▶ Repollo	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	E	Hojas	X		X
	▶ Brócoli	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i> Plenck	E	Inflorescencias inmaduras	X		X
	▶ Nabo	<i>Brassica rapa</i> L. var. <i>rapa</i>	E	Raíces	X	X	X
	Pak choi	<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>chinensis</i> (L.H. Bailey) Hanelt	E	Hojas y pecíolos			X
	Mizuna	<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt	A	Hojas			X
	Rúcula	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.	A	Hojas	X		X
	Maca	<i>Lepidium meyenii</i> Walp.	E	Órganos subterráneos reservantes		X	

	<b>Berro</b>	<i>Nasturtium officinale</i> W.T. Aiton	E	Hojas y tallos	X		
	<b>Berro de tierra</b>	<i>Nasturtium sativum</i> (L.) Moench	E	Hojas y tallos			X
	<b>Rabanito/Daikon</b>	<i>Raphanus sativus</i> L. var. <i>sativus</i>	A	Raíces	X		X
Bromeliaceae	<b>Ananá</b>	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	E	Fruto	X		
Cactaceae	<b>Tuna</b>	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	A	Fruto	X		X
Cannabaceae	<b>Cannabis</b>	<i>Cannabis sativa</i> L.	E	Flores		X	
Caricaceae	<b>Papaya/Mamón</b>	<i>Carica papaya</i> L.	N	Fruto	X		
Caryophyllaceae	<b>Clavel</b>	<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	E	Planta completa	X		
	<b>Clavelina</b>	<i>Dianthus chinensis</i> L.	E	Planta completa	X		
Chenopodiaceae	<b>Quinoa</b> 	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd. var. <i>quinoa</i>	N	Semilla	X	X	X
Convolvulaceae	<b>Batata</b>	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	E	Raíces	X		X
Cucurbitaceae	<b>Sandía</b>	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	A	Fruto	X		
	<b>Melón</b>	<i>Cucumis melo</i> L.	A	Fruto	X		
	<b>Pepino</b>	<i>Cucumis sativus</i> L.	E	Fruto	X		
	<b>Cayote</b>	<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché	A	Fruto	X	X	X
	<b>Zapallo criollo/plomo</b>	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne subsp. <i>maxima</i>	N	Fruto	X		X
	<b>Zapallito</b>	<i>Cucurbita maxima</i> var. <i>zapallito</i> (Carrière) Millán	N	Fruto	X		
	<b>Calabacin/Coreanito</b>	<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	E	Fruto	X		X
	<b>Cuza/Zucchini</b>	<i>Cucurbita pepo</i> L.	A	Fruto	X		X
	<b>Zapallo brasilero</b>	<i>Cucurbita pepo</i> var. <i>styriaca</i> Greb.	E	Fruto	X		
	<b>Calabaza</b>	<i>Cucurbita pepo</i> var. <i>moschata</i> (Duchesne) Duchesne	A	Fruto	X		X
	<b>Achojcha</b>	<i>Cyclanthera pedata</i> (L.) Schrad.	A	Fruto		X	
	<b>Porongo</b>	<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.	A	Fruto			X
	<b>Papa del aire</b>	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	E	Fruto		X	X
Ebenaceae	<b>Caqui</b>	<i>Diospyros kaki</i> Thunb.	E	Fruto	X		
Equisetaceae	<b>Cola de caballo</b>	<i>Equisetum</i> spp. L.	N	Tallos	X		X
Ericaceae	<b>Arándano</b>	<i>Vaccinium corymbosum</i> L.	E	Fruto	X		
Erythroxylaceae	<b>Coca</b>	<i>Erythroxylum coca</i> Lam.	E	Hojas		X	
Euphorbiaceae	<b>Mandioca</b>	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	E	Raíces	X		X
Fabaceae	<b>Maní</b> 	<i>Arachis hypogaea</i> L.	E	Semillas	X	X	
	<b>Garbanzo</b>	<i>Cicer arietinum</i> L.	E	Semillas	X		X
	<b>Chaucha oreja ancha</b>	<i>Dolicho lablab</i> L.	E	Semillas	X		X
	<b>Chañar</b>	<i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart	N	Fruto	X		X
	<b>Soja</b>	<i>Glycine max</i> (L.) Merr.	E	Semillas	X		
	<b>Lenteja</b>	<i>Lens culinaris</i> Medik.	E	Semillas	X		X
	<b>Alubia</b>	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	N	Semillas	X		X
	<b>Poroto, Chaucha</b> 	<i>Phaseolus vulgaris</i> L. var. <i>vulgaris</i>	E	Semillas, fruto	X	X	X
	<b>Arveja</b> 	<i>Pisum sativum</i> L.	E	Semillas	X	X	X
	<b>Algarroba</b>	<i>Prosopis</i> sp. L.	N	Fruto	X		X
	<b>Garabato</b>	<i>Senegalia praecox</i> (Griseb.) Seigler & Ebinger	N	Planta completa			X

	<b>Sen</b>	<i>Senna sp.</i>	E	Hojas	X		
	<b>Tusca</b>	<i>Vachellia aroma</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Seigler & Ebinger	N	Fruto			X
	<b>Espinillo</b>	<i>Vachellia caven</i> (Molina) Seigler & Ebinger	N	Corteza, flores, semillas, hojas			X
	<b>Haba</b> 	<i>Vicia faba</i> L.	A	Semillas	X	X	
Ginkgoaceae	<b>Ginkgo biloba</b>	<i>Ginkgo biloba</i> L.	E	Semillas, hojas, raíces	X		
Juglandaceae	<b>Nuez de pecán</b>	<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch	E	Semillas			X
	<b>Nuez</b>	<i>Juglans regia</i> L.	E	Semillas			X
Lamiaceae	<b>Peperina griega</b>	<i>Calamintha nepeta</i> (L.) Kuntze	E	Hojas	X		
	<b>Tomillo p/ mate</b>	<i>Hedeoma multiflorum</i> Benth.	N	Hojas		X	
	<b>Lavanda</b>	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.	E	Hojas y flores	X		X
	<b>Melisa</b>	<i>Melissa officinalis</i> L.	A	Hojas	X		X
	<b>Hierbabuena</b>	<i>Mentha x piperita</i> L.	A	Hojas	X		X
	<b>Menta árabe</b>	<i>Mentha x gracilis</i> Sole	E	Hojas	X		
	<b>Menta</b>	<i>Mentha spicata</i> L.	A	Hojas	X	X	X
	<b>Peperina</b>	<i>Minthostachys verticillata</i> (Griseb.) Epling	N	Hojas	X	X	X
	<b>Albahaca</b>	<i>Ocimum basilicum</i> L.	E	Hojas	X	X	X
	<b>Orégano</b>	<i>Origanum vulgare</i> L.	E	Hojas	X	X	X
	<b>Incienso</b>	<i>Plectranthus coleoides</i> Benth.	E	Planta completa	X		
	<b>Romero</b>	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	E	Hojas	X	X	X
	<b>Chía</b>	<i>Salvia hispanica</i> L.	E	Semillas	X		X
	<b>Salvia</b>	<i>Salvia officinalis</i> L.	A	Hojas	X		X
<b>Tomillo</b>	<i>Thymus vulgaris</i> L.	E	Hojas	X	X	X	
Lauraceae	<b>Canela</b>	<i>Cinnamomum verum</i> J. PRESL	E	Corteza		X	X
	<b>Laurel</b>	<i>Laurus nobilis</i> L.	E	Hojas	X	X	X
	<b>Palta</b>	<i>Persea americana</i> Mill.	Nz	Fruto	X	X	X
Linaceae	<b>Lino</b>	<i>Linum usitatissimum</i> L.	A	Semillas	X		
Lythraceae	<b>Granada</b>	<i>Punica granatum</i> L.	E	Fruto	X		
Malvaceae	<b>Bamia/Gombo (ají turco, chaucha turca, ocra)</b>	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	E	Fruto	X		
	<b>Hibiscus</b>	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	E	Cálices, hojas, semillas			X
	<b>Malva</b>	<i>Malva sp.</i> L.	N	Hojas			X
Monimiaceae	<b>Boldo</b> 	<i>Peumus boldus</i> Molina	E	Hojas	X	X	
Moraceae	<b>Higo</b>	<i>Ficus carica</i> L.	E	Fruto	X		X
Musaceae	<b>Banana/Plátano</b> 	<i>Musa x paradisiaca</i> L.	E	Fruto	X		X
Myristicaceae	<b>Nuez Moscada-Macís</b>	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	E	Semillas, arilo	X	X	
Myrtaceae	<b>Eucaliptus</b>	<i>Eucalyptus sp.</i> L'Hér.	E	Hojas			X
	<b>Clavo de olor</b>	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M. Perry	E	Botones florales			X
Nephrolepidaceae	<b>Helecho</b>	<i>Nephrolepis exaltata</i> (L.) Schott	E	Planta completa	X		
Oleaceae	<b>Olivo</b>	<i>Olea europaea</i> L.	E	Fruto		X	X
Oxalidaceae	<b>Oca</b>	<i>Oxalis tuberosa</i> Molina	N	Tubérculos	X		
Parmeliaceae (FUNGI)	<b>Barba de piedra</b>	<i>Usnea sp.</i> Dill. ex. Adans.	N	Talo			X

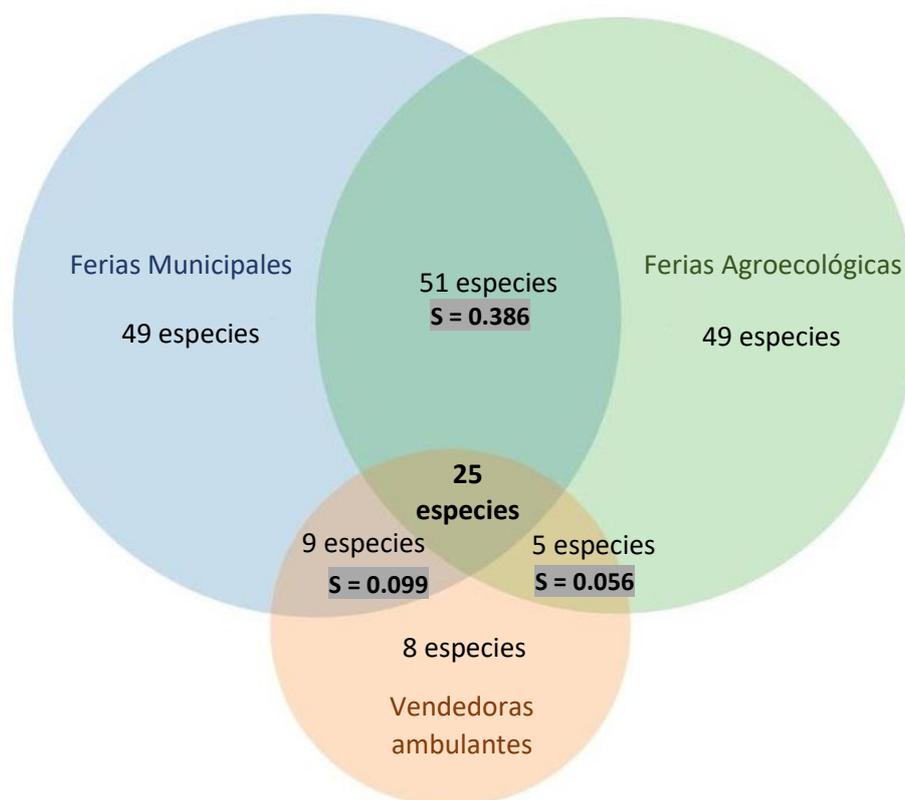
Passifloraceae	<b>Pasiflora</b>	<i>Passiflora caerulea</i> L.	N	Hojas			X
	<b>Maracuyá</b>	<i>Passiflora edulis</i> Sims	N	Fruto	X		
Pedaliaceae	<b>Sésamo</b>	<i>Sesamum indicum</i> L.	E	Semillas	X		X
Piperaceae	<b>Pimienta</b>	<i>Piper nigrum</i> L.	E	Fruto	X		
Plantaginaceae	<b>Conejito</b>	<i>Antirrhinum</i> sp. L.	E	Planta completa	X		
	<b>Llantén</b>	<i>Plantago major</i> L.	A	Hojas			X
	<b>Plántago</b>	<i>Plantago psyllium</i> L.	E	Semilla, cubierta			X
Poaceae	<b>Avena</b>	<i>Avena sativa</i> L.	N	Semilla	X		X
	<b>Pasto limón</b>	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	E	Hojas			X
	<b>Cebada</b>	<i>Hordeum vulgare</i> L.	A	Semilla	X		
	<b>Arroz/yamaní</b>	<i>Oryza sativa</i> L.	E	Semilla			X
	<b>Mijo</b>	<i>Panicum miliaceum</i> L.	E	Semilla			X
	<b>Centeno</b>	<i>Secale cereale</i> L.	E	Semilla	X		X
	<b>Trigo</b>	<i>Triticum</i> sp. L. / <i>Hordeum</i> sp. L.	E	Semilla	X	X	X
Primulaceae	<b>Maíz</b> 	<i>Zea mays</i> L.	E	Semilla	X	X	X
	<b>Violeta de los alpes</b>	<i>Cyclamen</i> sp. L.	E	Planta completa	X		
Rhamnaceae	<b>Prímula</b>	<i>Primula</i> sp. L.	E	Planta completa	X		
	<b>Tola</b>	<i>Colletia spinosissima</i> J.F. Gmel.	N				X
Rosaceae	<b>Mistol</b>	<i>Sarcomphalus mistol</i> (Griseb.) Hauenschild	N	Fruto			X
	<b>Membrillo</b>	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	E	Fruto	X		
	<b>Frutilla</b>	<i>Fragaria × ananassa</i> Duchesne ex Rozier	E	Fruto	X		
	<b>Manzana</b>	<i>Malus domestica</i> (Suckow) Borkh.	A	Fruto	X		X
	<b>Almendra</b>	<i>Prunus amygdalus</i> (L.) Batsch	E	Semilla	X		X
	<b>Ciruela</b>	<i>Prunus domestica</i> L.	A	Fruto	X		X
	<b>Durazno/Pelón</b>	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	A	Fruto	X		
Rutaceae	<b>Pera</b>	<i>Pyrus communis</i> L.	E	Fruto	X		X
	<b>Pera asiática</b>	<i>Pyrus pyrifolia</i> (Burm. f.) Nakai	E	Fruto	X		
	<b>Lima</b>	<i>Citrus × aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	E	Fruto	X		
	<b>Naranja</b>	<i>Citrus × aurantium</i> L.	A	Fruto	X		X
	<b>Pomelo</b>	<i>Citrus × aurantium</i> L. [Grupo POMELO]	A	Fruto	X		X
	<b>Limón</b>	<i>Citrus × limon</i> (L.) Osbeck	E	Fruto	X	X	X
	<b>Quinoto</b>	<i>Citrus japonica</i> Thunb.	E	Fruto	X		
Solanaceae	<b>Mandarina</b>	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	E	Fruto	X		X
	<b>Ruda</b>	<i>Ruta chalepensis</i> L.	A	Hojas	X	X	X
	<b>Coco</b>	<i>Zanthoxylum coco</i> Gillies ex Hook. f. & Arn.	N	Hojas y ramas			X
	<b>Ají/Pimiento</b> 	<i>Capsicum annuum</i> L.	E	Fruto	X	X	X
	<b>Cayena</b>	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>acuminatum</i> Fingerh.	E	Fruto	X		
	<b>Locoto</b> 	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.	E	Fruto	X	X	
	<b>Petunia</b>	<i>Petunia</i> sp. Juss.	N	Planta completa	X		
<b>Tomate</b>	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	E	Fruto	X		X	
<b>Berenjena</b>	<i>Solanum melongena</i> L.	E	Fruto	X		X	
<b>Papa</b>	<i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. <i>tuberosum</i>	E	Tubérculos	X	X	X	

Theaceae	<b>Té verde</b>	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	A	Hojas			X
Tropaeolaceae	<b>Capuchina / Taco de reina</b>	<i>Tropaeolum majus</i> L.	A	Planta completa			X
Urticaceae	<b>Parietaria</b>	<i>Parietaria debilis</i> G. Forst.	N	Hojas y ramas frescas			X
	<b>Ortiga</b>	<i>Urtica</i> sp. L.	N	Hojas y ramas frescas			X
Verbenaceae	<b>Cedrón</b>	<i>Aloysia citriodora</i> Ortega ex Pers.	E	Hojas		X	X
	<b>Palo amarillo</b>	<i>Aloysia gratissima</i> (Gillies & Hook. ex Hook.) Tronc. var. <i>gratissima</i>	N	Hojas y ramas frescas			X
	<b>Burro</b>	<i>Aloysia polystachya</i> (Griseb.) Moldenke	N	Hojas	X	X	X
	<b>Incacuyo</b>	<i>Lippia integrifolia</i> (Griseb.) Hieron.	N	Hojas y flores			X
	<b>Poleo</b>	<i>Lippia turbinata</i> Griseb.	N	Hojas			X
Violaceae	<b>Pensamiento</b>	<i>Viola x wittrockiana</i> Gams	E	Planta completa	X		
Vitaceae	<b>Uva</b>	<i>Vitis vinifera</i> L.	E	Fruto	X		
Zingiberaceae	<b>Cúrcuma</b>	<i>Curcuma longa</i> L.	E	Rizomas	X	X	
	<b>Jengibre</b>	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	E	Rizomas	X	X	X
Zygophyllaceae	<b>Jarilla</b>	<i>Larrea</i> sp. Cav.	N				X
<b>TOTAL</b>					<b>134</b>	<b>47</b>	<b>130</b>
Nativas					15	7	35
Exóticas					87	33	64
Adventicias					29	6	29
Naturalizadas					3	1	0

Las 196 especies se encuentran distribuidas de manera diferencial en los circuitos comerciales: 49 son exclusivas de ferias municipales, 8 de vendedoras ambulantes y 50 de ferias agroecológicas. Las ferias municipales, a su vez, comparten 51 especies con las agroecológicas, lo cual deriva en el mayor índice de similitud de Sörensen ( $S=0.385$ ), y 9 con las vendedoras ambulantes ( $S=0.099$ ). Por su parte, las ferias agroecológicas y las vendedoras ambulantes cuentan con 5 especies en común y el menor índice de Sörensen ( $S=0.056$ ). Finalmente, 25 especies se pueden encontrar indistintamente en los tres sitios de expendio. Todas las relaciones anteriormente explicadas se pueden visualizar en el diagrama de Venn (Fig. 7), mientras que la cantidad de especies nativas, exóticas, adventicias y naturalizadas para cada caso se exhiben en la Tabla 5.

**Tabla 5.** Origen de las especies exclusivas y compartidas.

EXCLUSIVAS				COMPARTIDAS				
	FM	VA	FA	FM^FA	FM^VA	VA^FA	FM^VA^FA	
<b>N</b>	5	2	25	6	1	1	3	
<b>E</b>	37	5	17	26	7	4	17	
<b>Adv</b>	6	1	7	18	1	0	4	
<b>Nz</b>	1	0	0	1	0	0	1	
<b>TOTAL</b>	49	8	49	51	9	5	25	



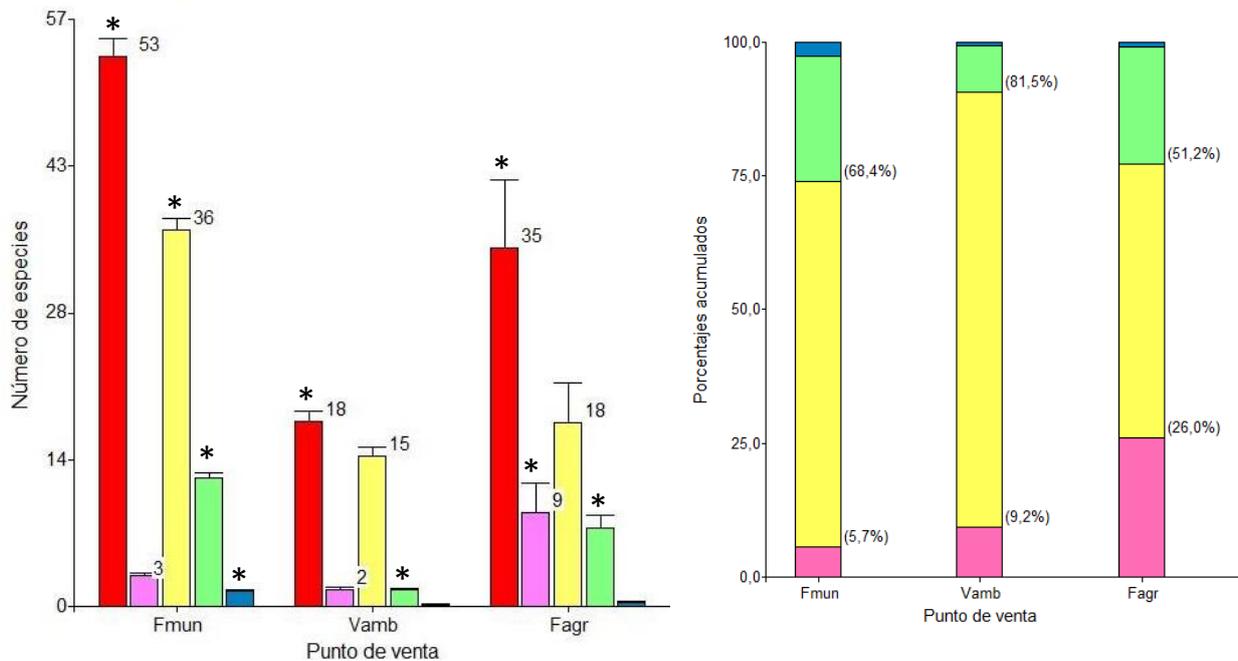
**Fig. 7:** Diagrama de Venn del número de especies exclusivas y compartidas por cada punto de venta, junto con el índice de similitud de Sørensen (S), para las comparaciones entre pares.

Los análisis estadísticos efectuados a partir de la totalidad de visitas a cada sitio de expendio, revelan que las ferias municipales son las que mayor cantidad de especies ofrecen, con una media de 53,11 especies por feria (Fig. 8). En segundo lugar se encuentran las ferias agroecológicas, con un promedio de 34,57 especies por feria. Las ventas ambulantes, con una media de 17,79 especies, se posicionan en último puesto, lugar esperable considerando que son manejadas por un único vendedor. El análisis de la varianza permite confirmar que las diferencias anteriormente explicadas son significativas (Fig. 8-b y Anexo).

En cuanto al origen de las especies, existe cierta complementariedad entre ferias municipales y agroecológicas. La estadística indica que las ferias agroecológicas se destacan en presencia de nativas, presentando un promedio de 9 especies nativas por feria, que las diferencia significativamente de las ferias municipales y ventas ambulantes, con medias de 3 y 1,64 respectivamente. La tendencia es inversa para las especies exóticas: las ferias municipales, con una media de 36,3, difieren significativamente de las ferias agroecológicas y las ventas ambulantes, con 17,71 y 15,5. Sin embargo, como puede notarse en las Fig. 8- b y c, la presencia de exóticas es alta en todos los sitios de expendio, y supera ampliamente los valores de otros orígenes; este resultado es lógico si se considera que en las áreas urbanas concurren y se incorporan múltiples experiencias culturales y fuentes de información, de contextos diversos y asociados con la modernización (Luján & Martínez, 2017; Luján & Martínez, 2019).

Punto de venta	n	Variable	Media	D.E.	Mín	Máx	Mediana
FM	47	n° spp	53,11	11,46	4	73	53
		N	3	1,1	0	5	3
		E	36,3	7,66	4	47	37
		A	12,36	3,86	0	22	13
		Nz	1,43	0,68	0	3	1
VA	28	n° spp	17,79	5,42	3	26	19
		N	1,64	1,1	0	4	1,5
		E	15,5	4,43	2	22	15
		A	1,54	1,04	0	4	2
		Nz	0,11	0,31	0	1	0
FA	7	n° spp	34,57	17,5	6	53	43
		N	9	7,48	2	22	7
		E	17,71	10,13	3	31	18
		A	7,57	3,05	1	10	9
		Nz	0,29	0,49	0	1	0

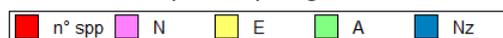
a) Medidas de resumen para cada punto de venta a partir de n repeticiones: Media, Desvío Estándar (D.E.), valores mínimos (Mín) y máximos (Máx), y mediana. Las variables son el número de especies (n° de spp) y su origen.



b) Valores medios de número de especies y el origen de las mismas para cada punto de venta. Con “\*” se destacan las diferencias significativas.

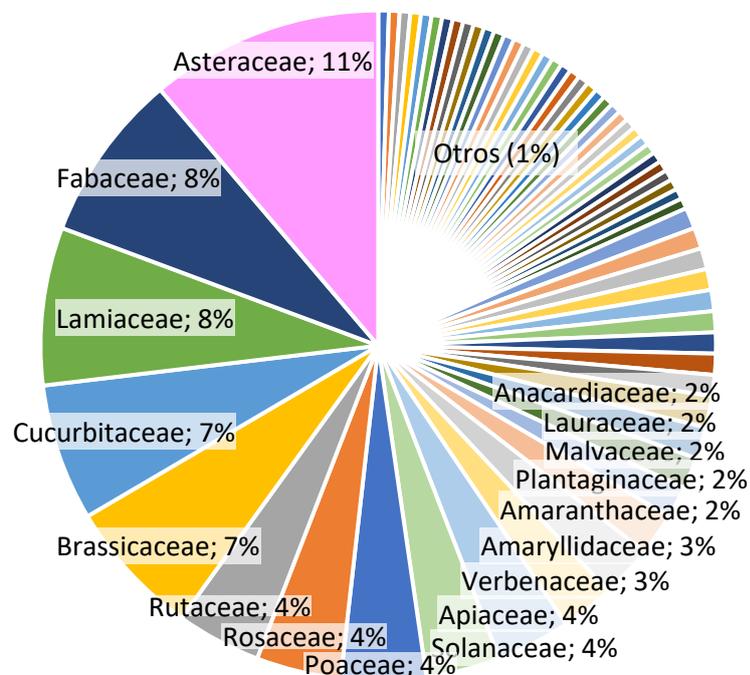
c) Porcentajes acumulados de especies según su origen para cada punto de venta.

Fig. 8: Estadística descriptiva y resultados de ANOVA comparando los tres puntos de venta, según número de especies y origen de las mismas.



Las 196 especies que circulan en las ferias de la Ciudad de Córdoba y alrededores pertenecen a 62 familias botánicas (Tabla 4). Entre ellas, la familia Asteraceae es la más representada, con 22 especies (11%). Le siguen Fabaceae y Lamiaceae con 8%, Cucurbitaceae y Brassicaceae con 7%, Rutaceae, Rosaceae, Poaceae, Solanaceae y Apiaceae con 4%, y otras familias con porcentajes bajos

(Fig. 9). La dominancia de Asteraceae puede responder a que es la familia con mayor diversidad tanto global como nacional, con 23.600 especies en el mundo y 1.400 nativas o adventicias en el país (Hurrell & Puentes, 2013). Otro factor es su importancia económica y medicinal: con 272 taxa nativos con aplicaciones medicinales, es la familia más representativa de este uso para el país (Barboza *et al.*, 2009).



**Fig. 9:** Familias más representadas en los tres puntos de venta

En las ferias y mercados, las especies se ofrecen bajo distintas presentaciones, ya sea como material fresco o bien como productos elaborados. Se documentó un total de 100 productos, la mayor parte de ellos en ferias agroecológicas (Tabla 6).

Al igual que en el origen de las especies, la complementariedad entre ferias también se refleja en las aplicaciones de sus productos. Los puesteros municipales ofrecen 41 productos, en su totalidad alimenticios como harinas, hierbas deshidratadas, condimentos, arropes, entre otros. Por su parte, las vendedoras ambulantes cuentan con 26 productos a la venta, entre ellos api, chicha, mote, hierbas deshidratadas y productos industriales derivados de graviola (*Annona muricata* L.) y maca (*Lepidium meyenii* Walp.). Como se anticipó, el mayor número es para los vendedores agroecológicos, que exhiben 66 productos diferentes, mayormente con usos alimenticios-medicinales y cosméticos, como cafés, panes, aceites, mermeladas, harinas, microdosis, arropes y productos capilares (Tabla 6).

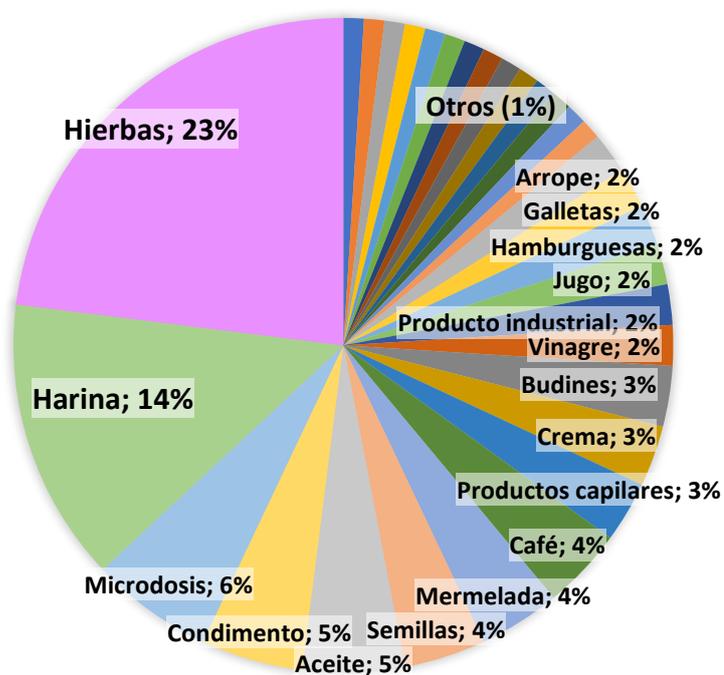
El producto más representado, cubriendo un porcentaje del 23%, son las hierbas (Fig. 10). En el caso de las ferias, tanto municipales como agroecológicas, se presentan deshidratadas, empaquetadas y etiquetadas, mientras que las vendedoras ambulantes suelen ofrecerlas frescas y sueltas (vendedora ambulante recolectora) o deshidratadas en bolsas sin etiquetar (vendedora ambulante boliviana). Las estrategias de venta en ferias incluyen mencionar los múltiples efectos medicinales de las hierbas, mientras que la vendedora ambulante boliviana enfatiza sobre los sabores y las recetas.

**Tabla 6:** Productos registrados en cada sitio de expendio: Ferias Municipales (FM), Vendedoras Ambulantes (VA) o Ferias Agroecológicas (FA). Con color azul se destacan los productos exclusivos de ferias municipales, con naranja los exclusivos de vendedoras ambulantes y con verde los de ferias agroecológicas.

PRODUCTO	ESPECIE		Punto de venta		
	Nombre vulgar	Nombre científico	FM	VA	FA
Aceite	Girasol	<i>Helianthus annuus</i> L.			X
	Lavanda	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.			X
	Olivo	<i>Olea europaea</i> L.		X	X
	Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.			X
	Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.			X
Api	Maíz	<i>Zea mays</i> L.		X	
Arrope	Chañar	<i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart	X		
	Tuna	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	X		X
Brotes	Soja	<i>Glycine max</i> (L.) Merr.	X		
Budines	Algarroba	<i>Prosopis</i> sp. L.			X
	Banana	<i>Musa × paradisiaca</i> L.			X
	Zanahoria	<i>Daucus carota</i> subsp. <i>sativus</i> Schübl. & G. Martens			X
Café	Algarroba	<i>Prosopis</i> sp. L.			X
	Chañar	<i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart			X
	Mistol	<i>Sarcomphalus mistol</i> (Griseb.) Hauenschild			X
	Tusca	<i>Vachellia aroma</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Seigler & Ebinger			X
Cerveza	Jengibre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe			X
Chicha	Maíz	<i>Zea mays</i> L.		X	
Chuño	Papa	<i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. <i>tuberosum</i>		X	
Condimento	Aguaribay	<i>Schinus areira</i> L.			X
	Ají molido	<i>Capsicum annuum</i> L.	X	X	
	Cayena	<i>Capsicum annuum</i> L.	X		
	Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	X	X	
	Locoto	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.	X	X	
Crema	Aloe vera, árnica y cannabis	<i>Aloe</i> sp. L., <i>Arnica</i> sp. L. y <i>Cannabis sativa</i> L.		X	
	Coca, árnica y cannabis	<i>Arnica</i> sp. L., <i>Erythroxylum coca</i> Lam. y <i>Cannabis sativa</i> L.		X	
	Jarilla	<i>Larrea</i> sp. Cav.		X	
Galletas	Algarroba	<i>Prosopis</i> sp. L.			X
	Chañar	<i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart			X
Hamburguesas	Garbanzo	<i>Cicer arietinum</i> L.			X
	Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd. var. <i>quinoa</i>			X
Harina	Algarroba	<i>Prosopis</i> sp. L.	X		X
	Alubia	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	X		X
	Arroz	<i>Oryza sativa</i> L.			X
	Arveja	<i>Pisum sativum</i> L.	X		X
	Avena	<i>Avena sativa</i> L.	X		X
	Cebada	<i>Hordeum vulgare</i> L.	X		
	Centeno	<i>Secale cereale</i> L.	X		X
	Coco	<i>Cocos nucifera</i> L.	X		
	Garbanzo	<i>Cicer arietinum</i> L.	X		X
	Maíz	<i>Zea mays</i> L.	X	X	X
	Mandioca	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	X		X

	Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd. var. <i>Quinoa</i>	X		X
	Soja	<i>Glycine max</i> (L.) Merr.	X		
	Trigo	<i>Triticum</i> sp. L. / <i>Hordeum</i> sp. L.	X		X
<b>Hierbas</b>	Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.		X	
	Artemisa	<i>Artemisia vulgaris</i> L.			X
	Boldo	<i>Peumus boldus</i> Molina	X	X	
	Burro	<i>Aloysia polystachya</i> (Griseb.) Moldenke	X	X	
	Cedrón	<i>Aloysia citriodora</i> Ortega ex Pers.		X	X
	Cola de caballo	<i>Equisetum</i> spp. L.	X		
	Diente de león	<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.			X
	Ginkgo biloba	<i>Ginkgo biloba</i> L.	X		
	Hierbabuena	<i>Mentha spicata</i> L.			X
	Incacuyo	<i>Lippia integrifolia</i> (Griseb.) Hieron.			X
	Jarilla	<i>Larrea</i> sp. Cav.			X
	Llantén	<i>Plantago major</i> L.			X
	Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All.	X		
	Melisa	<i>Melissa officinalis</i> L.	X		X
	Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	X	X	X
	Ortiga	<i>Urtica</i> sp. L.			X
	Palo azul	<i>Cyclolepis genistoides</i> Gillies ex D. Don			X
	Peperina	<i>Minthostachys verticillata</i> (Griseb.) Epling	X	X	X
	Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	X	X	X
	Ruda	<i>Ruta chalepensis</i> L.		X	
	Sen	<i>Senna alexandrina</i> Mill.	X		
	Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.		X	X
	Tomillo para mate	<i>Hedeoma multiflorum</i> Benth.		X	
<b>Jugo</b>	Arándanos	<i>Vaccinium corymbosum</i> L.	X		
	Hibiscus	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.			X
<b>Mermelada</b>	Ciruela	<i>Prunus domestica</i> L.			X
	Higo	<i>Ficus carica</i> L.			X
	Manzana	<i>Malus domestica</i> (Suckow) Borkh.			X
	Pera	<i>Pyrus communis</i> L.			X
<b>Microdosis</b>	Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L.			X
	Jarilla	<i>Larrea</i> sp.			X
	Jengibre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe			X
	Lavanda	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.			X
	Pasiflora	<i>Passiflora caerulea</i> L.			X
	Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.			X
<b>Molido</b>	Maíz	<i>Zea mays</i> L.	X		
<b>Mote</b>	Maíz	<i>Zea mays</i> L.	X	X	
<b>Pan</b>	Trigo	<i>Triticum</i> sp. / <i>Hordeum</i> sp.	X		X
<b>Patay</b>	Algarroba	<i>Prosopis</i> sp. L.	X		
<b>Pimiento chanca</b>	Pimiento	<i>Capsicum annuum</i> L.		X	
<b>Pisingallo</b>	Maíz	<i>Zea mays</i> L.	X		X
<b>Polenta</b>	Maíz	<i>Zea mays</i> L.	X		
<b>Producto industrial</b>	Graviola	<i>Annona muricata</i> L.		X	
	Maca	<i>Lepidium meyenii</i> Walp.		X	
<b>Productos capilares</b>	Almendra	<i>Prunus amygdalus</i> (L.) Batsch			X
	Coco	<i>Cocos nucifera</i> L.			X

	Olivo	<i>Olea europaea</i> L.			X
Semillas	Chía	<i>Salvia hispanica</i> L.	X		X
	Girasol	<i>Helianthus annuus</i> L.	X		X
	Lino	<i>Linum usitatissimum</i> L.	X		
	Sésamo	<i>Sesamum indicum</i> L.	X		X
Tintura madre	Peperina	<i>Minthostachys verticillata</i> (Griseb.) Epling			X
Tostar	Maíz	<i>Zea mays</i> L.		X	
Vinagre	Ciruela	<i>Prunus domestica</i> L.			X
	Mistol	<i>Sarcomphalus mistol</i> (Griseb.) Hauenschild			X
<b>TOTAL</b>			<b>41</b>	<b>26</b>	<b>66</b>



**Fig. 10:** Porcentajes de productos encontrados en los tres sitios de expendio

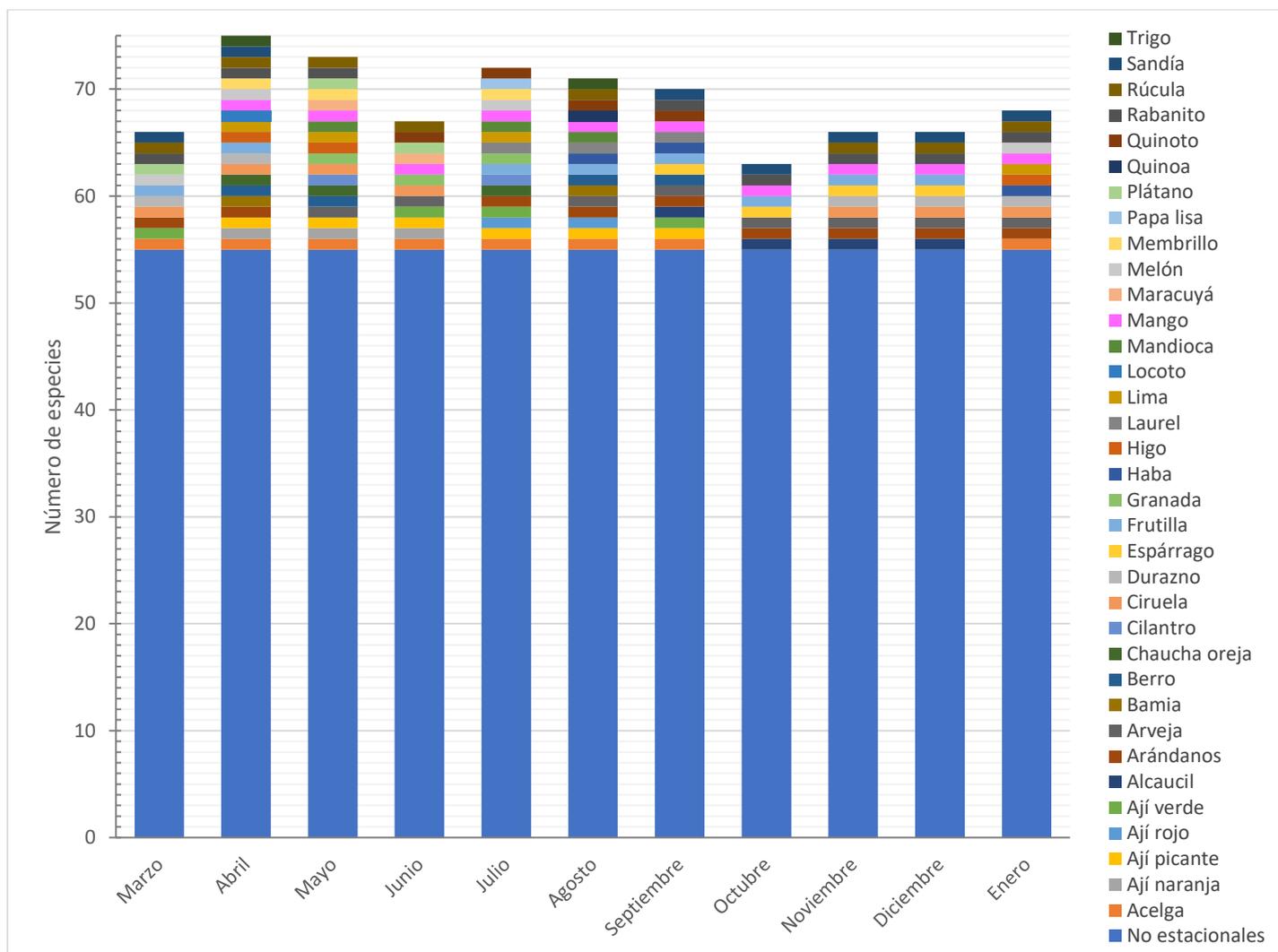
Para comprender las causas que subyacen a la agrobiodiversidad disponible es importante tener en mente el rol protagónico de los requerimientos del mercado local y global en la circulación de especies (Luján & Martínez, 2019). Los hábitos alimentarios son construcciones sociales (Entrena Durán, 2008) y como tales, se ven condicionados por el desarrollo de las economías y por los avances estructurales y tecnológicos en el ambiente (Barska & Wojciechowska-Solis, 2020). Así, sectores con distintos niveles de ingresos van a tener diferentes actitudes y comportamientos a la hora de abastecerse de alimentos. Piola *et al.*, (2008) demuestra que los grupos con mayores niveles de ingresos son los principales consumidores de frutas, mientras que grupos con menores niveles de ingresos consumen preferentemente hortalizas, incluso las especies escogidas pueden variar según la economía. En Córdoba, conviven sectores que prefieren productos asequibles antes que sostenibles (coincidentes con las tendencias observadas por Edelman Trust Barometer para 2021 (Edelman,

2021)), y sectores dispuestos a pagar un sobrepago por alimentos producidos localmente al considerarlos ambientalmente amigables (Barska & Wojciechowska-Solis, 2020; Jia, 2021). Por otro lado, en parte producto de la pandemia por Covid-19 pero también por el auge de visiones New Age, la motivación actual para la elección de alimentos está enfocada en la salud (Barska & Wojciechowska-Solis, 2020; Edelman, 2021; Entrena Durán, 2008; Luján & Martínez, 2017). Finalmente, existe una creciente expectativa de diversidad por parte de los consumidores, consecuencia tanto del contacto con otras culturas (Entrena Durán, 2008) como de la búsqueda de su propia identidad nacional (Barska & Wojciechowska-Solis, 2020). De cualquier forma, la expectativa de diversidad favorece los procesos de visualización e hibridación, que concretan el incremento en la diversidad biocultural.

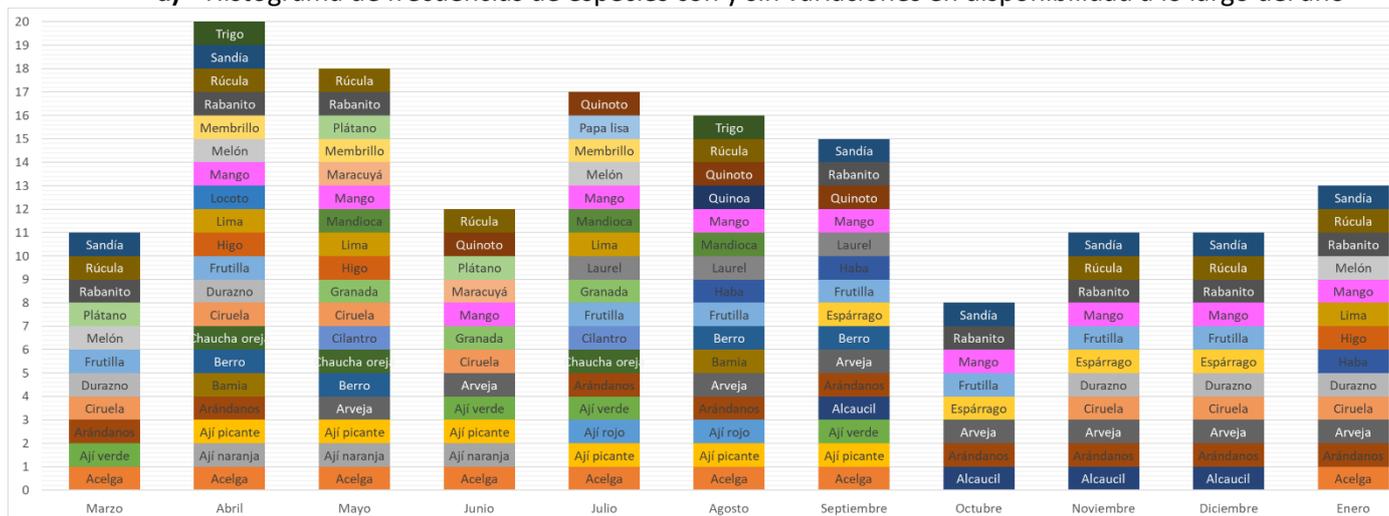
### Estacionalidad

El muestreo continuo en la feria municipal n°3 del barrio Güemes revela que, de las 90 especies y variedades registradas para este punto de venta, 55 están disponibles todo el año (Tabla 4 y Fig. 11-a), mientras que 35 exhiben variaciones en su presencia a lo largo de los meses (Fig. 11). Muchas de estas variaciones se pueden atribuir a la estacionalidad de la producción en el país, aunque otras pueden estar relacionadas con la demanda, el precio o la dificultad para conseguir ciertos productos que no son comunes en el circuito comercial general.

La figura 11-a también muestra que en ningún momento del año llegan a estar presentes las 90 especies juntas, sino que hay un máximo de 75 especies en abril y un mínimo de 63 especies en octubre.



a) Histograma de frecuencias de especies con y sin variaciones en disponibilidad a lo largo del año

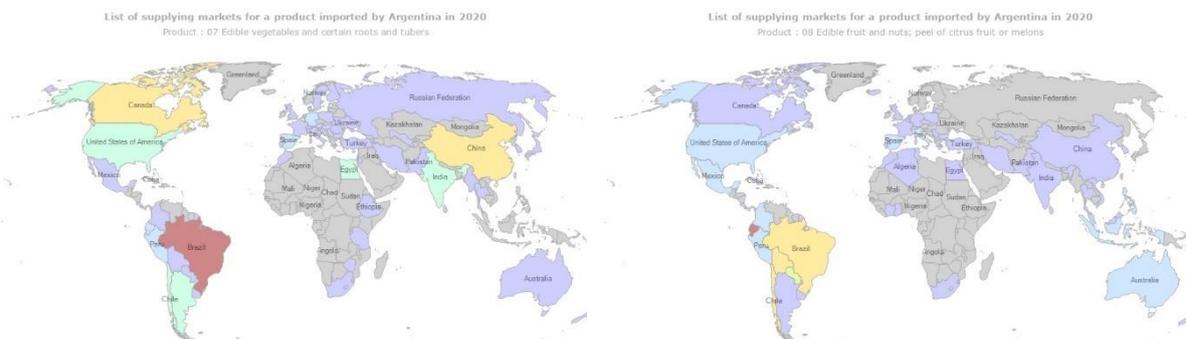


b) Detalle de las especies con variación en su disponibilidad durante el año

Fig. 11: Registro de especies en la feria n°3 del Barrio Güemes a lo largo del año.

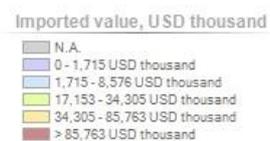
El núcleo de 55 especies disponibles durante todo el año puede estar evidenciando dos procesos. Por un lado, un país con una diversidad geográfica y climática tal, que favorece una

producción frutihortícola muy variada (Ríos & Perez, 2017), sumado a una provincia con altura sobre el nivel del mar, temperatura media y ubicación geográfica privilegiada para que dicha producción confluya en su territorio. Por otro lado, refleja un proceso de importación que posibilita la disponibilidad anual de especies que, para las condiciones biogeográficas, serían estacionales. En este sentido, existe una paulatina deslocalización y desestacionalización de las dietas, característica de sociedades globalizadas (Entrena Durán, 2008). El principal país importador de hortalizas es Brasil, seguido por China y Canadá (Fig.12-a), para el caso de las frutas, se destacan Ecuador, Chile, Bolivia y Brasil (Fig.12-b) (International Trade Centre, 2020). A modo de ejemplo, se puede analizar el caso de la Banana (*Musa × paradisiaca* L.), la fruta más consumida en el país (Colamarino, 2011). Si bien se produce en Formosa, Salta y Jujuy, aún en estas regiones ocurren heladas, que resultan condicionantes para este cultivo tropical. Como consecuencia, en el país solo se puede obtener una cosecha al año con un pico entre mayo y junio, a diferencia de los países tropicales donde se pueden hacer dos cosechas para asegurar disponibilidad anual (Del medico *et al.*, 2021). La razón de la presencia continua de Banana en las ferias es la importación, principalmente desde Ecuador, con hasta 261.364 toneladas en 2020 (International Trade Centre, 2020).



**Fig. 12.a:** Principales países importadores de hortalizas

**Fig. 12.b:** Principales países importadores de frutas



Las restantes 35 especies exhiben variaciones en su disponibilidad a lo largo del año (Fig. 11-b). Se pueden identificar dos principales causas: la demanda y la dificultad de transporte de ciertos productos. Estas dos causas están relacionadas entre sí, ya que la dificultad en el transporte provoca el aumento de precios, que a su vez influye en la disminución de la demanda.

Existe una preferencia por parte de los consumidores hacia las especies de estación, expresada tanto en las entrevistas realizadas como en estudios relacionados. Esta preferencia puede deberse a cuestiones económicas, debido al aumento de precios de los productos fuera de estación (Castro & Fabron, 2017; Piola *et al.*, 2008), o bien a temáticas de sustentabilidad social y ambiental (Jia, 2021). Barska & Wojciechowska-Solis (2020) y Jia (2021) destacan algunas fortalezas de los alimentos locales, como la fuerte conexión personal y cultural, la calidad y la percepción de que son

más saludables y menos procesados (en coincidencia con los resultados de entrevistas), el apoyo a las economías locales y el menor consumo energético para el transporte. Todos estos atributos son especialmente promocionados en las ferias agroecológicas como oportunidades para defender la soberanía alimentaria frente al sistema global, y como consecuencia, los consumidores pueden estar dispuestos a pagar un sobreprecio por ellos (Jia, 2021).

Por otra parte, hay especies cuya disponibilidad no responde a patrones de producción estacional, sino más bien a patrones de demanda. Por ejemplo, los porotos están presentes todo el año, pero su abundancia aumenta en gran medida en tiempos cercanos al día del trabajador o a fechas patrias, debido al tradicional consumo de locro. Otro ejemplo es el laurel, que estuvo disponible desde fines de julio hasta los primeros días de septiembre, probablemente en vista a su demanda para rituales de la Pachamama en agosto.

La ausencia de ciertas especies fuera de su temporada también puede ser producto de la dificultad y los altos costos que implican importarlas desde otras zonas biogeográficas. Si se examina la parte consumida de las especies con variaciones estacionales (Tabla 4), se obtiene que el 57,14% son frutos. Un análisis más detallado muestra que estos frutos son en su mayoría carnosos, como drupas (mango, ciruela, durazno), bayas (arándanos, granada, maracuyá, ajíes, locoto), hesperidios (lima, quinoto) y pepónides (melón, sandía). Con esta base, se puede deducir que los frutos carnosos conllevan una mayor dificultad en su transporte y almacenamiento, lo cual puede influir en su precio y, finalmente, en su presencia en ferias y mercados.

El número de especies con variaciones en su disponibilidad no es menor, y representa el 38.9% del total para la feria. Esto significa que, a pesar de la existencia de un sistema importador a nivel internacional, este no se aplica completamente y existe una importante presencia de la producción nacional. Sin embargo, no es posible atribuir dicho porcentaje enteramente a la producción del país, puesto que hay casos en los que, aunque la presencia no sea en la totalidad de los meses, existe una importación que asegura su disponibilidad en épocas en las cuales la producción interna no lo haría, como ocurre con la frutilla o el mango.

La conclusión que se puede derivar de estas observaciones es que, aunque la producción interna -localización- y la importación -globalización- difieran en sus propósitos, tienen la capacidad de coexistir (Jia, 2021) y así lo hacen en las ferias de la Ciudad de Córdoba. Esto genera un patrón particular de presencia y ausencia de especies a lo largo del año, que es dinámico y se puede adaptar a los requerimientos y las preferencias de los consumidores. Como resultado de esta coexistencia, crece la diversidad de opciones en los mercados y ferias sin poner en riesgo la continuidad variedades locales.

### Procesos: visualización, hibridación

La observación participante en las ferias y mercados de la Ciudad de Córdoba muestra ciertas coincidencias con los resultados obtenidos por Puentes (2017) para la conurbación Buenos Aires-La Plata. El sistema biocultural local está claramente influenciado por los procesos de visualización e hibridación, y las ferias funcionan como agentes para su desarrollo. Esto puede responder a la

búsqueda de diversidad por parte de ciudadanos cordobeses o bien a la búsqueda de identidad por parte de inmigrantes andinos, ambas consecuencias de una sociedad pluricultural y globalizada.

Para empezar, se registró la presencia de dieciséis inmigrantes bolivianas recientes aportando conocimiento botánico ligado a sus tradiciones. Este conocimiento interactúa con componentes no tradicionales en un contexto pluricultural (Puentes, 2017), principalmente porque las ferias y las vendedoras ambulantes bolivianas comparten compradores, que establecen relaciones entre ellos y con los vendedores (Ver Actores sociales). Las acciones de estos compradores, como la demanda de ciertos productos, están guiadas por su CBU, y a su vez, actúan sobre este conocimiento de manera recursiva (Puentes, 2017), por la influencia de la información brindada por los vendedores. Como consecuencia, se genera un CBU complejo, que se adapta y evoluciona, y se transmite rápidamente en múltiples direcciones (Hurrell, 2014). Otro aspecto a considerar es que muchos de los puesteros oficiales son inmigrantes andinos (aunque menos recientes), por lo cual la visualización se puede originar no solo desde las vendedoras ambulantes bolivianas, sino también desde adentro del propio circuito comercial general, con vendedores que cuentan con CB referido a especies exclusivas.

Se logró identificar el proceso de visualización en 11 especies dentro de las ferias y mercados de la Ciudad de Córdoba (Tabla 4):

- Papa lisa, *Ullucus tuberosus* subsp. *aborigineus* (Brücher) Sperling
- Quinoa, *Chenopodium quinoa* Willd. var. *quinoa*
- Arveja, *Pisum sativum* L.
- Haba, *Vicia faba* L.
- Maní, *Arachis hypogaea* L.
- Poroto/chaucha, *Phaseolus vulgaris* L. var. *vulgaris*
- Boldo, *Peumus boldus* Molina
- Plátano, *Musa × paradisiaca* L.
- Maíz, *Zea mays* L.
- Ají/Pimiento, *Capsicum annuum* L.
- Locoto, *Capsicum pubescens* Ruiz & Pav.

La visualización es particularmente importante en el Mercado Norte, donde el 50% de los puestos oficiales de frutas y hortalizas exhiben productos exclusivos (Fig. 13). Al mismo tiempo, este punto de venta es donde se encuentra el mayor número de vendedoras ambulantes bolivianas (Fig. 14), lo cual podría interpretarse como la causa de los altos niveles de visualización.



**Fig. 13:** Visualización en puestos oficiales del Mercado Norte.



**Fig. 14:** Vendedoras Ambulantes Bolivianas del Mercado Norte

Puentes (2017) expresa que pueden producirse distintos grados de visibilidad, medibles a través de la cantidad de productos para cada especie presentes en el circuito comercial general. La evaluación de las formas de presentación de especies visualizadas evidencia que el proceso es importante pero reciente. Es importante porque más de la mitad de las especies tienen al menos un producto elaborado en el circuito comercial general. Sin embargo, es relativamente reciente porque las vendedoras ambulantes ofrecen una mayor cantidad de productos, aún ausentes en los puestos oficiales. Por ejemplo, para el caso del maíz, se registró visualización de maíz blanco, violeta y colorado, en forma de harina, maíz molido, mote, pisingallo y polenta, pero hay productos como el api, la chicha y el maíz para tostar que se encuentran únicamente en ventas informales por parte de inmigrantes.

El **locoto** (*Capsicum pubescens* Ruiz & Pav.) es la especie con mayor nivel de visualización, presente en puestos oficiales de nueve de las veinticinco ferias municipales y en la totalidad de los

puestos de vendedoras ambulantes bolivianas. Se presenta en forma de fruto fresco o bien como condimento en polvo. Su origen más probable se ubica en las elevaciones medias de Bolivia (Yamamoto *et al.*, 2013), hipótesis respaldada por los frutos más pequeños que allí se encuentran, que sugieren mayor cercanía al pool génico ancestral de *C. pubescens* (Meckelmann *et al.*, 2015). El locoto es una de las cinco especies domesticadas dentro de las más de treinta que abarca el género *Capsicum* (Meckelmann *et al.*, 2015; Tripodi & Kumar, 2019), y dicha domesticación inició hace aproximadamente 6000 años (Meckelmann *et al.*, 2015; Yamamoto *et al.*, 2013), mientras que su uso como condimento tiene más de 2000 años (Hurrell, Arenas *et al.*, 2013). La mayor diversidad genética y variación morfológica en las tierras altas que rodean a La Paz (Bolivia) permiten inferir que esta fue una zona primordial en su domesticación (Palombo & Garcia Carrizo, 2020). Fue el pimiento más usado entre los Incas desde Colombia hasta Bolivia, y lo sigue siendo en algunas regiones como Cuzco (Pochettino, 2015; Yamamoto *et al.*, 2013), pero es relativamente poco conocido en el resto del mundo. Sin embargo, su demanda está en aumento por el creciente interés en cocinas étnicas (Meckelmann *et al.*, 2015). Los consumidores aseguran que es más picante y jugoso que el pimiento *C. annuum*, y la razón es que los frutos de *C. pubescens* expresan mayor número y diversidad de capsaicinoides -metabolitos que confieren la pungencia- y, como resultado, se obtiene el sabor característico de muchas recetas andinas, como sopas, salsas, guisos y rellenos de empanadas. Justamente su aroma, junto con su pericarpio carnoso y la pungencia resultante de un patrón único de capsaicinoides, serían las motivaciones del creciente interés por el locoto, ya que la especie no se distingue por un alto contenido de compuestos bioquímicos importantes para la salud (Meckelmann *et al.*, 2015; Yamamoto *et al.*, 2013).

*C. pubescens* es cultivado en tierras altas (1500 a 3000 m.s.n.m.) de Centro y Sudamérica, hasta el noroeste de Argentina (Palombo & Garcia Carrizo, 2020), ya que requiere un ambiente fresco pero libre de heladas y una larga temporada de crecimiento, exigencias que limitan su éxito en otro tipo de climas (Meckelmann *et al.*, 2015). Su introducción y difusión en los circuitos comerciales de Córdoba, mayormente por parte de inmigrantes andinos, conlleva la transmisión de los hábitos culturales ligados a esta especie.

En suma, el proceso de visualización estaría repercutiendo de manera positiva en la diversidad biocultural local. Las comunidades de origen, geográficamente distantes, funcionan como fuentes de materias primas y productos elaborados, mientras que los mercados y ferias urbanas actúan como intermediarios entre dichas comunidades y el circuito comercial general (Hurrell *et al.*, 2013), constituyéndose así en agentes de visualización. La diversidad aumenta no solo en su dimensión biológica (genes y especies de los productos visualizados), sino también en su dimensión cultural, porque junto con las plantas, los inmigrantes transmiten sus conocimientos, prácticas y creencias.

El hecho de que existan casos de visualización observables es evidencia de la ocurrencia de hibridación. El sistema biocultural se compone de conocimientos botánicos locales no tradicionales, que se hibridan con conocimientos ligados a tradiciones de migrantes. La entrada, exclusión y/o subordinación de plantas no es azarosa, sino que está determinada por los componentes tangibles e intangibles del proceso de hibridación (Acosta, 2018), donde influyen la inercia cultural en el uso de ciertos recursos familiares, y la presión de mercado a favor de nuevos recursos (Ladio & Albuquerque, 2014).

La principal fuente de hibridación en la Ciudad de Córdoba son los migrantes bolivianos. Las comunidades bolivianas tienen una larga trayectoria de migraciones, lo que probablemente devino en un cuerpo de conocimientos de carácter híbrido y adaptable (Acosta, 2018), que permite a sus integrantes auto-organizarse en respuesta a los cambios contextuales, por ejemplo, al acceso a la biomedicina (Ferreira Júnior *et al.*, 2016) o a la disponibilidad de otro tipo de recursos alimenticios. Al mismo tiempo que los migrantes adaptan sus cuerpos de conocimientos, también construyen y aportan permanentemente al sistema local mediante hibridaciones específicas, incorporando nuevos elementos vegetales y las informaciones sobre sus usos (Acosta, 2018). Esto es posible gracias a las fuertes relaciones de reciprocidad que establecen estos colectivos, por ejemplo para obtener recursos desde Bolivia. Como se explicó en la sección de actores sociales (Ver Actores sociales), la disponibilidad de recursos exclusivos en las vendedoras ambulantes bolivianas de las ferias, depende de acuerdos con las del mercado, que a su vez acuerdan con viajantes bolivianos.

Dentro de los subprocesos de hibridación propuestos por Ladio y Albuquerque (2014), para la Ciudad de Córdoba se pueden identificar los siguientes:

- *Fusión o yuxtaposición*: por el agregado de las especies y prácticas andinas al sistema urbano a través del proceso de visualización. Como resultado, se incrementa la riqueza total de especies.
- *Relocalización*: en concordancia con las observaciones de Acosta (2018), la utilización de especies del acervo andino en nuevos ambientes estaría determinada por su capacidad de almacenamiento. Como se trató en el apartado de actores sociales, las especies aportadas por los proveedores de Bolivia son aquellas que derivan en productos secos de fácil transporte y almacenamiento: quinoa, trigo, maíz, maní, locoto en polvo, especias, entre otras. En consecuencia, son dichas especies las que tienen posibilidad de ser localizadas en la Ciudad de Córdoba, como ámbito nuevo.
- *Reestructuración*: Para los migrantes, la escasez u otros factores, como las estrictas leyes de importación de recursos biológicos, pueden llevar a que ciertas prácticas no se manifiesten con la misma fuerza que en el mundo andino, generando un cambio en el orden de importancia de las especies, según observaciones de Acosta (2018). En Córdoba se puede analizar el caso de la hoja de coca, cuya importancia es indiscutible en las regiones andinas, pero un migrante en Córdoba solo puede encontrarla en las vendedoras ambulantes del Mercado Norte u ocasionalmente en las vendedoras ambulantes de las ferias municipales, pero no en algún punto de venta oficial. Así, el conocimiento botánico de los migrantes puede sufrir una reestructuración al alterarse el orden de importancia para esta especie.
- *Segregación espacial*: en la geografía urbana de Córdoba se pueden notar agrupamientos en lo que respecta a las especies exclusivas de cada punto de venta, tratadas en la sección de agrobiodiversidad disponible. 49 especies se encuentran únicamente en las ferias municipales, 8 en las vendedoras ambulantes y 50 en las ferias agroecológicas. Como consecuencia, los conocimientos referidos a ellas circulan con mayor fuerza por su respectivo punto de venta.

- *Nuevos desarrollos en producción, circulación y consumo de plantas y sus prácticas asociadas:* las ferias agroecológicas se destacan en la incorporación de productos y prácticas novedosas, como galletas, budines y alfajores de algarrobo, por ejemplo.
- *Coexistencia simultánea de diferentes universos simbólicos:* el ciudadano de Córdoba puede encontrar, dentro de su ciudad, distintas formas de percibir la alimentación, la salud y la enfermedad, provenientes de diferentes contextos culturales y dominantes en cada punto de venta. Los alimentos a base de maíz (respecto a la alimentación) y los sahumos (respecto a las prácticas medicinales) serían ejemplos ilustrativos de este proceso.

El subproceso de recombinación no se logró observar en los mercados y ferias, probablemente porque hace mayor referencia a especies y usos medicinales, mientras que el muestreo se centró principalmente en alimenticias.

Todo lo anterior es una clara evidencia del dinamismo y la complejidad del conocimiento botánico urbano de la Ciudad de Córdoba. Este se adapta y evoluciona según el aumento de la diversidad biocultural resultante de la hibridación con sistemas bioculturales de migrantes y el consecuente pasaje de especies al circuito comercial general de la ciudad a través del proceso de visualización.

### Ferias como sitios de resistencia, y vendedores como custodios de la diversidad biológica

La circulación del conocimiento en instancias sociales crea un espacio que alienta la conservación y la perpetuación de los saberes (Lambaré *et al.*, 2015). Como consecuencia del manejo de las especies de interés, que deviene en procesos de visualización e hibridación, es posible identificar a las ferias urbanas como espacios de conservación de saberes y bancos de germoplasma para la preservación de la diversidad vegetal (Hurrell & Pochettino, 2014). Esta afirmación se enmarca en el cambio de paradigma respecto a la intervención del ser humano en la conservación de la naturaleza: desde una *naturaleza intocada*, en estado “puro”, cuya preservación requiere alejar al humano como agente destructor (Diegues, 2000) -visión dominante en la década del sesenta-, hacia el reconocimiento de las relaciones dinámicas e interdependientes entre personas y naturaleza, donde las estructuras e instituciones culturales cumplen un importante rol en el desarrollo de interacciones sustentables y resilientes con el ambiente -visión dominante en los últimos años- (Mace, 2014).

La conservación raramente inicia con programas y diseños externos, sino que depende de herencias genéticas y culturales en diferentes grados de vitalidad o deterioro (Nazarea & Rhoades, 2013). Adaptando los resultados de Betancurt *et al.* (2019) para parques urbanos de Bariloche, las ferias, como ambientes que sintetizan múltiples intereses materiales, simbólicos y emocionales, se clasificarían como sitios de conservación con enfoque *bottom-up*. La razón es que, si bien hay cierta regulación municipal, las acciones de obtención, selección y consumo, que determinan la circulación de plantas, están guiadas por el conocimiento botánico urbano de compradores y vendedores. Lo que estos actores hacen en su vida diaria se constituye en una conservación *in situ*, que no responde a un diseño programado; intentar imponerle disciplina y orden sofocaría el espíritu que alimentó la diversidad en primer lugar (Nazarea & Rhoades, 2013). En este marco, el mantenimiento de los usos

tradicionales de recursos no peligra cuando se transforman o readaptan en la interacción con sistemas modernos, sino cuando se ven excluidos de este proceso (Ladio & Albuquerque, 2014).

Como el conocimiento botánico urbano es dinámico y adaptable, la conservación en las ferias y mercados también lo es. Esto marca una diferencia respecto a los proyectos de conservación *ex situ*, que colectan recursos genéticos vegetales y los depositan en jardines botánicos o bancos de germoplasma, con el riesgo de deteriorar su material genético y congelar su potencial evolutivo (Nazarea & Rhoades, 2013). Para el caso de la agrobiodiversidad, la conservación *in situ* también es necesaria por cuestiones éticas y políticas respecto a la soberanía sobre el germoplasma y el acceso a los beneficios derivados de su uso (Nazarea & Rhoades, 2013), principalmente para las especies nativas, porque la alternativa *ex situ* generalmente se basa en concentrar un gran número de especies en sitios lejanos a su lugar de origen.

El dinamismo abre la posibilidad de pensar a las ferias como sistemas adaptativos complejos. Estos se basan en agentes que aprenden y se adaptan mientras interactúan entre sí (Holland, 1996), definición que se corresponde con el accionar de compradores y vendedores. Entender a los sistemas socio-ecológicos como sistemas adaptativos complejos a la hora de tomar decisiones, contribuye a incrementar la resiliencia de sus servicios ecosistémicos (Biggs *et al.*, 2012), para el caso, servicios de aprovisionamiento y culturales.

La conservación es reforzada por dos tipos de comportamientos: la demanda de alimentos locales (Nazarea & Rhoades, 2013) y la búsqueda de diversidad en alimentos de otros acervos culturales. El primer comportamiento puede estar relacionado con la búsqueda de valores culturales e identidad nacional (Barska & Wojciechowska-Solis, 2020), o con la percepción de que los alimentos locales son más saludables y menos procesados (Jia, 2021); de cualquier forma, contribuye a la preservación de la agrobiodiversidad local. La búsqueda de diversidad, por otro lado, favorece los procesos de visualización e hibridación, si las especies ligadas a tradiciones y su conocimiento botánico correspondiente logran atravesarlos, el resultado es un incremento en la diversidad biocultural local (Hurrell *et al.*, 2013; Puentes, 2017).

Pensando al sistema de ferias de forma holística y como un sistema adaptativo complejo, pueden emerger propiedades a macroescala que no se pueden predecir desde los componentes individuales (Biggs *et al.*, 2012). La ocurrencia de los dos tipos de comportamientos, con mayor o menor intensidad en los distintos actores sociales, deriva en un cuerpo de conocimiento botánico con elementos no tradicionales, que se enriquece de recursos y prácticas ligadas a tradiciones. Ambas partes coexisten y, como consecuencia, sus elementos tangibles e intangibles se preservan. Así las ferias de la Ciudad de Córdoba funcionan como focos de resistencia para las especies vegetales y sus saberes ligados.

## Tendencias

El análisis de las tendencias muestra resultados en dos direcciones opuestas. Hacia dónde se incline el destino de las ferias dependerá del mantenimiento de las características elegidas por los consumidores, de la incorporación de innovaciones y de las políticas públicas que reconozcan el valor de las mismas como sistemas complejos y sitios de resistencia y reserva de germoplasma.

Por un lado, se logró identificar que las ferias son claramente afectadas por la inestabilidad de la situación económica y por las medidas de aislamiento ante la pandemia de covid-19. Las consecuencias incluyen la reducción en el número de puestos y ferias municipales. Los puesteros comenzaron a notar a sus pares dejar sus trabajos en las ferias debido a la escasa rentabilidad económica, incluso años antes de la pandemia; así, ferias que anteriormente ofrecían comida, flores, ropa, lácteos y dietéticas, ahora cuentan con unos pocos puestos, principalmente de rubros alimenticios: Feria de Altos de Vélez Sarsfield (4 puestos), Feria de Los Boulevares (3 puestos), Feria de Marqués de Sobremonte (2 puestos), Feria de Altamira (2 puestos) y Feria de ATE (1 puesto). Con esta tendencia se esperaría que el destino de las ferias más pequeñas sea su desaparición. Probablemente la falta de seguridad generada sea la razón por la cual muchos feriantes, de familias con generaciones de trayectoria, decidan dejar de transmitir el oficio a sus hijos y priorizar los estudios universitarios para garantizar una salida laboral. Por último, pero no menos importante, y en concordancia con las definiciones estructuralistas/neomarxistas tratadas en la sección de actores sociales (Ver [Actores sociales](#)), las problemáticas económicas de los puestos formales se reflejan en los informales: el número de vendedoras ambulantes también se vio significativamente reducido en los últimos años, según expresaron compradores y vendedores en las entrevistas. Incluso el muestreo continuo en Güemes permitió presenciar cómo una vendedora ambulante de ropa dejó de asistir por las escasas ventas.

Según el reporte global de Edelman Trust Barometer, Argentina ocupa el segundo puesto - después de China- entre los países con mayores caídas en la confianza en alimentos y bebidas entre 2020 y 2021 (Edelman, 2021). Barska & Wojciechowska-Solis (2020), afirman que el crecimiento de los mercados de alimentos dependerá de la habilidad para recuperar dicha confianza y establecer nuevas soluciones institucionales que garanticen la calidad de los alimentos de forma creíble. En este sentido, la otra cara de las tendencias supone el mantenimiento e incluso el crecimiento de las ferias pero, como se anticipó, puede requerir la toma de ciertas medidas. En primera instancia, las ferias necesitan asegurar la continuidad de las cualidades por las cuales los clientes las eligen, como la atención personalizada, en lugar de dirigirse a la aceleración de las interacciones sociales característica de la globalización (Jyothi *et al.*, 2015). Sin embargo, esto no debe significar la pérdida de oportunidades de modernización: la venta online de alimentos es la categoría de más rápido crecimiento en el comercio vía internet (Barska & Wojciechowska-Solis, 2020), y las redes sociales se convirtieron en lugares privilegiados para la difusión de recetas y conocimientos, principalmente como consecuencia de la pandemia (Edelman, 2021). Si las ferias aseguran esta posibilidad, pueden llegar a compradores jóvenes y de buena posición económica que habitan grandes ciudades, y/o a aquellos que buscan productos específicos con certificados o etiquetas que den fe de su alta calidad (Barska & Wojciechowska-Solis, 2020). En las ferias municipales se observa una venta online limitada, principalmente a través de whatsapp, con vendedores que facilitan su número telefónico a compradores con quienes tienen una relación de confianza, para que puedan pedir mercadería desde sus casas o bien encargan previamente los productos y retirarlos luego por las ferias. La venta por internet se encuentra más desarrollada en las ferias agroecológicas, que cuentan con redes sociales y páginas web que detallan las características y precios de los productos y permiten realizar la compra completamente en línea. Finalmente, las ferias necesitan ser reconocidas y promocionadas como sistemas adaptativos complejos (Biggs *et al.*, 2012) y como sitios de resistencia y reserva de

germoplasma, a través de políticas públicas. En este sentido, y en relación con los impactos de la pandemia sobre la seguridad alimentaria y la nutrición, una declaración de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en conjunto con el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), el Banco Mundial y el Programa Mundial de Alimentos, expresa que "la pandemia ya está afectando a todo el sistema alimentario y se necesita una acción colectiva, para optimizar la alimentación de la población y garantizar que los mercados funcionen correctamente" (Bellacomo *et al.*, 2020).

Todas las medidas anteriores son especialmente promovidas por las ferias agroecológicas, por lo cual se espera que aumente su número y el interés ciudadano por ellas. Las ferias municipales más importantes tienen un elevado número de compradores y trabajadores que dependen de ellas, por lo cual tenderían a mantenerse. En la medida que persistan las ferias municipales, también lo harán las ventas ambulantes que de ellas dependen.

Una última observación es que, como consecuencia de la búsqueda de diversidad en sus dietas, los ciudadanos cordobeses estarían favoreciendo el incremento en los casos de visualización. Así, se esperaría encontrar cada vez más productos de otros acervos culturales en los puestos oficiales de ferias y mercados. Como la visualización deviene en procesos de hibridación biocultural, el conocimiento botánico urbano tendería a enriquecerse y complejizarse.

## CONCLUSIÓN

Las diferencias entre las ferias son consecuencia, principalmente, de las características de sus actores sociales, tanto compradores como vendedores. Son ellos quienes, con base en su conocimiento botánico y en sus modos de vida colectivos, influyen en la identidad de las especies que circulan: La distribución de productos alimenticios está cada vez más determinada por los consumidores, y por lo tanto, la compra de alimentos representa una oportunidad para demostrar un sistema de valores específico; los vendedores responden a las demandas de sus clientes y, al mismo tiempo, las influyen con estrategias de venta que combinan "tradición" e "innovación".

Las prácticas, valores y normas provenientes del acervo cultural andino predominan en las ventas ambulantes, y pueden ser la razón por la cual son el punto de expendio más diferenciado, con índices de Sörensen muy bajos respecto a las ferias. La similitud entre ferias municipales y ventas ambulantes es baja ( $S=0,099$ ) a pesar de compartir compradores, porque justamente buscan en las "golondrinas" aquellos productos ausentes en las ferias. En cambio, la similitud entre ferias es mayor ( $S=0.386$ ) y puede ser consecuencia de compradores compartidos que no buscan distintas especies sino diferentes prácticas de obtención y formas de presentación. Las diferencias no se expresan sólo entre distintos puntos de expendio, sino también entre ferias municipales desarrolladas en distintos barrios. Los vendedores son capaces de reconocer las potencialidades económicas, políticas y culturales de cada espacio urbano y de manejar la diversidad en consecuencia.

Los sistemas de valores y de conocimientos de los actores sociales también se reflejan en la disponibilidad estacional de las especies, porque su situación económica y/o sus valoraciones de sustentabilidad y de salud definen sus demandas. Ante la variedad de estas, el patrón de presencia y

ausencia de especies es particular y dinámico, y combina la procedencia local con la importación, haciendo que perduren las variedades locales a la vez que se enriquecen las opciones con especies fuera de estación.

Los consumidores cordobeses expresan una clara búsqueda de diversidad en sus dietas, que se combina con la presencia de gran cantidad de migrantes andinos recientes, para favorecer los procesos de visualización e hibridación. Especies y variedades provenientes de zonas biogeográficas lejanas son incorporadas paulatinamente al circuito comercial general: las vendedoras ambulantes bolivianas ofician focos de innovación, permiten a los ciudadanos conocer especies de su acervo cultural y brindan información acerca de sus usos y prácticas asociadas; los compradores comienzan a demandarlas en los puestos oficiales, que responden incorporándolas. Como muchos de los puesteros son inmigrantes andinos (menos recientes), cuentan con conocimiento botánico ligado a tradiciones que posibilita la transmisión no solo de especies sino también de sus valores, normas y reglas relacionados. Los resultados más importantes son la fusión o yuxtaposición de especies y prácticas andinas con las provenientes de un contexto urbano no tradicional, y la coexistencia simultánea de diferentes universos simbólicos. Estos subprocesos de hibridación evidencian que el incremento de la diversidad biocultural abarca no solo componentes tangibles, sino también intangibles.

El accionar diario de los diferentes actores sociales convierte a las ferias y mercados en sitios de resistencia de saberes y bancos de germoplasma para la preservación de la diversidad vegetal. La conservación es *in situ* y de tipo *bottom-up*, de manera que los conocimientos y las especies tienen la posibilidad de evolucionar, y el sistema de conocimiento botánico urbano tiene la potencialidad de enriquecerse.

Finalmente, la evaluación holística del circuito de ferias permite identificar propiedades no predecibles desde cada punto de expendio por separado. Una de ellas es la complementariedad, que se expresa en diferentes aspectos: origen de las especies, usos alimenticios y medicinales, y comportamientos por parte de los compradores. Si bien las especies exóticas dominan en todos los puntos de venta, las ferias agroecológicas cuentan con el mayor número de especies nativas y las municipales con el mayor número de exóticas. Aunque la distinción entre plantas alimenticias y medicinales no siempre es precisa y muchas especies se utilizan con ambos propósitos, las ferias agroecológicas orientan sus ventas en virtud de las propiedades medicinales, mientras que las ferias municipales se enfocan en la alimentación; esto repercute en la diversidad de productos presentes en cada sitio de expendio. En lo que respecta a los comportamientos, la búsqueda de diversidad en alimentos de otros acervos culturales y la demanda de alimentos locales coexisten y se complementan para favorecer el enriquecimiento biocultural sin riesgo de detrimento de las variedades locales; la búsqueda de la diversidad es una actitud que prevalece en las ferias municipales y se intensifica por la presencia de vendedoras ambulantes bolivianas en los márgenes de las mismas; la demanda de alimentos locales, por otra parte, surge de la percepción de que son sustentablemente más amigables, y es característica de las ferias agroecológicas. La complementariedad entre puntos de venta permite al ciudadano cordobés expresar su sistema de conocimientos, percepciones y valoraciones en las compras que realiza, y nutrirlo en la interacción social con variados actores.

## BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, M. E. (2018). Etnobotánica de comunidades inmigrantes bolivianas de la provincia de Jujuy, Argentina: estudio del cambio y la flexibilidad. (*Tesis Doctoral, Universidad Nacional de Jujuy*).
- Albuquerque, U., Monteiro, J., Alves Ramos, M., Cavalcanti de Amorim, E., & Alves, R. (2014). Ethnobiological Research in Public Markets. En U. Albuquerque, L. Vital Fernandes Cruz da Cunha, R. Farias Paiva de Lucena, & R. Alves, *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology* (Primera ed., págs. 367-378). Nueva York: Springer.
- Altieri, M. A. (2009). Agroecología, pequeñas fincas y soberanía alimentaria. *Ecología política*, 25-35.
- Balzarini, M. G., Gonzalez, L., Tablada, M., Casanoves, F., Di Rienzo, J. A., & Robledo, C. W. (2008). *InfoStat. Manual del Usuario*. Córdoba: Editorial Brujas.
- Barboza, G. E., Cantero, J. J., Núñez, C., Ariza Espinar, L., & Pacciaroni, A. D. (2009). Medicinal plants: A general review and a phytochemical and ethnopharmacological screening of the native Argentine Flora. *Kurtziana*, 34, 7-365.
- Barska, A., & Wojciechowska-Solis, J. (2020). E-Consumers and Local Food Products: A Perspective for Developing Online Shopping for Local Goods in Poland. *Sustainability*, 1-17.
- Bellacomo, M. B., Gonzalez Ferrin, M. S., Mairosser, A., Martinoia, G. I., & Rogers, W. (2020). Panorama de las producciones vegetales intensivas de alimentos saludables—“Proalim Km 0”, en tiempos de pandemia por la Covid-19—Parte 2 Preferencias de la producción, agroindustria, comercialización y consumo de diversidad de hortalizas. *Asociación Argentina de Horticultura*.
- Bernard, H. (2017). *Research methods in anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches* (Sexta ed.). Lanham: Rowman & Littlefield.
- Betancurt, R., Rovere, A. E., & Ladio, A. H. (2019). Incipient Domestication Processes in Multicultural Contexts: A Case Study of Urban Parks in San Carlos de Bariloche (Argentina). En A. Casas, A. H. Ladio, & C. R. Clement, *Ecology and Evolution of Plants under Domestication in the Neotropics* (págs. 185-195). *Frontiers in Ecology and Evolution and Frontiers in Plant Science*.
- Biggs, R., Schlüter, M., Biggs, D., Bohensky, E. L., BurnSilver, S., Cundill, G., . . . Leitch, A. M. (2012). Toward principles for enhancing the resilience of ecosystem services. *Annual review of environment and resources*, 421-448.
- Boccolini, S. M. (2017). Construcción sociodemográfica en Córdoba (Argentina): cambios de las estructuras sociales en el territorio y su impacto en la demanda de hábitat urbano. *Cadernos Metrópole*, 19, 999-1023.
- Breilh, J. (2010). La epidemiología crítica: una nueva forma de mirar la salud en el espacio urbano. *Salud Colectiva*, 6(1), 83-101.
- Burlacu, S., Gutu, C., & Matei, F. O. (2018). Globalization - Pros and Cons. *Quality – Access to Success*, 122-125.
- Busso, M. (2003). Los trabajadores informales y sus formas de organización colectiva. (*Tesis de Maestría, Universidad de Buenos Aires*).

- Cabanillas, C., Tablada, M., Ferreyra, L. A., & Ramos, E. (2015). Estrategias sustentables de manejo de los productores de la feria agroecológica de Córdoba. *Memorias del V congreso latinoamericano de agroecología*.
- Castro, M., & Fabron, G. (2017). Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo regional*, 28(51).
- Cocks, M. L., & Wiersum, F. (2014). Reappraising the Concept of Biocultural Diversity: a Perspective from South Africa. *Human Ecology*, 42, 727-737. doi:10.1007/s10745-014-9681-5
- Colamarino, I. (2011). Producción de bananas. *Revista Alimentos Argentinos*, 50, 36-40.
- Del Medico, A. P., Keim, C., Romero, H., Pratta, G. R., & Tenaglia, G. C. (2021). Mejoramiento Genético de Banana en Argentina. *Agromensajes*, 14-20.
- dell'Agnese, E., & Pettenati, G. (2018). Food and globalization: 'from roots to routes' and back again. En R. C. Kloosterman, V. Mamadouh, & P. Terhorst, *Handbook on the Geographies of Globalization*. Edward Elgar Publishing.
- Descola, P., & Tola, F. (2018). ¿Existe la naturaleza?: un enfoque antropológico. *Libros del CCK. Sistema Federal de Medios y Contenidos Públicos de Argentina*.
- Diegues, A. C. (2000). El mito moderno de la naturaleza intocada. *Hombre y Ambiente*(57-58).
- Edelman. (2021). *Edelman Trust Barometer*. Obtenido de <https://www.edelman.lat/>
- Entrena Durán, F. (2008). Globalización, identidad social y hábitos alimenticios. *Revista de Ciencias Sociales*, 1(119), 27-38.
- Ferreira Júnior, W., Santoro, F., Vandebroek, I., & Albuquerque, U. (2016). Urbanization, Modernization, and Nature Knowledge. En U. Albuquerque, & R. Alves, *Introduction to Ethnobiology* (págs. 251-256). Cham: Springer.
- Giorgis, M. (2000). Urkupiña, la Virgen migrante. Fiesta, trabajo y reciprocidad en el Boliviano Gran Córdoba. *Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales - Universidad Nacional de Jujuy*, 13, 233-250.
- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano* (Primera ed.). Buenos Aires: Paidós.
- Holland, J. (1996). Sistemas Adaptativos Complejos. *Redes de Neuronas*, 259-295.
- Hurrell, J. A. (2014). Urban Ethnobotany in Argentina: Theoretical advances and methodological strategies. *Ethnobiology and Conservation*, 3(2), 1-11. doi:10.15451/ec2014-6-3.3-1-11
- Hurrell, J. A., & Pochettino, M. L. (2014). Urban Ethnobotany: Theoretical and Methodological Contributions. En U. P. Albuquerque, L. V. Fernandes Cruz da Cunha, R. Farias Paiva de Lucena, & R. R. Nóbrega Alves, *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology* (págs. 293-309). Nueva York: Springer. doi: 10.1007/978-1-4614-8636-7
- Hurrell, J. A., & Puentes, J. P. (2013). Medicinal and aromatic species of Asteraceae commercialized in the conurbation Buenos Aires-La Plata (Argentina). *Ethnobiology and Conservation*, 2(7).
- Hurrell, J. A., Arenas, P. M., & Pochettino, M. L. (2013). *Plantas de dietéticas*. Buenos Aires: L.O.L.A. (Literature of Latin América).

- 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(5), 499-515.
- Hurrell, J. A., Ulibarri, E. A., Delucchi, G., & Pochettino, M. L. (2008). *Biota Rioplatense XIII. Plantas Aromáticas Condimenticias*. Buenos Aires: L.O.L.A. (Literature of Latin América).
- Hurrell, J. A., Ulibarri, E. A., Delucchi, G., & Pochettino, M. L. (2009). *Biota Rioplatense XIV. Hortalizas: verduras y legumbres* (Primera ed.). Buenos Aires: L.O.L.A. (Literature of Latin América).
- Hurrell, J. A., Ulibarri, E. A., Delucchi, G., & Pochettino, M. L. (2010). *Biota Rioplatense XV. Frutas frescas, secas y preservadas* (Primera ed.). Buenos Aires: L.O.L.A. (Literature of Latin América).
- InfoStat. (2018). InfoStat versión 2018. Grupo InfoStat, FCA, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- Instituto de Botánica Darwinion. (2021). *Flora Argentina y del Cono Sur*. Obtenido de Flora Argentina y del Cono Sur: <http://www.floraargentina.edu.ar>
- International Trade Centre. (2020). *Trade Map*. Obtenido de Trade Map: [trademap.org](http://trademap.org)
- Jia, S. (2021). Local Food Campaign in a Globalization Context: A Systematic Review. *Sustainability*.
- Jyothi, V., Prasad, S., & Krishna, R. (2015). The Importance of Human Relations in an Age of Globalization. En T. Rajeswari, Ramanathan, Gopalakrishnan, & Babu, *Primax International Journal of Commerce And Management Research* (págs. 77-80). Karnataka: Primax Commerce and Management Research Academy.
- Ladio, A. H., & Albuquerque, U. P. (2014). The concept of hybridization and its contribution to urban ethnobiology. *Ethnobiology and Conservation*, 3(6), 1-9.
- Ladio, A. H., & Albuquerque, U. P. (2016). Urban Ethnobiology. En U. P. Albuquerque, & R. R. Alves, *Introduction to Ethnobiology* (págs. 33-38). Cham: Springer.
- Ladio, A. H., Morales, S., Ochoa, J., & Cardoso, B. (2013). Etnobotánica aplicada en Patagonia: la comercialización de malezas de uso comestible y medicinal en una feria urbana de San Carlos de Bariloche (Río Negro, Argentina). *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas*, 12(1), 24-37.
- Lambaré, D. A., Vignale, N. D., & Pochettino, M. L. (2015). Las ferias regionales como instancia de reafirmación del patrimonio biocultural en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina): El intercambio de duraznos (*Prunus persica*). *Gaia Scientia*, 9(1), 1-9.
- Luján, M. C. (2015). Caracterización etnobotánica de las prácticas de medicina humana y veterinaria en poblaciones rurales, suburbanas y urbanas de Córdoba. (*Tesis Doctoral, Universidad Nacional de Córdoba*).
- Luján, M. C., & Martínez, G. J. (2017). Dynamics of ethnobotanical knowledge in urban and rural populations of Córdoba (Argentina). *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas*, 16(3), 278-302.

- Luján, M. C., & Martínez, G. J. (2019). Etnobotánica médica urbana y periurbana de la ciudad de Córdoba (Argentina). *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas*, 18(2), 155-196.
- Mace, G. M. (2014). Whose conservation? *Science*, 345(6204), 1558-1560.
- Mariaca Méndez, R., & López Gómez, J. A. (2017). *El Mercado Tradicional de San Cristóbal de Las Casas: Patrimonio Biocultural de Chiapas. Una Experiencia Etnobiológica*. (Primera ed.). San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México: El Colegio de la Frontera Sur.
- Meckelmann, S. W., Jansen, C., Riegel, D. W., Van Zonneveld, M., Ríos, L., Peña, K., . . . Petz, M. (2015). Phytochemicals in native Peruvian *Capsicum pubescens* (Rocoto). *European Food Research and Technology*, 817-825.
- MERCOOP. (2021). *El Abasto | MERCOOP - Mercado de Abasto de Córdoba*. Obtenido de <https://mercadoabastocordoba.com/el-abasto/>
- MetaChart. (2021). *MetaChart - Venn Diagram Maker Online*. Obtenido de MetaChart - Venn Diagram Maker Online: <https://www.meta-chart.com/venn#/display>
- Missouri Botanical Garden. (2021). *Tropicos*. Obtenido de Tropicos: [tropicos.org](http://tropicos.org)
- Municipalidad de Córdoba. (2020). *El Mercado Norte recupera su esplendor*. Obtenido de <https://www.cordoba.gob.ar/el-mercado-norte-recupera-su-esplendor/>
- Nazarea, V. D., & Rhoades, R. E. (2013). Conservation beyond Desing: An Introduction. En J. Andrews-Swann, R. E. Rhoades, & N. V. D, *Seeds of Resistance, Seeds of Hope: Place and Agency in the Conservation of Biodiversity*. Tucson: University of Arizona Press.
- Palombo, N. E., & Garcia Carrizo, C. (2020). Diferenciación genética y afinidades en el ají locoto (*Capsicum pubescens*): Explorando patrones de dispersión y diversidad mediante rad-seq. *IV REUNIÓN CONJUNTA DE SOCIEDADES DE BIOLOGÍA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA*.
- Pieroni, A., & Vandebroek, I. (2007). *Traveling Cultures and Plants: The Ethnobiology and Ethnopharmacy of Human Migrations*. Nueva York: Berghahn Books.
- Piola, M., El Jaber, E. Y., & Mitidieri, M. (2008). Estudio sobre incentivos y obstáculos en el consumo de frutas y hortalizas en mujeres del área metropolitana de Buenos Aires, Argentina. *INTA*.
- Pochettino, M. L. (2007). Recolección y comercialización de plantas silvestres en dos comunidades Mbya-Guaraní (Misiones, Argentina). *Kurtziana*, 33(1), 27-38.
- Pochettino, M. L. (2015). *Botánica económica: las plantas interpretadas según tiempo, espacio y cultura* (Primera ed.). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Sociedad Argentina de Botánica.
- Puentes, J. (2017). Etnobotánica urbana: el conocimiento botánico local sobre las plantas alimenticias y medicinales, y sus usos, en la conurbación Buenos Aires-La Plata. (*Tesis Doctoral, Universidad Nacional de La Plata*).
- Ramos de Dios, J. (2004). El gato y el ratón. Ambulantes urbanos y poder municipal. *Vitruvius. Arquitectos*.
- Ríos, L., & Perez, G. A. (2017). Comercialización frutihortícola de Argentina, con especial referencia del NOA. *INTA*.

- Romero, M., Rodríguez, E., Durand-Smith, A., & Aguilera, R. (2003). Veinticinco años de investigación cualitativa en Salud Mental y Adicciones con poblaciones ocultas. Primera Parte. *Salud Mental*, 26(6), 76-83.
- Scarpa, G. (2007). Etnobotánica de los Criollos del oeste de Formosa: Conocimiento tradicional, valoración y manejo de las plantas forrajeras. *Kurtziana*, 33(1), 153-174.
- Seplovich, J. (2019). Modos de producir, comercializar y consumir en tiempos de crisis alimentaria: el caso de la feria agroecológica de Córdoba. *Revista Alternativa*, 9, 62-90.
- Silva, T. C., da Silva Chaves, L., & Albuquerque, U. P. (2016). What Is Environmental Perception? En U. P. Albuquerque, & R. R. Nóbrega Alves, *Introduction to Ethnobiology* (págs. 93-97). Cham: Springer. doi:10.1007/978-3-319-28155-1
- Torrice Chalabe, J. K., & Trillo, C. (2019). Diferencias de conocimientos, valoración y uso de Cactáceas entre pobladores de Salinas Grandes y Sistema Serrano (Córdoba, Argentina). *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, 54(1), 1-5.
- Tripodi, P., & Kumar, S. (2019). The Capsicum Crop: An Introduction. *Springer*, 1-8.
- Vandebroek, I., & Balick, M. J. (2012). Globalization and Loss of Plant Knowledge: Challenging the Paradigm. *PLoS ONE*, 7(5).
- Vázquez, H. (2015). *Multiculturalismo/pluriculturalismo-reflexiones críticas*.
- Villamar, A. A. (2016). El estudio etnobiocológico de los tianguis y mercados en México. *Etnobiología*, 14(2), 38-46.
- Viteri, M. L., & Ghezán, G. (2000). El impacto de la gran distribución minorista en la comercialización de frutas y hortalizas. *Reunión de la Asociación Latinoamericana de Sociología Rural (ALASRU)*. Río de Janeiro.
- Voy de Feria. (2021). *Voy de Feria*. Obtenido de <https://www.voydeferia.com/>
- Yamamoto, S., Djarwaningsih, T., & Wiriadinata, H. (2013). *Capsicum pubescens* (Solanaceae) in Indonesia: Its History, Taxonomy, and Distribution. *Economic Botany*, 67(2), 161-170.

## ANEXO

### Resultados ANOVA y Test a posteriori de Tukey

1. NÚMERO DE ESPECIES					
Variable	N	R <sup>2</sup>	R <sup>2</sup> Aj	CV	
n°spp	82	0,72	0,71	26,55	
Análisis de la Varianza (SC tipo III)					
F.V.	SC	gl	CM	F	p-valor
Modelo	22073,49	2	11036,75	100,56	<0,0001
Punto de venta	22073,49	2	11036,75	100,56	<0,0001
Error	8670,9	79	109,76		
Total	30744,39	81			
Test de Tukey ( $\alpha=0,05$ )					
Punto de venta	Medias	n	E.E.		
Vamb	17,79	28	1,98	A	
Fagr	34,57	7	3,96		B
Fmun	53,11	47	1,53		C

2. NATIVAS					
Variable	N	R <sup>2</sup>	R <sup>2</sup> Aj	CV	
N	82	0,42	0,4	76,03	
Análisis de la Varianza (SC tipo III)					
F.V.	SC	gl	CM	F	p-valor
Modelo	303,38	2	151,69	28,23	<0,0001
Punto de venta	303,38	2	151,69	28,23	<0,0001
Error	424,43	79	5,37		
Total	727,8	81			
Test de Tukey ( $\alpha=0,05$ )					
Punto de venta	Medias	n	E.E.		
Vamb	1,64	28	0,44	A	
Fmun	3	47	0,34	A	
Fagr	9	7	0,88		B

3. EXÓTICAS					
Variable	N	R <sup>2</sup>	R <sup>2</sup> Aj	CV	
E	82	0,7	0,69	25,57	
Análisis de la Varianza (SC tipo III)					
F.V.	SC	gl	CM	F	p-valor
Modelo	9035,84	2	4517,92	92,94	<0,0001
Punto de venta	9035,84	2	4517,92	92,94	<0,0001
Error	3840,26	79	48,61		
Total	12876,1	81			
Test de Tukey ( $\alpha=0,05$ )					
Punto de venta	Medias	n	E.E.		
Vamb	14,5	28	1,32	A	

Fagr	17,71	7	2,64	A	
Fmun	36,3	47	1,02		B

#### 4. ADVENTICIAS

Variable	N	R <sup>2</sup>	R <sup>2</sup> Aj	CV
A	82	0,73	0,72	37,8

##### Análisis de la Varianza (SC tipo III)

F.V.	SC	gl	CM	F	p-valor
Modelo	2060,09	2	1030,05	105,74	<0,0001
Punto de venta	2060,09	2	1030,05	105,74	<0,0001
Error	769,53	79	9,74		
Total	2829,62	81			

##### Test de Tukey ( $\alpha=0,05$ )

Punto de venta	Medias	n	E.E.			
Vamb	1,54	28	0,59	A		
Fagr	7,57	7	1,18		B	
Fmun	12,36	47	0,46			C

#### 5. NATURALIZADAS

Variable	N	R <sup>2</sup>	R <sup>2</sup> Aj	CV
Nz	82	0,56	0,55	64,83

##### Análisis de la Varianza (SC tipo III)

F.V.	SC	gl	CM	F	p-valor
Modelo	33,18	2	16,59	51,21	<0,0001
Punto de venta	33,18	2	16,59	51,21	<0,0001
Error	25,6	79	0,32		
Total	58,78	81			

##### Test de Tukey ( $\alpha=0,05$ )

Punto de venta	Medias	n	E.E.			
Vamb	0,11	28	0,11	A		
Fagr	0,29	7	0,22	A		
Fmun	1,43	47	0,08		B	

Imágenes tomadas en ferias y mercados



Feria Agroecológica, Ciudad Universitaria



Feria Municipal n°3, B° San Vicente



Feria Municipal n°7, B° Marqués de Sobremonte



Vendedora Ambulante Boliviana



Feria Municipal n°1, B° Alto Alberdi



Feria Agroecológica, Río Ceballos



Vendedora Ambulante Recolectora



Agentes de control municipal



Feria Municipal n°3, B° Güemes



Feria Municipal n°5, B° Alberdi



Vendedora Ambulante Boliviana



Vendedor Ambulante ocasional de plantines



Feria Municipal n°3, B° Güemes



Feria Municipal n°1, B° Alto Alberdi



Feria Agroecológica, Ciudad Universitaria



Feria Municipal n°1, B° Alto Alberdi



Feria Municipal n°2, B° Los Plátanos



Feria Agroecológica, Ciudad Universitaria