Las plantas también cuentan historias: cinco miradas socio-territoriales al concepto PANC

Licia García Vergara[*], Jaqueline Durigon[**], Nina Duarte[***], Mariana Acosta[****] y Adriana Bolaños-Mora[*****]

Cada plato condensa procesos históricos que transformaron sistemas alimentarios, redefinieron paisajes y jerarquizaron saberes. El avance del modelo agroindustrial no solo homogeneizó cultivos, también desplazó miles de especies comestibles y los conocimientos asociados a ellas. Frente a este escenario, las Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC) emergen como una oportunidad para repensar la biodiversidad alimentaria, la soberanía alimentaria y las formas en que construimos lo comestible. Este artículo reúne las experiencias de cinco mujeres de Argentina, Brasil, Colombia, Ecuador y Puerto Rico, quienes desde la investigación, la agroecología, la educación y el trabajo comunitario, reflexionan sobre el lugar que ocupan las PANC en sus territorios. Se muestra que lo "no convencional" responde a una condición históricamente producida, más que a una propiedad de las plantas. Al estudiarlas, nombrarlas, cultivarlas y compartirlas, las PANC fortalecen redes de cuidado, memoria, conocimiento y soberanía desde la vida cotidiana.

Palabras Clave: PANC; Cuidado; Latinoamérica y el Caribe.

[*] Doctoranda en Antropología de la Facultad de Filosofía y Letras en la Universidad de Buenos Aires (UBA). Instituto de Estudios sobre Ciencia y la Tecnología en la Universidad de Quilmes (IESCT-UNQ-CIC-BA). Becaria de CONICET. Orcid: https://orcid.org/0009-0006-3516-8040. E-mail: licia.garcia.vergara@gmail.com

[**] Doctora en Botánica por la Universidad Federal de Rio Grande (Brasil). Orcid: https://orcid.org/0000-0002-6045-1466. E-mail: jaquelinedurigon@gmail.com

[***] Magister en Sistemas Agroforestales. Fundación Imaymana (Ecuador). Orcid: https://orcid.org/0009-0009-6274-5861. E-mail: panc.ecuador@gmail.com

[****] Doctoranda en Alimentos y Nutrición en la Facultad de Bromatología, Universidad de Entre Ríos (UNER). Orcid: https://orcid.org/0009-0004-1925-4526. E-mail: luzdelibira@gmail.com

[*****] Doctora en Diseño, Jardín Botánico del Quindío (Colombia). Orcid: https://orcid.org/0000-0002-4915-5666. E-mail: adrianabmora@gmail.com

Recibido: 14/11/26. Aceptado: 7/9/26

Plants tell stories too:
five socio-territorial perspectives on non-conventional food plants

Every dish embodies historical processes that have transformed food systems, reshaped landscapes, and established hierarchies of knowledge. The expansion of the agro-industrial model has not only homogenized crops but has also displaced thousands of edible plant species and the knowledge associated with them. Against this backdrop, Non-conventional Food Plants (PANC in Spanish) emerge as an opportunity to rethink food biodiversity, food sovereignty, and the ways in which we construct ideas about what is edible. This article brings together the experiences of five women from Argentina, Brazil, Colombia, Ecuador, and Puerto Rico who, through research, agroecology, education, and community-based work, reflect on the place of UFPs within their territories. We argue that what is considered "unconventional" is the result of historically produced conditions rather than an inherent characteristic of the plants themselves. By studying, naming, cultivating, and sharing them, UFPs strengthen networks of care, memory, knowledge, and sovereignty in everyday life.

Keywords: PANC; Care; Latin America and the Caribbean.

Introducción

Durante el siglo XX, las políticas agrícolas en Latinoamérica se orientaron hacia la homogeneización de la dieta y la estandarización de los cultivos, siguiendo los lineamientos de la llamada Revolución Verde. Este proceso, impulsado por organismos internacionales bajo la promesa de "aumentar la productividad", consolidó la introducción de semillas híbridas, agroquímicos, y monocultivos destinados al mercado global (Altieri y Nicholls, 2000). En consecuencia, se desplazaron las agriculturas campesinas junto con la pérdida progresiva de saberes ancestrales vinculados al uso y manejo de la biodiversidad (Toledo y Barrera-Bassols, 2008). Esta transformación fue técnica, pero también cultural y política. La expansión del modelo agroindustrial instauró una jerarquía entre conocimientos "modernos" y "tradicionales", deslegitimando prácticas de cuidado, recolección y cultivo históricamente sostenidas por mujeres, comunidades rurales e indígenas (Federici, 2013). De modo que, la Revolución Verde colonizó los suelos, pero también los saberes y los cuerpos que los trabajaban (Shiva, 1991). En ese proceso de marginación epistémica, miles de especies comestibles

consideradas "menores" o "silvestres" fueron excluidas de los circuitos de legitimidad científica y comercial, desplazadas por cultivos estandarizados orientados al consumo masivo.

Frente a los impactos socio-ecológicos de la modernización agrícola, en las últimas décadas surgieron en diversos países latinoamericanos movimientos de revalorización de la biodiversidad alimentaria, impulsados por agricultores/as, comunidades rurales, investigadores/as, y colectivos agroecológicos. Estas experiencias se nutrieron de un contexto más amplio, en el cual el paradigma de la soberanía alimentaria comenzó a consolidarse como una estrategia de lucha y acción colectiva para los movimientos campesinos y populares a nivel global. Promovida por La Vía Campesina desde la década de los '90 y reafirmada en la Declaración de Nyéléni[1], la soberanía alimentaria propone que los pueblos tienen el derecho de decidir qué, cómo y para quién producir, distribuir y consumir alimentos, reconociendo que la alimentación es un acto profundamente político. Esta visión inspiró en el mundo una multiplicidad de prácticas que entrelazan agroecología, justicia ambiental, y feminismo campesino, expresadas en experiencias emblemáticas como el Movimiento de los Trabajadores Rurales Sin Tierra (MST) en Brasil. En su conjunto, este y otros movimientos de Latinoamérica y del Caribe han contribuido para fortalecer la idea de que la defensa de la tierra, las semillas, y la biodiversidad constituye también una lucha por la soberanía de los cuerpos y los territorios. Entendemos aquí el territorio más allá de su dimensión geográfica o productiva, como una construcción histórica y relacional donde se entrelazan prácticas materiales, memorias, conocimientos, afectos y formas de habitar el mundo. Así que, el territorio incluye tanto los paisajes donde se cultivan y circulan los alimentos como las relaciones sociales, culturales y políticas que les otorgan significado. Esta mirada permite reconocer que las disputas por la alimentación involucran simultáneamente los cuerpos y los territorios, ya que ambos constituyen espacios donde se inscriben las dinámicas de despojo, resistencia, reproducción de la vida y cuidado (Cabnal, 2010).

En diálogo con esta perspectiva, Puig de la Bellacasa (2017) propone comprender el cuidado como una práctica política y una ontología relacional

[1] La Declaración de Nyéléni (Foro Mundial por la Soberanía Alimentaria, 2007) fue elaborada colectivamente durante el Foro Internacional sobre Soberanía Alimentaria, celebrado en Sélingué (Malí) del 23-27 de febrero de 2007. En ella se reconoce el derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas, priorizando las necesidades de quienes producen, distribuyen y consumen alimentos. Documento disponible en: https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-es.pdf

que reconoce la interdependencia entre los seres y la responsabilidad compartida en el sostenimiento de la vida. Retomando la noción de conocimiento situado, la autora invita a "pensar con cuidado". Es decir, a implicarnos material y afectivamente en las relaciones que hacen posible nuestros mundos comunes. De modo que, cultivar, recolectar y/o cocinar puede entenderse como una forma de reparación frente al despojo y la invisibilización. En cada semilla intercambiada, receta recuperada o planta rescatada del margen se ponen en juego prácticas de cuidado que son simultáneamente epistémicas porque sostienen la tierra, los cuerpos y los conocimientos que permiten la continuidad de la vida. Es precisamente en este cruce entre soberanía alimentaria, territorio y cuidado donde adquiere relevancia la pregunta por aquellas especies que han quedado fuera de los sistemas alimentarios dominantes. Si la agroindustria contribuyó a la simplificación de las dietas y al desplazamiento de múltiples formas de conocimiento, también produjo la marginación de numerosas plantas que continuaron existiendo en: huertas, patios, fincas (*chacras*) y prácticas cotidianas. La necesidad de nombrar, visibilizar y revalorizar estas especies dio lugar a nuevas herramientas conceptuales capaces de reunir experiencias dispersas y abrir espacios de reflexión sobre las relaciones entre plantas, alimentación y conocimiento.

En este contexto, Brasil se destacó como un importante centro de investigación y divulgación sobre biodiversidad alimentaria, impulsando iniciativas orientadas a identificar y valorizar especies alimenticias locales desde la ciencia, la educación y la extensión (Durigon et al., 2024). En ese marco, el biólogo Valdely Kinupp desarrolló el concepto de Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC) con un enfoque inicialmente botánico, orientado a reconocer y promover el uso de especies poco conocidas que habían sido marginadas de los sistemas agrícolas y del conocimiento científico dominante (Kinupp, 2009). Cabe señalar que estas plantas han existido desde tiempos ancestrales en los sistemas de vida indígenas, campesinos y afrodescendientes, como alimento, medicina o símbolo ritual. Lo que cambia es el marco desde el cual se las nombra y se las piensa, no su presencia. El acto de nombrarlas como plantas alimenticias no convencionales (en adelante PANC) permite hoy organizarlas, visibilizarlas y estudiarlas colectivamente desde distintas disciplinas y sensibilidades. El término funciona como una categoría articuladora que conecta especies dispersas en territorios diversos, haciendo posible una lectura comparativa que reconoce tanto su diversidad biológica como sus significados socio-culturales. Por lo tanto, definirlas como PANC abre la posibilidad de

observarlas como recursos alimentarios y como portadoras de historias y de vínculos. En tiempos de poli-crisis (ecológica, climática, alimentaria y epistemológica) no basta con describir lo que estas plantas "hacen" en términos ecológicos o nutricionales; es necesario también comprender lo que significan para las comunidades que las han sostenido, muchas veces en silencio frente al avance de la agroindustria. Así, las PANC amplían la idea de soberanía alimentaria más allá del "qué" y el "cómo" se produce, hacia el "quién" y el "cómo" se cuida; quiénes sostienen los mundos posibles y desde qué sensibilidades se re-imagina el cuidado como una práctica política.

¿Qué son las PANC?

Aunque existe una tendencia a asociar las PANC con usos medicinales, en este marco el énfasis está puesto en su valor culinario. Kinupp (2009) las define como un vasto conjunto de plantas comestibles que incluyen: hortalizas, frutas, raíces, tubérculos y cereales, así como tallos, hojas, semillas, flores y cortezas que pueden utilizarse como ingredientes culinarios, condimentos, colorantes o edulcorantes naturales. Más aún, pueden ser especies nativas, endémicas como exóticas, y tanto plantas espontáneas como cultivadas. Poseen valor nutricional, pero por diversas razones, no son conocidas, cultivadas comercialmente o consumidas de forma masiva, permaneciendo al margen del sistema agroalimentario hegemónico. La mayoría han sido históricamente catalogadas como "malezas", una categoría que, más que describir, jerarquiza. En el lenguaje agronómico, la maleza es aquello que crece "fuera de lugar", lo indeseado dentro del orden productivo (Rapoport et al., 2009). Sin embargo, lo que se considera improductivo o inútil en el monocultivo industrial puede ser fuente de alimento, medicina, servicios ambientales y memoria en los sistemas campesinos o domésticos (Durigon et al., 2023). Esa observación, que en un principio pertenecía al ámbito de la etnobotánica, comenzó a adquirir otras resonancias cuando el concepto se difundió fuera del espacio científico. A medida que la noción circuló por redes agroecológicas, espacios educativos y proyectos comunitarios, fue re-apropiada y re-significada por agricultores/as, cocineros/as, e investigadores/as. Desde estos nuevos contextos, las PANC pasaron a ser leídas como símbolos de cuidado, asociadas a la recuperación de saberes populares y a la defensa de modos de vida.

Mirada multiespecie y más-que-humana

Un aspecto que requiere una aclaración conceptual refiere a la manera en que este artículo comprende la producción de conocimiento. A lo largo de la

literatura sobre alimentación, y agroecología, hemos observado que las nociones de conocimiento y saberes suelen emplearse para distinguir formas de aprendizaje asociadas a instituciones científicas de aquellas vinculadas a experiencias campesinas, indígenas, populares o locales. Sin embargo, este trabajo no adopta dicha separación como una frontera rígida. Por el contrario, parte de la premisa de que todo conocimiento se produce en contextos situados, a través de relaciones (Escobar, 2014; Haraway, 2019), prácticas y experiencias concretas. Esta posición dialoga con autoras (Pérez-Bustos y Márquez-Gutiérrez, 2016; Trentini, 2023) que han cuestionado las jerarquías epistémicas que históricamente otorgaron mayor legitimidad a ciertos modos de conocer en detrimento de otros. Más que asumir una oposición entre ciencia y experiencia, experticia y práctica, interesa comprender cómo diferentes formas de aprendizaje se articulan, se negocian y se transforman mutuamente en lo cotidiano.

La perspectiva multiespecie (Moore y Kosut, 2014; Tsing, 2023; Arias-Henao y Roca-Servat, 2024) y más-que-humanas (Haraway, 1995, 2019; Puig de la Bellacasa, 2017, 2023; Pérez-Bustos y Márquez Gutiérrez, 2016; Pérez-Bustos, 2018; Trentini, 2023) amplían aún más esta discusión al cuestionar la idea de que el conocimiento es producido exclusivamente por los seres humanos. Diversos trabajos han mostrado que animales, plantas, hongos, microorganismos y otros organismos participan activamente en la configuración de mundos compartidos (Tsing, 2023; Kazic, 2024). En el caso de la comestibilidad, esto significa que aquello que llega a ser reconocido como alimento no depende de una única autoridad epistémica. Su reconocimiento se construye mediante observaciones cotidianas, prácticas agrícolas, experimentaciones culinarias, investigaciones académicas, plataformas digitales, espacios educativos y relaciones sensibles con los propios organismos. Las plantas, por ejemplo, enseñan a través de sus ciclos de crecimiento, sus respuestas al clima, sus tiempos de floración, sus sabores, texturas y comportamientos ecológicos. Por ello, las PANC constituyen una entrada analítica privilegiada para comprender la comestibilidad como un proceso situado, producido en las relaciones ecológicas, sensoriales y políticas entre humanos, plantas y territorios.

Tejiendo una conversación entre territorios

Cinco mujeres provenientes de Argentina, Brasil, Colombia, Ecuador y Puerto Rico confluyen en este artículo a partir de una inquietud compartida: *¿cómo las PANC nos permiten pensar, desde nuestros suelos, cuerpos y*

lenguas, otras formas de conocimiento y de habitar el mundo? Las autoras, provenientes de disciplinas como la antropología, la biología, el diseño, la educación ambiental y la ingeniería, se conocieron en congresos, jornadas, redes digitales y otros espacios de intercambio vinculados a las PANC. Aunque en cada territorio estas plantas reciben nombres distintos y adquieren significados particulares, esa diversidad constituye precisamente el punto de partida para este trabajo, al cuestionar la idea de un conocimiento único, universal y desanclado de los territorios.

El trabajo se inscribe en la tradición de los conocimientos situados (Puig de la Bellacasa, 2017), entendiendo que toda producción de conocimiento emerge de contextos, relaciones y compromisos concretos. Las autoras participan activamente en los procesos que analizan como investigadoras, educadoras, divulgadoras e integrantes de iniciativas vinculadas a las PANC. Los territorios aquí reunidos fueron seleccionados porque, aunque responden a contextos históricos, ecológicos y políticos diferentes, enfrentan problemáticas compartidas relacionadas con la homogeneización alimentaria, la pérdida de biodiversidad y la erosión de saberes locales. La propia conformación de esta red refleja uno de los argumentos centrales del artículo: así como las plantas, las semillas y los conocimientos circulan entre territorios, también lo hace el concepto de PANC resignificándose en cada contexto donde es apropiado y puesto en práctica.

La comparación no busca identificar regularidades universales ni producir una definición única de las PANC. Su propósito es comprender los múltiples sentidos que esta categoría adquiere al circular entre distintos territorios. A lo largo del texto, las PANC como categoría vinculada a la biodiversidad alimentaria, herramienta pedagógica, práctica de cuidado y espacio de disputa epistemológica. Su significado varía según las historias, actores y problemáticas que atraviesan cada caso. El análisis se organiza a partir de cuatro dimensiones compartidas: (1) los procesos de despojo que afectan la biodiversidad alimentaria; (2) las estrategias de recuperación y valorización de especies desplazadas; (3) las relaciones entre cuidado, territorio y soberanía alimentaria; y (4) la producción y circulación de conocimientos sobre lo comestible. Estas dimensiones permiten poner en diálogo las experiencias sin diluir sus particularidades, mostrando cómo distintos territorios construyen respuestas situadas frente a problemáticas comunes.

Descripción del caso

ARGENTINA

Eduardo Rapoport fue una figura clave para la botánica y la ecología aplicada en Suramérica, pionero en el estudio sistemático de la flora silvestre con potencial alimentario. A partir de sus investigaciones en el Laboratorio Ecotono de la Universidad Nacional del Comahue, demostró que un elevado porcentaje de las especies vegetales espontáneas posee propiedades comestibles y un importante valor nutricional (Rapoport, 1975). En *Malezas Comestibles del Cono Sur* (Rapoport et al., 2009) cuestionó el carácter despectivo del término "malezas" y propuso el concepto de "buenezas" para reivindicar el valor alimentario de estas especies. Este aporte no solo contribuyó a resignificarlas como recursos bioculturales, sino que también sentó un antecedente fundamental para el posterior desarrollo del concepto de Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC), consolidado por Valdely Kinupp (2009) en Brasil. En el ámbito agroalimentario argentino, el término "yuyo" se utiliza para nombrar la flora espontánea con usos alimentarios y medicinales, especies que durante mucho tiempo fueron desvalorizadas por su asociación con la maleza. El caso analizado se sitúa en la provincia de Entre Ríos, una región transformada por la expansión de la soja y la consecuente pérdida de biodiversidad (Camarda y Mateo, 2022). Frente a este escenario, el rescate y la valorización de especies silvestres se han convertido en una estrategia agroecológica orientada a fortalecer sistemas alimentarios más diversos y resilientes. Buena parte de estas iniciativas es impulsada por colectivos de mujeres (Figura 1), como *Memoria de Rebeldías* (Paraná, Entre Ríos) y *Ecoternura* (Santa Fe), que articulan la recuperación de saberes locales con el cuidado del territorio y la defensa de otras formas de alimentación.

Cosecha de silvestres comestibles



Figura 1: Grupo de mujeres en identificación y cosecha de silvestres comestibles para realizar luego la experiencia de cocina espontánea. Fuente: elaboración propia, 2026

Durante la pandemia emergió la necesidad de reflexionar sobre el territorio, lo cual facilitó el encuentro de personas, al menos de forma virtual, con interés común en la alimentación no hegemónica y las alternativas de descolonización (Nunes-Pereira, 2023). A partir de estos encuentros, se promovieron vinculaciones con la Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER), particularmente con la Facultad de Ciencias de la Alimentación. Esta institución, a través de actividades de extensión universitaria, impulsó ferias de intercambio y fomentó proyectos de investigación como los PICTO, orientados al aprovechamiento de plantas silvestres comestibles, con énfasis en las acacias negras (*Gleditsia triacanthos*) (Cayetano-Arteaga y Stefani, 2024). Desde la misma facultad se fortalecieron vínculos con otras

instituciones de educación superior en la temática. En 2025 se inauguran, a nivel nacional, las primeras Jornadas de Alimentación Silvestre. Adicionalmente, se incorporan los conceptos de las PANC a las cátedras de Ingeniería de Alimentos y de Gestión Gastronómica a la vez que emergen expresiones de movimientos silvestristas con fuerte participación universitaria. En Buenos Aires crecieron las propuestas de divulgación en redes sociales y organizaciones como el Instituto de Cultura Popular (INCUPO) continuaron promoviendo cursos y publicaciones junto a comunidades campesinas e indígenas, contribuyendo a la recuperación y circulación de saberes sobre plantas silvestres comestibles (Telleria, 2025).

Antes de la pandemia se realizaban talleres presenciales de identificación, cosecha y cocina de especies silvestres, reunidos bajo la propuesta de "cocina espontánea". Con las restricciones por Covid-19, estas actividades se trasladaron al formato virtual y alcanzaron una amplia participación nacional e internacional. Esta experiencia permitió reunir numerosos registros y saberes, luego sistematizados en los volúmenes *Silvestres comestibles de la A a la Z* (Acosta, 2021; 2024), difundidos en ferias, jornadas y espacios académicos. En este marco, la UNER impulsó el Laboratorio Naturalimentos como espacio estratégico para continuar la investigación sobre especies silvestres comestibles, consideradas no convencionales en Argentina pero tradicionales en países como Brasil y Paraguay. Actualmente, el laboratorio desarrolla estudios sobre hidrogeles silvestres y mucílagos de uso alimentario en especies como brotal (*Anredera cordifolia*), cactus (*Opuntia* sp.) y palo borracho (*Ceiba speciosa*). En el ámbito de la experiencia territorial, las prácticas de reconocimiento, uso y preparación de plantas silvestres se llevan a cabo mediante el trabajo directo con grupos de estudiantes vinculados al Club de Ciencias, ya sea como actividad de investigación o dentro de comunidades escolares ubicadas en contextos vulnerables. En una institución de educación secundaria de la Ciudad de Concordia, se materializa la experiencia de hallar especies en el entorno, identificar sus posibles usos y diseñar una receta para evaluar su sabor. Estas prácticas no sólo rescatan especies desvaloradas u olvidadas, sino que también imprimen un nuevo significado al territorio y al lugar donde se habita, fortaleciendo la noción de que los espacios no son valorados únicamente por sus paisajes, sino por las oportunidades y saberes que estos ofrecen.

Los yuyos, las plantas comestibles silvestres, o las mismas PANC constituyen oportunidades de alto valor pedagógico. Todos estos conceptos, representan una propuesta enriquecedora que incentiva la investigación y el disfrute, al tiempo que promueve el cuidado del entorno cercano. Como práctica docente,

en la ciudad de Concordia, la experiencia evidencia la aceptabilidad de estas estrategias para la formación de futuros docentes y para la construcción de entornos educativos más saludables. En este marco, se llevan a cabo exitosamente encuentros de identificación de especies silvestres orientados a la realización de experiencias de comida espontánea entre institutos de formación docente de diferentes niveles, con amplia repercusión y participación, estas experiencias muy esperadas son altamente valoradas por los futuros docentes, que enriquecen la experiencia con platos nuevos innovando con ingredientes obtenidos en las salidas de reconocimiento. La trayectoria descrita articula, con coherencia, una visión integral de la agroecología educativa y de la socio-materialidad de los saberes silvestres. Lejos de reducirse a un repertorio de prácticas culinarias o de rescate botánico, las experiencias narradas permiten entender la alimentación silvestre como un conjunto dinámico de relaciones entre territorio, saberes tradicionales, prácticas pedagógicas y procesos de innovación institucional. En este sentido, el análisis muestra que las PANC, pueden convertirse en nodos de aprendizaje significativo cuando se articulan con fines educativos, epistemológicos y comunitarios. Este giro pedagógico -desde la transmisión unidireccional de contenidos hacia la co-producción de conocimiento con estudiantes, docentes y comunidades- es, a la vez, un fortalecimiento de las capacidades locales para transformar el entorno cercano en un laboratorio vivo. Un rasgo central de esta experiencia es la articulación entre universidades, instituciones educativas y comunidades, que ha fortalecido la circulación de conocimientos sobre PANC mediante proyectos de investigación, extensión, talleres, publicaciones y jornadas nacionales. Más que difundir contenidos, estas iniciativas reconocen y valorizan saberes históricamente marginados, consolidando la investigación como una herramienta de fortalecimiento comunitario y de incidencia en políticas vinculadas con la alimentación, la biodiversidad y la educación ambiental.

BRASIL

Brasil, cuna del concepto de Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC) (Kinupp y Lorenzi, 2014), es un país con una vasta cultura alimentaria, con muchos regionalismos y comidas tradicionales. Sin embargo, este multiculturalismo no es ajeno a los diversos aspectos históricos y actuales relacionados con el proceso de dominación de la agricultura industrial y el establecimiento de un sistema agroalimentario hegemónico (Durigon et al., 2022). Las transformaciones del paisaje y la adopción de nuevas dinámicas

sociales y económicas en el país comenzaron en la década de 1930. Esto se intensificó a partir de 1960, con el proceso de dominación y mecanización del campo y la acentuada ocupación del entorno urbano (Santos, 1993). Como resultado, se produjo una drástica reducción en el uso de especies locales, así como la pérdida de la referencia de los jardines y huertos domésticos (Madeira et al., 2022). Desde esta perspectiva, la propuesta del concepto PANC y la amplia diversidad de áreas de conocimiento y actores movilizados por ella han representado un importante movimiento para promover las especies tradicionales, así como la búsqueda de nuevas posibilidades alimentarias y la diversificación en los mercados locales. Además, en el contexto de la agricultura familiar y campesina, y en los espacios de construcción del conocimiento agroecológico, este movimiento es uno de resistencia y oposición al sistema agroalimentario hegemónico que impone un número limitado de especies, que compromete la seguridad y la soberanía alimentaria, así como la reproducción y perpetuación de las culturas locales (Durigon et al., 2023).

Aunque se han utilizado o se utilizan otros términos y conceptos para referirse a un conjunto de especies alimentarias en Brasil, el concepto de PANC se ha consolidado como la principal referencia nacional en materia de biodiversidad alimentaria durante la última década (Durigon et al., 2023). Tanto es así que una búsqueda en la Plataforma Lattes (https://lattes.cnpq.br), la principal plataforma que reúne los currículums de investigadores en Brasil, revela un aumento del 700% en el número de currículums que mencionan el tema PANC, PANCs y Plantas Alimenticias No Convencionales, entre 2018-2024. Por lo tanto, el concepto se ha extendido en el país, incluyendo la consolidación de un evento nacional dedicado al tema, HortPANC, que ha alcanzado su 9.ª Edición en 2026. El enfoque PANC en Brasil ha sido un importante impulsor del resurgimiento de las prácticas y valores campesinos, que fueron y continúan siendo sistemáticamente rechazados, devaluados y reemplazados en la lógica tecnicista y empresarial del agronegocio, que en su mayor parte está relacionada con el monocultivo de soja. Las acciones que involucran a universidades, movimientos sociales y organizaciones de la sociedad civil han promovido la recuperación de conocimientos ancestrales y la ruptura de prejuicios establecidos, además de incentivar especialmente a las mujeres rurales, a compartir sus conocimientos y diversificar su producción y comercialización local con las PANC (Valente et al., 2023). Incluso, este movimiento de popularización de las PANC ha fortalecido las prácticas de reciprocidad y el bienestar comunitario entre los campesinos

mediante talleres de capacitación y esfuerzos colectivos en el cultivo de estas especies (Durigon et al., 2024).

En el sur de Brasil, se destaca el proyecto de extensión PANCPOP (Popularización del Uso de Plantas Alimenticias No Convencionales) que, durante casi una década, se ha dedicado a actividades de sensibilización y capacitación con PANC y, principalmente, a una intervención dialógica permanente y continua con agricultores agroecológicos (Durigon et al., 2024). Además de promover especies nativas y naturalizadas del sur de Brasil, esta iniciativa impulsa metodologías participativas y prácticas de cuidado para fortalecer la popularización de las PANC. A partir del trabajo comunitario, ha favorecido la formación de redes de apoyo y colectivos de resistencia, promoviendo el intercambio de conocimientos y el empoderamiento de agricultores/as. Tras los eventos climáticos extremos ocurridos en el sur de Brasil en 2024, las PANC demostraron una mayor resiliencia que muchos cultivos convencionales, reforzando su importancia para la biodiversidad alimentaria y la soberanía alimentaria. En este contexto, conservar estas especies y sus semillas constituye una práctica de cuidado y resistencia, sostenida principalmente por agricultores/as y guardianes/as de semillas que asumen la protección de la diversidad como un compromiso colectivo (Figura 2).

Integrantes del Proyecto PANCPOP



Figura 2: Organización de semillas y propágulos para la siembra colectiva de plantas alimenticias no convencionales (PANC) en sistemas agrícolas campesinos, en sur de Brasil
Fuente: Proyecto PANCPOP. 2024.

COLOMBIA

En el corazón del eje cafetero colombiano, las PANC comenzaron a adquirir visibilidad pública en 2023 a través de una iniciativa que, en este territorio, incorporó una distinción en su denominación: Plantas Alimenticias Nativas No Convencionales (PANNC). El Centro de Ciencia del Jardín Botánico del Quindío, con financiación del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación -que destinó 200 millones de pesos colombianos para su desarrollo-, llevó a cabo una estancia posdoctoral en Diseño en el marco de la Misión *Ciencia para la Paz*. El proyecto, titulado *Codiseño de una maleta didáctica que fomente el conocimiento, el amor, la preparación y la tradición cultural del uso de las Plantas Alimenticias Nativas No Convencionales* (PANNC), se orientó a trabajar con familias afectadas por el hambre y la violencia en el departamento del Quindío. El proyecto buscaba enfrentar el hambre en el departamento del Quindío mediante la transferencia y apropiación social del

conocimiento sobre la biodiversidad nativa y sus usos alimentarios potenciales. Para ello, partía del reconocimiento de tres factores que agravan la inseguridad alimentaria en la región: la pérdida de la diversidad biológica nativa intensificada por la crisis climática y el desconocimiento de las especies locales, la baja demanda de productos no convencionales que amplía la brecha entre campo y ciudad, y el desconocimiento generalizado de la flora autóctona, resultado de una educación ambiental insuficiente, de la escasa divulgación y de la erosión de la tradición oral campesina.

Estas problemáticas derivan en consecuencias sociales, culturales, y económicas profundas. Por ejemplo, la inequidad y la pérdida de autonomía de las mujeres rurales, la reducción de la oferta de productos elaborados con especies nativas, lo que encarece los alimentos y erosiona las tradiciones culinarias y el incremento del consumo de productos ultra-procesados asociados con la desnutrición y diversas enfermedades prevenibles. Frente a este panorama, la propuesta planteaba la creación de estrategias participativas para recuperar, compartir y aplicar los saberes sobre la biodiversidad nativa, fortaleciendo así la seguridad alimentaria, la identidad cultural y la sustentabilidad de las comunidades rurales del Quindío. A pesar de que el Quindío, es el segundo departamento más pequeño de Colombia (con 1,931km2) en este territorio hay 3,000 especies de plantas (el 10% de todo el país). Por lo tanto, representa un espacio importante para la conservación de la biodiversidad, con gran potencial para diversificar la dieta y promover la soberanía alimentaria. Se estima que una gran parte de la flora de la región es potencialmente comestible; sin embargo, el "analfabetismo botánico" (Kinupp y Lorenzi, 2014) limita su reconocimiento y aprovechamiento, evidenciando la paradoja entre la abundante biodiversidad y el desconocimiento alimentario.

A partir de este contexto, convocamos a las mujeres del mercado campesino de Calarcá por ser el más cercano al Jardín Botánico del Quindío y en compañía de ellas, iniciamos un proceso de reconocimiento, preparación y uso de las PANNC para la recuperación de la tradición cultural gastronómica de la región. Cabe destacar que simultáneo a como fue el proceso de reconocer las plantas, fue el proceso de auto-re-conocimiento de que cada una de las participantes tenía un valor muy importante en el desarrollo de este proyecto. Hubo un cambio de mirada de todas, que pasó de preguntarse "*¿qué me van a enseñar hoy?*" a "*¿de lo que sé, qué tengo para ofrecer?*" A lo largo del año se escogieron 12 plantas para ser estudiadas. Para ello se tuvo la oportunidad de hacer una huerta PANNC y, a partir del conocimiento de las

participantes y de lo que se encuentra en la literatura, se diseñó la Guía[2] de PANNC del Quindío. Así también, con base en la experiencia que cada una tenía en cocina y para hacer parte del primer festival gastronómico PANNC, se desafió a este grupo de mujeres a proponer recetas que al menos tuvieran una PANNC (Figura 3).

El festival gastronómico reunió a cerca de mil personas e incluyó un foro académico internacional de mujeres, en el que participaron Nina Duarte (Brasil) y Licia García (Puerto Rico). Este espacio permitió visibilizar las PANNC y promover su incorporación en la alimentación[3]. Aunque el proyecto finalizó en 2024, las participantes continúan elaborando y comercializando productos PANNC en mercados campesinos y festivales gastronómicos de la región, donde combinan conocimientos tradicionales con creatividad culinaria. Sus preparaciones, que incluyen desde panelitas de guadua (*Guadua angustifolia*) hasta tamales de chachafruto (*Erythrina edulis*), evidencian una creciente apropiación comunitaria de estas plantas y contribuyen a resignificar especies históricamente estigmatizadas, como la pringamosa (*Urera baccifera*) o la coca (*Erythroxylum coca*), hoy reconocidas también como alimentos.

[2] La Guía PANNC fue elaborada con el objetivo de alfabetizar sobre estas plantas y facilitar el acceso a conocimientos sobre ellas. Para ello, se utilizó un lenguaje común, accesible y no especializado, dirigido a un público amplio. Disponible en: https://www.scribd.com/document/1002580657/Gui-a-PANNC-descarga-leve

[3] De esta experiencia surgió el Recetario PANNC: 12 alter-nativas para combatir el hambre, una publicación que reúne propuestas culinarias orientadas a promover el conocimiento, la preparación y el aprovechamiento alimentario de estas plantas. Disponible en: https://www.scribd.com/document/1002580659/Recetario-PANNC-Descargable-Leve

Mujeres participantes del proyecto PANNC



Figura 3: Mujeres participantes del proyecto y del Primer Festival Gastronómico PANNC. Fuente: Licia García Vergara. 2024.

Seis meses después de finalizado el proyecto, la Universidad de San Buenaventura y el Jardín Botánico del Quindío iniciaron un segundo proyecto PANNC, financiado nuevamente por el Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación titulado: *Cultivos comunitarios de plantas alimenticias nativas no convencionales (PANNC)* para el fortalecimiento de las economías populares y domésticas en zonas rurales del Quindío, el cual se encuentra en fase de desarrollo hasta junio de 2026. Esta iniciativa busca fortalecer las economías populares y domésticas mediante procesos de Investigación-Acción Participativa (IAP), promoviendo la diversidad biocultural, la recuperación de conocimientos tradicionales y la soberanía alimentaria frente al deterioro ambiental y al despoblamiento rural.

ECUADOR

El Chocó Andino en Ecuador es un territorio en resistencia y en re-existencia. Desde 2008, se gesta un proceso de defensa y conservación que nace como

respuesta a la expansión de lógicas extractivas -particularmente vinculadas a la minería metálica- y a sus impactos socio-territoriales. Este proceso, impulsado por comunidades, organizaciones, actores y gobiernos locales, fue adquiriendo fuerza y cohesión, dando lugar a prácticas colectivas orientadas a co-crear una identidad territorial basada en la conservación del paisaje, y en el buen vivir de las comunidades. En este amplio territorio de 286,805,053ha nos auto-denominamos así para celebrar la diversidad generada por la unión de dos puntos calientes de diversidad: los Andes Tropicales y el Chocó Magdalena. Desde esta valorización, afianzamos el cuidado, en su amplio sentido, y damos espacio para pensar otras formas de re-existir y habitar el territorio (Torres y Peralvo, 2019). Soñamos con paisajes integrados, resilientes y también comestibles, en donde los derechos de la naturaleza se armonizan con las necesidades humanas, donde reconocer el entorno y sentirnos parte del bosque nos llena el corazón de biofilia y los ojos de nuevas posibilidades de innovación y relación siendo parte de la naturaleza. Desde 2019, encontramos en las PANC una potente herramienta para crear identidad territorial y a la vez promover soberanía alimentaria y nutricional. El trabajo empezó con el reconocimiento de las primeras PANC que habitan las huertas y las chacras campesinas para difundir sus usos a través de guías didácticas que incluyen además sus formas de reproducción y recetas sencillas, económicas, y sabrosas que invitan a la comunidad a diversificar su alimentación. La gran acogida e interés, nos motivaron a profundizar la investigación, ampliando la búsqueda de estos tesoros de la agrobiodiversidad a lo largo del territorio del Chocó Andino, que se extiende desde los 360-4,480msnm[4].

Hasta el momento se han identificado más de 450 especies de PANC en el Chocó Andino, entre ellas cientos de hojas, flores, raíces, frutos y tallos comestibles que forman parte del patrimonio biocultural del territorio. Este trabajo de investigación fortalece el vínculo de las comunidades con su entorno, promoviendo prácticas de cuidado, conservación y soberanía alimentaria. Como parte de este proceso, la Fundación Imaymana ha desarrollado guías técnicas, recetarios, listados de especies y materiales educativos, acompañados de talleres teórico-prácticos que fomentan el reconocimiento, uso y reproducción de las PANC. Entre estos materiales destacan dos guías técnicas con recetas accesibles gratuitas, un listado

[4] Mencionado en el *Programa Futuros Urbanos: Conectando el campo y la ciudad para crear sistemas alimentarios regenerativos y resilientes.* Hivos / Fundación Imaymana.

actualizado de PANC del territorio, y un afiche didáctico[5] que reúne las 50 especies con mayor potencial alimentario y cultural de la zona. Estas iniciativas promueven la co-creación de recetas, la valorización de saberes locales y el cuestionamiento de las barreras culturales heredadas del modelo agroindustrial (Figura 4).

Co-creando recetas con PANC



Figura 4: Mujeres cocineras de comedores sociales y emprendimientos de turismo comunitario degustan un menú PANC, resultado de un proceso de formación teórico-práctica desarrollado mediante metodologías participativas e intercambio de saberes. Fuente. Archivo digital Fundación Imaymana.2026.

Este proceso también ha alcanzado a chefs y cocineros/as urbanos, quienes han incorporado las PANC en sus menús, fortaleciendo el diálogo entre campo y ciudad, las cadenas de valor locales y la valorización de especies del territorio como la guasca (*Galinsoga quadriradiata*), el yacón (*Smallanthus sonchifolius*), la ortiga (*Urera baccifera*), la chayota (*Sechium edule*), entre otras. Sin embargo, este avance también evidencia el desafío estructural de la limitada capacidad de producción para responder a una demanda creciente. En respuesta, se han impulsado parcelas experimentales de agricultura

[5] Los materiales elaborados por Nina Duarte sobre las PANC en el Chocó Andino constituyen un aporte a la identificación, documentación y divulgación de la diversidad vegetal comestible de este territorio. Guías, afiches y listados de PANC pueden consultarse en: https://fundacion-imaymana.org/publicaciones

sintrópica (Götsch, 1992) y estrategias para diversificar huertos y sistemas productivos, aunque persisten dificultades relacionadas con la comercialización, la disponibilidad de volúmenes estables y los altos costos logísticos derivados de la distancia entre productores y consumidores. Frente a los desafíos de los sistemas alimentarios contemporáneos, las experiencias analizadas muestran que las PANC fortalecen la resiliencia comunitaria, el cuidado del territorio y la regeneración ecológica convirtiéndolas en alternativa frente a los modelos agrícolas convencionales.

PUERTO RICO

Pensar las Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC) en Puerto Rico implica situarse en una isla caribeña marcada por la historia colonial más prolongada del continente y por una profunda dependencia alimentaria. En este contexto, lo local y la soberanía alimentaria no se miden por la extensión del territorio cultivado, sino por la persistencia de prácticas, saberes y memorias que resisten la homogeneización del gusto. Desde la perspectiva del cuidado (Puig de la Bellacasa, 2017), recuperar una planta, conservar una receta o enseñar a reconocer un alimento local constituye una forma de reconstruir vínculos entre personas, plantas y territorio. Así, la soberanía alimentaria deja de entenderse únicamente como una cuestión de producción para expresarse también como una práctica cotidiana de cuidado, reparación y fortalecimiento de la vida. En los espacios académicos y políticos, Latinoamérica y el Caribe suelen representarse como regiones separadas, como si el mar estableciera un límite entre ambas. Sin embargo, como plantea Benítez-Rojo (1998), el Caribe constituye un sistema relacional donde el mar deja de ser una frontera para convertirse en un agente que articula especies, personas, mercancías, proyectos coloniales y formas de conocimiento. Ese mismo mar que durante siglos posibilitó intercambios culturales es también la principal vía por la que hoy se materializa la dependencia alimentaria de Puerto Rico. En una isla donde aproximadamente el 85% de los alimentos son importados, las mercancías no solo transportan alimentos, sino también modelos productivos, criterios nutricionales e imaginarios que condicionan las formas de producir, percibir y valorar aquello que pertenece al propio territorio (Suárez-Gómez y Ayala-Cruz, 2016).

El caso puertorriqueño amplía la discusión sobre las PANC. Más que referirse exclusivamente a especies botánicamente poco conocidas o subutilizadas, muestra que la "no convencionalidad" puede ser el resultado de un proceso histórico de desplazamiento. Alimentos que durante generaciones formaron

parte de la alimentación cotidiana pueden convertirse en excepcionales cuando cambian las relaciones sociales, económicas y afectivas que los sostenían. En otras palabras, una planta no es PANC por una propiedad intrínseca, sino porque determinadas condiciones históricas la colocan en los márgenes del sistema alimentario. Por esta razón, en Puerto Rico las PANC aparecen frecuentemente articuladas alrededor de la noción de *comida local*. Esta categoría no designa únicamente el origen geográfico de los alimentos; expresa una forma de disputar la colonialidad alimentaria recuperando especies, recetas y prácticas que permanecen vivas, aunque hayan perdido centralidad dentro de la dieta contemporánea. Lo local deja entonces de ser una categoría espacial para convertirse en una categoría política y relacional. Recuperar la comida local significa reconstruir vínculos entre personas, plantas, memorias y territorios, restituyendo relaciones de cuidado que habían sido debilitadas por décadas de dependencia alimentaria.

Frente a esta dependencia alimentaria, los mercados y fincas agroecológicas emergen como espacios donde la comida local (representada por las PANC) se resignifica como expresión de soberanía alimentaria. En estos espacios circulan alimentos, semillas, recetas, conocimientos y memorias que permiten recuperar y recrear vínculos con el territorio. En Puerto Rico, estas prácticas adquieren una dimensión particular al inscribirse en una historia colonial que ha condicionado tanto la producción de alimentos como los hábitos y las preferencias alimentarias (Mintz, 1988). Entre las múltiples expresiones de la alimentación puertorriqueña, la trayectoria de la pana o panapén (*Artocarpus altilis*) permite examinar cómo una misma especie puede condensar relaciones históricas de colonialismo y dependencia alimentaria, así como procesos contemporáneos de reapropiación cultural.

Este árbol siempre-verde puede alcanzar más de 12-15m y produce frutos globosos de entre 1-5kg de textura carnosa, que crecen durante todo el año y se adaptan a altitudes de hasta 700m (Parrotta, 1994). Fue introducida al Caribe en el siglo XVIII desde Tahití como alimento barato para las personas esclavizadas en las plantaciones británicas (Ragone, 2002). La célebre ilustración *Transplanting of the Bread-Fruit Trees from Otaheite* (1796) por Thomas Gosse registra ese momento, simbolizando el ideal colonial de las "tecnologías vegetales" al servicio del control económico y demográfico. Con el tiempo, la pana fue resignificada por las comunidades caribeñas e incorporadas a la cocina cotidiana en preparaciones fritas, majadas, horneadas, guisadas y como pan artesanal. Pasó de ser símbolo de sometimiento a emblema de ingenio popular y sustento doméstico. Su árbol, resistente y longevo, prospera incluso en suelos calcáreos o pedregosos,

adaptándose a climas húmedos (1,200-2,500mm de lluvia anual) y coexistiendo con otras especies como el coco *(Cocos nucifera)*, el ñame *(Dioscorea spp.)*, la malanga *(Colocasia esculenta)* y la caña *(Saccharum officinarum)* dentro de sistemas agroforestales que favorecen la biodiversidad y la fertilidad del suelo (Parrotta, 1994; Boscoe et al., 2018). En términos nutricionales, la pana es una fuente rica en carbohidratos complejos, potasio, fibra y vitamina C, con un bajo índice glucémico y un alto potencial energético, lo que lo convierte en un alimento de gran valor biológico (Parrotta, 1994). Además, sus hojas sirven como forraje y abono; el látex como sellante natural; y las semillas como alimento humano y animal. De modo que, la pana sintetiza así una triple dimensión: ecológica, económica, y simbólica.

Esa abundancia, sin embargo, no fue suficiente para protegerla del desprestigio. Durante el siglo XX la modernidad alimentaria impulsó una narrativa que asociaba lo local con la pobreza, reemplazando la comida criolla por productos industriales importados y se difundió incluso el mito de que la pana causaba parásitos, contribuyendo a su desaparición de las mesas puertorriqueñas (Álvarez, 2016). Lo que antes alimentaba cuerpos e imaginarios pasó a ser considerado "comida del pasado". La historia de la pana reproduce la trama que define a las PANC; especies que fueron deslegitimadas no por su valor biológico, sino por la jerarquía simbólica instaurada por la modernidad colonial, que convirtió el gusto en un campo de poder. La historia de la pana, condensa el destino común de muchas PANC. Hoy, regresa al imaginario público bajo nuevas formas. Resurge como una planta que nunca se extinguió, pero que debió ser redescubierta para ser reconocida como propia. Se trata de volver a mirar lo cotidiano como territorio de resistencia. Esa "reinvención de lo cotidiano" ocurre en espacios comunitarios donde se desafía el modelo alimentario dominante. El Festival de la Pana del Barrio Mariana, por ejemplo, en el municipio de Humacao (Este de Puerto Rico), constituye uno de esos territorios de reapropiación (Figura 5). Desde hace más de una década reúne a cocineros/as, agricultores/as y vecinos/as en torno a más de 90 recetas locales, haciendo de la cocina un acto de memoria colectiva. Pero más que reproducir recetas, el festival construye sentidos de pertenencia frente a la homogeneización alimentaria global. En sus prácticas se entrelazan lo técnico, lo afectivo y lo político. Se "produce comida" pero también, se "produce territorio"; entendiendo este como una trama de relaciones vivas entre naturaleza, cultura, y comunidad (Gallardo Araya, 2016). En esa clave, la pana reaparece como una forma de enunciar el territorio.

Festival de la pana



Figura 5: Preparación comunitaria de la pana en el Barrio Mariana, Humacao (Puerto Rico), como parte de los preparativos para el Festival de la Pana. Fuente: Aurora Rivera Arguinzoni, El Nuevo Día, 2015.

La dimensión de género también adquiere matices particulares en el contexto puertorriqueño, ya que no se organiza alrededor de sujetos específicos (como ocurre con las mujeres campesinas en los otros territorios analizados). En cambio, aparece inscrita en la propia estructura colonial que organiza la alimentación. El eje analítico se desplaza hacia la dependencia alimentaria como una forma de despojo que transforma simultáneamente las relaciones con el territorio y con los cuerpos. El concepto de cuerpo-territorio (Cabnal, 2010) permite comprender que las violencias ejercidas sobre la tierra repercuten también sobre los cuerpos que la habitan y se alimentan de ella. La colonialidad alimentaria reorganiza qué se cultiva y qué se consume, al tiempo que transforma los vínculos afectivos, sensoriales y cotidianos que las personas establecen con la comida local. Desde esta mirada, las PANC permiten observar cómo las prácticas de cuidado se materializan en la recuperación de la comida local y en la reconstrucción de las relaciones entre cuerpos, territorios y alimentos que la colonialidad ha intentado fragmentar.

Análisis y Discusiones

Más que un rótulo técnico para clasificar determinadas especies vegetales, las PANC adquiere significados distintos en cada uno de los cinco territorios

analizados. El interés de este trabajo consiste en comprender cómo una misma categoría viaja, se traduce y se resignifica según las relaciones ecológicas, políticas y culturales en las que se inserta. En otras palabras, el análisis permite observar menos las plantas en sí mismas que los procesos mediante los cuales determinados organismos llegan a ser reconocidos, valorados o desplazados como alimentos. Las PANC constituyen aquí una lente analítica que permite hacer visibles las distintas formas en que las sociedades producen conocimiento sobre la comestibilidad y disputan las jerarquías que organizan los sistemas alimentarios contemporáneos. Uno de los principales aportes del diálogo entre los cinco territorios radica en el uso de vocabularios diferentes (PANC, PANNC, yuyos, comida local), aunque todos problematizan un mismo fenómeno: las relaciones de poder que determinan qué formas de vida ocupan un lugar legítimo en los sistemas alimentarios. Lo que cambia no es solo el nombre, sino las preguntas políticas que este permite formular.

Para analizar estas experiencias se construyó una estructura común basada en varios ejes: las formas de nombrar estas plantas, los problemas territoriales, los actores involucrados en su revalorización, las estrategias desarrolladas, las expresiones del cuidado, la soberanía alimentaria y la dimensión de género. Este marco permitió identificar tanto los puntos de encuentro como las particularidades de cada territorio. Así, mientras en Brasil predomina el término PANC, en Colombia se utiliza PANNC para enfatizar el carácter nativo de las especies; en Argentina circulan expresiones como "yuyos", "malezas comestibles" o "buenezas"; en Ecuador el concepto se vincula con la defensa territorial; y en Puerto Rico se aproxima a la idea de "comida local". Estas diferencias muestran que nombrar también implica producir conocimiento y disputar qué puede ser reconocido como alimento. A pesar de estas diferencias, las cinco experiencias revelan un proceso compartido: las PANC constituyen un campo desde el cual se cuestionan las formas de definir lo alimentario y producir conocimiento sobre lo comestible. En Brasil, la institucionalización del concepto fortalece la biodiversidad y la autonomía alimentaria frente al agronegocio; en Argentina, los "yuyos" funcionan como una contra-pedagogía frente a los monocultivos y la homogeneización de la dieta; en Colombia, las PANNC impulsan procesos comunitarios para enfrentar la paradoja entre biodiversidad e inseguridad alimentaria; en Ecuador, se articulan con la defensa del territorio, el Buen Vivir y la diversificación de las fincas; mientras que en Puerto Rico permiten problematizar la dependencia alimentaria colonial, donde lo "no convencional" puede ser precisamente aquello que fue desplazado de la alimentación local, como ocurre con la pana (*Artocarpus altilis*).

Este diálogo entre territorios permite comprender que las PANC no son "no convencionales" por ser desconocidas, sino porque su historia refleja las relaciones de poder que sostienen la idea misma de convencionalidad. Cada caso expresa una problemática distinta -el agronegocio en Brasil, la sojización en Argentina, la paradoja entre biodiversidad e inseguridad alimentaria en Colombia, el extractivismo en Ecuador y la dependencia alimentaria colonial en Puerto Rico-, pero en todos cocinar, sembrar, enseñar, intercambiar o nombrar plantas desplazadas constituye una práctica crítica que cuestiona el sistema alimentario dominante. La comparación también muestra que el cuidado, la soberanía alimentaria y el género atraviesan las cinco experiencias, aunque adquieren expresiones diferentes según el territorio. El cuidado se manifiesta en prácticas de conservación, diversificación productiva, fortalecimiento comunitario y reconstrucción de vínculos con el territorio; la soberanía alimentaria aparece como una apuesta por ampliar la autonomía frente a distintas formas de dependencia; y el género evidencia el papel central de las mujeres en la transmisión de conocimientos, la organización comunitaria y la revalorización de estas plantas. Así, más que forzar una lectura homogénea, el diálogo entre casos permite reconocer la presencia desigual del género y las distintas maneras en que se articula con cuidado, soberanía y conocimiento.

Los procesos de valorización de saberes y tecnologías locales están atravesados por disputas epistemológicas que reflejan desigualdades históricas en torno a quién puede hablar, saber y producir conocimiento legítimo (Trentini, 2023). Los casos analizados muestran que esas jerarquías han subordinado tanto determinados conocimientos frente al canon científico moderno como a muchos de los sujetos que históricamente los sostienen, entre ellos las mujeres rurales, campesinas y cuidadoras. Las PANC ofrecen una vía particularmente fértil para comprender que las disputas por el conocimiento son, al mismo tiempo, disputas por el poder. Al visibilizar prácticas desarrolladas en huertos, cocinas, ferias, mercados, festivales y territorios, estas experiencias cuestionan simultáneamente las fronteras entre conocimiento experto y conocimiento cotidiano, así como la histórica separación entre producción y reproducción que ha invisibilizado el trabajo de cuidado. De este modo, la soberanía alimentaria desafía tanto el modelo agroindustrial como las jerarquías patriarcales que han desvalorizado los trabajos y saberes necesarios para sostener la vida. Es precisamente en ese proceso donde el término PANC deja de funcionar únicamente como una categoría botánica para resemantizarse como un dispositivo político y

epistemológico que hace visibles otras formas de producir conocimiento, cuidar los territorios y construir futuros alimentarios más justos.

Las PANC son lenguajes de relación. Son formas de narrar, habitar y defender lo vivo. Nos invitan a pensar desde los márgenes (desde aquello que el agronegocio y la epistemología dominante catalogaron como "maleza", "sobrante" o "residuo") para reconocer otras maneras de producir vida. Pero el desafío que plantean las PANC va más allá de la esfera humana. Ellas invitan también a revisar las propias fronteras de lo que entendemos por conocimiento y por sujeto. Vistas así, dejan de ser meros objetos pasivos de uso humano y se vuelven sujetos relacionales, agentes que median entre suelos, climas, cuerpos, sabores, memorias y prácticas. Las PANC operan como mediadoras ecológicas y culturales de las historias coloniales y patriarcales que definieron qué vidas y qué conocimientos merecían ser cultivados o descartados. Pensar con las PANC (y no solo sobre ellas) implica abrir la posibilidad de un diálogo trans-epistémico y trans-especie, donde el poder y el saber se entrelazan en una trama común de vida.

"La planta piensa" no como metáfora romántica, sino como reconocimiento de su agencia y de su capacidad de comunicar, responder y afectar su entorno. Las plantas enseñan mediante sus ciclos, sus tiempos de brotación, sus respuestas al clima, su resistencia, sus sabores, sus toxicidades, sus abundancias y sus ausencias (Kazic, 2024). Por lo tanto, las PANC abren un espacio de reflexión donde se entrelazan ontologías vegetales y luchas políticas. Su estudio y su práctica no pueden desligarse de las condiciones materiales y simbólicas que las hacen visibles o las condenan al olvido. En este marco, proponemos un doble eje de lectura: el político y el territorial. Lo político, porque discutir sobre PANC es discutir sobre quién decide qué se come, quién produce, quién nombra y quién legitima el conocimiento; y lo territorial, porque son los contextos geográficos, históricos, ecológicos y simbólicos los que otorgan sentido a esas prácticas y resignificaciones. A través de estos ejes, buscamos mostrar que las PANC -más que plantas- son formas de situarnos, de tramar resistencias y de imaginar futuros donde el cuidado de la vida prevalezca sobre la lógica del mercado.

Conclusión

La soberanía alimentaria comienza mucho antes del plato. En prácticas cotidianas como sembrar, recolectar, intercambiar, cocinar o guardar semillas se sostienen los cuidados que hacen posible la vida. Lejos de ser gestos exclusivamente domésticos, estas acciones constituyen formas de autonomía

que desafían tanto el modelo agroindustrial como la histórica separación entre producción y reproducción, que invisibilizó el trabajo de cuidado (Federici, 2013; Pérez-Orozco, 2014). Alimentar es, por tanto, un acto político, afectivo y colectivo, donde comunidades campesinas, cocineras y huerteras mantienen vivas memorias alimentarias y ejercen soberanía desde la vida cotidiana. El recorrido por los cincos territorios muestra que las disputas en torno a las PANC adoptan formas distintas, pero responden a un problema compartido: la pérdida de biodiversidad alimentaria, la deslegitimación de los conocimientos locales y las relaciones de poder que definen qué puede ser reconocido como alimento. En este proceso, las PANC dejan de ser una categoría botánica con un significado fijo para convertirse en una categoría relacional que adquiere sentidos específicos según los conflictos y formas de organización de cada lugar. Así, funcionan simultáneamente como herramienta pedagógica, estrategia de soberanía alimentaria, práctica de cuidado, dispositivo político y epistemológico.

Las PANC también ofrecen una oportunidad para ampliar las aproximaciones más-que-humanas. Su estudio no solo desplaza la atención hacia las plantas, sino hacia las redes de relaciones que ellas permiten visibilizar. En Puerto Rico, esa red incluye al mar, cuya participación en la circulación de especies, conocimientos y proyectos coloniales resulta inseparable de la historia alimentaria de la isla. En otros territorios, podrían ser el suelo, las semillas o los ciclos climáticos quienes ocupen ese lugar. Así, las PANC no solo amplían el repertorio de especies que observamos, sino también el repertorio de actores con los que pensamos la alimentación. Desde esta perspectiva, la reapropiación ontológica (Escobar, 2014) no se expresa únicamente en el derecho de las comunidades a decidir qué cultivar, qué comer y cómo nombrar sus propios alimentos frente a la colonialidad del saber y del gusto. También supone reconocer que esas decisiones se producen siempre en relación con otros seres y procesos que sostienen la vida. Más que responder qué son las PANC, este trabajo propone comprender qué hacen visibles y ampliar esas preguntas desde las cuales pensamos la alimentación, el territorio y la vida.

Bibliografía

Acosta, M. (2021). *Silvestres comestibles de la A a la Z* (Vol. 1). Autores de Argentina.

Acosta, M. (2024). *Silvestres comestibles de la A a la Z* (Vol. 2). Autores de Argentina.

Álvarez, N. (2016). *Sembramos a tres partes*. Ediciones Callejón.

Altieri, M. A., & Nicholls, C. I. (2000). *Agroecología: Teoría y práctica para una agricultura sustentable*. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) / Red de Formación Ambiental para América Latina y el Caribe.

Arias-Henao, J. D., & Roca-Servat, D. (2024). Etnografía multiespecies: teoría, técnicas y desafíos actuales. *Jangwa Pana, 23*(1), 1–15.

Benítez-Rojo, A. (1998). *La isla que se repite: El Caribe y la perspectiva posmoderna*. Ediciones del Norte.

Bolaños-Mora, A., & Díaz-Zamudio, L. (2024). *Guía de plantas alimenticias nativas no convencionales del Quindío.*

Bolaños-Mora, A., & Díaz-Zamudio, L. (Comps.). (2024). *12 alter-nativas para combatir el hambre: Recetario PANNC.*

Boscoe, F. P., Schaeffer, M., Miller, R. W., & Geiger, S. D. (2018). Breadfruit (*Artocarpus altilis*): Diversity, potential and prospects. *Acta Horticulturae, 1196*, 1–12.

Cabnal, L. (2010). Acercamiento a la construcción de la propuesta de pensamiento epistémico de las mujeres indígenas feministas comunitarias de Abya Yala. En *Feminismos diversos: El feminismo comunitario* (pp. 11–25). Acsur Las Segovias.

Camarda, M., & Mateo, J. A. (2022). De las expectativas a los resultados: La transformación agraria de Entre Ríos (1970–2018). *Encrucijada Americana, 13*(2), 164–184.

Cárdenas López, D., Marín Canchala, N. L., & Castaño-Arboleda, N. (2012). Plantas alimenticias no convencionales en Amazonia colombiana y anotaciones sobre otras plantas alimenticias. *Colombia Amazónica, 5*, 57–70.

Cayetano Arteaga, M. C., & Stefani, A. (2024). Alternativas tecnológicas con los frutos de la acacia negra. *Revista Argentina de Ingeniería.*

Durigon, J., & Seifert Jr., C. A. (2022). Caminhos para diversificação e soberania alimentar: A contribuição das PANC. *Revista Arqueologia Pública, 17*, 1–16.

Durigon, J., Guarino, E. de S. G., & Heiden, G. (Eds.). (2024). *Plantas alimentícias não convencionais no território Zona Sul.* Embrapa / Universidade Federal do Rio Grande.

Durigon, J., Madeira, N. R., & Kinupp, V. F. (2023). Plantas alimentícias não convencionais: Da construção de um conceito à promoção de sistemas de produção diversificados e resilientes. *Revista Brasileira de Agroecologia, 18*(1).

Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la Tierra: Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia.* Ediciones UNAULA.

Federici, S. (2013). *Revolución en punto cero: Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas.* Traficantes de Sueños.

Gallardo Araya, N. L. (2016). *Huertas urbanas en contexto: La cuestión ambiental en la ciudad de Buenos Aires* (Tesis doctoral). Universidad Nacional de General Sarmiento.

Götsch, E. (1992). *Natural succession of species in agroforestry and in soil recovery.* http://www.agrofloresta.net/artigos/agroforestry_1992_gotsch.pdf

Haraway, D. (1995). *Manifiesto cyborg.* Ediciones Ibérica.

Haraway, D. (2019). *Seguir con el problema: Generar parentesco en el Chthuluceno.* Consonni.

Kazic, D. (2024). *Cuando las plantas hacen lo que les da la gana: Concebir un mundo sin producción ni economía.* Editorial Cactus.

Kinupp, V. F. (2009). Plantas alimentícias não convencionais: Uma riqueza negligenciada. En *Anais da 61ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência*. Manaus.

Kinupp, V. F., & Lorenzi, H. (2014). *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas.* Instituto Plantarum.

Machado, A., Rocha, D., Rossi, F., Borges, J., & Gomes, T. (2021). *Plantas alimentícias não convencionais: PANC.* Universidade de São Paulo.

Madeira, N. R., Kinupp, V. F., & Coradin, L. (2022). Neglected and underutilized species in Brazil. En S. Padulosi et al. (Eds.), *Orphan crops for sustainable food and nutrition security* (pp. 128–137). Routledge.

Mintz, S. W. (1988). Taso, trabajador de la caña. Ediciones Huracán.

Moore, L. J., & Kosut, M. (2014). Among the colony: Ethnographic fieldwork, urban bees and intra-species mindfulness. *Ethnography, 15*(4), 516–539.

Nunes Pereira, C. (2023). A perspectiva decolonial agroecológica ante o sistema agroalimentar hegemônico. *Revista da Faculdade de Direito da UFU, 51*(1), 76–95.

Parrotta, J. A. (1994). Domestication and improvement of tropical trees. *Forest Ecology and Management, 33–34*, 233–245.

Pérez-Bustos, T. (2018). El ethos del cuidado en la producción de conocimiento. En L. G. Arango et al. (Eds.), *Género y cuidado:*

Teorías, escenarios y políticas (pp. 50–69). Universidad Nacional de Colombia.

Pérez-Bustos, T., & Márquez Gutiérrez, S. (2016). Destejiendo posturas feministas. *Revista Iberoamericana de Ciencia, Tecnología y Sociedad, 31*, 147–169.

Pérez-Orozco, A. (2014). *Subversión feminista de la economía.* Traficantes de Sueños.

Puig de la Bellacasa, M. (2017). *Matters of care: Speculative ethics in more-than-human worlds.* University of Minnesota Press.

Puig de la Bellacasa, M. (2023). *El espíritu del suelo: Para una comunidad más que humana.* Tercero Incluido.

Ragone, D. (2002). Breadfruit storage and preparation in the Pacific Islands. En S. Yoshida & P. J. Matthews (Eds.), *Vegeculture in Eastern Asia and Oceania* (JCAS Symposium Series No. 16, pp. 217–232). The Japan Center for Area Studies, National Museum of Ethnology.

Rapoport, E. H. (1975). *Areografía: Estrategias geográficas de las especies.* Fondo de Cultura Económica.

Rapoport, E. H., Marzocca, A., & Drausal, B. (2009). *Malezas comestibles del Cono Sur.* Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

Santos, M. (1993). *A urbanização brasileira.* Hucitec.

Shiva, V. (1991). *The violence of the Green Revolution.* Zed Books.

Suárez-Gómez, W., & Ayala-Cruz, J. (2016). El cabotaje marítimo en la cadena de suministros agrícolas de Puerto Rico. *Estudios Gerenciales, 32*(140), 250–261.

Telleria, M. C. (2025). Comunicación y culturas populares en INCUPO. Encrucijada Americana, 17(1), 45–62.

Toledo, V. M., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural.* Icaria.

Torres, R., & Peralvo, M. (2019). *Dinámicas territoriales en el Chocó Andino del Distrito Metropolitano de Quito: Estado actual, tendencias y estrategias para la conservación, restauración y uso sostenible.* CONDESAN & Secretaría de Ambiente del Distrito Metropolitano de Quito.

Trentini, F. (2023). Between conservation and care: Ontological mixtures and juxtapositions in protected areas of Patagonia, Argentina. *Journal of Latin American and Caribbean Anthropology, 28*(4), 276–285.

Tsing, A. (2023). *Los hongos del fin del mundo: Sobre la posibilidad de vida en las ruinas capitalistas.* Caja Negra.

Valente, C. O., Melo, G. C. B., & Durigon, J. (2023). Impactos da popularização das PANC na oferta de alimentos agroecológicos. *Revista Brasileira de Agroecologia*, *18*(1), 368–387.