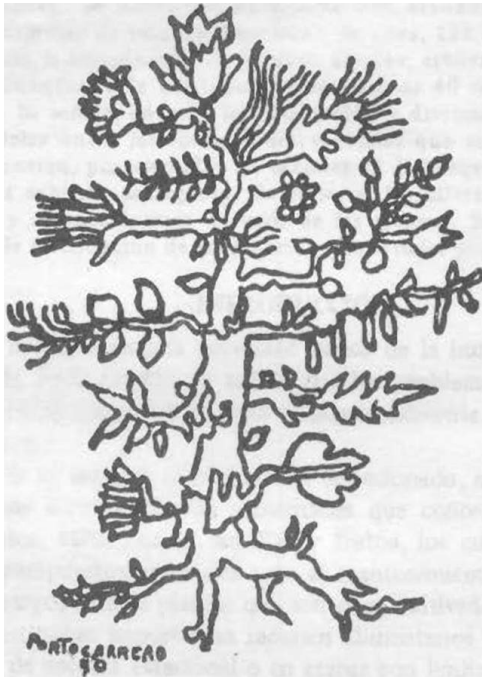


# ACTA BOTANICA CUBANA



No. 104

30 de diciembre de 1994

INSTITUTO DE ECOLOGÍA Y SISTEMÁTICA

## Plantas alimenticias silvestres y cultivadas para el consumo humano en la provincia de Camagüey\*

Everardo PÉREZ CARRERAS\*\*, Néstor ENRÍQUEZ SALGUEIRO\*\*  
y Norkis SARDUY CARMENATES\*\*\*

**RESUMEN.** Se estudia el recurso florístico como potencial alimentario en la provincia de Camagüey. Se hacen los análisis de 214 táxones que pertenecen a 163 géneros de 76 familias de plantas superiores; de ellos, 125 son silvestres y 89 cultivados. Se destaca la importancia de algunos árboles, arbustos y hierbas como productores de alimentos, y la existencia entre ellos de 40 táxones con algunas porciones tóxicas. Se señala, además, la distribución y diversidad de las diferentes especies alimenticias entre las formaciones vegetales que caracterizan la provincia, donde se encuentran, por ejemplo, 35 táxones en el bosque siempreverde micrófilo y 50 en las sabanas antrópicas. Se refieren las diferentes partes comestibles de las plantas y algunas formas de usos de las mismas. Se incorpora el esquema con la distribución de las especies alimenticias por el territorio.

### INTRODUCCIÓN

Los alimentos constituyen una necesidad básica de la humanidad. En un estudio realizado por la FAO (1981), se señaló que los problemas más importantes del mundo en la actualidad, lo constituían fundamentalmente el alto costo de la vida y de los alimentos.

A través de su historia el hombre ha seleccionado, experimentado y explotado, en diversas formas, plantas alimenticias que concentran sus nutrientes en raíces, tubérculos, tallos, hojas, semillas y frutos, los cuales aportan elementos energéticos y compuestos esenciales para el mantenimiento de la vida (FAO, 1986). Sin embargo, existen plantas que son poco cultivadas o se hallan en estado silvestre, y constituyen importantes recursos alimentarios que pueden ser utilizados en épocas de escasez estacional o en etapas con limitaciones en el suministro normal de productos, ya que permiten la supervivencia humana en sus respectivas localidades.

---

\*Manuscrito aprobado en noviembre de 1991.

\*\*Instituto de Ecología y Sistemática, Academia de Ciencias de Cuba.

\*\*\*COMARNA, Camagüey, Cuba.

Las especies silvestres alimenticias son objeto de explotación irregular u ocasional, ya que muchas de ellas no tienen importancia en la agricultura, y sus cultivos no se han promovido ni mejorado técnicamente debido a que carecen de demanda comercial.

## MATERIALES Y MÉTODOS

Se revisaron los herbarios de la Filial del Instituto de Ecología y Sistemática de la Academia de Ciencias de Cuba y del Instituto Superior Pedagógico "José Martí", ambos en Camagüey, para determinar las localidades dentro de la provincia con plantas silvestres alimenticias. Se analizaron las listas florísticas de los trabajos realizados en las áreas que se han estudiado como Reservas Naturales y con otros propósitos científicos y económicos (Barreto *et al.*, 1982; Del Risco *et al.*, en prensa; Ávila *et al.*, 1985, en prensa *a, b, c*; Beyra 1987; Pérez Carreras *et al.*, 1987, 1990 *a, b*, en prensa *a, b*; IES-ISP "José Martí", 1990).

Para completar la información del Apéndice 1, se consultó la obra *Flora de Cuba* (León, 1946; León y Alain, 1951, 1953, 1957; Alain, 1964, 1974), además de Roig y Mesa (1965) y el catálogo del IES-CTV-FAR (1987), entre otros.

La clasificación de la vegetación se realizó según los criterios de Capote y Berazaín (1984).

Se confeccionó el esquema a escala 1:500 000 con las plantas silvestres y cultivadas, tomando como base el Mapa de vegetación de la provincia, escala 1:500 000 (Capote *et al.*, 1989).

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Camagüey se ubica en la subprovincia florística de Cuba Central (Borhidi y Muñiz, 1986). Sus recursos florísticos, que se incluyen en los 214 táxones pertenecientes a 162 géneros de 75 familias de plantas superiores, encierran un importante potencial alimentario. De las especies, 125 constituyen plantas silvestres y 89 cultivadas (Apéndice 1).

Los táxones tienen diferentes hábitos biológicos. Las plantas que se refieren incluyen árboles, arbolitos, arbustos, hierbas, especies trepadoras, rastreras, epífitas, y acuáticas flotantes y sumergidas.

Muchos árboles dan frutas, hojas y otros productos, que pueden constituir una parte importante de la dieta de numerosas personas. Además, se pueden cosechar con ventaja sobre otros cultivos, ya que sus productos están disponibles durante largos períodos. En muchas zonas, este carácter estacional de los frutales contribuye de modo significativo a reducir las carencias nutricionales de acuerdo con la temporada en que escasean otros productos (FAO, 1985). En nuestro territorio, este importante recurso forestal portador de alimentos se ejemplifica con las grandes cosechas de mangos y, en menor grado, de corojos: el primero puede aportar 64,66 mg/100 g de vitamina C y 16,2% de azúcar, y el segundo, 699,2 cal y 12,26 g de proteínas (FAO, 1981; IES-CTVFAR, 1987), aunque todavía el aprovechamiento es insuficiente en el consumo humano.

Entre otros táxones arbóreos cultivados por su importancia en la alimentación y la industria, se halla el cocotero. Su cultivo se ha practicado durante siglos; sin embargo, en los últimos años se ha descuidado, al extremo de convertirse en una planta escasa en la provincia.

Las plantas herbáceas desempeñan un papel casi fundamental en la alimentación del hombre. Existen ejemplos significativos en varias familias, como son Cucurbitaceae, Leguminosae, Liliaceae y Poaceae (Apéndice 1), a las que pertenecen especies que tienen gran demanda desde el punto de vista alimenticio (calabaza, pepino, melón, maní, frijol, cebolla, ajo, arroz, maíz y caña de azúcar). De otras familias se conocen especies no menos importantes para la alimentación humana, como la yuca (*Manihot esculenta* Crantz, Euphorbiaceae), que se ha menospreciado a lo largo del tiempo por el bajo contenido proteico de sus raíces tuberosas. En países de África Oriental, las hojas de esta planta se consumen en ensaladas, ya que tienen un contenido apreciable de proteínas (7,2 g por 100 g de hojas frescas). Se estima que la planta puede rendir hasta 20 t de hojas/ha al año, que equivalen a 1 400 kg de proteínas (FAO, 1986).

Existen táxones que, aunque se cultivan, no son aprovechados en todo su potencial alimenticio; entre ellos, la calabaza, que además de sus frutos se pueden consumir las hojas tiernas, flores y semillas (27 cal y 4 g de proteínas; 555 cal y 23,4 g de proteínas, en hojas y semillas respectivamente; FAO, 1986), y el boniato, del que se consumen sus raíces tuberosas y las hojas tiernas de algunas variedades (335 cal y 48 cal respectivamente; IES-CTVFAR, 1987). Las especies que se hallan cultivadas y silvestres, almacenan los nutrimentos en las partes vegetativas o reproductivas, por lo que algunas de ellas son capaces de aportar más de un alimento, como son *Citrus sinensis* (L.) Osbeck y *Typha domingensis* (Pers) Kunth.; la primera, muy cultivada, se emplea por sus nutritivos frutos, cortezas y hojas; y la segunda, que crece silvestre en embalses y arroyos, es utilizada por sus flores, polen y rizomas (Apéndice 1).

De las especies listadas, se hallan 90 que tienen los frutos comestibles; 37, las hojas; 36, las semillas; 16, las flores; 15, los tubérculos y 14 los rizomas, entre otros (Apéndice 1). Algunas aportan diferentes partes que son útiles al hombre.

Las formas de consumo de las partes de un vegetal, varían según la especie. Estas pueden ser ingeridas crudas, cocidas, tostadas, encurtidas, en infusiones y de otras muchas maneras (Apéndice 1). Es recomendable ingerir los frutos preferentemente maduros y las hojas tiernas.

Existen táxones que independientemente de ser considerados alimenticios, pueden resultar tóxicos en algún grado. En la lista florística se relacionan 40 especies que presentan estas características, aunque la toxicidad de las plantas se encuentra sujeta a numerosas condiciones, entre ellas, su propio estado vegetativo o la presencia, en algunas de sus partes, de productos venenosos (Harvard-Duclos, 1969).

En general, se relacionan especies correspondientes a diferentes puntos de los 13 municipios que conforman la provincia, incluyendo algunos cayos del N y del

S (Fig. 1, impresa aparte). En la distribución geográfica de los elementos encontramos: 11 elementos antillanos, 29 caribeños, 61 neotropicales, 15 paleotropicales, 17 subcosmopolitas, y otros que presentan un origen incierto y que coinciden con las especies que se cultivan por el hombre desde la antigüedad.

El endemismo de los táxones resulta bajo. Existen 10 endémicos pancubanos, que representan 4,2% del total referido en la lista y coinciden con las especies silvestres.

Un aspecto importante a considerar, es la presencia de especies alimenticias en las diferentes formaciones vegetales que caracterizan la provincia, lo que posibilita una mejor valoración de la riqueza de este recurso en el territorio. En el Apéndice 1 se resumen los tipos de bosques, matorrales, formaciones herbáceas, complejos de vegetación y vegetación secundaria que existen en Camagüey.

En las formaciones boscosas se localizan 125 táxones con importancia alimentaria, de los que se destacan, por su diversidad de especies, el bosque siempreverde micrófilo (35), el semidecíduo mesófilo (37), los secundarios (31) y el de galería (22). El bosque siempreverde micrófilo se localiza en zonas calizas, con suelos poco profundos, y se ubica en las elevaciones del N y del S de la provincia y en las regiones costeras y los cayos adyacentes.

El bosque semidecíduo mesófilo es común en las áreas menos elevadas y llanas del territorio, en zonas donde las épocas de seca son más prolongadas, y que coinciden también con los lugares más afectados por las talas intensivas. Ocupan los suelos calizos y profundos (Samek, 1973).

Los bosques secundarios, de sustitución o reemplazo, se distribuyen por todo el territorio. Presentan diferentes estadios sucesionales, que se corresponden con el menor o mayor grado de afectaciones en la cobertura boscosa.

Los matorrales también presentan diferentes especies que aportan alimentos variados (Apéndice 1). Se destacan los matorrales secundarios (12), los costeros y subcosteros (19) y los xeromorfos espinosos sobre serpentinas (5).

Las especies arbustivas, por lo general, se han aprovechado poco en la alimentación. Con el desmonte frecuente de bosques y matorrales, van desapareciendo rápidamente arbustos y árboles, cuyos frutos y otras porciones se pueden coleccionar en su estado silvestre. Es por eso que algunos táxones silvestres deben ser protegidos o cultivados, y de esta forma asegurar su disponibilidad como recurso importante.

La vegetación secundaria herbácea posee también una gran diversidad de especies como alimento. Se listaron 50 táxones en las sabanas antrópicas; 35 que se consideran ruderales o segetales, y otras propias de los herbazales de ciénagas y de la vegetación acuática de arroyos y embalses.

La vegetación cultural incluye las especies cultivadas (89), distribuida de manera no uniforme por la provincia según los diferentes intereses de los cultivos. En ella se destacan la caña de azúcar, el arroz, los cítricos, otros frutales, así como diferentes viandas y hortalizas (Apéndice 1).

Las especies que se cosechan en grandes extensiones, como las ya mencionadas, se repiten, en su gran mayoría, en pequeñas parcelas, huertos y jardines, por lo que en estos microcultivos es donde se halla la mayor diversidad de especies útiles, aunque por sus limitadas producciones no garantizan grandes suministros de alimentos al hombre.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se conoce que en la alimentación humana no se ha utilizado la mayoría del potencial vegetal con que cuenta la naturaleza, a pesar de ser fuente importante de energía, proteína y otros componentes esenciales que se pierden o están subutilizados.

En este trabajo se relacionan 125 especies alimenticias en estado silvestre y 89 cultivadas, sin excluir la posibilidad de la existencia de otras que se utilicen o hayan sido empleadas como alimentos.

Se destacan, entre otros aspectos, los diferentes hábitos biológicos que suelen adoptar las especies alimenticias, y la importancia de muchos árboles, arbustos y numerosas hierbas portadoras de este recurso.

Se refieren 40 especies que pueden resultar tóxicas por poseer en algunas de sus partes sustancias nocivas a la salud, así como 40 que aportan más de un alimento de alto valor nutricional.

Se relacionan las diferentes formaciones vegetales donde se localizan las especies silvestres que presentan algún valor en la alimentación, y se destacan las de mayor riqueza por su diversidad florística: el bosque siempreverde micrófilo (35), el semidecíduo mesófilo (37), los matorrales secundarios (12) y la vegetación secundaria herbácea (50). No se excluye la vegetación cultural, con 89 táxones, donde se incluyen numerosos cultivos, entre ellos la caña de azúcar, el arroz, los cítricos, diferentes frutales y viandas y hortalizas.

## REFERENCIAS

- Alain, Hermano (1964): Flora de Cuba. *Publ. Asoc. Cien. Biol.*, La Habana, 5: 1-367.
- (1974): *Flora de Cuba. Suplemento*. Instituto Cubano del Libro, La Habana, 150 pp.
- Ávila, J., N. Enríquez, E. Del Risco, P. Herrera, y R. Oviedo [en prensa a]: "Valoración botánica de la propuesta de Reserva Natural Nuevas Grandes, provincia de Camagüey, Cuba". Instituto de Ecología y Sistemática, Academia de Ciencias de Cuba, La Habana.
- Ávila, J., N. Enríquez, E. Del Risco, R. Oviedo, B. Toscano, y A. Cárdenas (1985): "Estudio florístico y de la vegetación de la Meseta de San Felipe, provincia de Camagüey, para su proposición como Reserva Natural" [inédito], Instituto de Ecología y Sistemática, Academia de Ciencias de Cuba, La Habana.
- Ávila, J., E. Pérez Carreras, N. Enríquez, y A. Cárdenas [en prensa b]: Estudio florístico y de vegetación de algunas elevaciones de la Sierra del Chorrillo, municipio Najasa, Camagüey, Cuba. *Rep. Invest. Inst. Ecol. Sist., Acad. Cien. Cuba*.

- Ávila, J., E. Pérez Carreras, R. Oviedo, y A. Cárdenas [en prensa c]: Valoración botánica de las elevaciones Los Orientales, municipio Minas, Camagüey, Cuba. *Rep. Invest. Inst. Ecol. Sist., Acad. Cien. Cuba*.
- Barreto, A., P. Herrera, E. Del Risco, y N. Enríquez (1982): "Lista florística de la Sierra de Maraguán y de la Llanura serpentínica aledaña, provincia de Camagüey" [inédito], Instituto de Ecología y Sistemática, Academia de Ciencias de Cuba, La Habana.
- Beyra, A. (1987): "Informe sobre la flora y vegetación de los cayos del Laberinto de las Doce Leguas, al sur de Granma, Camagüey y Ciego de Avila" [inédito], Instituto de Ecología y Sistemática, Academia de Ciencias de Cuba, La Habana.
- Borhidi, A., y O. Muñiz (1986): The phytogeographic survey of Cuba. II. Floristic relationships and phytogeographic subdivision. *Acta Bot. Hungarica*, 32(1-4): 3-48.
- Cañizares, J. (1982) *Catálogo universal de frutales tropicales y subtropicales*. Editorial Científico-Técnica, La Habana, 267 pp.
- Capote, R. P., y R. Berazaín (1984): Clasificación de las formaciones vegetales de Cuba. *Rev. Jard. Bot. Nacl.*, 5(2):27-75 .
- Capote, R. P., N. Enríquez, E. E. García, N. Ricardo, J. Urbino, y O. Valdés (1989) : Mapa de vegetación actual, escala 1:500 000. En *Atlas de Camagüey*, Instituto de Geografía de la Academia de Ciencias de Cuba, e Instituto de Geodesia y Cartografía, La Habana.
- Del Risco, E., A. Barreto, N. Enríquez, P. Herrera, y R. Oviedo [en prensa]: "Notas sobre la flora y vegetación de Punta Macurijes y sus alrededores, al suroeste del municipio de Vertientes, provincia de Camagüey". Instituto de Ecología y Sistemática, Academia de Ciencias de Cuba, La Habana.
- FAO; Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (1981). Programas *Rev. Alimentación Nutrición*, 7(2).
- \_\_\_\_\_ (1985): Cultivos secundarios, estacionalidad. *Rev. Alimentación Nutrición*, 11(2).
- \_\_\_\_\_ (1986): Plantas alimenticias tradicionales. *Rev. Alimentación Nutrición*, 12(1).
- Harvard-Duclos, B. (1969): Las plantas forrajeras tropicales. En *Colección Agricultura Tropical*, Instituto del Libro, La Habana.
- IES-ISP "José Martí"; Instituto de Ecología y Sistemática de la Academia de Ciencias de Cuba, e Instituto Superior Pedagógico "José Martí" (1990): "Lista florística de las especies colectadas en la cayería N de Camagüey: cayos Romano, Guajaba, Mégano y Cruz". Instituto Cubano de Geodesia y Cartografía, La Habana.
- IES-CTV FAR; Instituto de Ecología y Sistemática de la Academia de Ciencias de Cuba, y Comité Técnico de Víveres de las FAR (1987): *Plantas silvestres comestibles. Catálogo*. Imprenta Central de las FAR, La Habana, 185 pp
- León, Hermano (1946): Flora de Cuba (vol. 1). *Contr. Ocas. Mus. Hist. Nat. Colegio La Salle*, 8:1-441.
- León, Hermano, y Hermano Alain (1951): Flora de Cuba (vol. 2). *Contr. Ocas. Mus. Hist. Nat. Colegio La Salle*, 10:1-456.
- \_\_\_\_\_ (1953): Flora de Cuba (vol. 3). *Contr. Ocas. Mus. Hist. Nat. Colegio La Salle*, 13:1-502.
- \_\_\_\_\_ (1957) Flora de Cuba (vol. 4). *Contr. Ocas. Mus. Hist. Nat. Colegio La Salle*, 16:1-556.

- Ordetx, G. S. (1978): *Flora apícola de la América tropical*. Instituto del Libro, La Habana, 334 pp.
- Pérez Carreras, E., J. Ávila, N. Enríquez, R. Oviedo, P. Herrera, y A. Cárdenas (1987): *Flora y vegetación de la zona costera de los municipios Sierra de Cubitas y Minas, Camagüey, Cuba*. Instituto de Ecología y Sistemática, Academia de Ciencias de Cuba, La Habana.
- Pérez Carreras, E., J. Ávila Herrera, P. Herrera Oliver, y N. Enríquez Salgueiro [en prensa a]: Flora y vegetación de la localidad Monte Grande, municipio Guáimaro, Camagüey, Cuba. *Acta Bot. Cubana*.
- Pérez Carreras, E., N. Enríquez Salgueiro, y P. Herrera Oliver [en prensa b]: Características florísticas y fisionómicas de la vegetación boscosa de las sierras Najasa, Guaicánamar y Cerros Cachimbos, municipio Najasa, Camagüey, Cuba. *Acta Bot. Cubana*.
- (1990 a): "Principales valores florísticos y fisionómicos de la Reserva Natural Monte Caimanes, municipio Santa Cruz del Sur, provincia Camagüey [inédito], Instituto de Ecología y Sistemática, Academia de Ciencias de Cuba, La Habana.
- Pérez Carreras, E., N. Enríquez Salgueiro, P. Herrera Oliver, y R. Oviedo (1990 b): "Mapa de vegetación actual de la Sierra de Cubitas 1:50 000, y mapa de modificaciones ecólogo-paisajísticas escala 1:100 000. Análisis preliminar de los valores florísticos, fisionómicos y modificaciones ecólogo-paisajísticas del mencionado territorio" [inédito], Instituto de Ecología y Sistemática, Academia de Ciencias de Cuba, La Habana.
- Roig y Mesa, J. T. (1965): *Diccionario botánico de nombres vulgares cubanos*. Editora Nacional de Universidades, La Habana, 2 t., 1140 pp.
- Samek, V. (1973): Regiones fitogeográficas de Cuba. *Acad. Cien. Cuba*, ser. forest., 15:1-63.

**ABSTRACT.** Food potential of floristic resources was studied at Camagüey Province. Plants analyzed amounted to 214 species, belonging to 163 genera and 76 families of higher plants. Of these, 125 were wild plants and 89 were cultivated plants. The importance of some trees, bushes and grasses as food producers is emphasized; 40 taxa have toxic properties. The distribution and diversity of the different food species within the plant formations characterizing the Province are presented; 35 of these taxa belong to the evergreen microphilous forests and 50 to the anthropic savannas. The different edible parts of the plants are indicated, as well as ways in which these could be used. A scheme is included showing the distribution of the food plants throughout the territory.



## APÉNDICE 1

Plantas alimenticias silvestres y cultivadas en la provincia de Camagüey. (I) Formaciones vegetales: 1, bosque siempreverde micrófilo; 2, semideciduo mesófilo; 3, galería; 4, ciénaga; 5, secundarios; 6, matorral xeromorfo espinoso sobre serpentina; 7, costeros y subcosteros; 8, secundarios; 9, complejos de vegetación de mogotes; 10, de costa arenosa; 11, de costa rocosa; 12, sabanas antrópicas; 13, herbazal de ciénaga; 14, vegetación acuática; 15, ruderal o segetal; 16, frutales; 17, cítricos; 18, cultivos varios; 19, caña de azúcar; 20, cultivos en jardines o áreas pequeñas. Geoelementos: Pa, endémico pancubano; An, elemento antillano; Ca, caribeano; Ne, neotropical; Pal, paleotropical; Pt, pantropical; Sbc., subcosmopolita. (II) Partes comestibles: A, flores; B, eje floral; C, polen; D, semillas; E, arilos; F, frutos; G, sámara; H, legumbres; I, hojas; J, retoños; K, tallos; L, cortezas; M, raíces; N, tubérculos; O, rizomas; P, planta entera. (III) Formas de usos: a, crudas; b, cocidas; c, tostadas; d, encurtidos; e, condimentos; f, infusiones; g, fermentados; h, aromatizantes; i, harinas; j, refrescos; k, siropes; l, dulces; m, aceites comestibles; n, agua. Plantas con algunas porciones tóxicas (T).

<i>Familias Especies</i>	<i>Nombres comunes</i>	<i>Geoele- mentos</i>	<i>(I)</i>	<i>(II)</i>	<i>(III)</i>
<b>Agavaceae</b>					
<i>Agave furcroydes</i> Lemaire	Henequén	Ne	1, 8	B	b, a
<i>Yucca aloifolia</i> L.	Magüey Bayoneta	Ca	8, 12	A	a, b
<b>Aizoaceae</b>					
<i>Sesuvium maritimum</i> (Walt.) BSP.	Verdolaga	Ca	10	I	a, d
<i>Sesuvium portulacastrum</i> L.	Verdolaga de playa	Pt	10	P	b
<b>Amaranthaceae</b>					
<i>Amaranthus spinosus</i> L.	Bledo espinoso	Sbc	12, 15	D, I	a, b, l
<i>A. viridis</i> L.	Bledo blanco	Pt	15	D, I	a, b, i
<i>Philoxerus vermicularis</i> (L.) R. Br.	Perejil de costa	Pt	10	I	b
<b>Anacardiaceae</b>					
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Marañón (T)	Ne	12, 18	K, D	a, c, j
<i>Mangifera indica</i> L.	Mango (T)	Pt	12, 18	F	a, j, l
<i>Spondias mombin</i> L.	Jobo (T)	Pt	2, 3, 5	F	a
<i>S. purpurea</i> L.	Ciruela	Pt	12, 18	F	a, j, l

<b>Annonaceae</b>						
<i>Annona bullata</i> A. Rich.		Pa	6	F	a	
<i>A. cherimolla</i> Mill.	Chirimolla	Ne	20	F	a, j, l	
<i>A. muricata</i> L.	Guanábana (T)	Ne	18, 20	F	a, j, l	
<i>A. squamosa</i> L.	Anón	Ne	18, 20	F	a, j, l	
<b>Apiaceae</b>						
<i>Eryngium foetidum</i> L.	Culantro		15, 18	I	a, d, e	
<b>Araceae</b>						
<i>Colocasia esculenta</i> Schott.	Malanga isleña		18, 20	O	b	
<i>Xanthosoma sagittifolium</i> Schott.	Malanga		18, 20	O	b	
<i>X. violaceum</i> Schott.	Malanga morada		18, 20	O	b	
<b>Arecaceae</b>						
<i>Acrocomia armentalis</i> (Morales) Bailey	Corojó	Pa	5, 12	F	b, m	
<i>Calyptrogyne dulcis</i> (Wr. ex Griseb.) G. Maza	Flor de confite	Pa	1, 5	A, F	a, b	
<i>Cocos nucifera</i> L.	Cocotero	Pal	10, 12	F	a, b, j, l	
	Coco		18		m, n	
<i>Roystonea regia</i> (H. B. K.) O. F. Cook.	Palma real	Ca	3, 5, 12	A, F	b, d, e, m	
<b>Asteraceae</b>						
<i>Borreria arborescens</i> (L.) DC.	Romero de playa	Ca	10	I	a, d	
<i>Calendula officinalis</i> L.	Caléndula (T)		15, 20	A	b	
<i>Cichorium intibus</i> L.	Achicoria		18	I, M	a, c	
<i>Cynara scolymus</i> L.	Alcachofa		18	P	b	
<i>Dahlia coccinea</i> Cav.	Dalia (T)		20	N	b	
<i>Emilia sonchifolia</i> (L.) DC.	Clavel chino	Pt	20	I	a, b	
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Cerraja	Pt	20	I	a, d	
<i>Taraxacum officinale</i> Weber	Diente de león	Sbc	20	I	a, b	
<b>Basellaceae</b>						
<i>Basella rubra</i> L.	Espinaca	Pt	18, 20	I, K	a, b	

APENDICE 1 (continuación)

<i>Familias Especies</i>	<i>Nombres comunes</i>	<i>Geoele- mentos</i>	<i>(I)</i>	<i>(II)</i>	<i>(III)</i>
<b>Batidaceae</b> <i>Batis maritima</i> L.	Perejil de costa (T)	Ne	10, 11	P	e
<b>Bignoniaceae</b> <i>Crescentia cujete</i> L.	Güira (T)	Ne	2, 5, 12	F	a
<b>Bixaceae</b> <i>Bixa orellana</i> L.	Bija	Ne	20	D	c
<b>Boraginaceae</b> <i>Bourreria succulenta</i> Jacq. var. <i>succulenta</i>	Ateje de costa	An	5, 12	F	a, l
<i>Cordia alba</i> (Jacq.) R. et S.	Ateje amarillo	Ne	5, 2, 12	F	a
<i>C. collococca</i> L.	Ateje común	Ca	2, 5, 12	F	a, l
<i>C. sebestena</i> L.	Enacagüita (T)	Ne	1, 5, 20	D	a, c
<i>Ehretia tinifolia</i> L.	Guayo prieto	Ca	1, 5, 8	F	a
<b>Bromeliaceae</b> <i>Ananas comosus</i> (L.) Merril.	Piña	Pt	18	F	a, g, j, k, l
<i>Bromelia pinguin</i> L.	Piña de ratón, Maya	Ca	1, 2, 5 8	F	a
<b>Burseraceae</b> <i>Bursera simaruba</i> (L.) Sarg.	Almácigo	Ca	1, 2, 3 5, 12	I	f
<b>Cactaceae</b> <i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britt. et Rose	Pitahaya Flor del cáliz	Pt	20	F	a

<i>Nopalea cochenillifera</i> (L.) SD.	Tuna blanca	Ne	20	F	a
<i>Opuntia dilleanii</i> (Ker-Grawl.) Haw.	Tuna brava	Ca	1, 7, 12	F, D, I	a, b
<i>Selenicereus grandiflorus</i> (L.) Britt. et Rose	Pitahaya	An	1, 2, 8	F	a
<b>Canellaceae</b>					
<i>Canella winterana</i> (L.) Gaertn.	Canela cúbana	Ca	1, 2	L	e, h
<b>Cannaceae</b>					
<i>Canna coccinea</i> Mill.	Platanillo colorado		20	O	b, i
<b>Capparaceae</b>					
<i>Capparis cynophallophora</i> L.	Mostacilla	Ca	1	F	a, g
<b>Caricaceae</b>					
<i>Carica papaya</i> L.	Fru ta bomba, Papaya (T)	Ne	18	F	a, b, B, j
<b>Chenopodiaceae</b>					
<i>Atriplex pentandra</i> (Jacq.) Standley	Armuelles Bledo de costa	Ne	7	I, K	b
<i>Beta vulgaris</i> L.	Acelga blanca (T)		18	P	b
<i>Spinaca oleracea</i> L.	Espinaca		18	P	b
<b>Clusiaceae</b>					
<i>Mammea americana</i> L.	Mamey de Santo Domingo	Pt	18, 20	A, F	a, g, j, l
<b>Combretaceae</b>					
<i>Terminalia catappa</i> L.	Almendo de la India	Pt	2, 3, 5 12	F	a

APENDICE 1 (continuación)

<i>Familias Especies</i>	<i>Nombres comunes</i>	<i>Geoele- mentos</i>	<i>(I)</i>	<i>(II)</i>	<i>(III)</i>
<b>Commelinaceae</b>					
<i>Commelina erecta</i> L.	Canutillo	Ne	12, 15	I, K	a, b
<b>Convolvulaceae</b>					
<i>Ipomoea batatas</i> (L.)	Boniato (T)	Ne	18, 20	I, N	a, b, l
<b>Cruciferaceae</b>					
<i>Brassica napus</i> L.	Nabo	Subc	18, 20	N	b, d
<i>B. oleracea</i> L.	Col	Subc	18, 20	I	a, b, d
<i>B. perviridis</i> Banley	Mostaza, espinaca		18, 20	I, N	b
<i>Lepidium virginicum</i> L.	Mastuerzo (T)	Ne	12, 15	D, I	d, e
<i>Nasturtium officinalis</i> R. B.	Berro		18, 20	P	a
<i>Raphanus sativus</i> L.	Rábano		18, 20	N	a, d
<b>Cucurbitaceae</b>					
<i>Cucumis anguria</i> L.	Pepino cimarrón	Ne	12, 15	P	a, d
<i>C. melo</i> L.	Melón de Castilla	Sbc	18	F	a, b, l
<i>C. sativo</i> L.	Pepino	Subc	18	F	a, d
<i>Cucurbita maxima</i> Duch.	Calabaza	Subc	18	F	a, d
<i>C. mostacha</i> (Duch.) Duch. et Poir	Calabacín	Pal	18, 20	A, D, F, I	a, b
<i>Citrullus vulgaris</i> Schrad.	Melón de agua	Pal	18, 20	F	a, l, n
<i>Luffa acutangula</i> L. Roxb.	Estropajo (T)	Pal	12, 15, 20	F	b, é
<i>L. cylindrica</i> (L.) Roem.	Estropajo (T)	Pt	15, 20	A, D, F,	b, c
<i>Melothria guadalupensis</i> (Spreng.) Cogn.	Pepino cimarrón	Ne	12, 15	I, J F	a, b

<i>Momordica balsamina</i> L.	Cundeamor (T)	Pt	5, 12, 15	F	a, b
<i>Momordica charantia</i> L.	Cundeamor (T)	Pt	5, 12, 15	F	a, b
<i>Sesctum edule</i> Sw.	Chayote	Pt	18	F	b
<b>Cyperaceae</b>					
<i>Cyperus esculentus</i> L.	Chufa	Subc	10, 15	N	b
<i>C. rotundus</i> L.	Cebollín		12	N	b
<b>Dioscoreaceae</b>					
<i>Dioscorea alata</i> L.	Ñame blanco	Pal	18, 20	N	b
<i>D. batatas</i> Dcne.	Ñame chino		18, 20	N	b
<i>D. bulbifera</i> L.	Ñame cimarrón		15, 20	N	b
<b>Ebenaceae</b>					
<i>Diospyros ebenaster</i> Retz	Zapote negro	Pal	1, 20	F	a, j
<i>D. philippensis</i> (Desrousseaux) Guercke	Mabolo	Pal	20	F	a, b
<b>Elaeocarpaceae</b>					
<i>Muntingia calabura</i> L.	Capulinas	Ne	15, 20	F	a
<b>Euphorbiaceae</b>					
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Yuca (T)	Pt	18, 20	I, M	a, b
<i>Pedilanthus tithymaloides</i> Poit.	Itamo real (T)	Pt	15, 20	A	a
<i>Phyllanthus acidus</i> (L.) Skeds	Grosella	Ca	20	F	a, j, l
<b>Juglandaceae</b>					
<i>Juglans jamaicensis</i> C. DC.. in DC.	Nogal del país	Pa	20	F	a, b
<b>Lamiaceae</b>					
<i>Coleus amboinicus</i> Lour.	Orégano francés	Pal	20	I	b, e, f
<i>Hyptis suaveolens</i> (L.) Poit.	Orégano cimarrón	Pt	20	I	a, b
<i>Ocimum basilicum</i> L.	Albahaca	Pt	15, 20	I	a, b, e, h

APÉNDICE (continuación)

<i>Familias Especies</i>	<i>Nombres comunes</i>	<i>Geoele- mentos</i>	<i>(I)</i>	<i>(II)</i>	<i>(III)</i>
<b>Lauraceae</b>					
<i>Cinnamomum cassia</i> Blume	Canela de China	Ca	20	A, L	b, h
<i>Persea americana</i> Mill var. <i>americana</i>	Aguate (T)	Ne	18, 20	F	a, j
<b>Leguminosae (Caesalpinioideae)</b>					
<i>Cassia grandis</i> L. f.	Cañandong	Ne	2, 5, 20	F	a, b
<i>Senna occidentalis</i> (L.) Link.	Hierba hedionda (T)	Ne	1, 2, 3	D	c, f
<i>Tamarindus indica</i> L. (Faboideae)	Tamarindo	Pt	2, 3, 18	E	a, j, l
<i>Arachis hypogaea</i> L.	Maní	Pt	18, 20	D	a, c, l
<i>Cajanus cajan</i> (L.) Millsp.	Frijol gandul (T)	Pal	18, 20	D	b
<i>Clitoria ternata</i> L.	Conchita azul (T)	Pt	12, 15	H	b
<i>Lablab niger</i> Medic.	Frijol caballero (T)	Pt	18, 20	D	b
<i>Pachyrrhizus erosus</i> (L.) Urb.	Jícama dulce (T)	Pt	5, 20	O	b
<i>Vigna sesquipedalis</i> Fruwirth (Mimosoideae)	Frijol carita		18, 20	D	b
<i>Albizia saman</i> (Jacq.) F. Muell.	Algarrobo (T)	Ne	3, 5, 12	D, E	b, g
<i>Pithecellobium dulce</i> (Roxb.) Benth.	Tamarindo chino	Pt	18, 20	E	a, g, j, l
<b>Liliaceae</b>					
<i>Allium cepa</i> L.	Cebolla		18, 20	I, O	a, b, d, e
<i>A. porrum</i> L.	Ajo porro		18, 20	I, O	a, b, d, e
<i>A. sativo</i> L.	Ajo común		18, 20	I, O	a, b, d, e
<i>A. schoenoprasum</i> L.	Cebollino	Subc	18, 20	P	a, b, d, e
<i>Asparagus officinalis</i> L.	Espárrago	Subc	18, 20	I, K	b
<i>Cordyline terminalis</i> Kth.	Dracena	Subc	20	M	b, c, g, i

<b>Malpighiaceae</b>						
<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.)						
H. B. K.	Peraleso	Ne	6, 12	F	a	
<i>Malpighia cnide</i> Spreng.	Palo bronco	An	1, 12	F	a	
<i>M. horrida</i> Small.	Palo bronco	An	6	F	a	
<i>M. punctifolia</i> L.	Cerezo	Ca	20	F	a, j, l	
<i>M. suberosa</i> Small.	Palo bronco	Pa	1, 2	F	a	
<b>Malvaceae</b>						
<i>Hibiscus rosasinensis</i> L.	Marpacífico		15, 20	A	a, b	
<i>H. tiliaceus</i> Sw.	Majagua	Pt	1, 2, 3, 5	J, L	b	
<b>Marantaceae</b>						
<i>Calathea allonia</i> (Aubl.) Lindl.	Llerén	Ne	20	N	b, i	
<i>Maranta arundinacea</i> L.	Sagú, Yuquilla	Pt	20	M	b, i	
<b>Meliaceae</b>						
<i>Cedrela odorata</i> L.	Cedro (T)	Ne	2, 3, 12	I	b, f	
<b>Moraceae</b>						
<i>Artocarpus altitlis</i> Fosberg	Arbol del pan	Pal	20	D, F	b, c, l	
<i>Brossimum alicastrum</i> Sw.	Guáimaro	Ne	3, 2	F	b, c	
<i>Cecropia peltata</i> L.	Yagruma (T)	Ca	2, 3, 5	A, L	b	
<i>Trophis racemosa</i> (L.) Urb.	Ramón de caballo	Ne	1, 2, 3	F	b	
<b>Musaceae</b>						
<i>Musa paradisiaca</i> L.	Plátano	Pt	18, 20	F	a, b, i, l	
<b>Myrtaceae</b>						
<i>Eugenia aeruginea</i> D.C.	Comecará	An	1, 2	F	a, j, k	
<i>E. axillaris</i> (Sw.) Willd.	Guairaje	Ca	1, 2, 8	F	a	
<i>E. ligustrina</i> (Sw.) Willd.	Arraiján	Ne	1, 2, 5, 12	F	a	
<i>E. maleolens</i> Poir.	Guairaje	Ca	1, 2, 3	F	a	
<i>Myrciaria floribunda</i> (West. et Willd.) Berg.	Mije	Ca	1, 2, 3	F	a	



APENDICE 1 (continuación)

<i>Familias Especies</i>	<i>Nombres comunes</i>	<i>Geoele- mentos</i>	<i>(I)</i>	<i>(II)</i>	<i>(III)</i>
<i>Psidium guajava</i> L.	Guayaba	Ne	12, 18, 20	F	a, g, j, l
<i>P. sartorianum</i> (Berg.) Niedz	Guairaje	Ca	1, 2, 3	F	a
<i>Syzygium cuminii</i> Skeels.	Jambalán	Pt	2, 5	F	a
<i>S. jambos</i> (L.) Alsten <i>in</i> Trimen	Pomarrosa	Pt	6	F	a
Nymphaeaceae					
<i>Nuphar advena</i> Ait. var. <i>cubana</i>	Malangueta	Pt	14	D, O	b
<i>Nymphaea ampla</i> (Salisb.) DC.	Ova blanca	Pt	14	D, O	b
Olacaceae					
<i>Ximenia americana</i> L.	Limoncillo (T)	Pt	7	F	a
Oxalidaceae					
<i>Averrhoa carambola</i> L.	Carambola	Ne	20	F	a, d, g
Passifloraceae					
<i>Passiflora cubensis</i> Urb.	Güirito de pasión	Pa	5, 8	E	a, j
<i>P. foetida</i> L.	Pasionaria hedionda	Ne	5, 8	E	a, j
<i>P. laurifolia</i> L.	Cibey	Ne	5, 8	E	a, b
Pedilaceae					
<i>Sesamum indicum</i> L.	Ajonjolí		20	D	b, c, l
Pinaceae					
<i>Pinus caribaea</i> Morelet	Pino	Nc	18	D, L	c, i
Piperaceae					
<i>Piper auritum</i> H. B. K.	Casimón de anís	Ne	3	A	b, f
<i>P. ossanum</i> Trel.	Platanillo de Cuba	Pa	20	A	b

Plantaginaceae						
<i>Plantago major</i> L.	Llantén (T)	Pal	15, 20	I	b	
Poáceae						
<i>Bambusa vulgaris</i> Schrad.	Pito	Pt	3	D, J	b	
<i>Coix lacryma-jobi</i> L.	Lágrimas de Job	Ca	12, 15	D	b, i	
<i>Dactyloctenium aegyptium</i> L. Richt.	Pata de gallina	Pt	12	D	b, i	
<i>Digitaria sanguinalis</i> (L.) Scop.	Pata de gallina	Subc	12	D	b, i	
<i>Echinochloa colona</i> (L.) Link	Gramma pintada	Subc	12	D	b, i	
<i>E. crusgalli</i> (L.) Beauv.	Arrocillo	Ca	12, 15	D	b, i	
<i>Eleusine indica</i> (L.) Gaertn.	Pata de gallina	Pal	12, 15	D	b, i	
<i>Oriza sativa</i> L.	Arroz	Pal	18, 20	D	b, g, l	
<i>Pharus glaber</i> H. B. K.	Pelo de perro	Ne	12	D	b, i	
<i>Saccharum officinarum</i> L.	Caña de azúcar	Pal	19	K	a, j, l	
<i>Sorghum vulgare</i> (L.) Pers.	Millo	Pt	15, 20	D	b, i	
<i>Sporobolus indicus</i> (L.)	Espartillo	Ne	12, 15	D	b, i	
<i>Zea mays</i> L.	Maíz	Ne	18, 20	D	b, c, g, i	
Polygonaceae						
<i>Antigonon leptopus</i> Hook et Arn.	Coralillo rosado (T)	Ne	12, 15	N	b	
<i>Coccoloba diversifolia</i> Jacq.	Uvilla	An	1, 7	I	a	
<i>C. retusa</i> Griseb. Cat.	Uvilla	Pa	1	F	k	
<i>C. uvifera</i> L.	Uva caleta	Ne	7, 10, 11	F	a	
Pontederiaceae						
<i>Eichornia crassipes</i> (Mart.) Solms.	Jacinto de agua	Ne	14, 13	A, I, K	b	
Portulacaceae						
<i>Portulaca oleracea</i> L.	Verdolaga	Subc	12, 15	P	a, b	
<i>Talinum triangulare</i> (Jacq.) Willd.	Verdolaga		15	P	a, b	
Potamogetonaceae						
<i>Potamogeton nodosus</i> Poir.	Espiga de agua	Ne	13	O	a	
Punicaceae						
<i>Punica granatum</i> L.	Granada dulce	Subc	20	D	a, j	

APÉNDICE 1 (continuación)

<i>Familias Especies</i>	<i>Nombres comunes</i>	<i>Geoele- mentos</i>	<i>(I)</i>	<i>(II)</i>	<i>(III)</i>
<b>Rhamnaceae</b>					
<i>Ziziphus havanensis</i> H. B. K. <i>var. havanensis</i>	Bruja de costa	Pa	7	F	a
<b>Rosaceae</b>					
<i>Chrysobalanus icaco</i> L.	Icaco dulce	Ca	7, 8, 12	F	a
<b>Rubiaceae</b>					
<i>Alibertia edulis</i> (L. C. Rich.) A. Rich. ex DC.	Pitajoní	Ne	1, 2	F	a
<i>Catesbaea spinosa</i> L.	Huevo de aura	An	1, 2	F	a
<i>Coffea arabica</i> L.	Café	Pal	20	D, E	a, c
<i>Genipa americana</i> L.	Jagua (T)	Ne	2, 5	F	a
<i>Hamelia patens</i> Jacq.	Ponasí (T)	Ne	5	F	a
<i>Morinda citrifolia</i> L.	Mora de la India	Pt	15	F, I	a, b
<i>M. royoc</i> L.	Raíz de indio	Ca	1, 2, 7	M	g, j
<i>Randia aculeata</i> L.	Café cimarrón	Pt	1, 6, 7, 8	F	a
<b>Rutaceae</b>					
<i>Citrus aurantium</i> L.	Naranja agria	Pt	3, 12, 17, 20	F, L, I	a, g, j, l
<i>C. limetta</i> Risso	Cidra	Ca	17, 20	F	a, j, l
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	Limón	Pt	3, 12, 16, 17	F, I	a, e, f, j
<i>C. sinensis</i> (L.) Osbeck.	Naranja dulce	Pt	16, 17, 20	F, I, L	a, f, g, j, l
<i>Glycosmis heterophylla</i> A. Rich.	Limoncito	Pt	12, 20	F	a, j
<b>Sapindaceae</b>					
<i>Cupania americana</i> L.	Guara común	Ca	2, 5, 12	D	g
<i>Melicocca bijuga</i> L.	Anoncillo	Ne	3, 12	D, E	a, c, j

## Sapotaceae

<i>Chrysophyllum oliviforme</i> L.	Caimitillo	Ca	5, 8, 12	F	
<i>Ch. cainito</i> L.	Caimito	An	16, 20	F	a, j
<i>Manilkara jaimiqui</i> (Wt. ex Griseb.) Dubard. ssp. <i>wrightiana</i> Cronq.	Jaimiquí (T)	Pa	1, 2, 3	F	a
<i>M. zapota</i> (L.) van Roycn.	Zapote	Ne	16, 20	F	a, j
<i>Pouteria campechiana</i> (H. B. K.) Baehni	Canistel	An	2, 20	F	a, l
<i>P. dominigensis</i> (Gaertn.) Baehni	Zapote culebra	Ca	1, 2, 3	F	a
<i>P. mammosa</i> (L.) Cronq.	Mamey (T)	Ne	16, 20	F	a, j, k, l

## Simaroubaceae

<i>Simarouba glauca</i> D.C. var. <i>latifolia</i> Cronq.	Simaruba	An	1, 2, 3	F	m
--	----------	----	---------	---	---

## Smilacaceae

<i>Smilax coriacea</i> Spreng.	Alambrillo	An	1, 2, 5	F	b
<i>S. lanceolata</i> L.	Rafz china	Ca	1, 8, 5	N	b

## Solanaceae

<i>Capsicum frutescens</i> L. var. <i>frutescens</i>	Ají guaguao (T)	Ne	15, 20	F	a, d, e
<i>Hibiscus esculentus</i> L.	Quimbombó	Ca	15, 18, 20	F	b
<i>Lycopersicon lycopersicum</i> (L.) Karsten	Tomate	Ne	18, 20	F	a, b, d, l
<i>Solanum aculeatissimum</i> Jacq.	Tomate de jardín	Ne	20	F	b
<i>S. melongens</i> L.	Berenjena	Ne	20	F	b, l
<i>S. nodiflorum</i> Jacq.	Yerba mora	Subc	12, 15	P	b
<i>S. tuberosum</i> L.	Papa	Ne	18	N	b, i

APENDICE 1 (continuación)

<i>Familias Especies</i>	<i>Nombres comunes</i>	<i>Geoele- mentos</i>	<i>(I)</i>	<i>(II)</i>	<i>(III)</i>
<b>Sterculiaceae</b>					
<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam.	Guásima	Ne	5, 12	F	b
<i>Sterculia apetala</i> (Jacq.) Karst.	Anacagüita (T)	Ne	1, 5	D	a, c
<b>Tiliaceae</b>					
<i>Corchorus siliquosus</i> L.	Malva te	Ne	12, 15	I	f
<b>Typhaceae</b>					
<i>Typha domingensis</i> (Pers) Kunth.	Macío pelusa	Ne	13	A, C, O	b, d, i
<b>Umbelliferae</b>					
<i>Daucus carota-sativa</i> DC.	Zanahoria	Subc	18, 20	N	a, b, d
<b>Ulmaceae</b>					
<i>Celtis iguanaea</i> (Jacq.) Sarg.	Zarza blanca	Ne	1, 5	F	a
<b>Vitaceae</b>					
<i>Cissus sicyoides</i> L.	Bejuco ubí (T)	Ne	1, 9	F	b
<i>Vitis tiliaefolia</i> Humb. et Boupl. ex R. et S.	Parra cimarrona, Parra de agua	Ne	1, 2	F, K	a, n
<b>Verbenaceae</b>					
<i>Lantana camara</i> L. var. <i>camara</i>	Filigrana (T)	Ne	12, 15	F	a
<i>L. trifolia</i> L.	Filigrana piña (T)	Pt	12, 15	F	a
<b>Zingiberaceae</b>					
<i>Curcuma longa</i> L.	Yuquilla	Pt	20	O	b
<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	Jengibre	Pt	20	O	b