



*The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library*

**This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.**

**Help ensure our sustainability.**

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

[aesearch@umn.edu](mailto:aesearch@umn.edu)

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

*No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.*



## Plantas Alimenticias que se ofertan en los mercados de la ciudad de León

Angélica Maria Guevara Guevara<sup>1</sup>, Ricardo M. Rueda Pereira<sup>1\*</sup>

1. Departamento de Biología, Facultad de Ciencias y Tecnología, Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, León.

### RESUMEN

El propósito de este estudio es conocer las plantas alimenticias que se ofertan en los cuatro mercados de la ciudad de León, Terminal, Estación, Central y mercadito Sutiava, en el periodo comprendido de mayo 2006 a mayo 2007 investiga sobre procedencia, situación de mercadeo y usos de estas plantas. Se realizaron visitas a los diferentes mercados dos veces por mes (inicio y final) para conocer que plantas ingresan y cuales son permanentes en los diferentes meses. La recopilación de datos se hizo mediante el uso de entrevistas etnobotánicas aplicadas a los vendedores de plantas de los mercados existentes en la ciudad. Se encontraron un total de 103 especies, 28 especies de estas plantas son nativas y 75 introducidas, las cuales están agrupadas en 43 familias de estas 6 son monocotiledóneas y 37 dicotiledóneas y un total de 79 Géneros. Las familias mas abundantes son: Rutaceae, Cucurbitaceae, Apiaceae, Poaceae, Myrtaceae y Solanaceae. Con respecto a disponibilidad 60 plantas se encuentran en los mercados durante todo el año, en el mes de agosto ingresan más plantas en el año donde se reportan 27 especies, y el mes en que menos ingresan es febrero con 9 especies.

**Palabras claves:** Planta, alimenticia, mercado, etnobotánica.

### 1. INTRODUCCIÓN

Las plantas que son cultivadas o explotadas por el hombre constituyen un número muy pequeño de especies en comparación con las que existen en las comunidades naturales y su utilización disminuye a un más cada día, pues se va perdiendo el conocimiento tradicional acerca del uso de muchas plantas.<sup>[1]</sup>

En el medio tropical precisamente en América Central muchas plantas nativas crecen prácticamente en estado silvestre, sin embargo, estas son objeto de recolección por parte de algunos campesinos que sobreviven del comercio de estas plantas, entre estas se pueden citar: zapotes, nísperos, anonas, jocotes, mamones, nancites, cábalas, aguacates, etc. Hoy en día estas plantas representan un componente importante en la dieta de las poblaciones latinoamericanas y además una alternativa de fuentes de ingresos.

Durante mucho tiempo la producción silvestre y casera de las plantas alimenticias han sido suficiente para abastecer a los mercados nacionales, donde el crecimiento interno de la población y la necesidad de encontrar nuevas fuentes de ingresos, con la exportación de productos tropicales han originado la creación de plantaciones de carácter comercial.<sup>[2]</sup>

En Nicaragua existe una carencia de información básica sobre plantas alimenticias, hay poca experiencia, los

trabajos de investigación son limitados, poco divulgados y hay poco acceso de información fuera del área centroamericana. Ante esta situación los campesinos y futuros productores que sobreviven del comercio de estas plantas esenciales en el consumo humano se enfrentan a muchos problemas por desconocer las necesidades de los mercados, las variedades de mayor demanda y sobre todo al no dominar las practicas culturales más elementales.<sup>[2]</sup>

En el país, la producción de frutas apetitosas y vegetales frescos ha aumentado en los últimos años en la zona norte del país, la cual ha sido una fuente de ingresos para los campesinos y pequeños productores que sobreviven del comercio de estas plantas alimenticias. Nicaragua tiene una gran diversidad de frutas, vegetales, hortalizas y es necesario generar una cultura de mayor consumo de estas plantas para mantener y mejorar nuestra salud. Además, estas frutas nicaragüenses conocidas y algunas exóticas han logrado ser una fuente de inagotables experiencias de gustos tanto para visitantes extranjeros y para los mismos nacionales.<sup>[2]</sup>

### 2. DISEÑO METODOLÓGICO

El estudio se realizó en el periodo comprendido de mayo 2006 a mayo 2007, en los cuatro mercados existentes en la ciudad de León: Mercado La Terminal, Mercado La Estación, Mercado Central y Mercadito de Sutiava.

\* Autor para correspondencia: [rueda@unanleon.edu.ni](mailto:rueda@unanleon.edu.ni)

Para la recopilación de datos se realizaron visitas a los mercados al inicio y al final de cada mes para conocer las plantas alimenticias, que se ofertan e ingresan en los mercados en los diferentes meses y cuales de estas especies eran permanentes durante todo el año, así como también obtener información sobre los precios de las mismas a lo largo del año.

La información se obtuvo mediante el uso de entrevistas las cuales fueron aplicadas a los diferentes vendedores de plantas de los cuatro mercados de la ciudad, las encuestas fueron aplicadas por cada especie encontrada en los mercados durante el período de investigación, estas contenían preguntas abiertas y cerradas donde se reflejaba el conocimiento que tienen los vendedores sobre el producto que ofertan.

Las entrevistas incluían preguntas tales como: la procedencia del producto que se oferta, valor económico, auges de ventas, forma de venta, tiempo de permanencia en los mercados del producto ofertado, época de mayores ventas (estación seca o lluviosa) y los diferentes usos de las plantas alimenticias.

### 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

De acuerdo a los datos obtenidos durante la recopilación de información en los diferentes mercados de la ciudad de León en el periodo de estudio, se reportaron un total de 103 especies agrupadas en 6 familias, 14 géneros y 16 especies de Monocotiledóneas y 37 familias, 65 Géneros y 87 especies de Dicotiledóneas.

Es importante señalar que de los cuatro mercados que existen en la ciudad de León en el mercado La Terminal se encontró una mayor variedad de productos alimenticios incluyendo especies que a veces es difícil encontrarlas en los demás mercados, por lo cual a este se le ha considerado como el mayoreo y principal distribuidor de plantas alimenticias para los demás mercados de la ciudad.

El análisis de las encuestas realizadas revela que la mayoría de las plantas ofertadas proceden del departamento de León incluyendo sus municipios y comarcas aledañas como las principales abastecedoras de plantas alimenticias. Los productores de estas plantas tienen la opción de vender directamente sus productos en los mercados de la ciudad con la posibilidad de que estos pueda ser ofertado al consumidor o a revendedores locales. En este estudio, también, se reporta que la mayoría de las plantas ofertadas son frutas y que 60 especies de estas plantas alimenticias se pueden encontrar en los mercados durante todo el año. A estas plantas alimenticias, también, se les

atribuyen propiedades medicinales los cuales fueron reportados por los vendedores de los cuatro mercados.

### 4. CONCLUSIONES

Las plantas estudiadas en los mercados de la ciudad de León se encuentran distribuidas en 43 familias, 79 géneros para un total de 103 especies, siendo las familias Rutaceae, Cucurbitaceae, Apiaceae y Poaceae las que presentaron el mayor número de especies. En los Mercados Central, Estación, Terminal y Sutiava, la mayor cantidad de plantas proceden del departamento de León.

Del total de plantas alimenticias reportadas en el estudio 60 se encuentran en los mercados durante los 12 meses del año, Nancite, Berenjena y Melón se encontraron disponibles en los mercados durante 10 meses, Chirimoya, Malanga y Soncoya ingresaron solamente 1 mes en el año de estudio. Las frutas son las que gozan de una mayor cantidad de especies agrupadas por categorías alimenticias.

Con respecto a la época de mayores ventas estas se mantienen con las diferentes especies durante todo el año aunque hay algunas plantas que se ofertan solamente por temporadas. La principal forma de venta de las plantas es por unidad. De acuerdo, a los resultados obtenidos se puede observar la gran cantidad de plantas alimenticias que se venden en los mercados, así como, también, que estas plantas tienen otros usos como medicinales los cuales fueron reportados por los vendedores.

### 5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. FAO/Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura/Las plantas que utilizamos/ documentos/en línea/consultado 26/06/2006/ disponible en: <http://WWW.fao.org>.
2. Barbeau G, 1990. Frutas Tropicales de Nicaragua. 1ra Edición. Editorial Ciencias Sociales. Managua, Nicaragua.

### 6. ANEXOS

ANEXO 1. Nombres científicos y comunes de las Plantas Alimenticias que se ofertan en los mercados de la ciudad de León.

Nombres científicos y comunes de las Plantas Alimenticias que se ofertan en los mercados de la ciudad de León.

Nombre científico	Nombre común
<i>Annona cherimola</i> Mill.	Chirimoya
<i>Annona reticulata</i> L.	Anona
<i>Annona muricata</i> L.	Guanábana
<i>Annona purpurea</i> Moç. & Sessé ex Dunal.	Soncoya
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Marañón
<i>Mangifera indica</i> L.	Mango
<i>Spondias purpurea</i> L.	Jocote
<i>Apium graveolens</i> L.	Apio
<i>Cuminum cyminum</i> L.	Comino
<i>Daucus carota</i> L.	Zanahoria
<i>Eryngium foetidum</i> L.	Culantro
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman	Perejil
<i>Pimpinella anisum</i> L.	Anís
<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Malanga
<i>Xanthosoma violaceum</i> Schott	Quequisque
<i>Acrocomia mexicana</i> Karw.	Coyol
<i>Bactris major</i> Jacq.	Coyolito
<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco
<i>Lactuca sativa</i> L.	Lechuga
<i>Crescentia alata</i> Kunth	Semilla de jicaro
<i>Bixa orellana</i> L.	Achiote
<i>Brassica oleraceae</i> L.	Repollo
<i>Brassica oleraceae</i> var. <i>capitata</i> L.	Coliflor
<i>Brassica oleraceae</i> var. <i>italica</i> L.	Brócoli
<i>Brassica nigra</i> L.	Mostaza
<i>Rhaphanus sativus</i> L.	Rábano
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Piña
<i>Bromelia pinguin</i> L.	Piñuela
<i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britton & Rose	Pitahaya

<i>Citrullus lanatus</i> (Thumb.) Matsum. & Nakai	Sandia
<i>Cucumis melo</i> L.	Melón
<i>Cucumis sativus</i> L.	Pepino
<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Ayote
<i>Cucurbita pepo</i> L.	Pipían
<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Chayote
<i>Sicana odorifera</i> (Vell.) Naudin	Cohombro
<i>Tamarindus indica</i> L.	Tamarindo
<i>Carica papaya</i> L.	Papaya
<i>Beta vulgaris</i> L.	Remolacha
<i>Couepia polyandra</i> (Kunth) Rose	Zapote amarillo
<i>Chrysobalanus icaco</i> L.	Icaco
<i>Licania platypus</i> (Hemsl.) Fritsch.	Sonzapote
<i>Mammea americana</i> L.	Mamey
<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	Yuca
<i>Phyllanthus acidus</i> (L.) Skeels	Grosella
<i>Arachis hypogaea</i> L.	Mani
<i>Glycine max</i> (L.) Merr.	Soya
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Frijol
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Frijol de vara
<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Breyne	Canela
<i>Persea americana</i> Mill.	Aguacate
<i>Salvia hispanica</i> L.	Chia
<i>Mentha x piperita</i> L.	Hierbabuena
<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng.	Oregano
<i>Allium cepa</i> L.	Cebolla
<i>Allium sativum</i> L.	
<i>Linum usitatissimum</i> L.	Linaza
<i>Byrsonimia crassifolia</i> (L.) Kunth	Nancite
<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	Rosa de jamaica
<i>Inga paterno</i> Harms.	Guava
<i>Myristica fragans</i> Houtt.	Nuez moscada
<i>Artocarpus altilis</i> (Park.) Fosberg	Semilla de pan

Nombres científicos y comunes de las Plantas Alimenticias que se ofertan en los mercados de la ciudad de León.

<i>Musa acuminata</i> Colla	Banano
<i>Musa x paradisiaca</i> L.	Platano
<i>Eugenia caryophyllata</i> Merr. & Perry	Clavo de olor
<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	Pimienta de chapa
<i>Psidium guajava</i> L.	Guayaba
<i>Psidium friedrichsthalianum</i> (O. Berg) Nied.	Guayaba de fresco
<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & Perry	Pera de agua
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Calala
<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	Granadilla
<i>Sesamum indicum</i> L.	Ajonjoli
<i>Avena sativa</i> L.	Avena
<i>Hordeum vulgare</i> L.	Cebada
<i>Oryza sativa</i> L.	Arroz
<i>Saccharum officinarum</i> L.	Caña de azucar
<i>Sorghum vulgare</i> Pers.	Sorgo
<i>Zea mays</i> L.	Maíz
<i>Coccoloba caracasana</i> Meissn.	Papaturro
<i>Malus comunis</i> L.	Manzana

<i>Coffea arabica</i> L.	Café
<i>Morinda citrifolia</i> L.	Noni
<i>Citrus X aurantium</i> L.	Naranja agria
<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle	Limon agrio
<i>Citrus limetta</i> Risso	Limon dulce
<i>Citrus maxima</i> (Burm.) Merr.	Toronja
<i>Citrus paradisi</i> Macf.	Grapefruit
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Mandarina
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbek.	Naranja dulce
<i>Melicoccus bijugatus</i> Jacq.	Mamon
<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Mamon chino
<i>Chrysophyllum cainito</i> L.	Caimito
<i>Manilkara zapota</i> (L.) P. Royen	Nispero
<i>Pouteria sapota</i> (Jacq.) H.E. Moore & Stearn.	Sapote
<i>Theobroma cacao</i> L.	Cacao
<i>Capsicum annuum</i> L.	Chile, chiltomo
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	Tomate
<i>Solanum melongena</i> L.	Berenjena
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Papa
<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Mimbri
<i>Averrhoa carambola</i> L.	Melocoton
<i>Vitis vinifera</i> L.	Uva
<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Gengibre

Fotos de plantas alimenticias que se ofertan en los mercados de la ciudad de León.



Fotos: Angélica María Guevara Guevara