



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**FUNDAMENTOS**

La escuela junto con la familia es uno de los pilares fundamentales de toda persona en su desarrollo; los conocimientos que allí se adquieren, desde el nivel inicial en adelante, son formadores indiscutibles del pensamiento del niño; lo que allí se aprenda, lo acompañará de una manera u otra a lo largo de toda su vida.

Los adultos generalmente se tornan reaccionarios a prácticas nuevas, a conocimientos que desmitifiquen sus creencias fuertemente arraigadas, pero los niños en formación, reciben y adoptan para sí, cada nuevo conocimiento que se les aporta.

Por ello es importante que desde los primeros pasos en la vida del aprendizaje dentro los ámbitos escolares, vayan incorporando aquellos nuevos conocimientos, muchas veces no insertos en la tradición del seno familiar, que les serán útiles y se presentarán como una nueva alternativa para toda la familia.

Tal es el caso de los nuevas investigaciones realizadas a cerca de malezas comestibles presentes en el conosur, muchas de ellas detectadas en la zona de San Carlos de Bariloche y sus alrededores, zona en la que, luego de estudios realizados, se comprobó que existen, en promedio, unos 1300 kilos de plantas comestibles por hectárea.

Aquellas especies, muchas invasoras y otras tantas autóctonas, no son reconocidas como una alternativa factible a la hora de alimentarse, ya que las conocemos como "malezas" o calificamos despectivamente como "yuyos", sin conocer en muchos casos, que fueron una importante fuente alimenticia de nuestros ancestros, y que a lo largo de los años su consumo y reconocimiento para este fin se ha ido perdiendo, hasta hoy desconocerse casi por completo, y simplemente combatirlos por ser yuyos indeseables para el patio de cualquier casa.

El paso de los años y la evolución del conocimiento nos ha permitido ganar, y también perder sabiduría ancestral; así, por ejemplo, mientras que durante muchos años, el centeno, la avena, la acelga y la achicoria fueron consideradas malezas, hasta que el hombre aprendió cómo se debían aprovechar, y comenzó a incorporar estos alimentos a sus dietas alimenticias, hoy hay otras tantas especies pasibles de ser incorporadas en nuestras dietas, y ni siquiera lo imaginamos.



## *Legislatura de la Provincia de Río Negro*

Hoy, luego de diversos estudios e investigaciones, puede afirmarse que la comida silvestre abunda por los suburbios, jardines, baldíos, rutas, campos, bosques y huertos; y que conocer esto puede ser de utilidad para quienes están en situación de riesgo alimentario, encontrándose convencidos de que lo único que puede nutrirlos es aquello que se compra en los mercados.

En este sentido, bien es sabido que a lo largo de los años se van adquiriendo nuevos conocimientos, como así también perdiendo otros; que a lo largo de la historia de la educación se han ido modificando la técnica de enseñanza, el temario de los programas educativos, quitando, agregando o remplazando contenidos; pero lo que nunca debió ni debe dejar de enseñarse es el conocimiento de lo diario, aquella cotidianeidad que siempre nos rodea, el conocimiento de la realidad y del ambiente socio geográfico en donde se encuentra inserta la institución, y en ello se debe ir haciendo hincapié a lo largo de todos los años de formación del niño, realidad y conocimiento que muchas veces pasa desapercibida, por no encontrarnos informado. Perdiéndonos de un conocimiento práctico y útil para la vida, desarrollo y crecimiento de quienes consiguen adquirirlo, que han sido saberes de nuestros antepasados y debe recuperarse.

Para conseguir que la gente cambié o amplíe el horizonte de hábitos es imprescindible insistir con la información y educación; es por ello, que consideramos fundamental la incorporación a la currícula educativa de los alumnos rionegrinos, tanto para el nivel inicial, como para el nivel medio, la enseñanza a cerca de las plantas silvestres comestibles, el conocimiento y reconocimiento de la oferta alimentaria que nos brinda la naturaleza; sus propiedades y nutrientes; cómo practicar su recolección y procesamiento. Recuperando con ello parte del conocimiento que históricamente se ha perdido en nuestro país, y que permitía conocer, reconocer, aprovechar y revalorizar, lo que la naturaleza y nuestra tierra nos brinda.

Actualmente se cuenta ya para su enseñanza con cuatro cuadernillos de estudio sobre la temática de plantas comestibles, tanto autóctonas de la Patagonia como exóticas:

- Eduardo H. Rapoport, Laura S. Margutti y Eduardo H. Sanz. "Plantas Silvestres Comestibles de la Patagonia Andina", Exóticas parte I. Departamento de Ecología de la Universidad Nacional del Comahue. S. C. Bariloche: 1997.



## *Legislatura de la Provincia de Río Negro*

- Eduardo H. Rapoport, Eduardo H. Sanz y Ana H. Ladio. "Plantas Silvestres Comestibles de la Patagonia Andina, Argentino - Chilena", Exóticas parte II. Departamento de Ecología de la Universidad Nacional del Comahue. S. C. Bariloche: 2003.
- Eduardo H. Rapoport, Ana Ladio y Eduardo H. Sanz. "Plantas Nativas Comestibles de la Patagonia Andina Argentino / Chilena" Parte I. Departamento de Ecología de la Universidad Nacional del Comahue. S. C. Bariloche: 2003.
- Eduardo H. Rapoport, Ana Ladio y Eduardo H. Sanz. "Plantas Nativas Comestibles de la Patagonia Andina Argentino / Chilena" Parte II. Departamento de Ecología de la Universidad Nacional del Comahue. S. C. Bariloche: 2003.

Además del libro "Malezas Comestibles del Cono Sur y Otras Partes del Planeta", obra ésta de Eduardo H. Rapoport en conjunto con Ángel Marzocca y Bárbara S. Drausal, editada por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), redactado y compilado en San Carlos de Bariloche; y un material audiovisual, en el que se intenta divulgar acerca de la oferta alimentaria de la naturaleza, abarcando los siguientes temas:

1. Qué variedad de alimentos ofrecen los mercados populares, fruterías, verdulerías y supermercados.
2. Qué variedad comemos a diario y en nuestras vidas.
3. Qué variedad comen los animales.
4. Cuántas especies de plantas comestibles existen en nuestro país, región y en el mundo.
5. Cómo se alimentan los pueblos cazadores-recolectores y qué cambios ocurrieron al inventarse la agricultura (Paleolítico-Neolítico).
6. Tradiciones, tabúes y cambios gastronómicos asociados a la globalización: fast-food y slow-food.
7. Qué hacer en caso de una emergencia alimentaria. Algunas recomendaciones sobre supervivencia. Cómo recolectar y procesar los alimentos. Algunas recetas de cocina.
8. La calidad de los alimentos vegetales, nutrientes, minerales y vitaminas. Dietas equilibradas.

Por su parte, en el material impreso se describen las plantas comestibles silvestres que abundan en lotes suburbanos, rutas, jardines, huertos, caminos, campos, áreas cultivadas y bosques, siendo algunas de ellas autóctonas y otras tantas exóticas, es decir, plantas provenientes de otros continentes e introducidas por el hombre; las cuales son



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

todas invasoras, por lo que no se corre el riesgo de afectar a la naturaleza al cosecharlas.

Por ello:

**Autor:** Fabián Gatti.

**Acompañantes:** Beatriz Manso, Martha Ramidán.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

## **LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO COMUNICA**

**Artículo 1°.-** Al Consejo Provincial de Educación, que veríamos con agrado incluya en la currícula de nivel primario y medio, material bibliográfico sobre plantas comestibles, exóticas y nativas de la Patagonia.

**Artículo 2°.-** Que a los fines del artículo 1° de la presente, se ponga en contacto con el Biólogo Eduardo H. Rapoport, el cual cuenta con un extenso material bibliográfico y audiovisual, de su producción como investigador, que resultará útil para sustanciar la temática propuesta.

**Artículo 3°.-** De forma.