



RURALIDAD, ESTADO, Y GLOBALIZACIÓN: LA RELEVANCIA DEL  
PATRIMONIO ALIMENTARIO

LUCAS ALEJANDRO BRAVO MORAGA

MEMORIA PARA OPTAR AL TÍTULO DE PERIODISTA

Categoría: Reportaje

POFESOR GUÍA: CLAUDIO SALINAS MUÑOZ

SANTIAGO DE CHILE

Diciembre 2021

## AGRADECIMIENTOS

A mis papás, por las horas de sobremesa  
A Paula, por creer en mí más que yo mismo  
A mis hermanas, por ser tan valientes  
A Alonso y Vicente, por la amistad  
Al motita, por sus gruñidos

*“Cuando se nombra un pueblo, antes que sus calles, antes que sus hombres, antes que nada, surge en el espíritu una imagen de su color, un recuerdo de su sabor y un rastro de su olor. Y si eso falta, aparece entonces el recuerdo de sus productos; de lo que se vendía en las calles, de lo que maduraba en sus campos, o de lo que se sacaba, a puño limpio, de las entrañas de sus cerros o de sus pampas”*

(Manuel Rojas)

# ÍNDICE

<b>PRÓLOGO .....</b>	<b>5</b>
<b>CAPÍTULO 1: EL ALIMENTO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL .....</b>	<b>8</b>
<b>EL CONCEPTO DE LO CULINARIO COMO PATRIMONIO CULTURAL: DEFINICIÓN Y ORIGEN .....</b>	<b>8</b>
<b>REALIDADES EN LATINOAMÉRICA Y SU RELEVANCIA CULTURAL-ECONÓMICA....</b>	<b>15</b>
<b>EL ESTADO CHILENO EN LA PATRIMONIALIZACIÓN ALIMENTARIA.....</b>	<b>23</b>
<b>ZUNILDA LEPÍN: DE LA SEMILLA A LA COCINA.....</b>	<b>34</b>
<b>CAPÍTULO 2: ALIMENTACIÓN Y TERRITORIO, PATRIMONIO EN RIESGO.....</b>	<b>41</b>
<b>EL PATRIMONIO FRENTE A LOS PARADIGMAS DE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA.....</b>	<b>41</b>
<b>LA IMPOTENCIA DE LOS TERRITORIOS CON EL MODELO ALIMENTARIO .....</b>	<b>53</b>
<b>EPÍLOGO .....</b>	<b>63</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>71</b>

## PRÓLOGO

El interés por el tema alimentario, más allá de la cocina o de un plato de comida, surgió por la revelación de la existencia de algo a lo que se le denomina como “patrimonio gastronómico”, y en particular a la historia y definición que proviene desde la Unesco. Cuestión que me llamó la atención debido a los alcances que este podría tener en los países que resaltan y resguardan una identificación importante con preparaciones o ingredientes. A raíz de esto, comencé a buscar de qué se trataba esto y de su realización en Chile, con la hipótesis de encontrar una aproximación débil desde la intuición respecto a las tradiciones culinarias y las pérdidas que eso podría significar.

Pronto llegué a artículos académicos, principalmente de corte antropológico, que hablaban de este fenómeno. Pero, mientras más indagaba, más me alejaba de aromas y sabores y me acercaba a una variedad de implicancias sobre otras materias; de cuál es su relación con campesinos, pueblos indígenas, con la nutrición de los centros urbanos, de su dimensión cultural e identitaria. Todo revuelto en un *bowling* en el que la fuerza globalizante, autóctona, urbana, y rural, se debatían, mezclaban o repelían.

De esta manera, el interés por la mesa y la curiosidad por expresiones culinarias, se extendió a rincones que pasan desapercibidos al momento de pelar una papa o echarse un tenedor a la boca. Enseguida comencé un recorrido por la relevancia de la comida en un plano que, si bien no me llevó a sabores ni recetas, sí a entender algo de su importancia simbólica y material para la diversidad de culturas que conviven en territorio nacional. Y no solo en la protección de sus particularidades, sino que como un recurso común que atraviesa prácticamente todo el tejido social.

En este transcurso, me encontré con debates sin mucha incidencia en el espacio público, pero con repercusiones tangibles para quienes viven de lo producido o recolectado, como la discusión de los límites de lo que se considera patrimonio, la prevalencia de lo tradicional por sobre la innovación respecto al mismo, o la presencia o ausencia de legislación que permita un campo de acción más amplio. Campos de análisis que, fuera de la reflexión teórica, pueden significar

oportunidades y reconocimientos valiosos para comunidades que conviven y trabajan a diario con la memoria y la transformación de elementos heredados que sobrepasan la barrera de lo comestible. Más que reemplazar un ingrediente por otro, lo que se cocina es la subsistencia de una cultura, tanto en el ámbito social y económico, como en el identitario.

Gracias a esa exploración tuve la oportunidad de conversar con quienes han observado con detalle un área dentro de la cultura que quizás no tiene tanto protagonismo, ni se le destinan muchos fondos, como lo es el patrimonio inmaterial. Un sector reducido que hay que mirar aún más cerca si se quiere hablar de patrimonio alimentario, pero que funciona como una ilusión óptica, pues en este se contiene una de las actividades más esenciales para las personas y seres vivos, como lo es comer y alimentarse. Una costumbre, y a su vez necesidad, que une y divide al mismo tiempo, ya sea por origen social, etnia, género, edad o lugar en que se habita. Al punto, por ejemplo, que si el queso está mal repartido produce tensiones que se manifiestan como posturas políticas, o en el mismo cuerpo o salud de las personas.

Realidad que se reproduce cada vez que se desconocen las múltiples dimensiones del producto que se planta, se cosecha y se come, fuera de los índices de producción, disponibilidad de alimentos o rentabilidad de los campos. Justamente, la aproximación económica no es el único enfoque cuando existen familias que viven en localidades y campos que ven disminuida su calidad de vida a causa de un modelo agrario que privilegia el uso de agrotóxicos y el monocultivo para exportación. Tampoco cuando, por necesidad, se privilegian alimentos ultraprocesados por sobre los nutricionalmente aconsejables o adecuados que llegan al comercio sin ningún control sobre su valor, lo que deriva, entre otras cosas, en los niveles de obesidad y en enfermedades relacionadas con la mal nutrición.

Ni menos cuando un sector como la Agricultura Familiar Campesina, responsable de la gran mayoría de las frutas y verduras que se consumen en el país, esté concentrada en una porción mínima de tierras, y sus dificultades económicas y sociales sean cada vez mayores. Ni, para terminar, con la paulatina desaparición de una biodiversidad y de alimentos propios de los ecosistemas del país y, junto con esto, comunidades que han sobrevivido gracias a ello.

Así, lo que pretende esta investigación es dar algunas luces sobre lo que implica hablar de la alimentación y de los espacios que se exhiben si se observa desde distintos ángulos, con especial énfasis en el que apunta al rol de la perspectiva patrimonial y de su importancia en todo el panorama alimentario. Con el objetivo, además, de que se aprecie como un tejido que rodea temáticas y coyunturas que quizás no aparecen en un primer vistazo, pero que, si se sigue el hilo, se puede ver con algo más de claridad la unión de los puntos y el espacio que recorre.

# **CAPÍTULO 1: EL ALIMENTO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

## **EL CONCEPTO DE LO CULINARIO COMO PATRIMONIO CULTURAL: DEFINICIÓN Y ORIGEN**

Comer es una de las actividades más básicas e instintivas del ser humano. En algún momento de la historia, también fue el motivo por el que se comenzó a conformar la sociedad como se conoce, en primera instancia por el paso de lo crudo a lo cocido, y luego gracias a la estabilidad permitida por los sistemas de cultivo. Transcurso en el cual el alimento y su producción evolucionó a una actividad que distingue a cada pueblo y comunidad por sus particularidades culinarias, y se convirtió en una costumbre con la que es posible conectar con los miembros de la misma.

Comer no es solo nutrirse, sino que es una forma de identificación, comunicación y distinción gracias a las posibilidades que entregan las características especiales de cada preparación y los rituales que conlleva. Es un acto sensible, ya sea por los múltiples sentidos involucrados, o por las emociones que convoca el acto de reunirse y compartir. Cada plato es una cadena de dedicación, trabajo y una carga de recuerdos y tradiciones que están mezclados con los modos de preparar, de consumir y de disfrutar una determinada comida. Una memoria en la que confluyen historias personales y colectivas, reflejando rasgos importantes de cómo se ha constituido un país. En el caso de Chile, por ejemplo, según Sonia Montecino, Premio Nacional de Ciencias Sociales, la empanada no es solo una fiel representación de cómo los hechos que van construyendo una idea de nación se demuestran en las comidas, sino que también se traduce en una suerte de personalidad compartida, en sus luces y sombras:

“Yo tengo algunas hipótesis, trabajo con algunas metáforas. Por ejemplo la idea de que nosotros somos una sociedad tapada, y si tú vinculas esto a un determinado tipo de plato, la empanada es lo máximo porque es algo que envuelve, algo que uno no sabe necesariamente qué es lo que hay (...). Digo tapada porque

nosotros somos una sociedad muy hipócrita, todo por debajo, todo oculto y un momento se ‘destapa la olla’ y empiezan a salir todos los demonios que tenemos adentro”<sup>1</sup>.

Por consiguiente, la gastronomía también es política, en palabras de Montecino, cuando se le mira detenidamente a la cocina de un grupo, “de una sociedad, se pueden develar todas las estructuras que están funcionando”. Es decir, “la gastropolítica tiene que ver con cómo se distribuyen los alimentos, quiénes los comen, cuánto se come, cuántos se sientan a la mesa, y cómo se sientan a la mesa. Son temas estructurales que determinan muchas valoraciones y conductas que hacemos de los sujetos”<sup>2</sup>.

Como se aprecia, si las recetas tienen su ingrediente secreto, todas las prácticas relacionadas con la alimentación esconden señales de cómo se conforma la sociedad en todo tipo de niveles. En otras palabras, es cultura, y como toda expresión cultural, está inmersa en una variedad de recursos que transitan por distintos medios que debaten entre sí, se superponen los unos a los otros, y que requieren presión para cobrar forma de sistema<sup>3</sup>. Un ejemplo de esta olla en la que se mezclan distintas perspectivas y nociones a un nivel macro, es lo que sucede con la Unesco y la visión que instaló sobre lo que se considera como patrimonio cultural inmaterial y, dentro de este, el patrimonio alimentario.

El patrimonio no siempre ha sido definido, ni es la única interpretación actual, como “un conjunto determinado de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos, y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a las siguientes”<sup>4</sup>. Esta simple definición bajada desde la Unesco para instalarse en los 139 Estados que la reconocen, ha sido el resultado de un largo proceso que tiene su origen en “la Declaración Universal de Derechos Humanos, de 1948 —que en realidad es el gran marco normativo de todos los cuerpos jurídicos internacionales y nacionales—, el Pacto

---

<sup>1</sup> CooperativaFM. (2017, 12 de septiembre). Antropóloga explicó origen de la comida típica chilena. [https://www.youtube.com/watch?v=wLbR5iKeZDQ&t=1142s&ab\\_channel=CooperativaFM](https://www.youtube.com/watch?v=wLbR5iKeZDQ&t=1142s&ab_channel=CooperativaFM)

<sup>2</sup> Programa Explora. (2015, 28 de enero). Gastropolítica. - Sonia Montecino. [https://www.youtube.com/watch?v=yVG0u3Y8vts&t=108s&ab\\_channel=ProgramaExplora](https://www.youtube.com/watch?v=yVG0u3Y8vts&t=108s&ab_channel=ProgramaExplora)

<sup>3</sup> Thompson, E. P. “Costumbres en común”. Crítica, 1991. P.20.

<sup>4</sup> Dibam, Memoria, cultura y creación. Lineamientos políticos. Documento, 2005.

Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, de 1966, y el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos, del mismo año”<sup>5</sup>.

Estas primeras instancias, derivadas de la globalización post Segunda Guerra Mundial, se manifestaron en el área cultural y, en particular, en lo concerniente a lo patrimonial. Unesco fue la institución encargada de establecer los parámetros que, distintos países, como lo hizo Chile, podrían adscribir. En esta conformación de principios y guías conceptuales, que originalmente se restringieron a lo material y a la monumentalidad, hubo debates que presionaron para democratizar el reconocimiento validado por la Unesco a nivel internacional, ya que los parámetros iniciales generaban una sobrerrepresentación de algunos países. Ante esto, la Unesco respondió tomando distintos pasos en dirección a una definición, valorización y salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, lo cual concluyó en “la Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad y su Lista asociada del patrimonio cultural inmaterial que necesita medidas urgentes de salvaguardia”, que cambió el foco de las cosas a las personas<sup>6</sup>.

Un primer paso que, si bien tuvo algunos indicios durante la segunda mitad del siglo XX, fue durante los años noventa y la década de los 2000, cuando el patrimonio inmaterial tomó ritmo y se estableció de manera definitiva mediante un acuerdo que se realizó por una gran mayoría de países el año 2003. Debate que se tradujo en ocho puntos base que expresan, en forma resumida, lo siguiente: el patrimonio inmaterial es una práctica continua, fuente de creatividad y cohesión social, para el que su reconocimiento es esencial para el respeto y convivencia con la naturaleza. De esta manera se garantiza la función de quienes lo practican, otorga prioridad a la transmisión generacional y reconoce la interdependencia entre distintos actores: el patrimonio cultural material, inmaterial y natural<sup>7</sup>.

Eventualmente, estos fueron los lineamientos responsables de que las prácticas alimentarias se instalaran como una cuestión digna de ser considerada por la política cultural a nivel

---

<sup>5</sup> Arista, Adriana. “Alimentos, cocinas e intercambios culinarios”. “La cocina, patrimonio cultural del Perú”. Ciudad:editorial 2015. Universidad de Guadalajara, 2015. P.191.

<sup>6</sup> Di Giovane, M., y Brulotte, R. “Edible Identities, Food as Cultural Heritage”. Ashgate, 2014. P.12.

<sup>7</sup> Arista, Adriana. <sup>7</sup> Arista, Adriana. “Alimentos, cocinas e intercambios culinarios”. “La cocina, patrimonio cultural del Perú”. Ciudad:editorial 2015. Universidad de Guadalajara, 2015. P.193.

institucional. Luego de una discusión dada en Francia por un grupo de expertos, se acordó que tanto el alimento como sus actividades asociadas, si bien no estaban explícitamente incluidas en el acuerdo de patrimonio inmaterial, sí pueden estar incluidas implícitamente en lo estipulado en el artículo dos<sup>8</sup>. El cual se menciona que los propios grupos y comunidades tienen la capacidad de determinar qué usos, representaciones, conocimientos y técnicas, son parte de su patrimonio cultural y/o inmaterial.

De modo que, en un mundo en que la globalización se expresaba también en el campo culinario, con restaurantes y cocinas de distintos colores esparcidas e instaladas en las grandes ciudades de cada país, se propuso una nueva forma institucional para que los estados reforzaran su identidad y cultivaran un aprecio hacia lo propio. Esta concepción amplió el entendimiento de lo culinario y, en cuanto a términos diplomáticos, superó las fronteras de los platos y preparaciones, incluyendo a la historicidad de cada producto y su influencia sobre la identidad de un grupo. Es decir, desde la papa recogida de la tierra, hasta su preparación es considerada como un proceso complejo que promueve el respeto mutuo entre las comunidades e individuos, además del desarrollo sostenible.

La escalada de acuerdos y discusiones diplomáticas sobre menús y materias primas llegó a su punto cúlmine el año 2010, cuando la Unesco declaró algunas prácticas alimentarias como parte

---

<sup>8</sup> Artículo 2: Definiciones:

1. Se entiende por «patrimonio cultural inmaterial» los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

2. El «patrimonio cultural inmaterial», según se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes:

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; e) técnicas artesanales tradicionales (unesco, 2003).

de su lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad<sup>9</sup>: la dieta mediterránea —compuesta por las de España, Grecia, Italia y Marruecos—, la gastronomía de los franceses y la cocina tradicional mexicana. Cabe mencionar que este debate se da a nivel de política internacional, con posturas y medidas que surgen más bien de arriba hacia abajo, que al revés. En otras palabras, para grupos de personas, ya sean comunidades campesinas o indígenas, o incluso naciones completas, la carga que conlleva el concepto de patrimonio alimentario puede haber estado incorporado de manera orgánica en su dinámica, dadas sus propias particularidades. No obstante, sin una definición formal que representa los intereses de acuerdos políticos globales que demarcan las maneras en cómo los conocimientos y prácticas deben ser reconocidos y preservados.

“De este modo, y como señala Prats (1997, p. 33), las instancias oficiales son aquellas encargadas de ‘activar’ el patrimonio. Sin ellas, el reconocimiento del patrimonio no existe como tal, al menos de manera oficial (es decir: socialmente ‘reconocida’). (...) Dicho sector experto y, en un siguiente paso, oficial, se encuentra en los distintos niveles territoriales, desde lo local hasta lo supranacional, pasando por toda la panoplia posible de espacios intermedios (que tampoco son necesariamente los mismos en todos los contextos). De este modo, el patrimonio —el alimentario, en nuestro caso— es declarado en diferentes niveles, y atendiendo a criterios e intereses distintos en cada caso”.<sup>10</sup>

Dado el hito inaugural, a la alimentación y sus prácticas asociadas se les consideró como una arista dentro de este sistema en donde se debaten distintas posiciones y fuerzas para escoger aquello que se quiere rescatar del pasado para ser observado y transmitido, lo cual ha generado un fenómeno que ha ido adquiriendo gran relevancia e interés académico, cultural, económico y político. Para Alejandra Alvear, antropóloga con magíster en Historia y Cultura de la Alimentación, a raíz de los reconocimientos de las listas representativas de la Unesco, el impacto que ha tenido en la disposición de los estados hacia este fenómeno ha sido creciente, algo como un llamado a

---

<sup>9</sup> “Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity: The Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity (see criteria) is made up of those intangible heritage elements that help demonstrate the diversity of this heritage and raise awareness about its importance” (<https://ich.unesco.org/en/purpose-of-the-lists-00807>).

<sup>10</sup> Medina, Xavier. “Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística”. En “Anales de Atropología”. Universidad Nacional Autónoma, 2017. P. 108.

“reflexionar en sus propios países y en sus propios territorios qué pasa con estos patrimonios que ciertamente no han estado visibilizados lo suficiente”.

Además, menciona que la transversalidad de campos en los cuales produce interés, se da por los alcances de su discusión y la complejidad de su abordaje: desde la institucionalidad es visto como una práctica cultural, desde la agronomía como una práctica productiva o a partir del turismo como un servicio y motor de desarrollo económico. “Entonces claro, para su abordaje, si uno quisiera hacerlo de una manera seria, tienen que interconectarse todos esos puntos justamente para fortalecer y para dar cuenta de esa complejidad que implica el patrimonio alimentario, que está vinculado a los sistemas alimentarios y por lo tanto involucra a temas desde la producción hasta la distribución (...), las formas de preparación y de consumo y hasta el desecho, que también forma parte de los sistemas alimentarios”, concluyó.

Como se puede apreciar, el patrimonio alimentario es también una actividad productiva y creadora de valor económico. Si bien su potencial en este respecto no se restringe a un solo campo, el turismo es uno de los más comunes a los que se le ve asociado; “el turismo, y muy especialmente el de base cultural, tiene en el patrimonio uno de sus principales activos. Como actividad económica, altamente relevante y creciente, el turismo encuentra en el patrimonio gastronómico un valioso recurso para atraer visitantes, y además ofrece una amplia adaptabilidad a las demandas del mercado, creando negocio en diferentes sectores (producción, restauración, hotelería, comercio)”<sup>11</sup>.

Como parte del sector culinario, quienes se vinculen a este medio por su dimensión patrimonial están insertos en un mercado que mueve billones de dólares a nivel mundial y que se proyecta en línea ascendente hacia afines de la década. Por lo que la relevancia cultural de la comida se plasma también en su aspecto económico, en tanto se encuentra dentro de los intereses de una industria turística que, en el año 2019, se consolidó como uno de los sectores más

---

<sup>11</sup> Medina, Xavier. “Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística”. En “Anales de Atropología”. Universidad Nacional Autónoma, 2017. P. 110.

importantes económicos a nivel global, concentrando el 10.4% del PIB mundial y el 10.6% del total de empleos<sup>12</sup>.

Y como tal, se han formado acuerdos comerciales como estrategia para proteger la autenticidad del patrimonio alimentario. Un ejemplo de ello son las denominaciones de origen, que es un sello de calidad que hace referencia a la procedencia de un producto y cuya calidad se relaciona con una zona geográfica particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él. Estas regulaciones, que pueden ser a nivel regional, nacional o continental, nacieron a raíz de la falsificación de vinos en Europa en el siglo XIX a causa de una plaga que dañó cuatro millones de hectáreas de viñedos. Pablo Lacoste, doctor en Estudios Americanos por la Universidad de Santiago de Chile, así lo narra en su columna “Nuevo acuerdo con la Unión Europea: ¿identidad o colonialismo consumista?”, publicada el 29 de julio del 2019 en La Tercera:

“Los franceses comenzaron a falsificar sus propios vinos, con productos extraños, como pasas de uva de Turquía, vinos españoles y alcoholes industriales. Con esas y otras materias primas, los comerciantes de Burdeos mandaban los vinos al mercado nacional e internacional, engañando al consumidor”.

Situación que terminó por crear una “cultura de la falsificación” y eventualmente un etiquetado que hoy por hoy pretende proteger el patrimonio agroalimentario, garantizando su originalidad mediante la alusión al territorio que le otorga características únicas al producto. Sin embargo, esto, que pretende ser una herramienta de resguardo y beneficio para quienes han mantenido las tradiciones y le dan vida a los alimentos, no siempre resulta de esa manera, debido a que las prácticas culturales no se restringen a un solo territorio. Un ejemplo en Chile del aprovechamiento de estos sellos para aumentar el precio de los productos y dejando de lado a las comunidades, es lo que ocurrió, según el testimonio de Alvear, con las comunidades salineras de Cahuil. En sus palabras, la empresa que se apropió del sello la utilizó para aumentar el precio de la sal “pero no eran los salineros quienes recibían los beneficios de eso que uno podría decir que es

---

<sup>12</sup> Global Economic Impact and Trends 2021. “Travel and Tourism Economic Impact” . 2021. P. 3.

una ventaja, entonces se suscita todo ese tipo de conflictos porque tampoco está muy reglamentado cómo funcionan las denominaciones de origen”.

En vista de todo esto, está más que claro que el patrimonio alimentario no es solo un concepto que apunta a los platos que se podrían considerar típicos o idiosincrásicos de alguna zona o cultura. Es, además, un “campo de actuación que no solamente ha llegado para quedarse, sino que tiene por delante un importante margen de crecimiento que, sin lugar a dudas, continuará proponiendo interrogantes y necesidades que deberán ser resueltas”<sup>13</sup>. Un terreno que se extiende y se adapta de formas distintas en los países a los que llega, generando espacios de conversación y disputa por los intereses involucrados y por los actores que incluye, como si fuese una mesa dispereja, con muchos desniveles, puesta con un sinfín de ingredientes y propuestas, y con la presencia de quienes siempre quieren una tajada más grande.

## **REALIDADES EN LATINOAMÉRICA Y SU RELEVANCIA CULTURAL-ECONÓMICA**

Luego de miles de años de evolución y complejización de la cultura, en la que cocinar fue quizás una de sus primeras expresiones, se ha reconocido la importancia de la comida y de su capacidad de captar lo más profundo de un pueblo, convirtiéndose en una de las cartas de presentación de las naciones frente al mundo. Es una manera de digerir fácilmente la identidad de cada territorio, o lo que es instalado como lo representativo de sus sabores, historias y cocinas.

Para Alvear, una de las virtudes que conforman su relevancia es su transversalidad. No es exclusivo de un solo lugar físico ni campo de desarrollo, sino que es posible llegar al rol del patrimonio alimentario desde una amplia variedad de aristas. En el caso de Latinoamérica, según su experiencia, hay ejemplos de todo; países en que se lo ha trabajado desde el ministerio de Salud, desde la agricultura, otros en que ha sido una mezcla entre alimentación, cultura y artes, o también

---

<sup>13</sup> Medina, Xavier. “Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística”. En “Anales de Atropología”. Universidad Nacional Autónoma, 2017. P. 112.

vinculado con deporte. Por otro lado, menciona, esa misma cualidad ha funcionado como un freno para abordar la complejidad del tema alimentario de forma integral:

“La verdad es que ha costado mucho a nivel latinoamericano poder tener políticas que sean efectivas de protección a su patrimonio alimentario, pesa mucho por una parte lo comercial y también que el patrimonio alimentario puede llevar adelante políticas que estén por la protección de la biodiversidad en un modelo económico donde la monoproducción es lo que impera y por lo tanto atenta contra la biodiversidad (...) En Latinoamérica, por nuestros sistemas de desarrollo, se ven acciones aisladas de protección, de reconocimiento a ciertas cocinas, o de ciertos productos, o de la obtención de ciertas denominaciones de origen, pero no se logra entender la importancia que tiene la protección del patrimonio alimentario y por qué en el fondo ayuda al desarrollo sostenible y a la sustentabilidad de los propios territorios”.

A pesar de aquello, una de las industrias que han aprovechado de forma transversal el encanto de lo culinario, sin importar las fronteras, es el turismo, que puede ser tanto un efecto como el origen de la institucionalización de distintos talismanes de identificación que se encuentran en las prácticas alimentarias, comúnmente a nivel de nación. Como es usual en las industrias culturales de occidente, una vez que los productos son estandarizados se pierde su complejidad y se demuestra, de manera implícita, que los discursos entorno a ellos son generados con fines políticos, económicos e ideológicos<sup>14</sup>.

Puede ser que esta cualidad diplomática que goza actualmente la gastronomía sea debido a la hospitalidad del acto de sentarse a comer. Toda persona que es invitada a la casa de un amigo o familia involucra de manera inherente una invitación a comer, y lo mismo ocurre con las celebraciones: todas incluyen como uno de sus aspectos centrales una comida característica de la ocasión, de la festividad, de la estación, y de los gustos de los comensales. Preparación que si bien puede ser algo espontáneo o planificado con antelación, siempre tiene el objetivo de ser disfrutado y de que haya un consenso respecto a lo rico del resultado.

---

<sup>14</sup> Aguilera, Isabel. “Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche”. SOPHIA AUSTRAL, 2019.

Por ello es que es posible que el rubro culinario sea la manifestación más amable y cálida frente al extranjero o invitado. La oferta gastronómica no es una mera invitación a ingerir alimentos, sino que a compartir y a conocer las dinámicas y la intimidad de un hogar. Así, la búsqueda por conocer a las personas que habitan un determinado territorio se da, en parte importante, gracias a este acto que mantiene con vida a la humanidad y sus culturas.

Y dado que toda la cadena alimentaria tiene la capacidad para crear anuncios de identidad de patrimonio cultural en distintas escalas, es oportuno observar cómo se ejecuta al ser un fenómeno creciente. Más aún con el conocimiento de que existe un fuerte propósito comercial en las designaciones de patrimonio cultural, lo cual repercute en todo tipo de niveles a quienes estén involucrados. Sin embargo, ver solo el aspecto comercial es ser negligente con el intercambio que se da entre las industrias culturales y alimentarias, en especial a una escala local. Se pierde el viaje de un alimento a través de una cadena para convertirse en patrimonio y su uso para indicar, explicar y replicar importantes reclamaciones ideológicas, de identidad, propiedad, soberanía, y valor<sup>15</sup>.

Una cosa es el mercado de los folletos, la dedicación a las reseñas de cada plato y las toneladas de información virtual respecto a qué comer en cada lugar del mundo, y otra cosa muy distinta es cómo el tema de la alimentación es manejado hacia adentro. Es decir, siempre está la posibilidad de que la mesa frente al invitado o invitada ofrezca algo que poco y nada tiene que ver con las distintas identidades que componen cada pueblo, y que ese acto de calidez de la invitación no sea consecuente con el olvido de quienes mantienen con vida los productos que llegan a la mesa. Dos escenarios que son la trastienda para que las ganancias políticas y económicas, así como el discurso de descentralización e integración cultural, sean una entrada para así engañar el estómago y sean otros a los que les llegue el plato de fondo.

Una realidad que es recurrente en las actividades que rodean al patrimonio, invisibilizando la diversidad de clases y etnias, o presumiendo que estos bienes son impermeables y que no absorben lo derramado por las fracturas generadas por las diferencias y desigualdades que surgen

---

<sup>15</sup> Aguilera, Isabel. “Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche”. SOPHIA AUSTRAL, 2019. P. 2-3.

en la interacción de estos grupos. Aunque sea posicionado como un elemento aglutinante, Néstor García Canclini, antropólogo y crítico cultural argentino, argumenta en “Los usos sociales del patrimonio cultural” que estudios desde las ciencias sociales han demostrado que, a medida que descendemos en la escala económica y educacional, disminuye la capacidad de apropiarse del capital cultural transmitido por esas instituciones. Una razón de aquello es que los grupos subalternos no participan en su formación y, a sus propios capitales simbólicos, se les atribuye un rol secundario. La concepción de patrimonio como capital cultural tiene la ventaja de no presentarlo como algo neutro y fijo, sino que como algo que se acumula, renueva, y que produce rendimientos que son apropiados de forma desigual.<sup>16</sup>

Justamente, la heterogeneidad en distintas escalas es utilizada por las “clases hegemónicas para obtener una apropiación privilegiada del patrimonio común. Se consagran como superiores ciertos barrios, objetos y saberes”<sup>17</sup>. De modo que el patrimonio también es un ente que propicia los escenarios de reproducción de diferencias, en los que las culturas hegemónicas relegan a ciertos productos, generados por quienes no han sido incluidos en la construcción del discurso de lo tradicional y lo que merece ser preservado, a tener menos posibilidades de que sean validados y generalizados, siendo que muchas veces son más representativos de las historias locales.

Un ejemplo de esto es Perú y su trayectoria en el campo del patrimonio alimentario para llegar a la Lista Representativa de la Unesco. Raúl Matta, sociólogo, especialista en problemáticas de la alimentación y cocina peruana, plantea que, a pesar del énfasis en la continuidad cultural y el diálogo intercultural, el paradigma de la Unesco en este respecto opera más como una élite dirigida a un escenario global competitivo que como promotor para incentivar la inclusión y el resguardo. Matta comenta que en Perú, el discurso que sustentó la inscripción en la Unesco fue uno que buscó, mediante un balance de tradición y mercado, que la cultura culinaria pudiera entregarle un impacto económico positivo y guiarlos a una reconciliación social en un país moldeado por inequidades de raza, clase y género<sup>18</sup>.

---

<sup>16</sup> García Canclini, Néstor. "Los usos sociales del Patrimonio Cultural". En "Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio". Encarnación, 1999.

<sup>17</sup> Ibid. P.18.

<sup>18</sup> Matta, Raúl. "Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO". Social Anthropology, 2016.

Con esta misión, Perú se propuso lograr el reconocimiento de su gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad. Para Matta, fue sobre la marcha que el sesgo ideológico y la toma de decisiones basada en el paradigma Unesco desviaron el enfoque del patrimonio alimentario, desde la diversidad cultural hacia estrategias de sostenibilidad impulsadas por la competencia del mercado, otorgándole a este proceso un enfoque que “prevé la salvaguardia del patrimonio alimentario mediante un mecanismo de reproducción enmarcado en la lógica de la mercancía”<sup>19</sup>.

En sus palabras, esta carrera ha demostrado cómo las preocupaciones culturales y antropológicas de la primera postulación se desvanecieron para dar espacio a objetivos desarrollistas que terminaron por elevar elementos y platos de la cocina tradicional popular del Perú, pero sin beneficiar en una forma proporcional a quienes mantuvieron el patrimonio vivo. El reconocimiento de la comida local y tradicional fue reemplazado por un programa orientado a los negocios que apuntaba primero a impulsar la comida peruana a circuitos gastronómicos de clase mundial, y luego a venderla como patrimonio cultural. Bajo esta premisa, la presencia de las comunidades locales como custodias del patrimonio se ha tornado prácticamente inadmisibles<sup>20</sup>.

Otra nación ampliamente reconocida por sus sabores y productos a nivel mundial es México, pero en su caso el camino a la Unesco fue algo más fructífero que el de Perú. Fue el año 2010 cuando “la cocina tradicional mexicana, cultura colectiva, viva y ancestral” fue registrada en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad<sup>21</sup>, particularmente el caso de la región de Michoacán como representativa del país.

Sobre este caso, el antropólogo Charles-Édouard de Suremain, especialista en temas alimentarios e investigador del Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, menciona que es importante detenerse en la multiplicidad de actores que participan en la patrimonialización; los

---

<sup>19</sup> Di Giovane, M., y Brulotte, R. “Edible Identities, Food as Cultural Heritage”. Ashgate. England, 2014. P. 349.

<sup>20</sup> Op.cit

<sup>21</sup> Suremain, Charles-Edouard. “Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local”. Travaux et Recherches dans les Amériques du Centre, 2017. P.68.

distintos intereses y motivaciones que son parte y que se ven revueltos en ese escenario pueden provocar tensiones. Por un lado, hay actores que persiguen una ganancia monetaria, utilizando el patrimonio como herramienta de marketing, y por otro, quienes persiguen “aspiraciones que no son estrictamente económicas, estas se refieren a otras aspiraciones más amplias, como la integración territorial, política y cultural; y de forma más general al reconocimiento ciudadano y de la identidad”<sup>22</sup>.

El revoltijo es grande y se encuentra de todo: desde la voluntad del Estado para valorar territorios y productos, usualmente vinculados al turismo y al sector agro-industrial, hasta iniciativas locales, indígenas y campesinas que reflejan “más o menos las políticas públicas y privadas de desarrollo, recogidas por múltiples organizaciones no gubernamentales”<sup>23</sup>. Caldo del que son parte también las rutas gastronómicas mexicanas, que permiten visibilizar los efectos de ciertas aproximaciones con el patrimonio y de las tensiones que menciona Suremain.

La del cacao en Uxmal es una de ellas. Ubicada en el estado de Yucatán, es una antigua ciudad Maya que actualmente es un importante foco turístico y tiene muchos comentarios en la plataforma Trip Advisor que califican de excelente la experiencia en el “Choco-story, ecoparque museo del chocolate”. Lugar en el que, incluso, se puede participar de la ceremonia Cha-chaac para “conectarnos con la madre tierra” y pedir por lluvias para las milpas.

Sus dueños son Agustín Otegui, empresario que maneja una cadena de panaderías en Michoacán, y su socio Eddy Van Velle, belga que preside el Grupo Puratos, productor mundial de ingredientes para el sector pastelero y con gran presencia en Latinoamérica. Para Suremain, esta relación es un reflejo de lo que ocurre con el patrimonio; empresarios que inventan o recrean una tradición agotada, un “‘anacronismo imaginario’, pero con consecuencias económicas reales” para los negocios que se ven favorecidos por este recurso.

---

<sup>22</sup> Suremain, Charles-Edouard. “Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local”. *Travaux et Recherches dans les Amériques du Centre*, 2017. P. 170.

<sup>23</sup> *Ibid.* P. 170.

La escena de los empleados del museo, pintados y con vestimentas alusivas a la cultura maya ancestral, no sería una reivindicación de los herederos de esa cultura, ya sea en términos ideológicos o económicos, sino que un “anacronismo que permite ocultar ciertas partes de la historia o algunos actores molestos, en este caso los indígenas y campesinos contemporáneos. A nivel más general, me atrevería a decir que el anacronismo es constitutivo de la consolidación del patrimonio”<sup>24</sup>.

Esto genera, entonces, que uno de los productos característicos de una determinada cultura sea apropiado, mediante estrategia patrimonial-turística, para ser comercializados a gran escala y beneficiar, así, con su volumen, principalmente a entidades privadas y no a los empleados que son originarios de la comunidad. Orientación que ha generado que la ruta del cacao haya crecido al nivel de considerarse una industria que permitiría la reactivación económica en México post pandemia, y que “a escala del país es marginal el cacao producido que no sea absorbido por las grandes plantas industriales. Eso se debe no sólo a la política de compra-venta del cacao, sino también al proceso de monopolización de las tierras privadas y ejidales por parte de las grandes empresas desde hace varias décadas, con el fuerte apoyo de los gobiernos. Como en el caso de la ruta del tequila o del café, la del cacao en Campeche beneficia hoy más a las empresas privadas que al campesinado local”<sup>25</sup>.

Además de estas modalidades de patrimonialización y de los intereses que persiguen según el destino de los beneficios que producen, es posible encontrar iniciativas que han empleado formas diferentes de apropiarse de este fenómeno y utilizarlo como un modelo que ha mejorado las condiciones de vida en contextos rurales e indígenas. Uno de ellos es el Parque de la Papa en Perú, Cusco, que fue levantado por seis comunidades quechuas y con el apoyo de la ONG local, Andes. Ubicado a 4 mil metros de altura aproximadamente, este terreno montañoso, húmedo y verde en el que la distancia del suelo y las nubes es imperceptible, se conformó como tal a causa de la inquietud de las comunidades por conservar su patrimonio biocultural y de articularse al mercado turístico.

---

<sup>24</sup> Suremain, Charles-Edouard. “Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local”. *Travaux et Recherches dans les Amériques du Centre*, 2017. P. 173.

<sup>25</sup> *Ibid.* P. 174.

Con más de seis mil habitantes y ocho mil hectáreas en las que se encuentran variedades de quinoas, tubérculos y cientos de tipos de papas de todos los colores, las comunidades lograron organizarse y conformar un “protocolo comunitario biocultural (PCB) del Parque de la Papa para la distribución equitativa de beneficios (...). Constituyó un proceso de empoderamiento para las comunidades y sus instituciones, permitiendo un control efectivo de la toma de decisiones”<sup>26</sup>. Conjunto de medidas que, junto al compromiso de mantener los conocimientos y prácticas locales en el manejo del territorio, se distanciaron del programa estatal de Turismo Rural Comunitario (TRC):

“El TRC pareciera perfilarse como una alternativa a la economía campesina. Sin embargo, los estudios sobre este modelo de turismo comunitario en los Andes tienden a confirmar el carácter ambiguo (positivos y/o negativos) de los impactos del turismo. Así el modelo de TRC se encuentra criticado entre sus potencialidades y límites”<sup>27</sup>, indicó el antropólogo y especialista en turismo, patrimonio e identidades contemporáneas, Cristian Terry.

Entre las actividades que se ofrecen para el turista, se encuentra el “turismo vivencial”, talleres de tejido, caminatas por los cultivos, o también el colectivo Q’achun Waqachi conformado por mujeres de las comunidades que se dedican a recuperar técnicas culinarias tradicionales, pero también a elaborar nuevos productos gastronómicos a partir de las papas nativas. Modelo de turismo comunitario que ha generado cada vez más movimiento y consecuencias positivas en parámetros como ingreso monetario, educación, soberanía alimentaria y “buen vivir”. Aún más: el agrosistema aumentó su productividad, se ha recuperado la frontera agraria que había sido abandonada, y su manejo es más sostenible.<sup>28</sup>

---

<sup>26</sup> Argumedo, Alejandro. “Descolonizando la investigación-acción: el protocolo biocultural del Parque de la Papa para la distribución de beneficios”. En “Decolonising methodologies: research and indigenous peoples”. Zed Books, 1999. P. 99.

<sup>27</sup> Terry, Cristian. “Turismo Rural Comunitario: ¿una alternativa para las comunidades andinas? El caso del agro-ecoturismo del Parque de la Papa (Cusco, Perú)”. En “El turismo en el mundo rural ¿Ruina o consolidación de las sociedades campesinas e indígenas? “. PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 2017. P.140.

<sup>28</sup> Ibid.

Apuestas como estas, se benefician de una reacción contra la globalización alimentaria basada en el realce de la gastronomía tradicional que convierte a la agricultura y la cocina en susceptibles de ser patrimonializadas o comercializadas. Y, al mismo tiempo, ofrece oportunidades a la población local, ya que les permite mantenerse en el territorio y reducir las tendencias migratorias campo-ciudad derivadas de un mayor control del proceso agrario, pues esas variedades solo pueden ser producidas bajo un modelo de producción campesino. Así, se puede inferir que la patrimonialización de la agricultura y la gastronomía también impulsan cambios en el proceso de producción, y obligan a ajustar los productos a ciertos estándares <sup>29</sup>.

Con ejemplos como este, se demuestra que la población local no siempre es un ente pasivo que produce materias primas para ser explotadas económicamente por terceros. Aquí, la voluntad institucional de proteger y utilizar el patrimonio alimentario como herramienta de desarrollo fue utilizada por las comunidades, quienes participan activamente de los procesos de patrimonialización y de la construcción de un servicio turístico que se amolda a sus necesidades y cultura. Pero, casos como el Parque de la Papa, en donde existe la autonomía y la negociación, parecen ser la excepción a la regla en un mundo patrimonial sumergido entre muchos actores e intereses cruzados.

Ahora bien, la comprensión nacional y extranjera del patrimonio alimentario parece ser oportuna y desafiante para evaluar las políticas culturales, pues las múltiples dimensiones de esta vía pueden actuar como puentes sólidos entre los beneficios locales e internacionales. Sin embargo, así como se construyen lazos, en este camino también se presentan desvíos que ponen en duda el destino que se quiere alcanzar, o que simplemente hacen perder el norte, generando un laberinto de opciones y rutas alternativas sin horizonte que transitan entre desniveles y ripio.

## **EL ESTADO CHILENO EN LA PATRIMONIALIZACIÓN ALIMENTARIA**

---

<sup>29</sup> Terry, Cristian. “Turismo Rural Comunitario: ¿una alternativa para las comunidades andinas? El caso del agro-ecoturismo del Parque de la Papa (Cusco, Perú)”. En “El turismo en el mundo rural ¿Ruina o consolidación de las sociedades campesinas e indígenas? “. PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 2017. P.140.

Dado que la veta inmaterial, en la que se encuentra lo culinario, se inserta en un sistema patrimonial ya establecido, es necesario tomar en cuenta críticas a su recorrido e implementación, para dilucidar la lógica con la que se opera en este ámbito. Pablo Aravena, historiador y autor de “La destrucción de Valparaíso, escritos antipatrimonialistas”, sostiene que la patrimonialización es el necesario enmascaramiento de la destrucción modernizadora de la ciudad. Esto quiere decir que la lógica de desarrollo patrimonial enfocada hacia el turismo y la explotación de una identidad vendible, es una pantalla de la precarización a la que se ha sometido a Valparaíso<sup>30</sup>.

Al respecto, Aravena explica que la retórica conservacionista de la gestión patrimonial si es aplicada sin un marco legal adecuado, con precario apoyo del Estado, y entregada a la expectativa de inversionistas por obtener retornos inmediatos vía turismo, lo que resulta es la destrucción del lugar<sup>31</sup>. Este debilitamiento del entramado social, se potenciaría por la debilidad de la implementación del sistema patrimonial, que entra como un nuevo motor económico luego de que los procesos modernizadores causaran desempleo. Pero, esta nueva vía de reconversión laboral no da abasto y las políticas apuntan más a la complicidad con la acumulación de riqueza<sup>32</sup>.

Aquello, desarrolla el autor, por una parte genera mercancías y, por otra, acota las posibilidades de proyección histórica de la sociedad porteña. La estrategia, según su interpretación, sería que, en todas las ciudades o comunas que se tuvo que reconvertir económicamente, luego de que la explotación industrial, se hayan venido a menos, la población se restrinja a un plan cultural impuesto para que las demandas no sean políticas ni gremiales, sino culturales. Un ejemplo de ello es tanto Valparaíso como aquellos lugares que otrora fueron de explotación salitrera o Lota misma.

En una conversación con el autor, detalló, mediante una anécdota, el corazón de su postura frente a la experiencia patrimonial:

---

<sup>30</sup> Aravena Núñez, Pablo. “La destrucción de Valparaíso”. Ediciones Inubicalistas, 2020.

<sup>31</sup> Ibid. P.26.

<sup>32</sup> Ibid.

“Yo siempre cito una entrevista que dio por otro motivo Ernesto Ottone padre, el viejo, cuando era asesor de Cultura del gobierno de Ricardo Lagos. Fue el gobierno donde más se hizo, digamos, trabajo de patrimonialización en Valparaíso. El viejo en una entrevista dice: ‘¿Por qué crees tú que aquí en Valparaíso los restaurantes empezaron en el 2000 y no empezaron antes, cuando Chile estaba creciendo como loco económicamente? Bueno, porque recién ahí nosotros hicimos el relato de Valparaíso’. Los procesos de patrimonialización en Chile son procesos verticales, es una forma de hacer política pública, es una forma de dinamizar económicamente sectores arruinados. Valparaíso es un lugar arruinado y el intento de patrimonializarlo es para darle respiración artificial, y recorre otros lugares arruinados de Chile”.

Si bien hace énfasis en que Valparaíso es el caso que conoce, sí sostiene que esta “falsa tabla de salvación” es un modo de proceder que se extiende a otras ciudades o comunidades. Respecto a lo estrictamente alimentario, aunque su implementación es más reciente, ya hay cuestiones que han sido señaladas como problemáticas por distintos actores partícipes del mismo, y a niveles que recorren buena parte de la cadena que rodea el plato de lo culinario; como tal, han demostrado que su maleabilidad abre aún más espacios de deliberación por los que transitan fuerzas que, en su falta de diálogo, apuntan en direcciones que, en vez de generar seguridad y soporte, causan tensiones y fracturas en su extensión.

Para David Barraza, chef chileno con amplia experiencia en el área pedagógica orientada al rescate del patrimonio cultural alimentario, el camino hacia el aprecio de los sabores y productos nacionales tiene un recorrido que excede a la llegada de la Unesco:

“Siempre hemos estado pendientes de lo que está sucediendo en otros lados. Yo estudié cocina hace muchos años atrás y los planes y programas jamás contemplaron hablar de la cocina chilena. No era tema. Sin embargo, luego nace Achiga, la Sociedad Chilena de Gastronomía y se empiezan a generar ciertos concursos de cocina con más fuerza en la década de 1980, y se empieza a valorar, y nos empezamos a dar cuenta que sí teníamos una gastronomía”.

Aunque hay investigaciones y recetarios que van incluso más atrás, como “Apuntes para la historia de la cocina chilena”, del historiador Eugenio Pereira Salas, que se publicó por primera vez en 1943, proponiendo una descripción de la cocina desde sus raíces hasta comienzos del siglo veinte. O también “Comidas y bebidas de Chile” del escritor Alfonso Alcalde, bajo el alero de la editorial Quimantú en 1972, una suerte de compendio de picadas de comida popular:

“Escribir una guía gastronómica de Chile es un desafío tan vasto como hacer un censo. La riqueza y la imaginación de nuestra cocinería popular no tienen límites. Cada ciudad, pueblo o aldea conserva las fórmulas secretas que no figuran en los menús oficiales. Es la comida ‘al natural’ que no es sacada de la receta de los libros. Es la comida basada en la ‘buena mano’ y en la sabiduría que adquieren los pueblos en el difícil arte de comer y pasar hambre”<sup>33</sup>.

Desde entonces, y como la comida misma, se podría decir que la situación actual del patrimonio alimentario está en una constante preparación y mutación. Mauricio Redolés, en una columna sobre la historia del completo en el número 27 de la extinta revista “Patrimonio Cultural”(2003), cuenta que desde el año 1959, cuando lo escuchó mencionar por primera vez, hasta el momento en que se detuvo a escribir sobre el mismo, los cambios fueron radicales. En primera instancia el llamado hot-dog, cuya diferencia, respecto del original gringo, radicaba en que la mayonesa era casera y preparada con el huevo entero. Luego, detalla, se vivieron largos años con la dicotomía de completo-especial, en la que el consumo de uno u otro denotaba si eras adulto o niño o mujer u hombre, barreras que fueron desapareciendo en un transcurso en el que se debatió sobre el uso de la salsa americana, el ají, el chucrut y el tomate. Y, finalmente, la evolución al completo italiano, la versión más transversal y popular, y de la que pareciera que nadie la sacará de su podio.

Con estos antecedentes en mano es prudente aseverar que el abordaje del patrimonio alimentario se encuentra entre la etapa hot-dog y la del completo-especial. Sobre lo primero porque Chile está suscrito a la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial de la Unesco, y no tiene un marco jurídico al respecto, por lo tanto, aún se atañe a la versión importada y es esta la

---

<sup>33</sup> Alcalde, Alfonso. “Comidas y bebidas de Chile”. Quimantú, 1972. P.6.

que rige la gestión del patrimonio, los procesos de salvaguarda, y las resoluciones correspondientes. Y, por otro lado, se han involucrado algunas instituciones a nivel estatal, principalmente desde el Ministerio de Agronomía y de Cultura, pero sin un discurso articulado que permita una orientación clara, sino que son variaciones que generan disputas sobre su pertinencia frente a la construcción de una receta que se proyecte a lo largo de las mesas del país.

En palabras de la antropóloga Alejandra Alvear, la dispersión es evidente y se ha hecho notar desde el año 2005, cuando el Estado trató de fomentar el patrimonio agroalimentario con el objetivo de convertirse en una potencia exportadora en este ámbito. Al respecto, dice Alvear:

“(…) ahí hubo una línea de trabajo vinculada al patrimonio agroalimentario que es un poco lo que trabaja la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) a través de esta serie de libros de patrimonio alimentario. Entonces, claro, ahí tiene un lugar mucho menor todo lo que tiene que ver con el mar, entonces han estado las visiones muy permeadas por cuáles son los rubros a los que cada ministerio, cada programa, se ha acercado al tema del patrimonio alimentario. También están las instancias del Indap, por ejemplo, que tiene líneas nominadas como de soberanía alimentaria, de apoyo a pequeños campesinos, a agricultores, etc. Pero claro, ahí es una visión más del apoyo a la tecnificación de los sistemas productivos, de ayudar a los sistemas de comercialización para que sus productos puedan llegar a ciertas ferias campesinas que son las que desarrolla el Indap fuertemente”.

La Convención, en este escenario, se sitúa como la primera expresión formal de las autoridades en pos de una institucionalización de lo alimentario en su dimensión cultural. Ratificada en enero del 2009 en el primer gobierno de Michelle Bachelet, es la única guía normativa del Departamento de Patrimonio Cultural del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, creado en octubre de 2014. Desde entonces, lo alimentario ha transitado en un camino que difícilmente se podría definir como ascendente, cosa con la que Carlos Reyes, periodista y autor del libro “Viaje al sabor: crónicas gastronómicas de un Chile Que no conoces”, coincide:

“Hace unos tres años el área de patrimonio inmaterial tuvo un segmento gastronómico durante el gobierno de Bachelet, y bueno, no resultó por distintos motivos. No hubo una cosa

que cuajara, sobre todo con el gobierno de Piñera que básicamente ignoró todo lo que es el ámbito de la gastronomía en términos de patrimonio, salvo por un par de iniciativas que todavía se mantienen vigentes en el área de patrimonio inmaterial. Eso fue bien lamentable porque se perdió una oportunidad de reforzar la identidad nacional a través de la comida, que es algo interesante de descubrir. En esa instancia de información, el área estaba a cargo de una diseñadora, entonces no había gente con muchas competencias más allá del entusiasmo. Fue bien poco prolijo el desarrollo de eso”.

Por otro lado, Isabel Aguilera, antropóloga con amplia experiencia en patrimonio alimentario mapuche, ha puesto el foco en aspectos clave de cómo aproximaciones distintas al patrimonio producen tensiones entre comunidades y el Estado:

“Yo tendería a pensar que las comunidades, en su proceso de identificación, reconocen en qué tipo de elementos y prácticas se auto representan, entonces el patrimonio no lo inventa el Estado y se lo impone a las comunidades. Lo que inventa son formalizaciones del patrimonio, pero eso no quiere decir que las comunidades no tengan un patrimonio anterior a la activación de ese patrimonio, ya sea para fines turísticos o para otro tipo de fines.

En ese sentido, agrega que es muy probable que lo que se conceptualiza como patrimonio en las comunidades sea distinto a lo que se conceptualiza como patrimonio desde el Estado, debido a la influencia de las definiciones que vienen de la Unesco. “Ahora que el Estado, en algunos procesos de patrimonialización de la alimentación, tiene más papel en la selección de elementos, creo sí. Pero no todos son iguales, hay algunos que los llevan unas reparticiones y otros que los conducen otras. Por tanto, lo que se espera de estos no es igual, hay algunos procesos que son más económicos, otros que son más políticos”, precisó.

Desde esa perspectiva, para que un elemento sea considerado es necesario que los criterios de selección, los valores asociados, y la forma de representar una identidad, “gocen de cierta hegemonía en el sentido de operar como elementos dominantes y efectivos en una cultura”<sup>34</sup>. Bajo

---

<sup>34</sup> Aguilera, Isabel. “Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche”. SOPHIA AUSTRAL, 2019. P. 113.

esa premisa, sostiene que con el hito del año 2015 de la publicación de “Patrimonio culinario y alimentario mapuche: acercamientos y contribuciones para su puesta en valor”, se confirma el giro hacia la necesidad de antigüedad y salvaguarda como criterios cardinales, lo cual se torna restrictivo porque:

“Al incorporar dos nuevos criterios para identificar lo patrimonial: la ruralidad y lo doméstico, lo que es tradicional y está en riesgo son aquellos elementos que se encuentran en el campo y adentro de las casas. Este giro en el discurso excluye sin remedio a los cócteles y a todos los platos novedosos -fusionados- que se venden en restaurantes mapuche en La Araucanía y Santiago. Lo mapuche urbano no parece tener valor patrimonial, tampoco la cocina mapuche pública”<sup>35</sup>.

De esta manera, el enfoque puesto en agricultores, cuidadores de semillas, además de reforzar la ruralidad en el patrimonio alimentario, “acentúa la conservación por sobre la transformación, labor que es propia de quienes cocinan”<sup>36</sup>.

El chef Barraza coincide en la importancia de la cocina urbana para la reproducción de tradiciones, y más que apuntar a una u otra manera de enfocar la patrimonialización, se dirige a la falta de promoción y de apego hacia las expresiones culturales en el país: “(...) yo creo que la línea va para allá en un tema de rescate y de potenciar el patrimonio que tenemos, pero con lo que le falta a todo el patrimonio de nuestro país, que son los contextos y sustento histórico que te hacen desarrollar un lazo afectivo con tu identidad”, señaló. Pero, también reconoce la ausencia de una comunicación entre los mundos de lo culinario: “Para mí, falta involucrar más a los principales actores, que son los agricultores, las cocineras o cocineros tradicionales, o la gente de las comunidades. Que planteen cuáles son sus necesidades o desafíos. Porque muchas veces se hacen estos proyectos en Santiago y a través de consultoras. La participación de la comunidad es muy poca”.

---

<sup>35</sup> Ibid. P. 122.

<sup>36</sup> Ibid. P. 123.

Para Alvear, las razones de la situación que menciona Barraza corresponden a una combinación de elementos. Por un lado está la complejidad del entramado estatal que puede mermar buenas intenciones, y por el otro encuentra propósitos transparentes con responsables directos:

“Yo creo que hay que diferenciar un poco las políticas de Estado con las políticas de gobierno porque efectivamente hay ciertas políticas de gobierno que tienen que ver con formas de comprender el mundo campesino o el mundo indígena, de cómo tiene que verse ese campo chileno. Cuando trabajamos en el libro de patrimonio alimentario en la región de Coquimbo, el FIA en ese tiempo estaba en un gobierno de derecha, nos dijeron que al momento de tomar las fotografías del libro no aparecieran las personas con las manos cochinas o con las manos con tierra, porque eso no era lo que ellos querían mostrar. Entonces, claro, ahí tú dices sí, hay ideología, de cómo tiene que ser, de cómo tiene que verse ese campo, de cómo tiene que verse ese campesino que no puede tener las manos con tierra cuando obviamente está sacando papas. Cosas que son muy obvias pero que se tratan de limpiar con esta suerte de imaginarios que hay sobre los distintos territorios y sobre lo que deberían ser las preparaciones, cuando la realidad es que eso no le agrega valor”.

Independiente de lo anterior, Carlos Reyes reconoce que se han hecho esfuerzos que han llegado a buen puerto, como la serie de textos de investigación patrimonial que se encuentran en la Fundación para la Innovación Agraria. Esta iniciativa, que surgió de las conclusiones realizadas por el Comité de Patrimonio Agrogastronómico en el año 2005, planteó la necesidad de contar con inventarios como fuentes documentales para impulsar proyectos vinculados con la función cultural y económica de los productos alimenticios a nivel regional. A partir del año 2012, y en una labor conjunta de FIA y de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile, se creó una metodología común de investigación, lo que produjo los primeros inventarios regionales<sup>37</sup>. Sumado a esto, Reyes encuentra otra experiencia importante de considerar:

“El Menú de Chile es un concurso que se hace desde el año 2017, básicamente lo implementó la asesora principal en estas materias que es la antropóloga Sonia Montecino. Se

---

<sup>37</sup> FIA.” Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Coquimbo”. 2018, p.23.

convoca especialistas de distintos ámbitos, usualmente grupos de trabajo interdisciplinario: cocineros, antropólogos, historiadores y profesores que se juntan y hacen grupos de varias personas de distintas regiones de nuestro país y establecen un menú compuesto por entrada, plato de fondo, postre y bebida, todos tradicionales y patrimoniales de una zona. Van contando la historia de cada plato, su receta, cuáles son los contextos históricos y territoriales. Algunos lo hacen desde una perspectiva súper académica y otra gente lo hace desde la guata, muy asociado a su historia de vida. Entonces, la idea de eso es tratar de generar una discusión del patrimonio alimentario nacional a través de estas recetas. Esa es una de las iniciativas más constantes o más importantes desde la gastronomía patrimonial que se hace desde el Estado a través del Ministerio de Cultura”.

De esta manera, se puede observar que el patrimonio alimentario está presente en las instituciones y es considerado como una vía para el desarrollo de distintos ámbitos, ya sea políticos y económicos o culturales y sociales. Con eso en consideración, un hecho que es apuntado como responsable en gran parte de las dinámicas señaladas, es la ausencia de una ley que incorpore al patrimonio alimentario en general, y a lo alimentario en específico, aparte de lo que contempla las denominaciones de origen implementadas por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial. Aunque actualmente hay un proyecto de ley en el congreso que modificaría lo estipulado por la ley original que data de 1970, distintas organizaciones y personalidades criticaron sus indicaciones, luego de que el gobierno apurara su tramitación en marzo del 2021.

Desde académicos hasta comunidades y trabajadores de la cultura a lo largo de todo Chile se unieron para frenar este proyecto. Dentro de los motivos que se vislumbraron en un comunicado público replicado por El Mostrador se encuentra que, debido a la asignación de suma urgencia de parte del gobierno, se “cierra toda posibilidad al desarrollo de una discusión democrática, en que la ciudadanía pueda incidir en su contenido”<sup>38</sup> y, además, en otra carta firmada por 207 personalidades relacionadas al ámbito cultural publicada por The clinic, se desarrollan los efectos de la falta de participación y consulta indígena:

---

<sup>38</sup> El Mostrador. (2021, 30 de marzo). Organizaciones llaman a retirar suma urgencia y frenar tramitación del proyecto de ley del patrimonio. <https://www.elmostrador.cl/cultura/2021/03/30/organizaciones-llaman-a-retirar-suma-urgencia-y-frenar-tramitacion-del-proyecto-de-ley-del-patrimonio/>.

“Desprotege el patrimonio y la propiedad intelectual del mismo (sobre todo del intangible), centraliza y burocratiza aún más sus mecanismos de protección, fragmenta los niveles de decisión limitando la posibilidad de que la ciudadanía y los y las cultoras puedan influir en la toma de decisiones, desliga a la institucionalidad del sistema de evaluación de impacto ambiental, no integra de forma coherente la institucionalidad patrimonial con otros organismos que inciden en estos ámbitos, no fortalece mecanismos de fiscalización, impide la organización entre trabajadores públicos del patrimonio y crea un organismo totalmente dependiente de los gobiernos, aumentando el riesgo de manipulaciones políticas y de los intereses de turno”<sup>39</sup>.

En materia de patrimonio inmaterial, Damián Duque, funcionario de esta subsecretaría del Ministerio de la Cultura, comenta que este proyecto de ley toma la convención (Unesco) que, si bien es algo muy general y no da para normar claramente algo, modifica algunas cosas de la ley que impulsa el Ministerio de la Cultura que también tiene contenidos de patrimonio inmaterial, porque crea un consejo nacional de patrimonio cultural y unos consejos regionales de patrimonio. Eso sí tendría un impacto negativo: “(...) yo creo que para mal porque se propone una composición de los consejos extremadamente desvinculada de la gestión del patrimonio inmaterial o de la gestión cultural en general”, precisó.

Después, prosigue, hay otra ley que modifica este proyecto de ley que es la de propiedad intelectual, una de las transformaciones más sustantivas sobre patrimonio inmaterial en materia legislativa:

“El subsecretario de Patrimonio se juntó con comunidades de cultores y estos le dijeron que necesitaban protección efectiva del patrimonio inmaterial, entonces el subsecretario le dice al cuerpo de abogados, en donde había uno bien brillante que se puso a buscar en toda la legislación chilena dónde había una ley que pudiese modificar para poder

---

<sup>39</sup> The Clinic. (2021, 11 de marzo), Carta en respuesta a la “Comunidad por el patrimonio de Chile”: Necesitamos una Nueva Ley de Patrimonio que no replique las lógicas de la Constitución del 80. <https://www.theclinic.cl/2020/03/11/carta-en-respuesta-a-la-comunidad-por-el-patrimonio-de-chile-necesitamos-una-nueva-ley-de-patrimonio-que-no-replique-las-logicas-de-la-constitucion-del-80/>.

lograr protección efectiva. Su búsqueda era, yo creo, imposible pero sí encontró en la de propiedad intelectual un elemento que era no de propiedad colectiva, pero que sí iba para allá y, modificando eso, descubrió que podría hacer protección efectiva del patrimonio inmaterial”.

Lo cual, en palabras de Duque, sería un arma de doble filo ya que se hace posible que un cultor, que es parte de alguna comunidad, demande a otro individual o colectivo por mal-utilizar o descontextualizar su tradición y su patrimonio inmaterial:

“Eso lo metió en la indicación sustitutiva del proyecto de ley y es lo que hoy día está discutiendo la Cámara. Nosotros como equipo lo pudimos revisar antes y personalmente le hice muchas críticas, veo que es muy riesgoso como principio general que el Estado pueda fijar y definir qué es algo patrimonial y quizás el riesgo es ese, que esa fijación deje afuera a la comunidad y haga un acto de jerarquía sobre ellas y diga ‘esto es así, usted no lo puede cambiar’. Entonces lo criticamos porque es muy riesgoso y puede generar una exfoliación del patrimonio inmaterial de las comunidades. Creo que las comunidades no vieron todas las implicancias de lo que pedían, pero lo pidieron, y yo estuve ahí y lo vi. Si esa propuesta se materializa yo creo que es altamente riesgosa, al punto de que en un plazo de diez años va a tener que ser cambiada sí o sí, por la cantidad de ‘condoros’ que se va a mandar la misma ley”.

Alejandra Alvear, quien también cumple funciones en la Subdirección de Patrimonio Inmaterial, se suma a las críticas realizadas debido a que hay temas vinculados con el patrimonio alimentario que no se han considerado, como la biodiversidad:

“(…) la protección de la biodiversidad no está actualmente en la indicación sustitutiva de la ley de patrimonio por múltiples motivos; políticos sobre todo, comerciales obviamente porque es complejo cuando se habla de la biopiratería, de la protección de la biodiversidad y por lo tanto las semillas. Y, claro, eso entra en conflicto cuando hablamos de estas grandes empresas como Monsanto que comercializan y se apropian de ciertas patentes de semillas o productos, como pasó en el caso maqui que se discutió fuertemente”.

Además, acota que en la construcción de este proyecto hay mucha complejidad para poder proteger la diversidad de recursos naturales, cuestión que señala como uno de los grandes temas que están pendientes, y que actualmente no incorpora la ley de patrimonio.

## **ZUNILDA LEPÍN: DE LA SEMILLA A LA COCINA**

Una de las muchas cocinas presentes en el difícil “arte de comer y pasar hambre” es la de Zunilda Lepín, mujer mapuche que ha dedicado su vida a la cocina, la tierra, y a los alimentos que le entrega. En su restaurante “Zuny tradiciones: saberes y sabores de campo” se pueden palpar los conflictos a la hora de abordar el patrimonio, y también entender cómo se expanden las ramas del mundo de lo culinario hacia dimensiones que permiten vislumbrar la magnitud de la que es capaz de alcanzar el cuidado a los sabores, a la memoria, y la alimentación.

La vida de Zunilda es imposible de abordar sin acercarse a su historia con las plantas y de los productos que le ha entregado la tierra. Desde pequeña, las actividades del campo en Lumahue y en especial las labores propias del cultivo le despertaron un especial interés, del que tiene sus primeros recuerdos gracias a su abuela, quien fue la primera persona a la que le vio hacer una huerta. Luego de un breve periodo en Santiago en su adolescencia, retornó a Temuco para dedicarse por completo a los quehaceres del campo y a la conservación de recetas y productos propios de la zona y de la cultura mapuche, trabajo que el año 2015 fue distinguido por sus pares y por el Estado, quienes le otorgaron el reconocimiento de Tesoro Humano Vivo, instancia a cargo del Ministerio de la Cultura y que “busca fortalecer la identidad local de las comunidades, grupos e individuos involucrados y contribuye al reconocimiento y difusión del patrimonio cultural inmaterial y la diversidad cultural presente en el país”<sup>40</sup>.

Según el Sistema de Información para la Gestión Patrimonial, las prácticas reconocidas como patrimonio inmaterial tienen un número y se subdividen en tres; primero se encuentra a los

---

<sup>40</sup> <https://www.cultura.gob.cl/patrimonio/tesoros-humanos-vivos/>.

48 tesoros humanos vivos; después a los 42 elementos registrados que corresponden a un instrumento de gestión orientado a la identificación y clasificación de los elementos de patrimonio cultural inmaterial presentes en Chile; y, por último, los 19 inventarios que se componen por un listado y descripción de elementos representativos y/o en riesgo del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades que habitan el territorio chileno<sup>41</sup>. Al igual que Zunilda, todas estas prácticas están ligadas al trabajo de la Subdirección de Patrimonio Inmaterial, que se compone de cincuenta personas reunidas en cinco grupos diferentes.

Para Damián Duque, la subdirección debe ser una de las unidades de emisión más pequeñas en términos de ingresos:

“El presupuesto viene de programas sociales en un gran porcentaje, no de subtítulos presupuestarios que son para el funcionamiento de gastos de operación, sino que es presupuesto que está reglamentado por un programa social que lo monitorea, el Ministerio de Desarrollo Social, y eso es básicamente porque el patrimonio inmaterial es de las pocas Subdirecciones del servicio que trabaja con áreas del patrimonio o con patrimonios que no son administrados por el Estado, sino que son administrados por comunidades en este caso. En plata es chiquito y en personal es más chiquito todavía, en comparación con otras áreas, somos 52 personas en total, que en su mayoría trabajan en un área de nivel central que tiene oficinas en Santiago y Valparaíso, y después tiene unidades regionales en todas las direcciones regionales”.

Si el patrimonio se puede enumerar, los aportes del Estado hacia estos también: una certificación pública, un registro etnográfico, audiovisual y fotográfico para la elaboración de materiales de difusión y un incentivo económico. Según cuenta Lepín, fue su hija, junto a unas amigas, quienes la postularon para obtener el reconocimiento, que lo pareciera asumir como un hecho poco singular pero al que le encuentra motivos por su trayectoria:

“Empezamos con los trafkintu, de a poquito, con las ñañas del campo. Me pedían una planta y yo le daba y después me traían otras, hasta que alguien se dio cuenta de qué es

---

<sup>41</sup> <http://www.sigpa.cl/salvaguardia/registro>.

lo que era el trafkintu<sup>42</sup> y empezó a correr la voz. Ahí empezó todo. Cuando ya quedé sin pega, me instalé con un restaurante y empecé a hacer lo mismo, creo que por ahí la gente me fue conociendo, se acordaban de las comidas”.

De acuerdo a lo explicado por Duque, el camino para que una práctica se considere como patrimonio desde el organismo estatal es “una decisión que dejamos para un comité de siete personas externas al servicio, que tiene un representante del ministro de Cultura pero que son cultores algunos, otros son investigadores, y que básicamente lo que hace es verificar lo que presenta una comunidad”. La revisión, añade Duque, tiene que cumplir con algunos parámetros básicos como que sea algo colectivo, vigente, y con un criterio que se llama de “responsabilidad”; “quiere decir que no es una práctica que ejerza violaciones a los derechos humanos, ni violaciones a la niñez, ni tampoco vulneraciones al ecosistema como maltrato animal y esas cosas. Eso tampoco tenemos permitido reconocerlo por la convención Unesco. Ese comité revisa estas cosas, y si cumple, lo reconoce, no lo declara porque no tiene una vinculación jurídica, sino que lo reconoce como un elemento de patrimonio inmaterial”, detalló.

Ahora, sí existen consideraciones propias del mundo de lo alimentario al momento de analizar sus atribuciones patrimoniales desde la Subdirección. A partir de información entregada por Duque, el “patrimonio culinario” se entiende como lo siguiente desde el Ministerio:

“Entenderemos al patrimonio culinario como el acervo de conocimientos, prácticas y técnicas de transformación de los productos en alimentos a través del trabajo (agrícola, pecuario, de recolección marina y terrestre), de las preparaciones (recetas) y las formas de consumo que operan dentro de un sistema alimentario. El patrimonio culinario así comprende tanto los productos como las preparaciones patrimoniales.

- Un producto patrimonial -animal, vegetal, hongo, algas o peces- supone una producción y consumo de larga duración en las comunidades, cuyos procesos productivos entrañan saberes transmitidos transgeneracionalmente (al menos 4 generaciones), sistemas de

---

<sup>42</sup> Trafkintu: “Intercambio de semillas, plantas, flores, en general todo lo que a uno le gusta tener y uno lo puede intercambiar”.

símbolos y que es considerado por sus productores(as), recolectores(as) y consumidores(as) como parte de sus acervos culinarios. Pueden ser alimentos producidos por un pequeño grupo, que se están perdiendo o bien estén vigentes de manera colectiva.

- Por preparación patrimonial comprendemos toda aquella transformación de productos que involucra técnicas (recetas), principios de condimentación (gustos) y símbolos asociados a su factura y consumo que son de larga data, transmitidas transgeneracionalmente (deseable 4 generaciones) y que sea considerada como propia o tradicional por sus cultores(as) y consumidores(as). Pueden ser preparaciones familiares, locales, regionales o nacionales (o compartidas por áreas culturales más allá de las fronteras administrativas)”.

En la cocina de Zuni se prepara solo con ingredientes provenientes del campo, pero no de los grandes fundos, sino de quienes aún mantienen cultivos que se acomodan a los ciclos de la tierra y de las temporadas de los productos. Además, detrás de su casa, mismo lugar en donde está ubicado su restaurante, tiene una huerta, aunque desordenada, encuentra todo tipo de verduras y hierbas para la preparación de sus platos, que rara vez siguen una receta, ya que se acomoda a lo que le dispone el suelo y el tiempo. Dice Zuni: “Yo no tengo carta, es a la suerte de la olla. En este momento hay castañas, piñones, mote de maíz, mote de trigo, harta verdura, cazuela, cerdo, pero cerdo de campo. Asado de vacuno también, a veces pantrucas, a veces porotos, y así sucesivamente, es por temporadas más que nada”.

En sus palabras, el hecho de ser un “tesoro humano” le ha llevado algunos beneficios: propaganda, ya que apareció en varios programas de televisión como “Recomiendo Chile”, y el compromiso de ayudarla con unos cursos. Incluso, llegó a visitar su cocina la ex Presidenta Michelle Bachelet, entre muchos otros funcionarios públicos, políticos, y personajes de la escena cultural. Pero su principal interés va en la dirección de asegurar el bienestar suyo, el de su familia, el del campesino, y no por el lado de llenar su comedor todos los días del año, ni proyectar un negocio altamente rentable. Posición en la que los recursos naturales son su gran resguardo a la vez que una preocupación constante:

“Es nuestra vida, vivir de la naturaleza, de lo que nos da la tierra y el bosque. Para muchos es novedoso eso, pero es la vida misma. El sistema nos está acorralando, nos está matando como se podría decir porque ya todo está manipulado- Estamos arrinconados, nos están quitando las tierras, las semillas, los bosques los están echando abajo. Eso es así. El sistema político, empresario, que ha impuesto el monocultivo que está echando a perder las tierras, plantando eucalipto, pino, nos están quitando el agua, ya no hay agua, no hay nada”.

Ya van aproximadamente veinte años de recuperar en algo el daño producido a la tierra y el rescate de semillas que mantengan a flote sus tradiciones, que atraviesen no solo un modo de comer, sino de vivir. De ahí a que apunte a los sistemas públicos, ya que a “los campesinos les llevan semillas ya manipuladas, más encima les llevan los químicos para que las siembre. Son abonos totalmente tóxicos, las plantas crecen bonitas pero la tierra muere. Todo eso es una amenaza, que impongan el modo de sembrar, que impongan las semillas. El sistema público dice que las semillas están discontinuadas, cosa que es mentira. Las otras que traen ellos hacen que salga una vez y después nunca más, la planta no sirve para dar semillas, viene manipulada para que no salga, es un sistema para que la gente le tenga que seguir comprando semillas a las industrias”, aclaró.

A pesar de su labor constante de rescate y salvaguarda de su patrimonio, con el objetivo de no perder totalmente su alimentación, dice que las pérdidas son constantes y que la subsistencia de las prácticas del pequeño campesino están amenazadas por otros frentes. Denuncia que no les permiten vender sus productos en la feria en igualdad de condiciones de aquellos que se acoplan a las reglamentaciones del Indap:

“Le dan un espacio muy corto, de las nueve hasta las doce del día, si se pasan viene el municipio y les bota las cosas, se las quita. Así es el sistema, en la feria los productos que están ya manipulados están todo el día, de las seis de la mañana hasta las siete de la tarde y nadie los molesta. Se les hace la vida imposible, de hecho ahora consiguieron estar hasta las doce, antes tenían hasta las diez, tenían una hora para vender sus productos y si no, se los botaban, se los quitaban, y más encima les pegaban a las ñañas. No nos dejan vivir en paz”.

Sobre las acciones que atenten contra la mantención y reproducción de cualquiera de las denominaciones reconocidas como patrimonio inmaterial, Damián comenta que la subdirección, en teoría, tiene las capacidades para interceder para que sea efectiva la protección “pero hay que considerar que el ministerio de la Cultura debe tener el 0,2% del presupuesto del Estado. Si uno sienta a conversar a un ministro de Cultura con un ministro de Agricultura o minería, la diferencia jerárquica es demasiado grande. Entonces, cómo pelear contra eso; primero tiene que haber una comunidad empoderada que lo pueda hacer, sino para nosotros es una batalla perdida de una. Después, cuando esa comunidad está, nosotros podemos hacer intersectorialidad que en esos casos es lo que más nos sirve. No hay algo con plata que nosotros podamos hacer que sirva en ese sentido. La intersectorialidad es, primero, hablar con el alcalde, después con el gobernador, después con el delegado, y en eso hacer mediaciones con el área de responsabilidad empresarial que, en realidad, no es muy útil. Hay veces en que ha resultado casi milagrosamente, pero es más bien excepcional cuando pasa algo así, es bien difícil para nosotros”, finalizó.

Entonces lo que haría falta, en palabras de Alvear, son leyes que comprendan que, en el conocimiento sobre los productos, las preparaciones y la parte productiva, las comunidades tienen mucho que aportar: “No es necesario que venga el técnico desde arriba a decirles lo que es una manera más eficiente. Las comunidades lo saben, por algo han logrado sobrevivir, entonces hay una suerte de superioridad muchas veces por parte del Estado en esta sobre-tecnificación vinculada al ámbito productivo. No debería decirle a las comunidades cómo hacerlo sino que hacer trabajos en conjunto, ahí yo creo que hay una gran diferencia en la forma de abordar las políticas, que se hacen desde arriba hacia abajo y no se construyen desde abajo hacia arriba”.

Con este escenario en frente, Zunilda también tiene propuestas para avanzar en un medio más favorable para ella y el campesinado que respalda: “Sería bonito que hubieran más restaurantes como este, que fuéramos firmes, que peleáramos por lo nuestro, que nos apoyáramos más con los campesinos. Sería bueno que hubiera restaurantes que le compren al campesino, que no se piense tanto en ganar plata, sino que en alimentarse, en vivir bien. Para mí el patrimonio alimentario es lo máximo, el sistema lo reconoce, pero ahí no más, es el nombre, deberían ayudar a mantener eso, a que no sea solo de palabra. Que sea de verdad la ayuda al campesino, que siembre sus propias

semillas, e incentivar a la gente que le compre sus productos, darle más espacio. Hacer propaganda de qué es la verdadera verdura, la verdadera alimentación, que no les va a hacer daño”.

Como se puede observar, el patrimonio no es solo un conjunto de imágenes que se venden como las postales que resumen la identidad de un país o pueblo o las comidas que se preparan en días festivos. Es, además, parte de tradiciones y estilos de vida que repercuten en otras áreas del conjunto de actividades que lo componen y entrelazan en una red en la que convive lo social, cultural y ambiental. Un tejido que, si no se aborda de manera integral desde la institucionalidad, cualquier perturbación puede generar una reacción en cadena que termina por convocar a sectores que aparentemente no convergen por un motivo en común.

## **CAPÍTULO 2: ALIMENTACIÓN Y TERRITORIO, PATRIMONIO EN RIESGO**

### **EL PATRIMONIO FRENTE A LOS PARADIGMAS DE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA**

Para que la comida sea lo que es hoy, desde su consumo digital mediante tendencias en redes sociales, hasta el problema que enfrentan las naciones sobre qué tan nutritivos son los alimentos o la distribución de los mismos han ocurrido una serie de transformaciones políticas y económicas que tienen como uno de sus principales responsables una cultura globalizante, que se constata desde mediados del siglo XX.

Para el antropólogo ecuatoriano Luis Páez, uno de los hitos más importantes en esta rama alimentaria fue la llamada “revolución verde”, producida a fines de la década de los sesenta, en la que se buscó el fomento de la agricultura industrial a través de paquetes tecnológicos que incluían semillas híbridas, fertilizantes, plaguicidas, maquinaria agrícola y sistemas de riego. Todo con el objetivo de, en sus palabras, elevar los niveles de productividad y rentabilidad agrícola mediante la promoción del monocultivo intensivo<sup>43</sup>.

Si bien los cultivos produjeron como nunca antes en la historia, lo cual generó explosión demográfica y se consiguió evitar las hambrunas por unas décadas, se ha comprobado que este modelo está lejos de solucionar el problema de la alimentación. Aunque los avances, que impulsó en un determinado momento de la historia, son evidentes, también lo son sus fracasos y los problemas en los que ha derivado su expansión en el tiempo y espacio. El hambre, la desnutrición, y la malnutrición, continúan siendo un problema que aqueja a millones de personas en el mundo, pues aumentar la producción no necesariamente implica una adecuada redistribución. Asimismo, en palabras de Páez, la homogenización cultural alimentaria y la pérdida de la agrobiodiversidad

---

<sup>43</sup> Páez, Luis. (2015). “Globalización, soberanía y patrimonio alimentario”. En Antropología Cuadernos de Investigación. Revista de antropología de la Pontificia Universidad Católica de Ecuador. Pp. 13-20.

son la consecuencia de este modelo agrario, que ha encontrado múltiples resistencias, entre las que se encuentran las propuestas de *soberanía alimentaria* y *de patrimonio alimentario*<sup>44</sup>.

El concepto de *soberanía alimentaria* fue acuñado por la Vía Campesina, uno de los movimientos sociales más grandes del mundo. Su alcance reúne agricultores pequeños y medianos, campesinos sin tierra, jóvenes y mujeres rurales, indígenas, migrantes y trabajadores agrícolas. En total representa a cerca de 200 millones de agricultores, repartidos en 164 organizaciones locales y nacionales, y en 73 países de África, Asia, Europa y América<sup>45</sup>. Así, en medio de un debate realizado en la Cumbre Mundial de la Alimentación, del año 1966, sobre cómo se estaban organizando los sistemas alimentarios globales, la soberanía se alzó como destino: “Con el propósito de insistir en la centralidad de los pequeños productores de alimentos, la sabiduría acumulada por generaciones, la autonomía y diversidad de las comunidades rurales y urbanas y la solidaridad entre los pueblos como componentes esenciales para la elaboración de políticas en torno a la alimentación y la agricultura”<sup>46</sup>.

Luego de un periodo de trabajo del concepto, se definió como lo siguiente:

“El derecho de los pueblos a alimentos sanos y culturalmente adecuados, producidos mediante métodos sostenibles, así como su derecho a definir sus propios sistemas agrícolas y alimentarios. Desarrolla un modelo de producción campesina sostenible que favorece a las comunidades y su medio ambiente. Sitúa las aspiraciones, necesidades y formas de vida de aquellos que producen, distribuyen y consumen los alimentos en el centro de los sistemas alimentarios y de las políticas alimentarias, por delante de las demandas de mercados y empresas. La soberanía alimentaria da prioridad a la producción y consumo local de alimentos. Proporciona a un país el derecho de proteger a sus productores locales de las importaciones baratas y controlar la producción. Garantiza que los derechos de uso y gestión de tierras, territorios, agua, semillas, ganado y biodiversidad estén en manos de

---

<sup>44</sup> Ibid. Pp. 13-20.

<sup>45</sup> Vía Campesina. (2017, 7 de julio). Documentos claves, qué es la Vía Campesina. <https://viacampesina.org/es/la-voz-de-los-campesinos-y-de-las-campesinas-del-mundo5/>

<sup>46</sup> Vía Campesina. (2021, 13 de octubre). La Vía Campesina: Soberanía Alimentaria, una propuesta por el futuro del planeta. <https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-soberania-alimentaria-un-manifiesto-por-el-futuro-del-planeta/>

quien produce alimentos y no del sector empresarial. Así, la implementación de una auténtica reforma agraria constituye una de las prioridades del movimiento campesino. La soberanía alimentaria se presenta hoy en día como una de las repuestas más potentes a las actuales crisis alimentaria, de pobreza y climática”<sup>47</sup>.

Además, esta postura surgió como una forma de distanciarse de la “seguridad alimentaria”, propuesta por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), y que se hace efectiva una vez que “todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana”<sup>48</sup>. La definición plantea cuatro dimensiones esenciales de la seguridad alimentaria: la disponibilidad física de los alimentos, el acceso económico y físico, su utilización, y la estabilidad en el tiempo de los tres pilares mencionados.

Pablo Saravia tiene en cuenta los graves efectos que ha tenido la agroindustria, y que la FAO ha reconocido en múltiples ocasiones, y además ha realizado estudios específicos en los países miembros sobre el impacto que ha tenido en un amplio espectro de sectores de la sociedad. Pero, el doctor en sociología y docente experto en movimientos sociales, agroecología y soberanía alimentaria, acota que existen diferencias sustantivas en ambas aproximaciones:

“Para mí la soberanía alimentaria es que la alimentación no es solo un problema de abastecimiento de un bien que te permite seguir viviendo. Es decir no es solo el ingreso de proteínas, nutrientes, vitaminas, que permiten que la máquina del cuerpo siga moviéndose, y que es un poco el paradigma de la seguridad alimentaria, de cómo hacemos para que todas las personas resuelvan el problema del acceso a la comida, lo que está bien pero es incompleto. La cuestión clave a mi modo de ver, es que la soberanía se consigue en la

---

<sup>47</sup> Vía Campesina. (2017, 24 de julio). Conferencia Internacional de La Vía Campesina.

<https://viacampesina.org/es/conferencia-internacional-la-via-campesina/>

<sup>48</sup> FAO. (2011). “Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria”. En CE-FAO «La Seguridad Alimentaria: Información para la toma de decisiones». La seguridad alimentaria: Información para la toma de decisiones P.1.

medida en que el pueblo y los territorios tengan control sobre la gestión de su sistema alimentario, porque se puede conseguir acceso a la comida de muchas formas”.

En esa línea, detalla que dentro de las posibilidades se encuentra la cooperación internacional o la lógica subsidiaria, que es lo que ha primado hasta hoy, “pero que no tiene nada que ver con cómo tú te has alimentado toda la vida, con cómo culturalmente te has alimentado, entonces la soberanía alimentaria recoge también el patrimonio cultural de los pueblos”, concluyó.

Por otro lado, en un aspecto en el que existen encuentros y divergencias entre ambas posturas es en el enfoque agroecológico para subsanar los distintos problemas de alimentación que se descuelgan del sistema agro. Para la FAO esta orientación se posiciona como un elemento primordial para erradicar el hambre y una mejor calidad de vida derivado del enfoque sustentable, de manera que es “una disciplina científica, un conjunto de prácticas y un movimiento social”; respecto a la primera porque estudia cómo los diferentes componentes del agroecosistema interactúan. A la segunda, porque busca sistemas agrícolas sostenibles que optimizan y estabilizan la producción. Y la tercera, debido a que persigue papeles multifuncionales para la agricultura, promueve la justicia social, nutre la identidad y la cultura, y refuerza la viabilidad económica de las zonas rurales, para lo cual posiciona a los agricultores familiares como los preparados para practicarla, y como los guardianes de la “sabiduría necesaria para esta disciplina”.

Es en este último punto en particular en donde coinciden las dos visiones, ya que desde las definiciones que se entregan a través de la Vía Campesina, se posiciona a la pequeña y mediana agricultura como la depositaria de la agroecología, aunque con algunos matices. En las aproximaciones a estos conceptos que se encuentran en sus comunicados, no solo mencionan los beneficios al medioambiente, sociales, o económicos, sino que responsabilizan directamente al modelo productivo y la explotación de bienes naturales, de la eliminación y explotación de millones de agricultores y la persistencia del hambre, especialmente en las regiones rurales. Y, junto a ello, realizan un énfasis en que la agroecología es inseparable, junto a la pequeña agricultura, de los paradigmas de la soberanía alimentaria. Es decir, no se puede pretender ir al encuentro de una sin encontrarse con la otra.

Sobre este punto, Sofía Boza, doctora en economía y profesora de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, explica que la relación de ambas “es súper relevante, están realmente conectadas porque consideran estructuras que son muy confluentes con cómo es la pequeña agricultura, hay una conexión muy grande, igual que con el patrimonio agroalimentario, que es el depositario de la pequeña agricultura”. Asimismo, detalla:

“La agroecología se basa fundamentalmente en el conocimiento ligado al territorio, al ecosistema, que tiene la pequeña agricultura. No digo que un cultivo más grande no pueda tener prácticas de sustentabilidad, pero la agroecología también es lo social, va mucho más allá, entonces los rescates de conocimientos, de prácticas, de saberes, es complejo que se escapen mucho de la pequeña agricultura”.

En esa línea, Saravia agrega que es imposible pensar una salida que construya soberanía alimentaria sin que sea sustentable ni agroecológica, porque, en sus palabras, la Revolución Verde demostró que su enfoque no da resultados para las necesidades que se enfrentan hoy:

“El agronegocio no está orientado por los principios de la soberanía alimentaria, está orientado por los principios de obtención de ganancias. Es decir, FAO ya le dio al agronegocio la oportunidad histórica de solucionar el problema del hambre y los problemas de acceso a la alimentación, y no lo pudo resolver, y no lo va a poder resolver. La FAO ya se dio cuenta de eso, por eso es que ahora está tirando de estos vínculos con la agroecología, y con otros paradigmas, porque se dio cuenta que el agronegocio no resuelve los problemas agroalimentarios del mundo. Al contrario, los agudiza. Por lo tanto no se puede pensar la soberanía alimentaria si no se piensa al mismo tiempo en alternativas que estén basadas en la agroecología y en principios de sustentabilidad respecto al medio ambiente, y sustentabilidad también respecto del trabajo y de la explotación, hay que tener cuidado con eso”.

Otro de los horizontes compartidos es el del resguardo al derecho humano a la alimentación, el cual tiene cinco componentes: disponibilidad, accesibilidad, estabilidad, sostenibilidad y adecuación. Estos señalan que todas las personas, sin importar el lugar en el que estén, ni sus

medios económicos, deben contar con suficientes alimentos nutritivos según su cultura, a la vez que no contribuyan a agotar los recursos naturales<sup>49</sup>. Para su protección, ambos paradigmas proponen caminos distintos y se han manifestado en consecuencia del lugar desde donde actúan. En Brasil, coincidentemente, se han dado unos de los ejemplos, con más repercusión a nivel latinoamericano, de los dos modelos. Para Saravia, si se habla de la postura campesina, el más emblemático es el “Movimiento de los Trabajadores Rurales sin Tierra” (MST):

“Hay muchos más, pero yo te diría que sobre todo el MST es el gran referente en América del Sur de estos debates que estamos teniendo. Lleva treinta años y ha pasado mucha agua bajo el puente. Tuvieron gobiernos que eran más favorables como el de Lula, o incluso el de Wilma, luego les cayó el neofascismo con Bolsonaro y están ahí tratando de sobrevivir y que no les sigan asesinando sistemáticamente a sus dirigentes. Ellos tienen un sistema formativo de vinculación con universidades donde forman a sus propios técnicos, agrónomos, veterinarios, abogados, en sus propias escuelas de formación, que luego son validadas. Ellos tienen una concepción de militancia muy fuerte, son mayoritariamente hijos de hacendados, hijos de personas que ya en un momento tomaron tierra, y que ahora son hijos de esos tomadores de tierra y que se están formando en el propio movimiento que dio origen al asentamiento”.

Respecto a la posición que manifiestan frente a la protección del alimento como derecho humano, su horizonte es la soberanía alimentaria como pilar indiscutible para su efectividad. En una nota de su página web, publicada el 18 de octubre del 2021, detallan que “el derecho a la alimentación de todo el pueblo brasileño sólo se garantizará a través de la agricultura campesina, agroecológica y agroforestal, en equilibrio con la naturaleza y también con incentivos para la agroecología en las zonas urbanas”.

---

<sup>49</sup> FAO. (2019, 20 de diciembre). La FAO recomienda incluir el Derecho a la Alimentación en la Constitución chilena. <https://www.fao.org/chile/noticias/detail-events/es/c/1257185/?fbclid=IwAR0TcvxMT0XWc2JW3Y7urUFBug5gLnTc3jSBUwH7arx4M0G1ZfGtybG783g>

Sin embargo, en la historia reciente de Brasil también se han hecho realidad proyectos que, de la mano del modelo de seguridad alimentaria, han logrado avanzar en una mayor protección de la pequeña agricultura y de cobertura alimentaria a los sectores más vulnerables en zonas urbanas y rurales. Boza comenta que siempre pone como ejemplo al gigante sudamericano, en específico su programa “Hambre 0” por “todos los recursos que se pusieron en las compras públicas de alimentos en los colegios y para distintos programas que apoyaban poblaciones vulnerables y, por otra parte, a los agricultores”. Justamente, en el libro Seguridad Alimentaria y políticas de lucha contra el hambre se precisa que el proyecto, que fue impulsado por el gobierno de Lula en el 2003, alzó como un sujeto principal al campesinado familiar para enfrentar la escasez de alimentos, estrategia que permitió alinear las necesidades de distintos sectores de la sociedad con una solución común.

Ambos especialistas coinciden en que en Chile no existe nada parecido. Si bien el concepto de seguridad alimentaria aparece en los planes de algunos ministerios u organismos asociados, como el Indap, no hay una acción unificada para enfrentar las carencias que atraviesa el país actualmente. De hecho, la FAO se ha pronunciado y, en diciembre del 2019, recomendó a Chile incluir el derecho a la alimentación en la Constitución, y también los resultados del informe SOFI del 2020 arrojaron que en Chile un 15,6% del país (2,9 millones de personas) tiene algún tipo de inseguridad alimentaria (moderada o severa) y que, actualmente, un 3,8% de la población (700 mil personas) padece inseguridad alimentaria severa. En este escenario, Boza afirma que en el país “evidentemente tiene más peso lo que viene desde la FAO. Es que estamos a kilómetros y kilómetros de las definiciones de la vía campesina, entonces yo creo que guiarse concretamente con visiones como las de la FAO, ya sería un salto importante”.

Con esa realidad en frente se han formado distintos movimientos y organizaciones, en general por la protección medioambiental y de los recursos naturales, que comparten el horizonte de la soberanía alimentaria. Uno de los más representativos, y que propaga ese mensaje con más fuerza, es la Asociación Nacional de Mujeres Indígenas (Anamuri), que reúne y organiza a mujeres indígenas y rurales con el objetivo de fortalecer su organización, por lo que también forman parte de la Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo y la Vía Campesina Internacional.

Viviana Catrileo Epul, vicepresidente de la organización, relata que la visión desde el campo se fortalece con alianzas en torno a la defensa, la preservación y la lucha por la soberanía alimentaria, a partir del rescate de la producción campesina y también de las semillas nativas, con el objetivo de una alimentación en sintonía respecto de su producción y el cuidado a la biodiversidad. Miembro de la unidad base Hueichafe Domo, ubicada en Temuco, ya lleva alrededor de veinte años de experiencia en el movimiento, que también es fundador de la Coordinadora Latinoamericana (Cloc) y de la Vía Campesina en el continente:

“Nuestra organización, junto a otras cuatro nacionales, hacemos parte de la articulación y estamos siempre ahí buscando amigos y alianzas, con las puertas abiertas a que otros y otras se puedan sumar porque es un espacio de construcción común, en donde vamos desarrollando nuestra propuesta política que es el socialismo y la soberanía alimentaria. Entonces la unidad para nosotros es muy importante y también oxigena toda nuestra lucha a nivel de continentes. No estamos pensando solo en comer sano en una agricultura distinta, que sí es muy relevante y es parte de nuestras banderas de lucha, pero esta construcción también la vamos haciendo entre los pueblos que hacemos parte de esta articulación con todas nuestras diversidades, por lo que se va enriqueciendo de los distintos debates del continente. En el caso nuestro, de las mujeres del campo, hemos instalado, con mucha fuerza al interior de la coordinadora, el debate sobre el feminismo campesino popular, en donde las mujeres nos vemos reflejadas en nuestra visión, nuestras historias de vida, de lucha, amasando todo esto en esta construcción continental”.

Aclara que son cinco organizaciones las que están más alineadas con la articulación internacional, pero que son más las que están activas en el territorio nacional. En total serían doce, de un grupo de 16, las que comparten posturas respecto a propuestas campesinas y que se están organizando para empujar, en conjunto, una propuesta para el proceso constituyente. Sin embargo, la formación del denominado G12 fue previo a octubre del 2019: “(...) ya veníamos trabajando algunos temas juntos en lo que tiene que ver con la política pública nacional, en donde las organizaciones campesinas tienen mucho que decir, y tienen gran incidencia en la relación directa

con el Ministerio de Agricultura, principalmente, y de Indap, ahí en donde hace falta hacer la fuerza”, enfatizó.

Para todos quienes participan de este modo de vida, relata Catrileo, las prácticas alimentarias no son un simple hábito o una necesidad generada por hechos fortuitos. Son, de igual forma, una cosmovisión sobre la ruralidad y el campo, con capacidad para transformarse en un espacio de militancia política:

“Las prácticas alimentarias hacen parte de todo un conjunto de elementos que parten por la importancia de la alimentación sana, en equilibrio con el medio ambiente, con la naturaleza, y relacionada con el modo de producción, entonces no es cualquier alimento sano que encontramos en cualquier mercado. En ese sentido, la contradicción es cuál modelo de producción es el viable para la alimentación sana, en equilibrio y en armonía con la naturaleza, que garantice el Derecho a la Alimentación en condiciones que beneficien a la salud. Claramente no es el modelo de la agroexportación, de los agrotóxicos del gran capital, sino más bien el modelo que va en esta otra línea, con la agroecología, con una producción campesina, sustentable, que tiene que ver con la agricultura familiar campesina”.

Además, agrega que en el momento en que se hace esa reflexión, las semillas cobran vital importancia, ya que demuestran con cuál modelo de producción se está de acuerdo:

“La importancia es qué tipo de semilla vamos a usar, ¿una semilla asociada a un tipo de producción que requiere químicos y todo lo demás? O la semilla sana, soberana, que viene de las huertas campesinas y que se van intercambiando, que son parte de esta herencia y de esta producción y de esta identidad de los pueblos del campo. Para nosotros son fundamentales las semillas nativas, le hemos puesto mucho énfasis y harto trabajo de sensibilización y formación es parte de lo que hemos hecho siempre como organización a 23 años de existencia. Por eso es que ha tomado mucha fuerza para nosotras el intercambio de la semilla y de los productos campesinos, para promover el rescate de la alimentación, de la producción y de la valorización de nuestras semillas nativas que ayudan a la

preservación de las comunidades campesinas con todo lo que eso significa, porque producir sano y comer sano ayuda a mantenernos en los territorios”.

Sin embargo, comenta que es común ver cómo vecinos o conocidos emigran por necesidad y las cifras permiten entender el por qué. Según un estudio de consultores externos de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura (Odepa), titulado como “Mediana agricultura y agricultura familiar en Chile hacia el año 2030”, la agricultura mediana y familiar campesina estaba integrada por 93 mil hogares para el año 1990, número que se redujo a 40 mil el 2015; “es decir, este grupo está desapareciendo a una tasa promedio de alrededor de 2% por año”<sup>50</sup>. Esto se explica, entre otras causas, por el desigual progreso frente a otros sectores productivos. Sumado a ello, los resultados de la Encuesta de Seguridad Alimentaria y Alimentación del proyecto “Siembra Desarrollo” de Rimisp, muestran que los hogares rurales liderados por mujeres presentan mayores tasas de inseguridad alimentaria y una mayor tendencia hacia el deterioro de las dietas. Cuestiones que repercuten en múltiples sentidos en la vida alejada de los centros urbanos:

“Ha afectado de múltiples maneras: en la salud, lo cultural, la migración del campo a la ciudad. Hay muy poco campesino hoy en día en las comunidades produciendo alimento en base a la agricultura familiar campesina o la agroecología. Al mismo tiempo hay menos escuelas para los niños, entonces como que todo se está trasladando a la ciudad, como que todo el futuro y el mejor vivir está en otro lugar que no es el campo. Eso tiene que ver con el avance del modelo de producción que está relacionado a los monocultivos frutícolas o madereros. Esto, para quienes se mantienen en los territorios, va generando muchas dificultades para la supervivencia, como la escasez hídrica. Cada día es más exigente poder sobrevivir y desarrollar una vida más digna para la familia con los ingresos que se requieren. En el campo no se dan esas condiciones y, desde el punto de vista de la política del Estado, no hay una orientación para apoyar a la agricultura familiar campesina que posibilite que el campesinado no se vaya. Lo hemos visto claramente en este contexto de pandemia. Para

---

<sup>50</sup> A., Julio y López, David. (2017). “Mediana agricultura y agricultura familiar en Chile hacia el año 2030”. “Agricultura Chilena, Reflexiones y Desafíos al 2030”. En Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA). Pp. 179-202.

los campesinos ha sido muy difícil mantenerse, producir, y desarrollar el modo de vida campesino con un poco de tranquilidad”.

A lo que se le agrega que es pan de cada día ver a sus compañeras cada vez más reducidas en sus espacios de sobrevivencia, porque las familias crecen y hay que escoger:

“O tengo mis árboles, o tengo mis animales, o tengo mi pequeña huerta. En la medida que tenemos menos tierra, tenemos menos posibilidades de riego y la posibilidad de tener una alimentación diversificada se hace súper complejo. Desde el punto de vista nutricional no se están cumpliendo los estándares de una alimentación sana, entonces quién se ha preguntado si se nos está garantizando el Derecho a la Alimentación nutricionalmente adecuada. Cada vez se pone todo más complejo en ese sentido pero aún así, desde las organizaciones de las mujeres, se sigue haciendo el trabajo con las semillas, se sigue resguardando las semillas, la producción campesina, los intercambios, porque la identidad del campo es difícil romperla”, subrayó.

Para Saravia, el comportamiento del Estado hacia el campesinado ha sido negligente en comparación al crecimiento del agronegocio. De hecho, precisa que, salvo algunos programas del Indap o Prodesal, no se ha realizado ninguna política nacional al respecto desde la reforma agraria del año 1970. Más de cincuenta años después, Viviana es enfática en que el patrimonio alimentario de los pueblos es un pilar fundamental de sus demandas y que su protección es un aspecto básico para que el Derecho a la Alimentación sea respetado.

Al respecto, Viviana Catrileo señala:

“(…) de hecho hay un afiche que es de la campaña de las semillas de la vía campesina, que es donde estamos nosotras, que dice ‘semillas campesinas, patrimonio de los pueblos, al servicio de la humanidad’, entonces es parte de una visión desde las organizaciones campesinas en cuanto a lo que, de alguna forma, recoge la herencia, la identidad, la cultura asociada a la alimentación y la soberanía alimentaria”.

De igual manera, Boza comenta que hoy el patrimonio tiene mucho que aportar en el panorama alimentario que enfrenta el país:

“Chile tiene un reto muy grande que tiene que ver con el acceso a productos que sean nutricionalmente adecuados porque distribución y acceso a alimentos hay, pero muchas veces a alimentos que no son saludables, y en temas de inocuidad también hay mucho trabajo adelantado, pero la calidad nutricional es donde hay fallas sobre todo. Por eso están los niveles de sobrepeso y obesidad que tenemos. Entonces, cuando entramos con soberanía, ahí claro, Chile tiene fomento de la pequeña agricultura, pero nunca he leído que con un objetivo de soberanía alimentaria, sino porque es un sector importante para la oferta interna y porque es importante para el desarrollo rural. Y ahí está el Indap en donde hay un programa de comercialización que ha tratado de fomentar los circuitos cortos, pero nunca poniéndole que esto es para la soberanía alimentaria”.

Y es que la prioridad parecería ir en una dirección lejana a ese foco, una mirada puesta a miles de kilómetros de campos como los de Viviana. Si bien existen necesidades sociales, ambientales, y nutricionales asociados al campesinado familiar y al rol que cumple en la alimentación del país, Sofía Boza aclara que el enfoque es el mercado internacional:

“En Chile se colocan muchos más recursos para que los alimentos se vayan para afuera, entonces ahí, claro, eso probablemente es un poquito contradictorio con el concepto de soberanía alimentaria. Se privilegia a la agricultura de mayor escala, al negocio exportador. Por ejemplo, Chile tiene un fondo de fomento a la exportación silvoagropecuaria, apoya a los consorcios de mejoramiento genético para los productos que se exportan, también está todo el tema de los agregados agrícolas, de toda la preocupación por la negociación de acuerdos, y de mayores ventajas para exportar. O sea, ahí hay una batería de platas públicas grandísima”.

## LA IMPOTENCIA DE LOS TERRITORIOS CON EL MODELO ALIMENTARIO

Fue en el gobierno de Ricardo Lagos cuando el eslogan “Chile potencia agroalimentaria” se instauró como el horizonte del país en el sector agrario. Ser competitivos y exportar los volúmenes más altos posibles se instaló como el mecanismo por el cual el monocultivo frutícola y maderero tomó protagonismo en la economía. Por cierto, los índices de crecimiento se replicaron en la mencionada industria, que se impuso como la segunda mayor exportadora después de la gran minería de cobre el año 2002, y su participación en el PIB era del orden del 5,4%, pero se quería más. Jaime Campos, ministro de Agricultura durante el periodo, era enfático:

“Independientemente del crecimiento alcanzado -que ha sido de un 10% en el primer bienio de gobierno del Presidente Lagos- y del notable aumento en el rendimiento de los principales productos silvoagropecuarios, al punto de que en la mayoría de ellos estamos dentro de los niveles de productividad más altos del mundo, la verdad es que en el mercado internacional nuestra participación aún es modesta, en circunstancias que, si nos esforzamos, podemos incrementarla sustantivamente”<sup>51</sup>.

Claramente, el enfoque hacia el crecimiento de exportaciones no benefició de igual manera a la Agricultura Familiar Campesina (AFC), definida como “la forma de organización para la producción agrícola que se basa principalmente en el trabajo de los miembros de un grupo familiar, independientemente de la forma de tenencia de la tierra, de la superficie de la explotación, o del valor, volumen o destino de la producción”<sup>52</sup>. Para Julio A. Berdegué y David López, consultores externos de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura (Odepa), en un estudio realizado el 2018, la situación de la AFC se origina, entre otras causas, por la irrelevancia con la que es vista desde la institucionalidad, cuestión que se refleja en que “instituciones gubernamentales responsables del agro aún no internalizan esta nueva configuración de la

---

<sup>51</sup> El Mostrador. (2002, 24 de diciembre). “Chile tiene todo para convertirse en potencia agroalimentaria forestal”. <https://www.elmostrador.cl/noticias/opinion/2002/12/24/chile-tiene-todo-para-convertirse-en-potencia-agroalimentaria-forestal/>

<sup>52</sup> A., Julio y López, David. (2017). “Mediana agricultura y agricultura familiar en Chile hacia el año 2030”. “Agricultura Chilena, Reflexiones y Desafíos al 2030”. En Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA). P. 180.

estructura social y económica de la agricultura nacional. Ello en parte se debe al peso de los marcos legales, que en muchos casos siguen operando con definiciones y criterios clasificatorios originados en la década de 1960, y que fueron concebidos para objetivos de política pública, muy distintos a los de hoy en día”<sup>53</sup>.

Con datos del último Censo Agropecuario y Forestal, realizado el año 2007, la investigación estima que, cerca del 90% de las 279 mil explotaciones agropecuarias, eran unidades donde el productor era una persona natural y no una persona jurídica. Es decir, la gran mayoría corresponde a microempresas probablemente de base familiar. Sin embargo, las 33 mil explotaciones organizadas como personas jurídicas administran tres cuartas partes de la tierra, concentración que ha influido en el empobrecimiento relativo al cambio en el ingreso total del país y la participación del ingreso de los hogares dedicados a la agricultura<sup>54</sup>, situación que fácilmente se podría acentuar debido al envejecimiento de los jefes de hogar. Si en 1990 los que superaban los 60 años correspondían al 25%, para el año 2015 el porcentaje creció a un 36%<sup>55</sup>.

Aquello también se ha visto reflejado en el uso de la tierra. Los autores mencionan que, según datos del INE, la superficie cultivable del territorio nacional disminuyó en un 38% en el intervalo 1976-2007, de la que una parte importante fue ocupada por plantaciones forestales, las cuales aumentaron su superficie en un 68% entre 1990 y 2013:

“Dirección que dista bastante de otros países en desarrollo, que, en años recientes, han experimentado un fuerte crecimiento de su agricultura y han podido no solo conservar, sino expandir la superficie arable, como es el caso de Brasil, que pasa de 2,6% a 9,1%, o China, de 10,9% a 11,3%. Casi todos los países mencionados tienen densidades de población mucho mayores que las de Chile, y aun así han podido conservar sus tierras agrícolas sin afectar el desarrollo de sus ciudades o de sus industrias. Chile, en cambio, según la misma fuente, pasó de 4,9% a 1,8% en el mismo período”<sup>56</sup>.

---

<sup>53</sup> A., Julio y López, David. (2017). “Mediana agricultura y agricultura familiar en Chile hacia el año 2030”. “Agricultura Chilena, Reflexiones y Desafíos al 2030”. En Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA). P. 181.

<sup>54</sup> Ibid. P. 188.

<sup>55</sup> Ibid. P. 188.

<sup>56</sup> Ibid. P. 202.

Hortensia Lemus, mujer diaguita y habitante de Tatara, ha sido testigo del retroceso de la AFC en la Región de Atacama y en específico los sectores aledaños al Valle del Huasco por los efectos de la semilla transgénica y el monocultivo. Comenta que antes, en la parte alta, se podía apreciar todo tipo de variedades locales, de frutas a porotos en una amplia gama de colores, hasta que llegó la uva de exportación:

“Nosotros somos un valle transversal pequeño, y bueno, esta persona compró muchas hectáreas y fue comprando y comprando hectáreas y derechos de agua, y se fue instalando en la parte alta, y después en la parte baja también con naranjas, mandarinas y paltos. Entonces, la gente que tenía agricultura familiar para allá empezó a trabajar en el monocultivo, se empezó a interesar en la uva, empezó a sacar sus cultivos tradicionales para poner parrones. Eso hizo que disminuyeran los cultivos tradicionales, pero ahora eso terminó y nos encontramos con que las variedades que había de durazno y damasco ahora no están, si es que hay es uno que otro, pero antes eran muchas. También lo que es la fumigación, como es un valle angosto lleno de cerros, se fumigaba y eso empezó a matar los insectos, a matar las abejas. La gente por la necesidad de trabajar lo hace, uno no juzga que hay necesidades, pero ahora nos damos cuenta que hay variedades en peligro por esa razón”.

Por este tipo de hechos fue que, junto a Esteban Órdenes, comenzaron con el trabajo de la Fundación Biodiversidad Alimentaria, que se extiende por distintos pueblos de norte a sur. Además de contener la degradación de los suelos mediante el largo trabajo de plantar árboles y plantas tradicionales para luego repartirlas, parte fundamental de su actividad es hacer visibles las semillas típicas de los territorios:

“Lo que hacemos es trabajar por la semilla tradicional, ponerla en valor, hacerla visible. Si bien está en los campos, es poco visible. Desde la Revolución Verde hasta ahora, el mismo Indap ha dado beneficios, se empiezan a plantar otro tipo de variedades, entonces la semilla tradicional fue quedando un poco de lado, y ahora se está viendo el resultado; si no tienes plata no puedes plantar. Sin embargo, con la semilla tradicional nosotros podemos

guardarla y seguir plantando. Acá en el valle del Huasco somos tres personas que nos encargamos de llevar la semilla al campo, de reproducirla, traerla al semillero y entregarla a otras comunidades para compartirla y que vuelva a otros lados”.

La FAO calcula que se ha perdido un 75% de la diversidad agrícola en el mundo, dato que Hortensia tiene a la mano para recordar el valor del trabajo que realiza. Le preocupa lo que vaya a quedar para las próximas generaciones, que no tengan nada para sembrar porque las semillas “mejoradas” no tienen vida a largo plazo, como las que les entrega el Indap:

“Nos dimos cuenta que la mayoría de la gente que había perdido semillas era porque el Estado empezó, a través de Indap, a dar un paquete tecnológico y la gente dejó de sembrar lo que sembraba, entonces lo empezó a hacer con químicos, con otro tipo de tecnologías, y se descuidó la semilla y se perdieron también”.

Muchos agricultores y campesinos como Lemus, todavía mantienen el intercambio de semillas como el método para trabajar sus tierras y reproducir variedades tradicionales. Según un reportaje publicado en La Tercera, en septiembre del 2020, aquello está fuera de los marcos establecidos por el acuerdo Unión internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV 91), que el Estado ratificó el 2011:

“El convenio aclara que las empresas que inviertan dinero en desarrollo y tecnología para mejorar semillas tienen derechos de propiedad intelectual sobre ellas, y que quienes quieran usarlas deben pagar todas las veces que las siembren, porque además al ser modificadas no permiten su reproducción natural. Se abrió la posibilidad de que compañías inscribieran como propias variedades locales y ancestrales desconocidas en el mercado, siempre y cuando las mejoraran, y creció en Chile la industrialización y venta de semillas genéticamente modificadas, incluso transgénicas. El campo se llenó de ellas. A comprarlas, a entregar sus ejemplares a la investigación y cultivar bajo los parámetros de la agroindustria, se resisten en Chile miles de campesinas y campesinos, quienes creen que el

secreto de la buena alimentación está en las semillas libres que se cultivan sin artificiales ni pesticidas”<sup>57</sup>.

Además, con el apoyo de cifras de Chile Sustentables, se menciona que Chile se ha convertido en el mayor exportador de semillas del hemisferio sur y una quinta parte de estas son transgénicas. Se “siembra actualmente alrededor de 10 mil hectáreas de semillas transgénicas, en su mayoría maíz, soya y colza. Desde 1993 que el SAG lo permite, sin regulaciones respecto a la distancia que deben estar estos cultivos de los terrenos de agricultores locales, cuyas semillas tradicionales se ven expuestas a ser genéticamente contaminadas a través de la polinización”.

Otras perspectivas del panorama al que se enfrenta la AFC tampoco son muy alentadoras, como lo es el hecho de que Chile aún no tenga leyes de suelo. En el marco de la conmemoración del día del suelo en diciembre del 2020, la Sociedad Chilena de la Ciencia del Suelo (SChCS), presidida por Mónica Antilén, junto con científicos, académicos y profesionales de más de quince universidades del país y ONGs, anunciaron que se encontraban trabajando para el lanzamiento de un proyecto de ley que, a la fecha, no ha entrado en vigencia. Según datos de la SChCS, Chile es uno de los pocos países de la Oede que no tiene legislación al respecto, aspecto preocupante porque los suelos no son renovables a escala humana, es una fuente vital para el equilibrio de los sistemas naturales, y son el soporte y fuente del 95% de la totalidad de alimentos. Entre sus principales amenazas se encuentra la expansión agrícola sobre áreas con pendiente.

Parte de las industrias que aportan a la pérdida de la fertilidad de los suelos es la forestal. En el documental “Sembrando Pobreza”, presentado el año 2014, se retrata los efectos que ha tenido la plantación masiva de pinos y eucaliptos en la zona centro-sur del país, ya sea en la escasez de agua, la degradación de los suelos, o en las comunidades campesinas o de pueblos indígenas que viven en zonas que lindan con los predios forestales. Una de las responsabilidades que le atribuyen a la institucionalidad, es la vigencia del Decreto Ley 701 que, creado en dictadura, se ha mantenido vigente desde 1974 y subsidia a las empresas del rubro por expandir la superficie de

---

<sup>57</sup> Duclos, Emilia. (2020, 15 de septiembre). “Cuidadoras de semillas: La lucha para poder reproducirlas libremente”. La Tercera. <https://www.latercera.com/paula/cuidadoras-de-semillas-la-lucha-para-poder-reproducirlas-libremente/>

“bosque”, independiente si la reforestación es mediante el monocultivo y especies exóticas dañinas para el ecosistema y de los intereses particulares de cada empresa.

Viviana Catrileo es tajante respecto a su postura frente a este decreto y del impacto que ha tenido en los territorios:

“En el Biobío sabemos que los grandes monocultivos son parte de todo lo que ha avanzado el empresariado forestal y sabemos también cómo se dio esa adquisición de tierras y todos los derechos que se vulneraron, todos los muertos que han habido, toda la militarización que tenemos permanentemente, sabemos que eso fue parte de los acuerdos que se hicieron en el contexto de la dictadura y que se generó este Decreto 701 de Fomento Forestal. Por eso que dentro de nuestras propuestas está la derogación de este decreto de ley, que fomenta a las forestales y al empresariado que destruye la tierra, y que ha acaparado tanta tierra de forma irregular, de manera que se pueda rectificar, en algún grado, en beneficio de los territorios y de las comunidades y de todo lo que es la reivindicación del territorio”.

Justamente, América Latina es la región más desigual del mundo en cuanto a su repartición de tierras según el informe "Desterrados: tierra, poder y desigualdad en América Latina", de la organización humanitaria Oxfam. Chile, en particular, aparece como el tercer país más desigual detrás de Colombia y Perú, con la concentración del 74,4% en el 0,4% de los predios más grandes<sup>58</sup>. Números que, según comenta Sofía Boza, permiten entender lo complejo que es avanzar en un rol más protagónico de la AFC:

“La pequeña agricultura tiene problemas en el mundo en general, sobre todo en América Latina; tiene en general menos productividad, no aprovecha las economías de escala, problemas de envejecimiento, etc. En Chile el promedio de edad de los pequeños agricultores es de 57 años. La situación es complicada. Ahí está sobre todo el Indap con

---

<sup>58</sup> El Mostrador. (2016, 1 de diciembre). “Otro triste récord: Chile ocupa tercer lugar entre países latinoamericanos con reparto de tierras más desigual”. <https://www.elmostrador.cl/agenda-pais/vida-en-linea/2016/12/01/otro-triste-record-chile-ocupa-tercer-lugar-entre-paises-latinoamericanos-con-reparto-de-tierras-mas-desigual/>

alrededor de 30 programas que tratan de apoyar con acceso a crédito, capacitación, acceso a canales comerciales, etc. Pero claro, nunca es suficiente porque nosotros tenemos proyectos en los cuales atendemos a 40 o 50 agricultores y nos gustaría que generaran más impacto. Chile ya tiene una cantidad importante de recursos en extensión para la pequeña agricultura si comparamos con otros países de la región, pero el problema es que lo que hay que contrarrestar es muy grande. Todas las fuerzas del mercado están bastante en contra de la pequeña agricultura, la tierra está muy concentrada desfavorablemente para la pequeña agricultura, el agua también, tenemos una agricultura con mucha tecnología a la vanguardia que es la agroexportadora, y ellos ahí quedan con poca capacidad de inversión. Entonces, la contienda es tan desigual que, si bien los recursos que hay son interesantes, es muy difícil poder atender a los más de 200 mil pequeños agricultores que hay y poder, así, cambiar su situación sustancialmente”.

Para Catrileo, el escenario retratado manifiesta un abandono desde el Estado, y se evidencia en las carencias que enfrentan las comunidades, en los niveles de producción que alcanzan, y en el prácticamente nulo fortalecimiento de los mercados locales. Comenta que mantenerse en el campo es una lucha que se enfrenta a diario, que los programas del Estado son insuficientes y que es vergonzoso pretender que la gente se mantenga conectada a los grupos en donde se les está indicando qué producir, cómo producir, y todo bajo una lógica convencional:

“Y, además, mantenerlo por dos o tres años para recibir un incentivo de 200-300 mil pesos. Quién se puede mantener de esa manera; bueno, es tanta la miseria aquí en el campo que los grupos se mantienen igual. Hace falta ser digno y de poder vivir feliz en un ambiente que a uno lo identifica, y estamos contribuyendo también con la alimentación del pueblo, entonces no es como que el campesino se piense solo para la producción familiar, sino que también para la distribución hacia los mercados locales, los consumidores que no son del campo, para que puedan acceder a un alimento sano, que no vaya en contradicción con el medio ambiente ni tampoco afecte la salud, falta bastante en avanzar en eso”.

El panorama que retrata, el que vive la agricultura a nivel familiar, se replica hacia la costa, donde se encuentra uno de los oficios que se ha mantenido prácticamente imperturbable a lo largo

de la historia de Chile, e incluso antes, como lo es el de pescador artesanal y de recolector de orilla. Gisella Olgúin, dirigente del sindicato nacional de mujeres trabajadoras agrícolas y trabajadoras del mar Anamuri, es elocuente respecto a las dificultades que enfrentan los trabajos de gran parte de la población de la caleta de Bucalemu, ubicada en la comuna de Paredones. Por el lado de su historia familiar, cuenta que siempre se han dedicado a la recolección de los productos que arrojan las marejadas, principalmente el cochayuyo: antes, de septiembre a abril era el periodo en que se dirigían a los “asentamientos”, unas pequeñas chozas a la orilla del mar que los alojan durante la temporada, tan cerca del pacífico que, incluso, “las marejadas llegan hasta adentro del ruco”, detalló. Sin embargo, esto cambió:

“Después del tsunami, el cochayuyo, que es parte del patrimonio alimentario de esta región, parte de la historia del sur en cuanto a alimentación, se puso en veda. Se instaló una veda para el recurso cochayuyo que va desde mayo a noviembre, por lo tanto si la gente antes se iba en septiembre, ahora recién en diciembre pueden salir a trabajar el alga. Se trabaja de diciembre hasta abril. En ese contexto es que entró fuertemente el mercado exportador, que es el que, además, fija los precios del alga. Nosotros como familia optamos por buscar otras vías de comercialización, porque sentíamos que el trabajo era mucho para la retribución económica, que no se veía reflejada, porque el que te compra solo te paga por el producto, no te paga por tu trabajo”.

Sobre el rubro pesquero en específico es categórica en señalar que una de las causales por las que este sector ha ido a la baja, es la denominada Ley Longueira “que se hizo bajo un sistema de corrupción horrible. Qué es lo que hace esta ley: privatizar los recursos del mar, como todo aquí en este país, dándole la parte más ancha a los privados que sería la pesca industrial, y dejando en menor número de capturas a la pesca artesanal, funciona como un 70/30”, puntualizó.

Mientras la pesca industrial crece y el país se posiciona como uno de los exportadores de productos del mar más importantes a nivel mundial, con capturas de alrededor de tres millones de toneladas anuales de peces, hay más de 90 mil unidades menores a los que se les destina, en palabras de Gisella Olgúin, “cuotas de miseria” que generan carencias que no son abordadas; si bien en la costa convergen muchas instituciones públicas, “cuando las personas quieren desarrollar

una iniciativa, o reclamar por algo que esté afectando aquí, hay una pelota que nadie la toma”, y solo son percibidos como entes económicos:

“En la pesca artesanal la única vía de desarrollo local es a través de la organización, porque un pescador difícilmente puede acceder a beneficios por sí solo. La gran mayoría de los pescadores son antiguos, no ha habido un recambio generacional, muchos de ellos ni siquiera tienen estudios, algunos no saben leer o escribir, entonces existe un tema social de fondo más allá del tema productivo. Por eso pongo hincapié en el hecho de que dependamos del Ministerio de Economía, que solo pone su ojo en la parte productiva, en lo que producimos o vendemos, pero nunca el Estado ha puesto la mirada en el tema social de la pesca artesanal, mirándola como un ente cultural, como una actividad ancestral, como una actividad sustentable. Si lo vemos por ese lado porque el oficio que hacen los botes menores sigue siendo el mismo de hace siglos. Sigue siendo por redes, pero no por redes de arrastre como lo hace la pesca industrial, que destruye el fondo marino, que arrastra todo, y más encima todo lo que captura la pesca industrial va para hacer harina de pescado, aceite de pescado, y todo se va para alimentar animales, ni siquiera para alimentar a las personas”.

Chile tiene 4 mil kilómetros de costa, y es el décimo país con mayor zona económica exclusiva en el mundo. De hecho, dado sus características geográficas, la zona terrestre representa el 30% de su territorio y el 70% restante de su soberanía, es mar. A pesar de ello, un estudio encargado por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura estimó que el consumo anual per cápita de productos del mar en Chile llegó a 14,9 kilos en 2019, que se encuentra por debajo del promedio mundial de 20 kilos anuales<sup>59</sup>.

Por otro lado, en un informe realizado por la misma Subsecretaría, el “Estado de Pesquerías 2020”, se “analizó la situación de 44 pesquerías haciendo una distinción y enfoque especial en 27, de las cuales 5 siguen agotadas, 9 sobreexplotadas, como la merluza austral y el bacalao de

---

<sup>59</sup> Pulso. (2021, 9 de abril). “Chilenos consumen anualmente casi 15 kilos de productos del mar”. La Tercera. <https://www.latercera.com/pulso/noticia/chilenos-consumen-anualmente-casi-15-kilos-de-productos-del-mar/CIO3ZYL2H5HULDOIM6LEZVPDXU/>

profundidad, mientras que 12 están en plena explotación y 1 subexplotada”. Para Olguín, estas cifras corresponden a un paisaje devenido en la paulatina desaparición de la pesca artesanal:

“Tenemos la experiencia que nos han relatado pescadores en el norte, me tocó estar en una reunión donde un dirigente contaba cómo ellos le vendieron millas a la pesca industrial, o sea le entregaron dos millas a la pesca industrial a cambio de beneficios sociales, entonces él decía que si el Estado no está para nosotros, nosotros no tenemos ningún problema con entregarle dos millas a la pesca industrial con tal de que nosotros podamos tener viviendas dignas, nuestros hijos tengan becas de estudio, tengamos un seguro de salud. Hay lugares en el norte donde ya no queda pesca artesanal, solo queda la pesca industrial. Aquí, la cuota diaria es una caja por bote porque son como 300 cajas que les dan al año de merluza. Qué hace un armador con sus trabajadores si pesca una caja, entonces nosotros decimos que esas son cuotas de hambre, de miseria”.

De esta manera, a través de los relatos de personas como Gisella, Hortensia o Zunilda, se puede apreciar que la forma y el rol que cumple la producción de alimentos no solo se traduce en la disponibilidad de productos para preparaciones o recetas que traslucen la identidad de un grupo, sino que en modos de vivir con todo lo que ello implica. Desde lo palpable y lo inmediato, cómo las experiencias de quienes dependen de lo que la tierra les dé o el mar les entregue, hasta la posición política frente al hecho de ver desaparecer una fuente de trabajo, historia, y apego. Conexión que se genera tanto por las carencias materiales y de accesibilidad, reflejada en el paulatino empobrecimiento de la agricultura familiar, como en la ausencia de políticas que aborden al pequeño campesino desde una perspectiva transversal, más allá de su capacidad productora. Transcurso en el que la necesidad y la degradación del entorno se asientan cada vez con más arraigo y se presentan como una cucharada amarga dentro de un sistema alimentario que se hace difícil de disimular.

## EPÍLOGO

Sofía Boza señala que la forma en que funciona el sistema agroalimentario se relaciona de manera directa con lo que se come y la salud de las personas. Aunque, puntualiza que más que un ente en específico, es el sistema alimentario completo, desde lo que se produce hasta lo que llega a la mesa, con toda la cadena de transformación y transporte de los productos para que sean comercializados. Cada aspecto es un reflejo de lo que llegará al plato, tanto en cantidad, calidad, y pertinencia cultural derivada del modelo alimentario.

En esa línea, no es necesario consumir los alimentos cosechados para que afecten a la salud. En un artículo publicado este año en el medio Ciper, las autoras María Cristina Diez, Gladys Vidal, y Ricardo Barra, muestran que “en Chile, el uso de plaguicidas es elevado, con ventas superiores a las 54.500 toneladas, según la Declaración de Ventas de Plaguicidas de Uso Agrícola Año 2019, del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG, 2019). El promedio de aplicación de estos productos en Chile es de 4,2 kg/ha, lo cual es superior a la media de los países de la OCDE (2,1 kg ha<sup>-1</sup>). En algunos sectores productivos, como la fruticultura, la aplicación de plaguicidas puede superar los 20 kg ha<sup>-1</sup>”.

Esto, mencionan, se produce por la escasa concientización respecto a las implicancias de los plaguicidas, además de una normativa laxa. Lo cual es un escenario común en las naciones en desarrollo: “Según datos de la OMS certifica que cada año ocurren en el mundo 25 millones de intoxicaciones por plaguicidas, en las que mueren 20.000 personas. La FAO, por su parte, informa que si bien el 80 por ciento de los plaguicidas esparcidos por el mundo se utilizan en países desarrollados, el 99 por ciento de las intoxicaciones ocurren en países en desarrollo”. En tanto, el año 2019 La Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas de América Latina (RAP-AL), junto

con Alianza por una Mejor Calidad de Vida, presentaron el informe “Situación de los Plaguicidas Altamente Peligrosos en Chile”, de María Elena Rozas, que develó que, de los 400 plaguicidas registrados y autorizados por el Servicio Agrícola Ganadero (SAG), 102 son altamente peligrosos para la salud y el ecosistema, según los sistemas de calificación de la Unión Europea, el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de productos químicos y la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos.

El uso intensivo de químicos ha causado que los casos por intoxicación aguda rondan los 700 por año pero, por cada caso, existen al menos cinco sin notificar, según datos del reportaje “La muerte silenciosa: uso en Chile de plaguicidas prohibidos en el mundo causa daño cognitivo en menores”, de El Mostrador. Sin embargo, como se expresa en el titular, hay un dato que no está representado, que es el de las intoxicaciones crónicas por una exposición prolongada a bajas dosis de plaguicidas y que se puede manifestar como deterioro en las funciones cognitivas, motoras, sensoriales e, incluso, enfermedades neurológicas. Síntomas y padecimientos que han sido comprobados por investigaciones como la realizada por académicos de La Universidad Católica del Maule el 2018, en dos escuelas rurales de la región, y también en Universidad Católica del Norte, en trabajadores agrícolas pertenecientes al Valle del Elqui y al Valle del Limarí.

El modelo agroexportador chileno y el uso de plaguicidas y agrotóxicos sin duda van de la mano, y tienen efectos como el retroceso en la producción de alimentos propios del territorio y nutricionalmente básicos para las necesidades de la población, como los granos y los cereales. Esto, según lo que expresa Martín Arboleda, sociólogo especialista en dimensiones territoriales y políticas socioculturales de la extracción de recursos naturales en Chile y Latinoamérica, en una columna de Ciper, ha generado una dependencia de mercados extranjeros y la importación de alimentos base para la salud. Para Boza, uno de los efectos que ha tenido es que Chile se convirtió en “uno de los países con mayor penetración de los supermercados, en la región solo Chile y Panamá tienen tasas de comercialización a través de supermercados tan grandes. Entonces a qué contribuye eso; a que en los supermercados, sobre todo en los lugares en los que está la población más vulnerable, los productos frescos son muy poco atractivos frente a las demás cosas. Entonces, si todo lo dejamos al albedrío y no nos fijamos en las necesidades, evidentemente esto funciona como funciona”, acotó.

Justamente, según el artículo “Consumo aparente de frutas, hortalizas y alimentos ultraprocesados en la población” de la Revista Chilena de nutrición, el cambio en la dieta de Chile y la mayoría de los países de Latinoamérica se caracteriza por “un aumento en el consumo de alimentos procesados y ultraprocesados con alto contenido de sodio, grasas saturadas y azúcares, y un descenso en el consumo de productos naturales como legumbres, pescados, frutas y verduras”. Además, aquello mantendría una directa relación a transformaciones culturales, demográficas y económicas, pues el aumento del consumo de estos productos de creación industrial, como bebidas azucaradas o embutidos, incrementa con la urbanización y con la apertura a inversión extranjera combinada con baja regulación de los mercados.

Una causa directa del cambio de hábitos es el alto costo de los productos. Arboleda detalla que, según la encuesta de presupuestos familiares del Instituto Nacional de Estadística (INE), la mayor parte del ingreso de los hogares se destina a la adquisición de alimentos; “lo más preocupante es que los resultados de las últimas versiones de esta encuesta concluyen que los primeros cuatro quintiles de la población tienen más gastos que ingresos, lo cual significa que la deuda –y particularmente las tarjetas de crédito emitidas por casas comerciales – se ha convertido en uno de los principales medios para adquirir alimentos”.

Boza, sobre este respecto, apunta que el principal reto del país tiene que ver con el acceso a productos que sean nutricionalmente adecuados “porque distribución y alimentos hay, pero muchas veces a alimentos que no son saludables, y en temas de inocuidad también hay mucho trabajo adelantado, pero la calidad nutricional es donde hay fallas sobre todo. Por eso están los niveles de sobrepeso y obesidad que tenemos”, explicó. Cifras que, en el año 2019, posicionaron a Chile como el país con mayor obesidad de la OCDE, con un 74% de la población adulta con sobrepeso u obesidad, por encima de México (72,5%) y Estados Unidos (71%).

Además, agrega que una de las claves para enfrentar este paisaje es la coordinación y el vínculo, aún incipiente, entre salud y agricultura, en especial a escalas más pequeñas o medias pues actualmente se encuentran muy limitadas en sus posibilidades de comercialización: “Hay una muy mala alimentación y, por otro lado, tenemos una pequeña agricultura que necesita panoramas.

Entonces, claro, poder abrirles más espacio en los mercados internos sería bien interesante. Por un lado tienes una pequeña agricultura que tiene más espacios de comercialización y, por otro lado, a una demanda que puede acceder mejor a sus productos que les hacen falta porque realmente la cantidad de consumo de productos frescos es super bajo”.

Por motivos como esos es que para Arboleda la AFC tiene una relevancia estratégica para cualquier proyecto de alivio alimentario. Pero, a pesar de su importante rol, Eww Crowley, representante de la FAO para América Latina y el Caribe, en una carta a El Mercurio, expresó que si bien los pequeños productores agrícolas son responsables de generar casi tres cuartas partes de las frutas y verduras que se consumen en Chile, son quienes tienen mayores dificultades para solventar sus propias necesidades alimentarias. De esta manera, se puede apreciar que las necesidades y problemas que se viven en los territorios donde el alimento no es solo producción y ganancia, son eslabones que conectan en forma directa con la alimentación, salud y cultura de quienes habitan fuera de esos espacios.

Por otro lado, añade que las posibilidades para ingresar a la cadena de supermercados están diezmadas por la tendencia a la concentración y la integración vertical que ha derivado en la progresiva exclusión de la pequeña y mediana agricultura familiar, que pareciera enfrentarse a barreras cada vez más insuperables para la comercialización de sus productos. Para graficar esta situación, acota que solo el 5% de la producción hortícola de la AFC puede comercializar en supermercados, y la mayor parte de estas transacciones se dan en el marco de cadenas ‘informales’ en las que la AFC se ve perjudicada por intermediarios abusivos, cargos excesivos y asimetrías de información.

Obstáculos que, para Viviana Catrileo, son parte del paisaje que enfrentan a diario las pequeñas agricultoras:

“Sabemos que es muy difícil para muchas de nuestras compañeras poder comercializar los productos. Ese ya es un tema en donde choca la idea de poder llevar la alimentación sana de la agricultura familiar campesina al resto de la población. Los mercados locales por ejemplo, no garantizan esos espacios para las mujeres del campo que no tengan el sello de

la agricultura orgánica, entonces nos encontramos con esas limitaciones en la producción que no siempre se pueden llevar de manera legal. Hemos podido ver que aquí en Temuco ha habido una gran persecución a las hortaliceras que traen sus productos campesinos, que son parte de sus ingresos para la subsistencia familiar, y que no están con la autorización y todo eso, y no lo pueden comercializar”.

Sumado a las limitaciones administrativas, Boza precisa que uno de los problemas más grandes que enfrenta la AFC es la comercialización a través de intermediarios que, sin regulación de precios, generan una relación abusiva:

“La persona que tú ves en la feria no es un agricultor el 90% de las veces, sino que el producto ha ido a una serie de intermediaciones para llegar hasta ahí. A veces la lechuga que compras a 400 pesos, a ellos le han pagado 40. Al agricultor no le llega mucho. Hay que poder incrementar la capacidad de procesamiento que tienen los productores, de agregar valor, y ahí entra el tema del patrimonio por ejemplo. No hay, como pasa en Uruguay, un mercado (modelo de Montevideo) que fija precios, en Chile no hay nada parecido. Tampoco es que los agricultores estén obligados a venderle al intermediario, pero evidentemente se forman relaciones de poder y de información que conducen a eso”.

Zunilda Lepín, en tanto, también es testigo de cómo se coartan las posibilidades de comercialización al pequeño campesino. Cuenta que en la feria cercana a su restaurante, en Temuco, no existe la posibilidad de vender sus productos libremente dada las limitaciones de tiempo y espacio. Con resignación dice que así es el sistema, que los productos aprobados están todo el día, de las seis de la mañana hasta las siete de la tarde y nadie los molesta. Mientras que a sus vecinos, a las *ñañas*, se les permite un rincón, un lugar mínimo, y solo de las nueve hasta las doce del día, horario que consiguieron extender, pues antes la municipalidad les concedía solo una hora para vender y luego, si se excedían, le botaban o quitaban los productos. “No nos dejan vivir en paz”, cerró.

Este conjunto de problemas derivados del modelo alimentario, ha encontrado en la Convención Constituyente la esperanza de que se les observe con la atención que su transversalidad

requiere. Y con el Derecho a la Alimentación, la seguridad y soberanía alimentaria como piedras angulares y lugares comunes de quienes apuntan a su relevancia, y de las familias que lo enfrentan a diario. Al igual como mencionó Viviana sobre la propuesta del G12 y de Anamuri, Gisella Olgún, por su lado, fue candidata a Constituyente por Bucalemu y ha participado de instancias para que el mar se incluya en la variedad de aportes que significa y desde los paradigmas mencionados:

“A mí me tocó en el tema de la constituyente participar en un grupo de candidatos azules, y nuestra principal propuesta era llevar el mar a la constitución porque actualmente no existe. Si dice la palabra ‘mar’ es solo para referirse a las fuerzas armadas y nada más, entonces se necesita más institucionalidad donde se puedan abordar estas temáticas y, para eso, nuestra misión era poner en la mesa, en el debate, el tema del mar: sus aguas, sus límites, sus recursos, todo. Es la única forma que entendemos que vamos a poder protegerlo y dejar recursos para el futuro. Somos un país costero, pero nunca nos hemos desarrollado en base a la costa, no saben que detrás de lo que es playa y costa existe todo un mundo, una cultura, un desarrollo. Pueblos, como en el que vivo, se formaron solo de gente recolectora del mar, de pescadores, pueblos en que la población en un 80% trabaja en el mar. Por lo tanto, nosotros vemos el mar de otra forma, no para divertirnos, no de vacaciones, nosotros jamás vamos a la playa a tomar sol, nosotros vamos por temas de trabajo, de recolección, incluso para el consumo de nosotros mismos. Entonces es otra relación. Entendemos sus ciclos, sus procesos, cómo funciona en verano y en invierno, respetamos también estos procesos, y eso es lo que no hay que perder”.

Desde el sector académico también se han pronunciado respecto a la intersectorialidad del tema alimentario, en particular el Grupo Transdisciplinario para la Obesidad de Poblaciones (GTOP) de la Universidad de Chile. Bajo la premisa de que la alimentación es un derecho humano, desde marzo de este año, y junto al apoyo de académicos y académicas de diferentes disciplinas, elaboraron una serie de instancias de diálogo y reflexión que tuvieron como objetivo final generar una propuesta en la materia para la nueva Constitución. Entre las reflexiones que se dieron, en una columna publicada por GTOP en Palabra Pública, se expresa que, cuando se habla de Derecho a la

Alimentación se habla de salud, medio ambiente, sostenibilidad, diversidad cultural, y garantías del Estado sobre seguridad y soberanía alimentaria:

“La actual crisis social nos obliga a repensar el modelo vigente basado en la ilusión de elegir, que deja la alimentación de la población a cargo de los intereses del mercado y la industria alimentaria. Creemos necesario trasladar la responsabilidad de la alimentación saludable desde los individuos al Estado. Este debe garantizar, mediante medidas estructurales, que el entorno agrícola y marino, educacional, laboral y territorial sea saludable y permita que las personas tengan acceso, disponibilidad y utilización de alimentos sanos y seguros, pertinentes a sus preferencias y tradiciones culturales. El entorno alimentario debiese favorecer un tipo de alimentación local, natural, que promueva la tradición culinaria y el compartir colectivo en torno a ella”<sup>60</sup>.

De igual manera, en una columna titulada “Transformar los sistemas alimentarios, pero sin dejar a nadie atrás”, de Lorena Rodríguez, médico y representante de GTOP, junto a otras dos autoras, expresaron que “la forma de recolectar, producir, comercializar y consumir los alimentos está volviéndose insostenible. Los contrastes sociales, efectos en la naturaleza y resultados negativos en la salud (nunca antes vistos en los indicadores de enfermedades no transmisibles y en situaciones de malnutrición), ponen en evidencia las interrelaciones de los sistemas alimentarios con la salud, la vida y el desarrollo”<sup>61</sup>.

Palabras que se identifican con testimonios como el de Gisella, que expresa que quienes han resistido al modelo pertenecen a comunidades pequeñas, los pueblos originarios, y las comunidades campesinas. Pero, al igual que la tesis de Pablo Aravena sobre el área patrimonial, es clara en manifestar en que no existe una política de desarrollo para estos sectores más que el de

---

<sup>60</sup> Grupo Transdisciplinario de Obesidad de Poblaciones (GTOP), U. de Chile. (2019, 11 de noviembre). “El derecho constitucional a la alimentación”. Salud Pública. <http://www.saludpublica.uchile.cl/noticias/159111/columna-de-opinion-el-derecho-constitucional-a-la-alimentacion>.

<sup>61</sup> Lina Zapata Vélez, Marcela Araya y Lorena Rodríguez. (2021, 13 de noviembre). “Transformar los sistemas alimentarios pero sin dejar a nadie atrás”. El Mostrador. <https://www.elmostrador.cl/noticias/opinion/columnas/2021/11/13/transformar-los-sistemas-alimentarios-pero-sin-dejar-a-nadie-atras/>

perseguir niveles de producción que los mantienen empobrecidos. Por lo que apunta al reconocimiento de lo social, a los factores que inciden en que los territorios terminen con ingresos mínimos, con enfermedades, y envejecidos; “así es como terminan los pescadores o mujeres recolectoras”, precisa. Sin ese enfoque, advierte que van a seguir teniendo problemas en la parte productiva y de comercialización, por lo que conserva “esperanza de que eso cambie a nivel de la institucionalidad por lo menos”, finalizó.

Así, otros relatos como el de Alejandra Alvear o Sofía Boza, también apuntan a cambios institucionales para abordar el problema de la alimentación en forma multidimensional, para lo que la Convención Constituyente se posiciona como una instancia importante. Sin embargo, coinciden en que existe el temor, teniendo en cuenta la historia y la popularidad de ciertos tópicos en la contingencia, que el tema se pase por alto, o “que se vea como algo accesorio y no se le tome el peso real que tiene”, precisa Alvear. Para luego agregar que, si logra un lugar en la convención, facilitaría mucho las cosas para la modificación de reglamentos y políticas para incluirlo de manera más transversal.

De este modo, Boza es enfática en decir que por menos “taquilleras” que parezcan discusiones como el Derecho a la Alimentación, es necesario pensar en lo esencial que es para temas como salud, educación, o medio ambiente. “Entonces claro, tú ves en la constituyente que, en general, se habla mucho de salud, el fin de las AFP, en si la educación va a ser un derecho, pero poco se habla del Derecho a la Alimentación. Ojalá que los constituyentes aten cabos”, advirtió. Con la esperanza de que lo alimentario tome el protagonismo que requiere ante su impacto en elementos clave de una sociedad, y teniendo en cuenta a los actores principales; a los campesinos y recolectores que podrían ver en una política pública más eficaz en la materia, una retribución acorde al trabajo que realizan, tanto en el ámbito económico como en respeto a sus tradiciones, sus semillas, y productos, que se ven cada vez más acorraladas por el deterioro de los ecosistemas y el avance de la industria exportadora.

## BIBLIOGRAFÍA

- A., Julio y López, David. “Mediana agricultura y agricultura familiar en Chile hacia el año 2030”. “Agricultura Chilena, Reflexiones y Desafíos al 2030”. En Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), 2017.
- Aguilera, Isabel. “Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche”. SOPHIA AUSTRAL, 2019.
- Alcalde, Alfonso. “Comidas y bebidas de Chile”. Quimantú, 1972.
- Aravena Núñez, Pablo. “La destrucción de Valparaíso”. Ediciones Inubicalistas, 2020.
- Argumedo, Alejandro. “Descolonizando la investigación-acción: el protocolo biocultural del Parque de la Papa para la distribución de beneficios”. [s.a]. P. 99.
- Arista, Adriana. “Alimentos, cocinas e intercambios culinarios”. “La cocina, patrimonio cultural del Perú”. Ciudad:editorial 2015. Universidad de Guadalajara, 2015.
- CooperativaFM. (2017, 12 de septiembre). “Antropóloga explicó origen de la comida típica chilena.”  
[https://www.youtube.com/watch?v=wLbR5iKeZDQ&t=1142s&ab\\_channel=CooperativaFM](https://www.youtube.com/watch?v=wLbR5iKeZDQ&t=1142s&ab_channel=CooperativaFM).
- Di Giovane, M., y Brulotte, R. “Edible Identities, Food as Cultural Heritage”. Ashgate, 2014.
- Dibam, Memoria, cultura y creación. “Lineamientos políticos”. Documento, 2005.
- Duclos, Emilia. (2020, 15 de septiembre). “Cuidadoras de semillas: La lucha para poder reproducirlas libremente”. La Tercera.  
<https://www.latercera.com/paula/cuidadoras-de-semillas-la-lucha-para-poder-reproducirlas-libremente/>.
- El Mostrador. (2002, 24 de diciembre). “Chile tiene todo para convertirse en potencia agroalimentaria forestal”.  
<https://www.elmostrador.cl/noticias/opinion/2002/12/24/chile-tiene-todo-para-convertirse-en-potencia-agroalimentaria-forestal/>

- El Mostrador. (2016, 1 de diciembre). “Otro triste récord: Chile ocupa tercer lugar entre países latinoamericanos con reparto de tierras más desigual”. <https://www.elmostrador.cl/agenda-pais/vida-en-linea/2016/12/01/otro-triste-record-chile-ocupa-tercer-lugar-entre-paises-latinoamericanos-con-reparto-de-tierras-mas-desigual/>.
- El Mostrador. (2021, 30 de marzo). Organizaciones llaman a retirar suma urgencia y frenar tramitación del proyecto de ley del patrimonio. <https://www.elmostrador.cl/cultura/2021/03/30/organizaciones-llaman-a-retirar-suma-urgencia-y-frenar-tramitacion-del-proyecto-de-ley-del-patrimonio/>.
- FAO. (2011). “Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria”. En CE-FAO «La Seguridad Alimentaria: Información para la toma de decisiones».
- FAO. (2019, 20 de diciembre). La FAO recomienda incluir el Derecho a la Alimentación en la Constitución chilena. <https://www.fao.org/chile/noticias/detailevents/es/c/1257185/?fbclid=IwAR0TcvxMT0XWc2JW3Y7urUBug5gLnTc3jSBUwH7arx4M0G1ZfGtybG783g>.
- FIA.” Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Coquimbo”. 2018.
- Garcia Canclini, Néstor. "Los usos sociales del Patrimonio Cultural". En “Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio”. Encarnación, 1999.
- Global Economic Impact and Trends 2021. “Travel and Tourism Economic Impact” . 2021.
- Grupo Transdisciplinario de Obesidad de Poblaciones (GTOP), U. de Chile. (2019, 11 de noviembre). “El derecho constitucional a la alimentación”. Salud Pública. <http://www.saludpublica.uchile.cl/noticias/159111/columna-de-opinion-el-derecho-constitucional-a-la-alimentacion>.
- Lina Zapata Vélez, Marcela Araya y Lorena Rodríguez. (2021, 13 de noviembre). “Transformar los sistemas alimentarios pero sin dejar nadie atrás”. El Mostrador. <https://www.elmostrador.cl/noticias/opinion/columnas/2021/11/13/transformar-los-sistemas-alimentarios-pero-sin-dejar-a-nadie-atras/>
- Matta, Raúl. “Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO”. Social Anthropology, 2016.
- Medina, Xavier. “Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística”. En “Anales de Atropología”. Universidad Nacional Autónoma, 2017.

- Redolés, Mauricio; Montecino, Sonia; Rojas, Luis; González, Juan Pablo; Cárdenas, Renato. “La papa”. Revista Patrimonio Cultural, 2003.
- Rojas, Manuel. “A pie por Chile”. Catalonia, 2016.
- Páez, Luis. “Globalización, soberanía y patrimonio alimentario”. En Antropología Cuadernos de Investigación, 2015.
- Programa Explora. (2015, 28 de enero). “Gastropolítica. - Sonia Montecino”. [https://www.youtube.com/watch?v=yVG0u3Y8vts&t=109s&ab\\_channel=ProgramaExplora](https://www.youtube.com/watch?v=yVG0u3Y8vts&t=109s&ab_channel=ProgramaExplora).
- Pulso. (2021, 9 de abril). “Chilenos consumen anualmente casi 15 kilos de productos del mar”. La Tercera. <https://www.latercera.com/pulso/noticia/chilenos-consumen-anualmente-casi-15-kilos-de-productos-del-mar/CIO3ZYL2H5HULDOIM6LEZVPDXU/>.
- Suremain, Charles-Edouard. “Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local”. Travaux et Recherches dans les Amériques du Centre, 2017.
- Terry, Cristian. “Turismo Rural Comunitario: ¿una alternativa para las comunidades andinas? El caso del agro-ecoturismo del Parque de la Papa (Cusco, Perú)”. En “El turismo en el mundo rural ¿Ruina o consolidación de las sociedades campesinas e indígenas? “. PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 2017.
- The Clinic. (2021, 11 de marzo), Carta en respuesta a la “Comunidad por el patrimonio de Chile”: Necesitamos una Nueva Ley de Patrimonio que no replique las lógicas de la Constitución del 80. <https://www.theclinic.cl/2020/03/11/carta-en-respuesta-a-la-comunidad-por-el-patrimonio-de-chile-necesitamos-una-nueva-ley-de-patrimonio-que-no-replique-las-logicas-de-la-constitucion-del-80/>.
- Thompson, E. P. “Costumbres en común”. Crítica, 1991. P.20.
- Vía Campesina. (2017, 7 de julio). Documentos claves, qué es la Vía Campesina. <https://viacampesina.org/es/la-voz-de-los-campesinos-y-de-las-campesinas-del-mundo5/>.