**Control de calidad botánico de cuatro especias comercializadas en san salvador de Jujuy y su rol en la gastronomía andina**

Quispe, Micaela A.1, Vignale, Nilda D.1, 2, Lambaré, Alejandra D.1,2

(1) Universidad Nacional de Jujuy, Facultad de Ciencias Agrarias, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

(2) Grupo de Etnobiología y Micrografía Aplicada (GEMA), Instituto de Ecorregiones Andinas - INECOA (UNJu-CONICET), dirección, ciudad, provincia, país.

[micaelaandreaquispe@gmail.com](mailto:micaelaandreaquispe@gmail.com)

Se presentan resultados de un estudio que considera dos enfoques metodológicos: micrográfico- etnobotánico como experiencia de interacción, complementación y proyecciones en futuros trabajos. El objetivo de este estudio fue definir la calidad botánica de las especias estudiadas y establecer el rol que cumplen como aditivo en la comida regional. Se adquirieron un total de 17 muestras: (6) de “azafrán” Croccus sativus L. (Iridaceae), (5) de “canela”, Cinnamomum verum J. Presl (Lauraceae), (3) de “clavo de olor” Syzygium aromaticum (L.) Merr. & L.M. Perry (Myrtaceae) y (3) de “nuez moscada” Myristica fragrans Houtt., (Myristicaceae). Se aplicó el método micrográfico a cada una de las muestras para el control de calidad botánica. Las técnicas etnobotánicas fueron observación participante, entrevistas semiestructuras y el empleo de un Muestrario de referencia con las distintas presentaciones de los condimentos. Se permitió conocer el rol que cumplen las especias condimenticia en la preparación de diversos productos gastronómicos, así como también valorar su empleo en la cocina tradicional (anchi, api, empanadas, picante de pollo, jugo de pelón), un aspecto complementario altamente valioso para la Bromatología.

Palabras Clave: Etnobotánica, Bromatología, Muestrario.