

1.

PLANTAS NATIVAS Y ALIMENTACIÓN
TRADICIONAL EN NOGOYÁ Y LAS CUEVASLevrand, Norma¹Alasino, Nibia²Bertos, Mariana³Cook, María⁴Pérez, Ivana⁵

Introducción

La incorporación del patrimonio inmaterial (tradiciones, expresiones orales, espectáculos populares, costumbres, rituales y saberes artesanales) configura una noción dinámica del patrimonio cultural. Entre los ámbitos del patrimonio inmaterial, se reconoce al patrimonio gastronómico como un elemento particular sobre el cual se desarrolla la identidad de los pueblos. La noción de patrimonio inmaterial es contemporánea, y corresponde a una etapa en la cual se incluye la interacción humana en el concepto de patrimonio, de modo que las actividades toman una relevancia antes inexistente (Guidi, 1988). Así, la visibilización del territorio como un constructo social determinado por los conocimientos, tradiciones e identidad de las comunidades introduce un tipo especial de bien patrimonial, novedoso, que aparece ya en algunos instrumentos internacionales (Levrand, 2017).

En el ámbito de UNESCO, la ampliación comprende incluso al propio ser humano a través del sistema "Tesoros Humanos Vivos". Este programa, creado en 1993 consideraba como "Tesoro Humano Vivo" a aquellos individuos que poseen en sumo grado los conocimientos y técnicas necesarias para interpretar o

¹ Instituto de Estudios Sociales (CONICET - UNER), Facultad de Ciencias de la Gestión (UADER). levrand.norma@uader.edu.ar

² Facultad de Ciencias de la Gestión (UADER). nibia.alasino@gmail.com

³ Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNER). mariana.bertos@fca.uner.edu.ar

⁴ Secretaría de Políticas Sociales, Inclusivas y Comunitarias de la Municipalidad de Paraná. marielenacook@gmail.com

⁵ Ministerio de Trabajo de la Nación. ivanaperez.adm@gmail.com

recrear determinados elementos del patrimonio inmaterial. No obstante, será la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial el instrumento jurídico que establecerá una definición de esta categoría. Así, en su artículo 2o establece:

“Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”.

Entre los ámbitos del patrimonio inmaterial, se ha reconocido al patrimonio gastronómico como un elemento particular sobre el cual se desarrolla la identidad de los pueblos. Como indica Álvarez:

“Incluir la alimentación en el universo de las relaciones sociales y la cocina en el universo de la organización social (en el sentido de elaboración de sistemas para organizar y clasificar el mundo) nos permite reflexionar sobre las cocinas tradicionales en procesos de visibilización y emblemización, y posibles de ser reconocidas hoy como monumentos de una cultura, como expresiones patrimoniales” (2015:125).

La interacción entre los factores biológicos y los culturales en los procesos de alimentación también es reconocida por Aparicio quien indica que

“la construcción de una multiplicidad de mediaciones simbólicas a través de los discursos y sus manifestaciones muy vinculados a la historia familiar y al contexto socio cultural, a partir de prácticas alimentarias, plantea la necesidad imperiosa de considerar cómo la cuestión cultural y educativa influye sobre estas prácticas. La alimentación humana comporta una dimensión imaginaria, simbólica y social, los alimentos no sólo se componen de nutrientes, sino también de significaciones” (2010:455).

Por otra parte, desde hace varias décadas se ha tomado conciencia de la cuestión ambiental entendida como el haz de problemas concernientes a las relaciones entre el desarrollo, la protección de la naturaleza y la pobreza (surgida en la década del '60) y la articulación, en los primeros años de la década de 1980, del paradigma del desarrollo sustentable. En este marco, la protección de la diversidad de especies vegetales y animales que viven en un área determinada del territorio es uno de los ejes sobre los que se han desarrollado regulaciones de nivel nacional e internacional.

En un punto de convergencia entre ambas dimensiones (la cultural y la ambiental) se encuentra el aprovechamiento sustentable de la biodiversidad por las comunidades que los utilizan como ingredientes tradicionales de su gastronomía. Este empleo se desarrolló de modo independiente a las investigaciones científicas acerca del uso y aprovechamiento de las especies autóctonas. Sin embargo, no puede desconocerse el diálogo de saberes imperantes en torno a la descripción científica de estos usos como también a la desaparición de algunas recetas en virtud de las recomendaciones del campo científico y

técnico. En este sentido, resultan relevantes los aportes del Instituto de Cultura Popular (Faure, 2019) y de la ONG Luz del Ibirá (Acosta, 2021).

En este marco se generó el Proyecto de Investigación y Desarrollo de Inserción "Patrimonio Inmaterial gastronómico y biodiversidad. Plantas nativas y alimentación tradicional en tres localidades de Entre Ríos" llevado adelante en la Facultad de Ciencias de la Gestión de UADER. El proyecto se desarrolló entre febrero de 2021 y agosto de 2022 y contó con participación de docentes, estudiantes, graduadas y personal externo que, de manera interdisciplinaria, aportaron sus experiencias, saberes e ideas al mismo. El equipo de investigación estuvo conformado por Norma Levrand, doctora en derecho especializada en patrimonio cultural; Nibia Alasino, Bioquímica con trayectoria en investigación; Norma Bernardini, arquitecta con experiencia en desarrollo y planificación territorial; Mariana Bertos, ingeniera agrónoma que realizó su tesis doctoral sobre etnobotánica; María Cook, licenciada en administración pública y Técnica Universitaria en Gerenciamiento de Servicios Gastronómicos; Ivana Pérez, licenciada en administración pública; María Emilia Melchiori, licenciada en nutrición y, una vez iniciado el proyecto se incorporó a través de una beca de iniciación a la investigación Natalia Ojeda, estudiante de psicología. Este proyecto tuvo como finalidad producir conocimiento acerca de este patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, que se manifiesta en una gastronomía que utiliza como ingrediente la flora nativa. A fin de cumplimentar los objetivos del proyecto, se seleccionaron dos comunidades teniendo presente las eco-regiones que existen en Entre Ríos: Nogoyá (Pampa) y Las Cuevas (Delta del Paraná). El propósito de esta Nota es informar a la comunidad académica parte de los resultados del proyecto, relacionados al relevamiento de plantas nativas y sus usos.

Metodología

El diseño metodológico de esta investigación es descriptivo, desde el punto de vista de los objetivos y desde el punto de vista temporal es sincrónico.

A fin de cumplimentar los objetivos del proyecto, se seleccionaron dos comunidades teniendo presente las eco-regiones que existen en Entre Ríos. Utilizamos la denominación de "Eco-región" adhiriendo a los criterios establecidos por la Administración de Parques Nacionales en 1999, donde Burkart et al. expresan y definen este término como:

"Un territorio geográficamente definido en el que dominan determinadas condiciones geomorfológicas y climáticas relativamente uniformes o recurrentes, caracterizado por una fisonomía vegetal de comunidades naturales y seminatural que comparten un grupo considerable de especies dominantes, una dinámica y condiciones ecológicas generales y cuyas interacciones son indispensables para su persistencia a largo plazo".

La provincia de Entre Ríos se caracteriza por ser una zona de confluencia de tres de las dieciocho eco-regiones presentes en todo el país conforme la Estrategia Nacional sobre la Biodiversidad y su Plan de Acción 2016-2020, las cuales están bien representadas en superficie y son Espinal, Pampa y Delta e Islas del Paraná. Una clasificación más actualizada, indica presentes en el territorio provincial las siguientes eco-regiones: Selva pluvial semicaducifolia (Selva Misionera; Selva Paranaense); Bosque de esclerófitas con *Prosopis affinis* (Ñandubayzal y Selva de Montiel) y Pastizal megatérmico con bosque en galería (Pampa Mesopotámica) (Oyarzábal et al., 2018).

Teniendo presente la caracterización precedente, y las limitaciones impuestas por la pandemia de COVID 19 para realizar el trabajo de campo se limitaron a dos las comunidades elegidas: Nogoya (eco-región Pampa o Pampa Mesopotámica) y Las Cuevas (eco-región Delta del Paraná o Selva Paranaense).

Las fuentes de información que se utilizaron fueron documental e información primaria a través de entrevistas en profundidad y observación participante. El acceso a información documental se realizó a través de documentos digitales y de fuentes que proveyeron los propios entrevistados, digitalizadas mayormente. En este punto debe indicarse que las prácticas alimentarias no forman parte de los repertorios históricos de las localidades. Esto puede explicarse a partir de la categoría teórica de vida cotidiana (De Certeau, 2000; Elías, 1998), que da cuenta del ámbito de los sucesos y prácticas populares que, por contraposición, la historiografía tradicional no considera como relevantes o "grandes sucesos" en la historia de las acciones principales y del Estado. Por ello, las referencias documentales a las prácticas gastronómicas y a sus orígenes fueron accidentales. En cambio, en los últimos años se han producido investigaciones en la provincia de Chaco (Faure, 2019) y en Concordia, Entre Ríos (Acosta, 2021) que describen recetas con plantas nativas, aunque sin evidenciar el contexto cultural en el cual se producen estas prácticas.

Para el desarrollo de entrevistas, se generó un modelo de consentimiento informado que prevé el uso del material con fines científicos y un protocolo de preguntas. El mismo considera un conjunto de categorías esenciales que provienen del enfoque del proyecto y la bibliografía relevada: Especies de flora nativa utilizadas en la alimentación; momentos o situaciones de utilización; actores que mantienen los saberes sobre las plantas nativas; espacios (urbanos/rurales) donde se disemina la flora nativa en las eco-regiones; modalidades de transmisión de los conocimientos sobre preparación de alimentos con plantas nativas; momentos o situaciones donde se realiza la transmisión; distinción de género en el mantenimiento, transmisión, realización de actividades de protección y/o salvaguarda de los conocimientos sobre preparación de alimentos con plantas nativas, entre otras. En virtud de las condiciones sanitarias, varias entrevistas fueron realizadas de manera virtual, y en algunos casos no pudieron concretarse por limitaciones a la conectividad de las y los entrevistados.

Finalmente, la observación participante en ferias, actividades gastronómicas locales y festividades no pudo ser realizada ya que estas actividades fueron suspendidas por COVID 19. Sin embargo, se realizaron

algunos talleres organizados por las integrantes del proyecto en la localidad de Las Cuevas que permitieron recolectar información relevante sobre estas prácticas tradicionales. También se generó un grupo de Facebook en el cual se agregaron personas que habitan el territorio entrerriano y fueron respondiendo a preguntas y consignas generadas en la virtualidad (Levrant et al., 2021).

Descripción de la localidad de Las Cuevas

Las Cuevas es una localidad rural que pertenece al Distrito Doll del Departamento Diamante de la provincia de Entre Ríos. Corresponde a la categoría Comuna, la cual carece de una delimitación de planta urbana, reconociéndose "manchas urbanizadas" con un área central o "pueblo" de 94,2 ha, y los parajes Costa Doll de 62,20 ha y Las Masitas de 17,80 ha. Se ubica a 35 km de la ciudad de Diamante y a 70 km de la capital provincial (Ministerio del Interior, Obras Públicas y Viviendas de la Nación, 2018).

Según el Censo Nacional 2010, la comuna cuenta con una población total de 1094 habitantes. La misma está conformada por pequeños productores ganaderos "puesteros", pescadores y cazadores artesanales, comerciantes, artesanos de madera, cestería y cuchillería y trabajadores estatales. Muchas familias dependen económicamente sólo de subsidios del estado y trabajos transitorios o "changas" (Bertos et al, 2020).

La ganadería de islas es una de las principales actividades económicas junto con la pesca y en menor medida la agricultura. En esta última, la mayor superficie cultivada está destinada al arriendo a productores que no residen en la localidad (Bertos et al, 2020).

No cuenta con actividades industriales, se explotan en la actualidad tres canteras de broza en la zona. Con respecto a la actividad turística se ha ido consolidando a lo largo de los años como centro de actividad de pesca deportiva, para complementar esta actividad se han instalado algunas cabañas en la zona consolidada de las Cuevas.

La principal vía de comunicación para la localidad es la Ruta Prov. N° 11 que permite conectar con Paraná y Diamante hacia el norte y a Victoria y Gualeguay hacia el sur. El camino de acceso a Las Cuevas es de asfalto, el que conecta a Las Masitas con la ruta N° 11 es de broza y el que conecta a Costa Doll es de broza. Estos últimos se vuelven intransitables en épocas de lluvias generando una gran dificultad a los habitantes de estos parajes para su vida diaria.

La localidad se ubica entre valles de lomadas con pendientes pronunciadas, atravesada por cuencas y desagües naturales. El límite sur y este es el arroyo Doll, que además es el límite departamental entre Diamante y Victoria. Al oeste y suroeste el límite es el delta del Río Paraná que es además un componente relevante en el territorio (Ministerio del Interior, Obras Públicas y Viviendas de la Nación, 2018).

La acción del hombre ha generado una importante alteración sobre la vegetación del lugar, destacando grandes áreas destinadas a cultivos agrícolas (soja, trigo, girasol y maíz) y para la ganadería (pasturas y reservas). La vegetación nativa está presente principalmente en las márgenes de ríos y arroyos, bajos y barrancas e islas.

Desde el punto de vista fitogeográfico Las Cuevas pertenece a la eco-región Delta e Islas del Paraná (Burkart et al., 1999), correspondiendo a los valles de inundación de los trayectos medios e inferiores de los ríos Paraná y Paraguay. Además, según la clasificación de Burkart (1957) está ubicada en lo que se denomina Delta Superior.

Según Cabrera (1994), corresponde a la Región Neotropical de Dominio Amazónico, donde a esta latitud este dominio se expresa en zonas asociadas a los principales cursos de agua, denominadas Selvas Marginales. En zona de islas y bañados la vegetación fluvial está asociada a los gradientes topográficos. En zonas altas (albardones) predomina el estrato arbóreo, en las zonas intermedias los estratos arbustivo y herbáceo y vegetación acuática en las partes más bajas.

En bosques de albardones predominan comúnmente sauces (*Salix humboldtiana*) y alisos (*Tessaria integrifolia*), con menor frecuencia canelón (*Myrsine laetevirens*) y ceibo (*Erythrina crista-galli*). En la media loma se encuentran los pajonales de *Coleataenia prionitis*, arbustales de carpinchera (*Mimosa pigra*) y yesca (*Sesbania virgata*) y chilcales (*Baccharis spp*). En las partes bajas aparecen comunidades de especies palustres como catazales (*Polygonum punctatum*), verdolagales (*Ludwigia peploides*), saetales (*Sagittaria montevidensis*), entre otras. En las zonas inundables aparecen especies acuáticas, como camalotes (*Eichhornia azurea* y *E. crassipes*), repollitos de agua (*Pistia stratiotes*), helechitos de agua (*Azolla filiculoides*), irupés (*Victoria cruziana*), entre otras (Giacosa, 2019).

La ciudad de Nogoyá es la cabecera del departamento homónimo y se encuentra ubicada al oeste de la provincia de Entre Ríos a 110 km de la ciudad de Paraná.

Comprende una extensión de 4282 Km² y según el Censo Nacional 2010 cuenta con una población de 39.026 habitantes.

Nogoyá en lengua indígena significa "aguas bravas" en alusión al comportamiento del arroyo en cuyo margen se encuentra emplazada la ciudad.

La ciudad se desarrolló y creció alrededor de la primera capilla consagrada a la Santísima Virgen del Carmen que fue construida por el Presbítero Fernando Andrés Quiroga y Taboada en julio de 1782.

Entre sus principales actividades productivas, se encuentran la agricultura y la ganadería, con cultivos como el trigo, maíz, sorgo, girasol y soja.

Nogoyá es la cuenca lechera más importante de la provincia.

Plantas nativas y sus usos en Nogoyá y Las Cuevas

A partir del trabajo realizado pudieron identificarse un conjunto de plantas nativas asociadas a diversos usos que fueron manifestados por integrantes de las comunidades estudiadas. En la Tabla N° 1 se describen las plantas que han sido identificadas en la localidad de Las Cuevas con un uso gastronómico tradicional.

Tabla N° 1: Plantas identificadas con uso culinario o gastronómico identificadas por la población de Las Cuevas.

Fuente: Elaboración propia

Nombre tradicional	Nombre científico	Usos
Ñangapirí o Ñangapiry	<i>Eugenia uniflora</i> L.	Consumo de frutos
Cardo	<i>Cynara cardunculus</i> L.	Consumo del copete
Yuyo colorado	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	Preparación de ñoquis, tortillas, torrijas
Achicoria silvestre	<i>Cichorium intybus</i> L.	Consumo en ensaladas
Sorgo	<i>Sorghum</i> sp.	Preparación de aperitivo tostado (pororó)
Pisingallo	<i>Salpichroa origanifolia</i>	Consumo de frutos
Camambú	<i>Physalis viscosa</i> L.	Consumo de frutos
Michiqui	<i>Oxalis articulata</i> Savigny	Consumo del bulbo, de sabor dulce
Batata imperial	<i>Ipomoea platensis</i> Ker Gawl.	Consumo del bulbo, de sabor ácido y
Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Consumo como condimento
Tuna	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.)	Consumo de frutos
Mburucuyá	<i>Passiflora caerulea</i> L.	Consumo de frutos. También preparación
Berro	<i>Nasturtium officinale</i> W.T.	Consumo en ensaladas
Lucera	<i>Pluchea sagittalis</i> (Lam.)	Consumo como condimento/saborizante
Ubajay	<i>Eugenia myrcianthes</i> Nied.	Consumo del fruto

La tabla N° 1 presenta aquellas especies que han sido asociadas al consumo alimentario, sin embargo, en la localidad se identificaron 15 especies más que fueron asociadas a usos medicinales y que no ingresaron en esta muestra. A su vez, a partir del análisis de los usos descriptos por la población, se observa que sólo tres especies son utilizadas en preparaciones complejas, que incluyen cocción, es decir el 20% del total.

La población de Las Cuevas asoció el consumo de plantas nativas a la vida en las islas, en las cuales las provisiones manufacturadas llegaban episódicamente y en forma de ingredientes básicos, tales como harina, azúcar, etc. En el marco de una vida ligada profundamente al entorno natural, las niñeces recorrieron el monte nativo en momentos de ocio, en grupos pequeños, y ante el apetito o la sed recurrían a ciertas plantas nativas para saciarse. Así, mencionan que recorrían la isla en pequeños grupos y recolectaban frutos de diversas especies para consumir inmediatamente o llevarlas al hogar. En estas recorridas también cazaban aves o recogían huevos de aves o tortugas. Esto explica el consumo de plantas y frutos de manera directa, sin cocción. Por su parte, las mujeres y los varones adultos, encargados de la elaboración de alimentos, utilizaban algunas plantas para saborizar o en ensaladas para acompañar distintas carnes.

Este modo de vida se modificó radicalmente a partir de la emigración de las familias hacia la costa, particularmente luego de una inundación importante sucedida a fines de los años '70. Las familias que continuaron transitando entre la costa y la isla mantuvieron algunas de estas costumbres, en tanto que otras se perdieron por la suplantación del consumo de plantas nativas por productos manufacturados o verduras cosechadas en huertas.

En la Tabla N° 2 se listan las especies identificadas con usos gastronómicos en la localidad de Nogoyá.

Tabla N° 2: Plantas identificadas con uso culinario o gastronómico identificadas por la población de Nogoyá.

Fuente: Elaboración propia

Nombre tradicional	Nombre científico	Usos
Mastuerzo	<i>Lepidium didymum</i> L.	Consumo en ensaladas
Ortiga	<i>Urtica urens</i> L.	Preparación de raviolos
Armangón o diente de león	<i>Taraxacum officinale</i>	Consumo en ensaladas
Tuna	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.)	Consumo del fruto, como postre
Miquichi	<i>Oxalis articulata</i>	Consumo del bulbo, como una cebollita
Algarroba	<i>Neltuma nigra</i> (Griseb.)	Consumo como fruto
Pisingallo	<i>Salpichroa origanifolia</i>	Consumo del fruto
Mora	<i>Morus alba</i> L.	Consumo del fruto
Níspero	<i>Eriobotrya japonica</i>	Consumo del fruto
Achicoria salvaje	<i>Cichorium intybus</i> L.	Consumo en ensaladas
Berro	<i>Nasturtium officinale</i>	Consumo en ensaladas

Ubajay	<i>Eugenia myrcianthes</i>	Consumo del fruto
Camambú	<i>Physalis viscosa</i> L.	Consumo del fruto
Macachín	No identificada	Consumo del fruto
Ají puta-parió	<i>Capsicum chacoense</i>	Consumo como condimento picante
Alcanfor	<i>Cinnamomum</i>	Consumo en estofados
Laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.	Consumo como condimento
Cogollo de palma	<i>Trithrinax campestris</i>	Consumo fresco

En el caso de Nogoyá fueron identificadas más de 40 especies con usos medicinales que no se encuentran en este listado y que forman parte de la flora nativa como también exóticas o naturalizadas. Entre los usos mencionados para la gastronomía sólo 16 % se utiliza en preparaciones con cocción.

Las características de la ciudad de Nogoyá, con mayor urbanización y un acceso diferente a las especies nativas puede dar cuenta de las diferencias entre los consumos realizados. En muchos casos los referentes consultados asociaron el consumo de plantas nativas a la vida en el campo, y en particular su consumo en el seno del hogar. El tránsito de espacios de vida rurales a espacios rururbanos o urbanos implicó la pérdida de estas costumbres. Sin embargo, se mantuvo el consumo de algunas plantas nativas que crecen en el ámbito peridomiciliar como condimentos.

Resulta de interés documentar el consumo del cogollo de palma, que se realizó desde antaño conforme lo indica Chávez (2010). Este consumo actualmente es desaconsejado ya que al proceder de monte nativo, el mismo impide la reforestación o el mantenimiento del mismo.

Conclusiones

La investigación realizada permitió dar cuenta de diversas tradiciones alimentarias en dos localidades de la provincia de Entre Ríos. Por una parte, la comuna de Las Cuevas, con menor cantidad de habitantes que Nogoyá y más ligada al ambiente que la circunda conserva algunas tradiciones de consumo de plantas nativas para la alimentación. Por la otra parte, la ciudad de Nogoyá, más urbanizada, ha abandonado algunas tradiciones que se encontraban ligadas a la vida campestre, como el consumo de nativas.

Como resultado del relevamiento realizado puede identificarse un uso de diversas plantas nativas en las localidades estudiadas. Junto al uso gastronómico, aparece de manera intensa el uso medicinal. En ambas

localidades se verifica que los cambios sociales han influido negativamente en la transmisión de saberes relativos al uso de plantas nativas en la alimentación.

Por su parte, las plantas relevadas, a pesar de pertenecer a distintas eco-regiones, no son distintas y en muchos casos se repiten a excepción de *Pluchea sagittalis* que es una especie que está presente en ambientes de humedal o cercana a cursos de agua, que sólo aparece mencionada por los pobladores de Las Cuevas.

Bibliografía Citada

- Acosta, M., 2021. *Silvestres comestibles de la A a la Z*. Buenos Aires: Autores de Argentina.
- Álvarez, M. 2015. "Prácticas alimentarias y patrimonio. Itinerarios y desafíos" (pp. 124-143). *Primer Encuentro Nacional de Patrimonio Vivo*, Buenos Aires.
- Aparicio, M., 2010. "La patrimonialización de la comida en los comedores escolares. El caso de la provincia de Jujuy. República Argentina". En: Arévalo, J. y Ledesma R. (eds.) *Bienes culturales, turismo y desarrollo sostenible*, pp. 445-458. Madrid: Signatura Demos.
- Bertos, M.; Truffer, I., 2020. "Métodos de estudio para el relevamiento de saberes tradicionales sobre la vegetación (Entre Ríos, Argentina)". En: Cardoso, M.; Acosta Nates P., *Contribuciones al Estudio Latinoamericano del Rururbano*, pp. 252-263. Santa Fe: Universidad Nacional del Litoral.
- Burkart, A., 1957. "Ojeada sinóptica sobre la vegetación del Delta del Río Paraná". *Darwiniana*, pp. 457-461.
- Burkart, R.; Bárbaro, N.; Sánchez, R. & Gómez, D., 1999. *Eco Regiones de la Argentina*. Buenos Aires: Secretaría de Recursos Naturales y Desarrollo Sustentable. Administración de Parques Nacionales.
- Cabrera, Á., 1994. "Regiones Fitogeográficas Argentinas". En: Kugler, W. (ed.), *Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería*, 1-85. Buenos Aires: Acme.
- Chavez F., 2010. *Memorias del Pueblito*. Edición de autor.
- de Certeau, M., 2000. *La invención de lo cotidiano. I. Artes de hacer*. Trad. Alejandro Pescador. México: Universidad Iberoamericana.
- Elías, N., 1998. "Apuntes sobre el concepto de lo cotidiano". En Weiler Vera (comp. y trad.) *La civilización de los padres y otros ensayos*, pp. 331-347. Bogotá, DC: Grupo Editorial Norma.
- Giacosa, B, (comp.); Andelman, M.; Balderrama, D.; Matarasso, H. (eds.) *Plan de manejo del Sitio Ramsar Delta del Paraná*. Buenos Aires: Fundación Humedales/Wetlands internacional.
- Guidy, F., 1988. "Evolución de los criterios de intervención en el patrimonio". *Revista Sumarios*, No 123, pp. 14-18, Buenos Aires.
- Faure, M., 2019. *El monte nos da comida*. Reconquista: INCUPO
- Levrand, N., 2017. *La regulación del Patrimonio Mundial Cultural en Argentina. Dominio, competencias y significaciones*. Tesis doctoral inédita.
- Levrand, N.; Alasino, N.; Bernardini, N.; Bertos, M.; Pérez, I.; Cook, M.; Melchiori, M., 2021. "Investigar con las comunidades en contexto de pandemia". Ponencia presentada en las III Jornadas Argentinas sobre Etnobiología y Sociedad, La Plata.
- Ministerio del Interior, Obras Públicas y Vivienda de la Nación, 2018. *Plan estratégico para el desarrollo territorial de Las Cuevas*. Buenos Aires: Ministerio del Interior, Obras Públicas y Vivienda de la Nación Argentina.

- Oyarzábal, M.; Clavijo, J.; Oakley, L., et al.; 2018. Unidades de vegetación de la Argentina. *Ecología Austral*, No 28; 40-63.

