



CAPÍTULO 10

PLANTAS CON HOJAS COMESTIBLES EN UNA COMUNIDAD CH'OL DEL MUNICIPIO DE TACOTALPA, TABASCO

Karina Sánchez Domínguez

<https://orcid.org/0000-0001-5750-3088>

RESUMEN: El estudio documentó los conocimientos tradicionales sobre plantas con hojas comestibles en la comunidad ch'ol de Buenos Aires, Tacotalpa, Tabasco. Se entrevistaron veinte agricultores, de los cuales el 75% fueron hombres y el 25% mujeres, con edades entre 20 y 90 años. La mayoría de los informantes mayores de 61 años mantiene la práctica agrícola de la milpa, mientras que la participación juvenil es escasa, reflejando una lenta renovación generacional. Las mujeres, por su parte, asumen la siembra y el cuidado de la milpa ante la migración o ausencia de los varones, evidenciando un proceso de feminización del campo. Los participantes mencionaron 20 especies de plantas comestibles, agrupadas en 10 familias botánicas, siendo *Solanaceae* y *Fabaceae* las más representativas. Las especies más citadas fueron *Witheringia meiantha*, *Cestrum racemosum*, *Solanum americanum* y *Jaltomata procumbens*. Los nombres comunes y en lengua ch'ol reflejan la relación entre las características morfológicas, el sabor y el uso de las plantas, mostrando un conocimiento ecológico tradicional profundo. Estas plantas no solo complementan la alimentación y la economía doméstica, sino que forman parte esencial de la cultura gastronómica local. La investigación confirma que el aprovechamiento de plantas comestibles en la milpa responde más a una tradición cultural que a la necesidad alimentaria, y que su conservación contribuye a la seguridad alimentaria y a la preservación del patrimonio biocultural de la región serrana de Tabasco.

PALABRAS CLAVE: diversidad, saberes, territorio.

INTRODUCCIÓN

A lo largo del tiempo, las comunidades humanas han desarrollado estrategias diversas para garantizar su alimentación, entre ellas la recolección de plantas con hojas comestibles. Este conocimiento, transmitido de forma oral de generación

en generación, constituye parte del acervo tradicional milenario sobre el uso y manejo de los recursos naturales. Las prácticas de recolección implican no solo identificar las especies útiles, sino también comprender los lugares donde crecen, las temporadas adecuadas y las formas de preparación, lo que convierte este saber en un componente esencial del patrimonio cultural de las comunidades rurales (Cilia et al., 2015; Molina et al., 2009).

En muchas regiones del mundo, las plantas con hojas comestibles siguen siendo un recurso clave para garantizar la seguridad alimentaria y la subsistencia, especialmente entre las familias campesinas e indígenas (Sandoval et al., 2023). En México, a pesar de los cambios alimentarios y del impacto de la modernización, que ha homogeneizado los hábitos y reducido el interés por las tradiciones locales, aún persisten prácticas de recolección y consumo de estas plantas. La globalización, el uso intensivo de agroquímicos y la pérdida de biodiversidad han afectado profundamente los sistemas ecológicos, pero las plantas silvestres y semicultivadas continúan ocupando un lugar importante en la dieta y la identidad cultural de numerosos pueblos (Mapes y Basurto, 2016).

En la región serrana del estado de Tabasco, la base alimentaria campesina se sustenta en el maíz, el frijol y una amplia variedad de plantas con hojas comestibles (Mariaca et al., 2014). En particular, el municipio de Tacotalpa alberga comunidades ch'oles provenientes del norte de Chiapas (Sosa, 2014), donde la agricultura tradicional y el vínculo con la naturaleza mantienen una profunda carga simbólica. Para los pueblos ch'oles, el cultivo de la milpa representa el eje de la vida social, económica y espiritual, en torno al cual se articulan sus prácticas cotidianas (SEP, 2005). La comunidad ch'ol de Buenos Aires, en el municipio de Tacotalpa, se dedica principalmente a la milpa como fuente de sustento y como expresión de su relación con el entorno (Alejos y Martínez, 2007).

Por ello, resulta fundamental documentar los saberes tradicionales asociados al uso de plantas con hojas comestibles, tanto por su relevancia en la dieta como por su papel en la conservación del conocimiento biocultural. Este estudio tiene como propósito elaborar un registro de las especies utilizadas en la comunidad ch'ol de Buenos Aires, contribuyendo a la valorización y preservación de los conocimientos ancestrales que forman parte del patrimonio natural y cultural de la región.

MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación se llevó a cabo en la comunidad de Buenos Aires, municipio de Tacotalpa, Tabasco (Figura 1). Esta comunidad cuenta con 253 habitantes, de los cuales el 93.2% pertenece a población indígena y el 50% habla la lengua ch'ol. Se localiza a los 17°36'13" de latitud norte y 92°71'19" de longitud oeste, a una altitud de 603 metros sobre el nivel del mar (Morales-Valenzuela y Padilla-Vega, 2017).

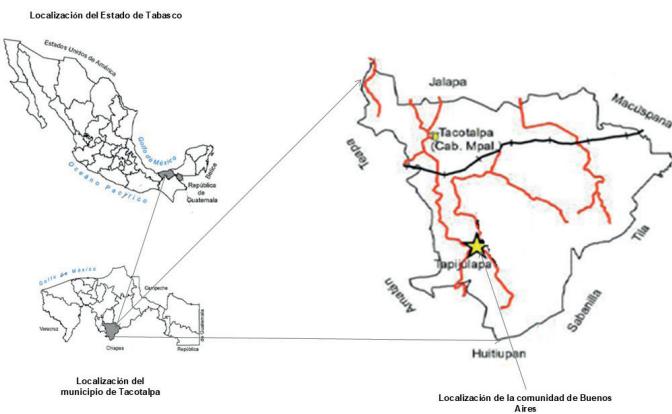


Figura 1. Localización del área de estudio

La recopilación de información sobre las plantas comestibles de la milpa se realizó durante los dos ciclos de siembra del maíz: el primero, correspondiente a la milpa de año (mayo a octubre de 2018), y el segundo, en la milpa de tornamil (noviembre de 2018 a marzo de 2019). El trabajo de campo se desarrolló en dos etapas: 1) entrevistas y 2) recorridos en las milpas.

Las entrevistas se efectuaron mediante un muestreo no probabilístico tipo “bola de nieve”, aplicando un total de 20 cuestionarios a jefes de familia dedicados al cultivo de la milpa en ambos ciclos agrícolas. Los recorridos en las parcelas se realizaron acompañados por los productores —15 hombres y 5 mujeres— durante la etapa de floración del maíz, momento en que se registra la mayor diversidad de plantas con hojas comestibles asociadas a la milpa.

La determinación de los nombres científicos y en lengua ch'ol de las especies recolectadas se efectuó con la asesoría de especialistas de la Universidad Intercultural del Estado de Tabasco (UIET) y del Dr. Eusebio Martínez Moreno. En los casos donde la identificación fotográfica no fue suficiente, se colectaron ejemplares con floración, los cuales se prensaron en un herbario portátil, se etiquetaron y trasladaron al Herbario UJAT, ubicado en la División Académica de Ciencias Biológicas de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, para su determinación taxonómica por el curador de la colección de plantas vasculares.

Los nombres comunes y en idioma ch'ol se registraron con base en la información proporcionada por los entrevistados durante los recorridos de campo. Para asegurar la correcta escritura y pronunciación en lengua indígena, se contó con el apoyo de especialistas de la UIET y del delegado de la comunidad, hablante nativo del ch'ol y colaborador clave en el proceso de investigación.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se entrevistaron veinte agricultores dedicados al cultivo de maíz en los ciclos de *tornamil* y *milpa de año*. Del total de participantes, el 75% (15 personas) fueron hombres y el 25% (5 personas) mujeres, con edades que oscilaron entre los 20 y 90 años. La mayoría de los entrevistados (75%) se concentró en el rango de 41 a 90 años, mientras que el 25% restante correspondió a personas jóvenes, de entre 20 y 40 años (Cuadro 1).

El alto porcentaje de participantes mayores de 61 años (40%) evidencia que la práctica de la milpa se mantiene principalmente entre personas adultas mayores. De acuerdo con Monroy et al. (2018), este fenómeno puede atribuirse a la migración de los jóvenes o a la pérdida de interés por las labores agrícolas tradicionales. En la comunidad de Buenos Aires, este patrón se repite: la milpa continúa siendo una actividad fundamental para los adultos mayores, mientras que las nuevas generaciones muestran escasa participación, lo cual ralentiza la renovación generacional en la producción agrícola.

En el caso de las cinco mujeres entrevistadas, ellas indicaron que se dedican a la siembra de la milpa debido a condiciones sociales específicas, como el fallecimiento, separación o migración de sus esposos. Esta situación coincide con lo reportado por Salazar y Magaña (2015), quienes señalan que, ante la ausencia de los jefes de familia —ya sea por trabajo asalariado local o migración temporal—, las mujeres y en menor medida los hijos asumen la responsabilidad de la siembra y el cuidado de la milpa.

Estos resultados reflejan un cambio progresivo en la estructura productiva y social de las comunidades rurales. La mujer campesina se incorpora cada vez más como sujeto activo en las labores agrícolas, no solo como apoyo, sino como responsable directa de la producción, el manejo y la toma de decisiones en la parcela. Este proceso de feminización del campo, observado también por Osorio-García et al. (2015) en productores de maíz del estado de Puebla, revela un fenómeno sociocultural relevante que responde tanto a la migración masculina como a la resiliencia y capacidad organizativa de las mujeres rurales.

En conjunto, estos resultados subrayan la importancia de la milpa no solo como sistema agrícola, sino también como espacio de transmisión de conocimientos y de reafirmación cultural, donde las mujeres comienzan a desempeñar un papel

central en la conservación del patrimonio biocultural ligado al cultivo del maíz y al aprovechamiento de plantas comestibles.

Cuadro 1. Rango de edad, sexo y número de informantes

Edad de los informantes (años)	Sexo	Número de informantes	Número de plantas citadas
20–40	Hombres	4	19
	Mujeres	1	17
41–60	Hombres	4	17
	Mujeres	3	17
61–90	Hombres	8	20
	Mujeres	—	—

Fuente: elaboración propia con base en entrevistas a productores de la comunidad de Buenos Aires, Tacotalpa, Tabasco (2018–2019)

Los entrevistados mencionan 20 plantas con hojas comestibles presentes en la milpa (Cuadro 2). Los hombres de entre 61 y 90 años fueron quienes identificaron el mayor número de especies (20), mientras que las mujeres, sin importar su edad, mencionaron 17. En cuanto al número total de plantas reconocidas, este coincide con lo reportado por Chacón y Gliessman (1982), quienes documentaron en el estado de Tabasco que los campesinos identificaban 21 especies como mal monte y 20 como buen monte, utilizadas para alimentación, medicina, elaboración de té, ceremonias y mejora del suelo. Esto sugiere que el conocimiento campesino sobre las plantas comestibles de la milpa se ha mantenido constante a lo largo del tiempo.

La mayor cantidad de plantas mencionadas por los hombres de entre 61 y 90 años coincide con lo señalado por Gómez et al. (2016), quienes observaron que los hombres, independientemente de su edad, poseen un conocimiento más amplio sobre las especies comestibles. Esto se debe a que ellos son quienes trabajan de manera directa en la milpa y realizan la recolección de las plantas. El uso de plantas comestibles, sin embargo, varía según las costumbres locales, pudiendo emplearse como alimento, medicina u ornamento (Hurtado y Moraes, 2010). Rengifo-Salgado et al. (2017) sostienen que algunos grupos indígenas conservan un conocimiento profundo del uso de las plantas comestibles de la milpa. En el caso de la comunidad de Buenos Aires, la diversidad de plantas disponibles permite que las familias seleccionen aquellas que consumen de acuerdo con su tradición cultural, el sabor y el aroma. Mascorro-de-Loera et al. (2019) mencionan que el consumo de plantas de la milpa no responde a la escasez de alimentos, sino que forma parte de la cultura gastronómica local; por lo tanto, su conservación se explica más por la tradición cultural que por la necesidad alimentaria.

El nombre común y el nombre en lengua ch'ol de las especies se asignaron de acuerdo con lo indicado por los participantes durante los recorridos en las milpas de tornamil y de año. El nombre científico fue determinado por especialistas consultados durante la investigación. En los casos donde no se logró la identificación en campo o por medio de fotografías, se colectaron muestras que fueron trasladadas al herbario de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT) para su posterior determinación (Tabla 2). De las 20 especies reconocidas como comestibles, 18 fueron identificadas directamente y dos en herbario, registradas con los folios 036533 y 036534, correspondientes a *Cirsium mexicanum* DC y *Jaltomata procumbens* (Cav.) J.L. Gentry.

Las 20 especies de plantas comestibles se agruparon en 10 familias botánicas. La familia Solanaceae fue la más representada, con las especies *Witheringia meiantha* (Donn. Sm.) Hunz., conocida como chaya cuña o cuñai; *Cestrum rasemosum*, llamada amargoso; *Solanum americanum* Mill., conocida como hierbamora; y *Jaltomata procumbens* (Cav.) J.L. Gentry, identificada como mamá de hierbamora. Este predominio coincide con Martínez et al. (2017), quienes destacan que Solanaceae es una de las familias más diversas, con más de 400 especies distribuidas en 34 géneros (Villaseñor, 2016). En segundo lugar, la familia Fabaceae presentó cuatro especies: *Crotalaria longirostrata* Hook & Arm., conocida como chipilín; *Erythrina coralloides* DC., llamada madre o punta de alcaparra; y *Senna fruticosa* (Mill.) H.S., conocida como quelite. La relevancia de la familia Solanaceae se explica porque México es considerado uno de los principales centros de diversificación de sus especies (Sierra-Muñoz et al., 2015), y junto con Fabaceae, ambas son las familias más representativas de plantas comestibles (Soler et al., 2012).

Los nombres comunes otorgados por los entrevistados suelen estar relacionados con las características de las plantas. Por ejemplo, *Cirsium mexicanum* DC, conocida como espinaca, presenta espinas en el borde de las hojas. Otro caso es el de la chaya chiclosa o tsuy, descrita por Solís-Becerra y Estrada-Lugo (2014), cuyo nombre se debe a que al masticarla no se desintegra fácilmente, asemejándose a un chicle. Pérez y Matiz-Guerra (2017) explican que las comunidades rurales crean vínculos simbólicos con las plantas a partir de su historia de vida y conocimiento local, lo que se refleja en los nombres que les asignan según su sabor, olor o parte comestible.

En cuanto a los nombres en idioma ch'ol, estos también guardan relación con las características de las plantas. *Cnidoscolus aconitifolius* (Mill) I.M. Johnst, conocida como chaya pica, se denomina en ch'ol *ek'*, que significa "estrella", en referencia a la forma de su hoja. De igual manera, *Jaltomata procumbens* (Cav.) J.L. Gentry, llamada mamá de hierbamora, se nombra en ch'ol *ña' ch'ajäk'*, debido a que tiene hojas y frutos más grandes que la hierbamora. Esto demuestra que la denominación de las plantas está vinculada a la observación directa y a la transmisión

oral del conocimiento, constituyendo un elemento esencial de la identidad cultural (Ubiergo-Corvalán et al., 2019).

Otro ejemplo es *Cestrum rasemosum*, conocida como amargoso, cuyo nombre en ch'ol es *ch'aj pimel*, donde *ch'aj* significa amargo y *pimel* verdura, traducido como "hierba amarga". En el caso de *Solanum americanum*, llamada hierbamora, su nombre en ch'ol es *ch'ajäk'*, en alusión al color morado de su fruto. *Cirsium mexicanum* DC, por su parte, se nombra *ch'ix pimel*, donde *ch'ix* significa espina y *pimel* verdura, lo que se traduce como "verdura espinosa". Estos ejemplos confirman la estrecha relación entre lengua, cultura y biodiversidad, donde la tradición oral y el diálogo con los campesinos son fundamentales para comprender el valor cultural y alimenticio de las plantas (Sauri y Geisa, 2019).

Cuadro 2. Especies de plantas con hojas comestibles presentes en la milpa de la comunidad ch'ol de Buenos Aires, Tacotalpa, Tabasco.

Nombre científico	Nombre común	Nombre en ch'ol	Familia botánica
<i>Piper auritum</i> Kunth.	Momo	<i>Momoy</i>	Piperaceae
<i>Witheringia meiantha</i> (Donn. Sm.) Hunz.	Chaya cuña o cuñai	<i>Axäñtye'</i>	Solanaceae
<i>Cnidoscolus aconitifolius</i> (Mill.) I. M. Johnst.	Chaya pica	<i>Ek'</i>	Euphorbiaceae
<i>Cestrum racemosum</i> Ruíz & Pav.	Amargoso	<i>Ch'aj pimel</i>	Solanaceae
<i>Senna fruticosa</i> (Mill.) H.S.	Quelite	<i>K'äñ-ej</i>	Fabaceae
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Cebollín	<i>Werux</i>	Amaryllidaceae
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Cilantro	<i>Kulantyaj</i>	Apiaceae
<i>Eryngium foetidum</i> L.	Perejil	<i>Xperejil</i>	Apiaceae
<i>Erythrina coralloides</i> DC.	Hoja del madre o punta de alcaparra	<i>Moty'e</i>	Fabaceae
<i>Solanum americanum</i> Mill.	Hierbamora (nativa)	<i>Cha'jäk</i>	Solanaceae
<i>Crotalaria longirostrata</i> Hook & Arm.	Chipilín	<i>Chipiñin</i>	Fabaceae
<i>Cnidoscolus chayamansa</i> Mc. Vaugh	Chaya col	<i>K'älys</i>	Euphorbiaceae
<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Guía de chayote	<i>Ñi' ch'ijch'um</i>	Cucurbitaceae
<i>Cucurbita</i> sp.	Guía de calabaza	<i>Ñy chäm</i>	Cucurbitaceae
<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	Hoja de yuca	<i>Yopol ts'jm</i>	Euphorbiaceae
<i>Sinclairia</i> sp.	Chaya chicloso	<i>Tsuy</i>	Asteraceae
<i>Jaltomata procumbens</i> (Cav.) J.L. Gentry	Mamá de la hierbamora	<i>Ña Cha'jäk</i>	Solanaceae
<i>Cirsium mexicanum</i> DC.	Espinaca	<i>Ch'ix pimel</i>	Asteraceae

Nombre científico	Nombre común	Nombre en ch'ol	Familia botánica
<i>Ocimum campechianum</i> Willd.	Albahaca	<i>Ixtyo'pimel</i>	Lamiaceae
<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	Epazote	<i>Pasotyej</i>	Amaranthaceae

Fuente: Elaboración propia con datos de campo de la comunidad de Buenos Aires, Tacotalpa, Tabasco (2018–2019)

CONCLUSIÓN

En esta investigación se documentaron 20 especies de plantas con hojas comestibles de mayor relevancia en la milpa ch'ol de la comunidad de Buenos Aires, municipio de Tacotalpa, Tabasco. Cada especie fue identificada con su nombre científico, común y en lengua ch'ol, mostrando la riqueza biocultural que aún persiste en la región. Se observó que tanto los nombres comunes como los nombres en idioma ch'ol guardan relación con las características morfológicas, el sabor o el uso tradicional de las plantas, lo cual evidencia un profundo conocimiento ecológico tradicional.

Las plantas con hojas comestibles constituyen un componente esencial en la dieta de las familias campesinas, ya que son una fuente accesible de alimento y de valor nutricional. Además, su aprovechamiento representa una estrategia económica complementaria y un vínculo directo con la identidad cultural y los saberes ancestrales de la comunidad. Estas especies, disponibles durante los ciclos de siembra del maíz, refuerzan la relación entre biodiversidad, cultura y alimentación, desempeñando un papel fundamental en la seguridad alimentaria y en la conservación del patrimonio biocultural de la Sierra de Tabasco.

BIBLIOGRAFÍA

- Alejos, G. J., & Martínez, S. N. E. (2007). *CH'oles*. Colección Pueblos indígenas del México contemporáneo. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. México.
- Chacón, J. C., & Gliessman, S. R. (1982). Use of the “non-weed” concept in traditional tropical agroecosystems of southeastern Mexico. *Agro-Ecosystems*, 8, 1–11. [https://doi.org/10.1016/0304-3746\(82\)90002-8](https://doi.org/10.1016/0304-3746(82)90002-8)
- Cilia, L. V. G., Aradillas, C., & Díaz-Barriga, F. (2015). Las plantas comestibles de una comunidad indígena de la Huasteca Potosina, San Luis Potosí. *Entreciencias*, 3(7), 143–152. <https://doi.org/10.22201/enesl.20078064e.2015.7.49524>
- Gómez, G. E., Sol, S. A., García, L. E., & Pérez, V. A. (2016). Valor de uso de la flora del Ejido Sinalora 1a Sección, Cárdenas, Tabasco, México. *Revista Mexicana de Ciencias*, 14, 2683–

2694. <https://doi.org/10.29312/remexca.v14i12.1678>

Hurtado, U. R., & Moraes, R. M. (2010). Comparación del uso de plantas por dos comunidades campesinas del bosque tucumano-boliviano de Vallegrande (Santa Cruz, Bolivia). *Ecología en Bolivia*, 45(1), 20–54. http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S1605-25282010000100004&script=sci_arttext

Mariaca, M. R., Cano, C. E. J., Morales, V. G., & Hernández, S. M. (2014). La milpa en la región serrana Chiapas-Tabasco de Huitiupán-Tacotalpa. En E. González & M. M. C. Brunel (Eds.), *Montañas, pueblos y agua. Dimensiones y realidades de la cuenca Grijalva* (pp. 323–359). Colegio de la Frontera Sur. <https://www.ecosur.mx/biblioteca/tesis/mariaca-2014-milpa-chiapas-tabasco.pdf>

Martínez, M., Vargas-Ponce, O., Rodríguez, A., Chiang, F., & Ocegueda, S. (2017). Solanaceae family in México. *Botanical Sciences*, 95(1), 131–145. <https://doi.org/10.17129/botscl.715>

Mascorro-de-Loera, R. D., Ferguson, B. G., Perales-Rivera, H. R., & Charbonnier, F. (2019). Herbicides in the milpa: Application strategies and their impact on weed consumption. *Ecosistemas y Recursos Agropecuarios*, 6(18), 477–486. <https://doi.org/10.19136/era.a6n18.2232>

Mapes, C., & Basurto, F. (2016). Biodiversity and edible plants of Mexico. En R. Lira, A. Casas, & J. Blancas (Eds.), *Ethnobotany of Mexico: Interactions of people and plants in Mesoamerica* (pp. 83–88). Springer. https://doi.org/10.1007/978-1-4614-6669-7_5

Molina, M., Morales, R., Pardo de Santayana, M., & Tardío, J. (2009). ¡Láncese al campo! Plantas silvestres comestibles. *Tierra y Tecnología*, 36, 37–44. <https://digital.csic.es/handle/10261/21465>

Monroy, L. L., Albino, G. R., González, P. L., Santiago, M. H., & Pedraza, D. I. (2018). Manejo generacional de la milpa en la comunidad Mazahua de Palmillas, Estado de México. *Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, 25, 94–113. <https://www.redalyc.org/journal/5037/503753702007/html/>

Morales-Valenzuela, G., & Padilla-Vega, J. (2017). Variedades locales de maíz en comunidades ch'oles de Tacotalpa, Tabasco. *Revista de Ciencias Ambientales y Recursos Naturales*, 3(7), 49–56. <https://doi.org/10.33064/rcae.v3i7.137>

Osorio-García, N., López-Sánchez, H., Ramírez-Valverde, B., Gil-Muñoz, A., & Gutiérrez-Rangel, N. (2015). Producción de maíz y pluriactividad de los campesinos en el Valle de

Puebla, México. *Nova Scientia*, 7(14), 577–600. <https://doi.org/10.21640/ns.v7i14.187>

Pérez, D., & Matiz-Guerra, L. C. (2017). Uso de las plantas por comunidades campesinas en la ruralidad de Bogotá D.C., Colombia. *Caldasia*, 39(1), 68–78. <https://doi.org/10.15446/caldasia.v39n1.61748>

Rengifo-Salgado, E., Ríos-Torres, S., Fachín, M. L., & Vargas-Arana, G. (2017). Saberes ancestrales sobre el uso de flora y fauna en la comunidad indígena Tikuna de Cushillo Cocha, zona fronteriza Perú-Colombia-Brasil. *Revista Peruana de Biología*, 24(1), 67–78. <https://doi.org/10.15381/rpb.v24i1.13241>

Salazar, B. L. L., & Magaña, M. M. A. (2015). Aportación de la milpa y traspatio a la autosuficiencia alimentaria en comunidades mayas de Yucatán. *Estudios Sociales*, 47, 183–293. <https://www.redalyc.org/journal/417/41743979008/html/>

Sandoval-Ortega, M. H., De Loera-Ávila, E. E., Martínez-Calderón, V. M., & Zumaya-Mendoza, S. G. (2023). Plantas silvestres comestibles del estado de Aguascalientes, México: Sus formas de consumo y comercialización. *Revista Botánica Internacional del Instituto Politécnico Nacional Polibotánica*, 55, 213–230. <https://doi.org/10.18387/polibotanica.55.17>

Sauri, P. V., & Geisa, M. G. (2019). Las plantas comestibles empleadas por las comunidades comechingonas de San Marcos Sierras (Córdoba, Argentina): Primeras aproximaciones. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, 54, 295–309. <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v54.n2.23758>

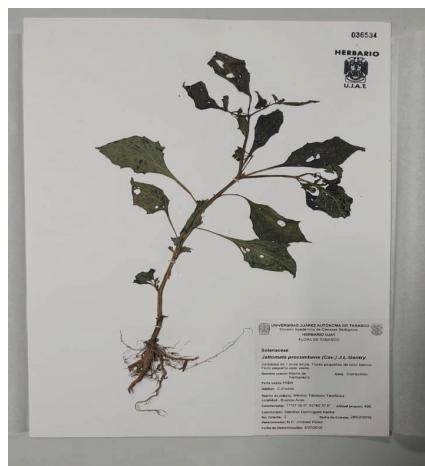
Secretaría de Educación Pública (SEP). (2005). *Ventana a mi comunidad: El pueblo ch'ol*. Coordinación General de Educación Intercultural y Bilingüe. <https://www.gob.mx/sep/documentos/ventana-a-mi-comunidad>

ANEXOS

Registro de folio por el herbario UJAT de la División Académica de Ciencias Biológicas de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco



Registro 036533 del herbario UJAT, de la especie *Cirsium mexicanum* DC



Registro 036534 del herbario UJAT, de la especie *Jaltomata procumbens* (Cav.) J.L. Gentry

Acervo bibliográfico de las 20 especies encontradas



Nombre científico: *Piper auritum* Kunth.
Nombre común: momo
Nombre CH'ol: *momoy*



Nombre científico: *Witheringia meiantha* (Donn. Sm.) Hunz.
Nombre común: chaya cuña o cuñai
Nombre CH'ol: *axāñtye'*



Nombre científico: *Cnidoscolus aconitifolius* (Mill) I. M. Johnst
Nombre común: chaya pica
Nombre CH'ol: *ek'*



Nombre científico: *Cestrum racemosum* Ruiz & Pav.
Nombre común: amargoso
Nombre CH'ol: *ch'aj pimel*



Nombre científico: *Senna fruticosa* (Mill.) H.S
Nombre común: quelite
Nombre CH'ol: *k'āñ-ej*



Nombre científico: *Coriandrum sativum* L. Nombre común: cilantro
Nombre CH'ol: *kulantyaj*



Nombre científico: *Eryngium foetidum* L.
Nombre común: perejil
Nombre CH'ol: *xperejil*



Nombre científico: *Erythrina coralloides* DC.
Nombre común: hoja del madre
o punta de alcaparra
Nombre CH'ol: *moty'e*



Nombre científico: *Cnidoscolus chayamansa* Mc. Vaugh
Nombre común: chaya col
Nombre CH'ol: *K'âlys*



Nombre científico: *Sechium edule* (Jacq.)
Sw Nombre común: guía de chayote
Nombre CH'ol: *ñi' ch'ijch'um*



Nombre científico: *Cucurbita* sp.
Nombre común: guía de calabaza
Nombre CH'ol: *ñy châm*



Nombre científico: *Manihot esculenta* Crantz.
Nombre común: hoja de yuca
Nombre CH'ol: *Yopol ts'jm*



Nombre científico: *Sinclairia* sp.
Nombre común: chaya chicloso
Nombre CH'ol: chaya tsuy



Nombre científico: *Jaltomata procumbens* (Cav.) J.L. Gentry
Nombre común: mamá de la hierbamora
Nombre CH'ol: ña cha'jäk



Nombre científico: *Cirsium mexicanum* DC
Nombre común: espinaca
Nombre CH'ol: ch'ix pimel



Nombre científico: *Ocimum campechianum* Willd.
Nombre común: albahaca
Nombre CH'ol: ixtyo'pimel