

## ETNOFICOLOGÍA URBANA, LAS ALGAS EN LA ALIMENTACIÓN Y EN LA SALUD EN EL SIGLO XXI

Arenas Patricia M.

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. Calle 64 N 3, 1900 La Plata, Argentina.  
[parenas@fcnym.unlp.edu.ar](mailto:parenas@fcnym.unlp.edu.ar)



Licenciada en Ecología y Conservación de los Recursos Naturales Renovables (UNLP). Doctora en Ciencias Naturales (UNLP). Docente – Investigadora. Universidad Nacional de La Plata. Jefe de Trabajos Prácticos en la Cátedra Botánica Aplicada. Docente de cursos de Posgrado relacionados con la etnobotánica. Directora de trabajos doctorales en la misma área. Asesora en la legislación argentina en la actualización del Código Alimentario en el artículo correspondiente a Algas comestibles. Editora del libro: Etnoficología aplicada: estudio de casos en relación a la salud y la alimentación en ambientes rurales y urbanos.

La Etnoficología estudia la interrelación hombre - organismos autótrofos acuáticos, entre los que se incluyen las algas. En la Argentina, la misma es una disciplina aún poco explorada. El Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA) de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP, viene desarrollando investigaciones en este sentido, las que se enmarcan en la Etnobotánica Urbana. Si bien para este país no se registra tradición en el consumo de algas, desde mediados de la década del `90 se ha ido incrementando su presencia en los circuitos comerciales, ya que las mismas se difunden a través de las dietéticas, almacenes naturales, ferias de alimentos saludables, y en particular, en dos enclaves de inmigrantes asiáticos: el Barrio Chino de Belgrano (Ciudad Autónoma de Buenos Aires) y Colonia Urquiza (comunidad de inmigrantes japoneses, Partido de la Plata). Junto con ello se observa el creciente interés generado en torno a la comida étnica (sushi), el particular aprecio que tienen sobre ellas las personas con necesidades alimentarias particulares (vegetarianos, macrobióticos, veganos, etc.), su importancia como alimento funcional y el valor terapéutico de las algas (antioxidante, anticanceroso, antiviral, hipolipidémico, antiinflamatorio, cardioprotector, entre otros efectos estudiados).

Entre los antecedentes respecto a esta disciplina se hallan los inventarios de algas y productos elaborados con ellas (alimenticios, terapéuticos, suplementos dietéticos), el análisis micrográfico y la identificación taxonómica de las especies presentes en dichos productos, la detección de adulterantes y sustituyentes, los usos asignados, la percepción de las algas por algún sector de la población (expendedores), el Conocimiento Ficológico

Urbano (CFU) y las algas en el Código Alimentario Argentino. Considerando lo anterior, se procura dar a conocer los estudios etnoficológicos y su particular enfoque desde la Etnobotánica urbana y se presenta un panorama de los distintos aspectos abordados a lo largo de veinte años de investigación en Argentina. La información relevada y producida en el transcurso de las investigaciones realizadas, constituye un aporte a la biodiversidad cultural, a evaluar la composición de los productos de circulación comercial y sus posibles adulterantes, así como también contribuye a diversificar las fuentes de alimentación y los recursos terapéuticos.

Palabras clave: etnoficología, etnobotánica urbana, conocimiento ficológico urbano, productos comerciales.