



UNIVERSIDAD  
DE CHILE

# Patrimonio Agroalimentario en el Sur de Chile

*Un elemento para el desarrollo territorial*

Maruja Cortés y Sofía Boza



SERIE  
CIENCIAS  
AGRONÓMICAS  
Nº29, 2017



UNIVERSIDAD DE CHILE  
SERIE CIENCIAS AGRONÓMICAS N°29, 2017

# Patrimonio Agroalimentario en el Sur de Chile

*Un elemento para el desarrollo territorial*

Maruja Cortés y Sofía Boza

Santiago-Chile, 2017

M. Cortés y S. Boza

PATRIMONIO AGROALIMENTARIO EN EL SUR DE CHILE  
UN ELEMENTO PARA EL DESARROLLO TERRITORIAL

Santiago, Universidad de Chile

Facultad de Ciencias Agronómicas, 2017

Serie Ciencias Agronómicas N°29

102 páginas.

ISBN LIBRO: 978-956-19-1021-8

ISBN SERIE: 978-956-19-0363-0

P.I.: A-281736

Facultad de Ciencias Agronómicas

Universidad de Chile

Casilla 1004, Santa Rosa 11315

La Pintana, Santiago

Diagramación: Cynthia Aguilera

## Índice

Dedicatoria .....	7
Agradecimientos .....	9
Autores de capítulos .....	11
Prólogo .....	15
Comentario .....	18
Capítulo 1	
<i>Patrimonio agroalimentario: definición, comercialización y políticas de apoyo</i> .....	21
Capítulo 2	
<i>Desarrollo territorial</i> .....	37
Desarrollo y Territorio. Conceptos e interacciones .....	38
Desarrollo Territorial: Dinámicas, dimensiones y capitales .....	42
El Patrimonio como elemento de desarrollo territorial .....	46
Capítulo 3	
<i>Agricultura Familiar Campesina en el Sur de Chile</i> .....	51
Agricultura Familiar Campesina: definiciones y alcances .....	52
Caracterización general de la Agricultura Familiar Campesina en Chile .....	54
La AFC en las regiones de Los Ríos y Los Lagos .....	56
Capítulo 4	
<i>Estudios de caso</i> .....	65
Domo Peuma .....	66
Vinagre de manzana de Frutillar: revalorizando la tradición .....	78
Reflexiones finales .....	89
Bibliografía .....	95

## Dedicatoria

*A Carlos Cortés Navarrete, mi padre, profesor Normalista formador y constructor del desarrollo rural de innumerables generaciones de actores del mundo rural y urbano.*

**Maruja Cortés Belmar**

*A mi marido y a mi hija que son mi alegría diaria. A los pequeños productores de Chile que dan sentido a nuestro trabajo. A mis colegas del Nepad junto los que es un gusto pasar el día a día. Y por último dedicar el mérito de este libro y todo lo bueno que pueda generar a todos los seres sintientes.*

**Sofía Boza Martínez**

## *Agradecimientos*

Deseamos agradecer a todos aquellos actores del mundo rural: campesinos, productores, profesionales y técnicos de las más diversas profesiones, que con su trabajo diario y muchas veces invisible hacen posible que las comunidades rurales de nuestro país persistan, (re) valoricen su patrimonio y se transformen en actores de su propio desarrollo. En particular, agradecemos la oportunidad de conocer y aportar al desarrollo de las Cooperativas Domo Peuma y Tierra Sur, de nuestro hermoso Sur de Chile.

Agradecemos además a todos los colaboradores que contribuyeron en la generación de cada uno de los capítulos y comentarios del libro por su dedicación y experiencia reflejada en sus escritos.

## *Editoras*

### **Maruja Cortés Belmar**

Ingeniero Agrónomo de la Universidad Austral, Magíster en Desarrollo Rural de la misma Casa de Estudios y Doctora en Economía de la Universidad Nacional Autónoma de México y la Universidad Agraria de la Molina. Su trabajo académico se ha centrado en las estrategias de intervención para el desarrollo territorial en entornos rurales. En la actualidad, es académica del Departamento de Economía Agraria de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile y Directora del Núcleo de Estudios de Política Agraria y Desarrollo.

*Contacto: marcortes@uchile.cl ; teléfonos: (56-2 29785975 / (56-2) 29785779 / (56-2) 229780325; www.agronomia.uchile.cl ; www.nepad.cl; www.cultivauchile.cl*

### **Sofía Boza Martínez**

Licenciada en Economía por la Universidad de Sevilla, Ingeniero Comercial por la Universidad de Chile, Máster en Desarrollo Económico y Políticas Públicas y Doctora en Economía por la Universidad Autónoma de Madrid. Su área de especialidad son las políticas públicas agroalimentarias. Desde 2011 es académica del Departamento de Economía Agraria de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile y del Instituto de Estudios Internacionales de la misma Casa de Estudios. Así mismo, es co-directora del Núcleo de Estudios de Política Agraria y Desarrollo.

*Contacto: sofiaboza@u.uchile.cl ; teléfonos: (56-2)29785984 / (56-2)29785779; www.agronomia.uchile.cl ; www.nepad.cl ; www.cultivauchile.cl*

## *Colaboradores*

### **Alberto Arce**

Magíster en Antropología Social por la Universidad de Durham, Reino Unido, y Doctor en Sociología por la Universidad de Manchester. Desde 1997 es Profesor Asociado en la Universidad de Wageningen, Holanda, donde actualmente se desempeña dentro del Departamento de Ciencias Sociales. En su dilatada carrera cuenta con decenas de publicaciones en revistas académicas de alto prestigio en temas de desarrollo rural, derivadas en gran medida de su trabajo en terreno con comunidades. Actualmente es colaborador del Núcleo de Estudios de Política Agraria y Desarrollo de la Universidad de Chile.

### **Carolina Belmar Gamboa.**

Abogado. Magíster en Propiedad Intelectual y Sociedad de la Información. Subdirectora de Marcas, Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen del Instituto Nacional de Propiedad Industrial de Chile.

*Contacto: cbelmar@inapi.cl ; Teléfonos: (56- 2) 28870500 / (56- 2) 28870502*

### **Rafael Evelio Granados**

Economista por la Universidad Nacional de Costa Rica, Master en Política Económica y Comercio Internacional y Doctor en Gobierno y Políticas Públicas de la misma Casa de Estudios. Ha efectuado estudios del desarrollo rural desde la perspectiva de las redes sociales, ciencia, tecnología e innovación y estrategias de actores del desarrollo rural. Dirigió programas de seguridad alimentaria y desarrollo rural desde 1990. Desde 1993 formula y participa en las Maestrías de: desarrollo rural, desarrollo comunitario sustentable, gestión de la seguridad alimentaria y programas de vivienda rural. De 2010 al 2016 dirige la Maestría de Desarrollo Rural y en 2017 asume la dirección de la Escuela de Ciencias Agrarias en la Universidad Nacional de Costa Rica.

*Contacto: rafael.granados.carvajal@una.cr ; Teléfono: 22773437, 3530.*

### **Ignacio Montenegro**

Ingeniero en Recursos Naturales Renovables de la Universidad de Chile. Investigador y extensionista del Núcleo de Estudios de Políticas Agrarias y Desarrollo.

*Contacto: ignaciomontenegro@gmail.com ; Teléfono: (56-2) 229780325; www.nepad.cl ; www.cultivauchile.cl*

### **Jazmín Muñoz**

Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Chile. Investigadora y extensionista del Núcleo de Estudios de Políticas Agrarias y Desarrollo.

*Contacto: jazmin.munoz@ug.uchile.cl ; Teléfono: (56-2) 229780325; www.nepad.cl ; www.cultivauchile.cl*

### **Carmen Prieto**

Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Chile y Magíster en Ciencias Agropecuarias, mención Tecnología de Alimentos de la Universidad de Chile. Su trabajo académico se ha centrado en acciones para disminuir las brechas tecnológicas en distintos rubros de producción agroindustrial y vinos, especialmente con pequeños productores. Como Directora de Extensión de la Facultad de Ciencias Agronómicas (2015 a la fecha) ha liderado iniciativas como el Diplomado en Extensión Agrícola, Centro de Extensión Hortícola Cultiva Uchile, entre otros.

### **Ismael Toloza**

Ingeniero en Alimentos por la Universidad de la Frontera, Magister en Economía y Gestión Regional por la Universidad Austral de Chile, Doctor en Economía por la Universidad Autónoma de México y la Universidad Agraria de La Molina. Coordinador Programa de Desarrollo Territorial y Competitividad del Instituto de Desarrollo Local y Regional IDER, Universidad de la Frontera de Chile.

*Contacto: [ider@ufrontera.cl](mailto:ider@ufrontera.cl) ; Teléfonos: (56- 45) 2325911 / (56- 45) 2325910*

# Prólogo

CAROLINA BELMAR

*Subdirectora de Marcas, Indicaciones*

*Geográficas y Denominaciones de Origen*

**Instituto Nacional de Propiedad Industrial de Chile**

Chile cuenta con una gran variedad de productos, de características y cualidades particulares, que le hacen único. Estos productos, en muchas ocasiones, se encuentran fuertemente vinculados y son el resultado de procedimientos tradicionales de elaboración, que se transmiten oralmente, de generación en generación, en pueblos y localidades de nuestro país. Se trata de productos de la más diversa índole, provenientes del mar, de la tierra, de las montañas, de los valles y de las manos de quienes los elaboran; especialmente en aquellos productos que, de forma complementaria a las técnicas de siembra, cultivo, cosecha y recolección, se requiere de trabajo transformativo.

Desde el extremo septentrional hasta la Región de Magallanes, además de los territorios insulares de Chile, cientos de productos esperan ser (re) descubiertos y rescatados. En muchas ocasiones los conocimientos y procedimientos, críticos para que esos productos sean lo que son y cuenten con las características y cualidades que los diferencian y hacen singulares respecto de otros, se han transmitido verbalmente, de generación en generación en las comunidades donde se producen.

Se les suele denominar productos tradicionales, ya que se observa la existencia de todo un “saber hacer”, que desde la perspectiva de la gestión de la innovación y del conocimiento corre el riesgo de desaparecer pues quienes los elaboran dejan de producirlos, buscando otras actividades que les sean más rentables y les permitan subsistir de mejor manera.

Estos productos por regla general mantienen precios bajos, muchas veces inferiores incluso a sus costos de producción; sin dar cuenta de su significado, ni valor cultural. Además, no suelen contar con sistemas de encadenamientos

productivos internos – a nivel local y regional – e instrumentos públicos de fomento. Por otro lado, se ven enfrentados a una alta competencia de sustitutos, y en múltiples ocasiones son objeto de imitación, mediante copias industrializadas y de bajo costo. Por ello, incrementar su valor y protegerlos es crítico para su subsistencia.

“Patrimonio Agroalimentario en el Sur de Chile. Un elemento para el desarrollo territorial”, es el resultado de un arduo trabajo investigativo, en que sus autores y autoras abordan esta problemática, aplicando a casos de estudio (productos) metodologías para su valorización, intentando soluciones y propuestas a los desafíos que diversas comunidades agrícolas del sur de Chile deben afrontar.

El Capítulo 1 define el patrimonio agroalimentario destacando no sólo su función biológica para el ser humano, sino que asociándolo a los conocimientos y saberes que ellos reflejan, vinculándolos a productos tradicionales, a los cuales el público atribuye ciertos valores positivos. Destacan que, si bien la protección de éstos mediante su reconocimiento como denominaciones de origen o indicaciones geográficas es un paso, no es suficiente, debiendo ser complementado por otras políticas públicas que acompañen a los productores a lo largo del proceso productivo y de comercialización. Para ello mencionan varios de los programas gubernamentales implementados por diversas instituciones chilenas desde el año 2012.

Por su parte, el Capítulo 2 aplica distintas metodologías para conceptualizar el desarrollo territorial y aplicarlo al patrimonio, mostrando que tanto desarrollo como territorio son construcciones sociales dinámicas y complejas, que, a medida del paso del tiempo, incorporan diversas dimensiones y que el patrimonio intangible de una comunidad, que es la expresión de los conocimientos y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana, debiera jugar un rol central. Cierran este capítulo, dejando abierta la pregunta sobre el tipo de desarrollo del territorio que queremos.

El Capítulo 3 se centra en el impacto y relevancia que la agricultura familiar campesina tiene en Chile, concentrándose en caracterizar dos regiones del sur del país: Los Ríos y Los Lagos. Se observa que se concentran en la producción de determinados bienes, con una alta participación de mujeres, quienes venden sus productos principalmente a través de circuitos cortos y en ferias locales. Proponen que estos agricultores familiares aprovechen o vinculen sus productos tradicionales con el turismo, para lo cual el enfoque patrimonial es clave.

Finalmente, el Capítulo 4 presenta los resultados de dos casos de estudio: Los hongos de los bosques de la Región de Los Ríos y el Vinagre de Manzana de Frutillar, en la Región de Los Lagos. El primer caso recoge el trabajo de las comunidades recolectoras de hongos de La Plata, Los Ulmos y Huequecura (re) descubriendo y documentando una práctica ancestral de la zona, respecto de un producto endémico y el impacto que el proyecto para innovar en su proceso de recolección, procesamiento y comercialización está teniendo en la comunidad. Enfatizan como un elemento esencial para que este proyecto sea sustentable en el tiempo, el apoyo a la gestión organizacional y administrativa de la comunidad. Para el caso del vinagre de manzana de Frutillar, los autores resaltan que su producción y uso están marcados por la fusión e influencia de los distintos pueblos que han convivido en el territorio desde la época prehispánica. Por otro lado, se documenta asimismo las variedades más abundantes en la zona, realzando el impacto favorable que para este producto ha tenido la organización de sus productores para aunar modos de producción común y para establecer una estrategia de comercialización. Finalmente, se detienen en los objetivos y resultados del proyecto para la revalorización de este vinagre, a través de la innovación en su producción, la mejora en su capacidad de gestión y la creación de una marca de comercialización, junto a una estrategia de posicionamiento. Ambos casos estudiados han sido beneficiados con fondos públicos a través de los múltiples programas que desarrolla la Fundación para la Innovación Agraria de Chile, dando cuenta del activo rol activo que los órganos públicos pueden tener para preservar, potenciar y promover productos patrimoniales.

El presente trabajo constituye pues una contribución muy relevante para quienes desde las diversas ramas de las ciencias queremos apoyar la protección de los productos tradicionales de nuestro país; plantea definiciones y alternativas y, muy especialmente, comparte las experiencias y resultados de casos en los que han directamente participado.

# Comentario

ALBERTO ARCE

*Postdoctoral Research Fellow*

*Department of Sociology of Rural Development*

**Wageningen University**

El libro editado por Sofia Boza y Maruja Cortés, “Patrimonio Agroalimentario en el Sur de Chile. Un elemento para el desarrollo territorial”, recoge varias experiencias del trabajo realizado por las autoras y autores en el desarrollo del territorio, los autores; Boza, Cortés, Toloza, Muñoz, Prieto, todos miembros de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Chile, a través de la innovadora idea de dar importancia al patrimonio agroalimentario, destacan la importancia de la economía familiar campesina. Esto a pesar de la falta de información acerca de cuantos productores agrícolas constituyen esta categoría hoy día en Chile.

El libro a través de experiencias concretas demuestra la viabilidad de la noción de patrimonio como un ‘recurso intangible’ para re-valorizar actividades que tienen la potencialidad de generar riqueza en diversos territorios, dando importancia a la existencia y reproducción de saberes locales, este conocimiento le otorga ‘identidad’ a procesos de desarrollo territorial, y según los autores, este es un proceso que incorpora más allá de los procesos productivos, la vida social que existe alrededor de las hortalizas, tubérculos, frutas, leguminosas, la ganadería y la apicultura. Esta perspectiva es innovadora, pero también puede tener consecuencias importantes para la formulación de políticas públicas dirigidas a los sectores de pequeños productores rurales.

El libro destaca la interacción entre lo agronómico y lo social, destacando la importancia de los circuitos cortos y la importancia territorial de una comercialización que intenta habilitar un espacio en el cual el turismo gastronómico y las ferias costumbristas se nos presentan como formas concretas de posibilidades para mejorar las formas de vida existentes y no como otra forma de desposesión neo-liberal. Los autores que escriben los diferentes capítulos nos pasean por una dinámica conceptual y de casos de estudios, incitándonos

a repensar lo que es la contribución de las ciencias sociales y agronómicas a la extensión como la herramienta práctica de una ciencia que intenta transformar la realidad e interactuar con el medio ambiente.

El capítulo 1 nos introduce a la noción conceptual del patrimonio agro-alimentario, situándonos en la evolución del concepto y en la trayectoria Chilena, destacándose la importancia de los sellos de origen y de las denominaciones geográficas, esta información nos delinea en una forma clara cuáles son las nuevas posibilidades para el desarrollo del paisaje, sus productos y la importancia de reconocer a sus gentes. El capítulo 2 nos lleva a entender un poco más en profundidad la importancia del desarrollo territorial dentro de un enfoque regional multidimensional y dinámico. Aquí es donde lo económico interactúa con lo institucional de las políticas económicas y se nos entregan ciertas definiciones de lo que se entiende por capital, estas definiciones nos ayudan para aproximarnos al concepto central del libro. La importancia del patrimonio agro-alimentario. El capítulo 3, nos presenta como lo patrimonial se enlaza con la agricultura familiar campesina en el Sur de Chile y la importancia de entender el rol de la microempresa regional. Finalmente, en el capítulo 4, vemos como lo patrimonial y el trabajo de las mujeres nos llevan a entender la noción del patrimonio como una forma comercial y cultural diferente de integrarse al mercado. Es aquí donde los autores presentan al entorno medioambiental como una potencialidad para el desarrollo de las actividades productivas locales.

El procesamiento de los hongos silvestres, el vinagre y la chicha de manzanas, sirven como ejemplos de proyectos que están revalorizando la “tradicición” como patrimonio. Este importante recurso intangible nos recuerda la importancia de la tradición del cooperativismo, y del apoyo institucional a los habitantes del espacio rural. Este libro sin lugar a dudas es un material de información importante sobre la significación de la extensión y de la relación entre lo agronómico y lo social. En mi opinión este libro se convertirá en material de consulta obligada de profesores y alumnos para situar la importancia de la agronomía en procesos de cambio y desarrollo.

# *Capítulo 1*

*Patrimonio Agroalimentario:  
definición, comercialización y  
políticas de apoyo*

*Sofía Boza y Maruja Cortés*

## *Patrimonio Agroalimentario: definición, comercialización y políticas de apoyo*



La obtención de alimentos mediante la recolección y posteriormente la producción ha estado presente en nuestras sociedades desde tiempos ancestrales dada la necesidad que el ser humano tiene de nutrientes. Sin embargo, la alimentación no responde solamente a una dimensión biológica, sino que se trata de un fenómeno mucho más complejo con una marcada visión social y cultural (Contreras & Gracia, 2005). Según señala Aguirre (2010) la decisión sobre qué comer, la cual podemos considerar a priori una elección esencialmente individual, se encuentra fuertemente marcada por condicionamientos sociales y culturales.

Por su parte, la producción de alimentos ha descansado tradicionalmente en conocimientos y saberes que han perdurado en el tiempo. En algunos casos esos saberes se han mantenido hasta el día de hoy, siendo parte del patrimonio de un territorio o sociedad en la medida que, siguiendo a Llull (2005), constituyen un elemento significativo de su identidad. No obstante, el legado patrimonial que emerge desde la actividad agrícola no se ciñe solamente a lo relacionado directamente con la obtención de alimentos. La agricultura ha constituido a lo largo de la historia un eje vertebrador de las relaciones sociales, económicas y culturales. De ello deriva que el patrimonio ligado a la misma se extienda a manifestaciones de muy distinta índole, como incluso expresiones orales, fiestas y rituales (Silva, 2008). Por otra parte, la forma en la cual se preparan los alimentos, es decir la culinaria, también ha sido considerada por distintos autores como una manifestación de patrimonio cultural intangible (ej. Brulotte y Di Giovine, 2014; Unigarro, 2010; Della Giustina y Selau, 2009).

El reconocimiento de la existencia de un patrimonio agrícola o agroalimentario aún no está del todo desarrollado. Conforme a Castillo y Martínez (2014) hoy en día la presencia de la agricultura en la Lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO se da principalmente en consideración al paisaje que conforma. Una muestra de ello para el caso de América Latina son las plantaciones de agave y las antiguas fábricas del tequila en México. No obstante, dentro del listado de la UNESCO referente al patrimonio inmaterial, encontramos tradiciones ligadas

a las técnicas de producción de alimentos, como el cultivo y procesamiento de la curagua en Venezuela, a su preparación, como la cocina tradicional mexicana, o a la celebración de ciertos hitos agrícolas, como la danza de tijeras en Perú.

El mantenimiento del patrimonio agroalimentario se encuentra estrechamente unido a la agricultura campesina (AC), como depositaria de los usos productivos tradicionales, así como de las costumbres vinculadas a ellos. Por tanto, la pervivencia en el tiempo del patrimonio agroalimentario está relacionada con el devenir de la propia agricultura campesina. Ésta, si bien se estima concentra el 98% de los predios a nivel mundial (Graeub et al., 2016), se ha visto afectada por un continuo abandono en busca de oportunidades económicas mejores (Van Vliet et al., 2015). De hecho, sobre todo en los países en desarrollo, la AC está muy vinculada a situaciones de pobreza (FAO, 2015); éstas derivan principalmente de los bajos rendimientos prediales asociados a limitaciones en el acceso a recursos productivos, escasas capacidades de gestión y de comercialización.

Por tanto, la defensa del patrimonio agroalimentario requiere que se mejoren los medios con los cuales cuentan los productores que mantienen vigentes las tradiciones, así como sus sistemas de comercialización. Respecto a esto último, distintos estudios se han centrado en dos tipologías de productos que podemos considerar como estrechamente ligadas a aquellos patrimoniales, como son los “productos locales” y los “alimentos tradicionales”.

### *Venta de distintas variedades de ajíes en mercado mexicano*



En lo relacionado con la primera de las categorías señaladas, Roininen, Arvola y Lahteenmaki (2006) identificaron que los consumidores les asociaban frescura (debido a las cortas distancias de transporte), seguridad y contribución a la economía local. El único aspecto negativo, es que también les asociaban precios más altos. Esto último coincide con los resultados obtenidos por Chambers, Lobb, Butler, Harvey y Traill (2007) para consumidores en el Reino Unido, donde además se reafirma la visión de que los productos locales deben proceder de áreas cercanas (en este caso se precisa entre 30 y 80 kilómetros del hogar del comprador). Por su parte, Adams y Adams (2011), tras investigar las actitudes hacia los productos locales de consumidores en mercados campesinos en Estados Unidos, demostraron su alto grado de acuerdo acerca del aporte positivo de los mismos al medioambiente, su potencial para apoyar a los trabajadores agrícolas, su mejor sabor y su mayor contribución a la salud. De hecho, conforme a Asebo, Jervell, Lieblein, Svennerud y Francis (2007), los mercados campesinos suponen un muy adecuado lugar de venta de alimentos locales, ya que son considerados tanto por consumidores como por productores como un punto de encuentro clave para generar mayor comunicación.

Así mismo, otros estudios han analizado específicamente las preferencias de los consumidores según el lugar de origen de los productos agroalimentarios. En este sentido, Onozaka y Thilmany (2011) realizaron una encuesta en Estados Unidos a más de mil consumidores de manzanas gala y tomates “red round”, siendo uno de los atributos a valorar su procedencia, la cual podía ser local, nacional o importación. Los resultados obtenidos mostraron preferencia por la producción local frente a aquella nacional, y sobre todo importada. No obstante, también para consumidores en Estados Unidos, Hu, Batte, Woods y Ernst (2012), demostraron la preferencia de éstos por marcas nacionales por encima de regionales, pero sugieren que lo anterior podría estar ocasionado por desconocimiento, ya que los indicativos de que el producto había sido obtenido en un lugar preciso de la región, sí resultaban altamente atractivos. Para el caso de Chile, investigaciones similares llevadas a cabo concluyeron que los consumidores valoran positivamente el origen nacional de los alimentos frente a su importación (Schnettler, Ruíz y Sepúlveda, 2007; Schnettler, Miranda, Sepúlveda y Denegri, 2011); así como su procedencia regional (Schnettler, Zavala y Pihán, 2009).

Por tanto, las investigaciones consideradas parecen evidenciar que en general existe una actitud positiva por parte de los consumidores a que los

Productos orgánicos locales en un “mercado de granjeros”  
en California, Estados Unidos



alimentos procedan de un entorno cercano. Sin embargo, Feldmann y Hamm (2015) advierten tras una extensa revisión de literatura al respecto que lo anterior dependería de varios factores, como el país de estudio y el producto considerado (perecedero, procesado, de origen animal...). Respecto a lo último, un buen ejemplo es el estudio realizado por Grebitus, Lusk y Nayga (2013) para consumidores alemanes de vino y manzanas. Los resultados mostraron que a nivel general la disposición a pagar disminuía con un aumento de las millas recorridas por los productos, pero de manera mucho más notoria en las manzanas que en el vino. Los autores sugieren como motivo que el primero es un producto fresco. Por otra parte, Kemp, Inch, Holdsworth y Knight (2011) pusieron el acento en las divergencias entre la opinión que el consumidor expresa y su comportamiento, dado que en una encuesta a 251 compradores en supermercados del Reino Unido, solamente 11 mencionaron el lugar de procedencia de los alimentos como principal razón para su adquisición, muy por detrás del precio (63) o la marca (59).

De manera similar, buena parte de los estudios que han abordado la compra de alimentos que podrían ser categorizados como “tradicionales”, han tenido como objetivo entender cuáles son las ideas o conceptos que los consumidores les asocian. En este sentido, Pieniak, Verbeke, Vanhonacker, Guerrero y Hersleth (2009) evidenciaron, tras la realización de encuestas en seis países europeos, como principales elementos positivos, la familiaridad y el origen natural de los ingredientes. El primero de los factores señalados también es recogido por Wang, De Steur, Gellynk y Verbeke (2015) en el caso de los consumidores chinos. Sin embargo, la comodidad y su carácter poco saludable se señalaron como barreras a la compra. Esto último se sugiere porque algunos consumidores vincularían los alimentos tradicionales con una mayor cantidad de grasas, contenido calórico y/o condiciones higiénicas deficientes. De hecho, Vanhonacker et al. (2013) encontraron como parte de las innovaciones en los alimentos tradicionales a las cuales los consumidores europeos se mostrarían más abiertos, las relacionadas con mejora de la inocuidad y reducción del contenido en grasas, azúcar y sal. Los resultados anteriores se complementan con los obtenidos por Guerrero et al. (2010; 2012), también para distintas regiones europeas, donde se sugiere la existencia de vínculos emocionales entre los consumidores con los productos tradicionales de su zona. Esto ya que se les relacionan los conceptos de “origen”, “infancia” o “hábitos alimentarios”; además de “patrimonio”, “historia” y “cultura”.

Para el caso de Chile, una investigación realizada por Padilla, Villalobos, Spiller y Henry (2007) analizó las preferencias e intención a pagar de los consumidores por mermeladas tradicionales, siendo dicha circunstancia informada mediante una etiqueta de calidad y/o por la apariencia del producto. Se demostró que el etiquetado era mucho más apreciado que la apariencia. Lo anterior, puede estar relacionado con que las cualidades distintivas mencionadas hasta ahora pertenecen a lo que Darby y Karni (1973) categorizaron como “atributos de creencia”, los cuales muy difícilmente pueden ser comprobados directamente por el consumidor al momento de realizar la compra, o incluso después. Por ello es que se generan mecanismos con el fin de ofrecer información confiable que pueda guiar el proceso de compra. Lo anterior mediante, por ejemplo, la utilización de esquemas de certificación de productos agrícolas, los cuales se basan en el trabajo de entidades que se encargan de garantizar el cumplimiento de los estándares respectivos (Boza, 2013).

En este contexto, una de las herramientas que el sector público ha utilizado para tratar de proteger aquellos productos que tienen una fuerte raigambre a un territorio determinado son las Denominaciones de Origen (DO) y las Indicaciones Geográficas (IG). Este tipo de figuras legales se visualizan como una forma de

### *Venta de vinos con DO en supermercado en España*



poner en valor las prácticas tradicionales de determinados grupos de productores, generándoles mayores posibilidades económicas (Sgarbi y Menasche, 2015). De hecho, en el caso específico de las DO, los productos deben tener una calidad o una serie de características diferenciadoras (De la Calle, 2002).

En Europa el uso de IG y DO ha sido muy común y de larga data. En 1992 la por entonces Comunidad Económica Europea crea, como parte de una política de calidad, sistemas de valoración y protección de indicaciones geográficas y de especialidades tradicionales. En ese contexto, para que un producto ostente una Denominación de Origen Protegida (DOP) todo su proceso de obtención debe realizarse en una zona geográfica delimitada, dependiendo sus características de dicho origen. En el caso de las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) al menos una parte del proceso debe realizarse en una zona específica y alguna cualidad del producto estar relacionada con ella (Cambra y Villafuerte, 2009).

El alto nivel de reconocimiento de ciertas DO en Europa ha llevado a que se les hayan asociado iniciativas vinculadas al turismo gastronómico; entendiendo éste como “la actividad turística consistente en la degustación de los alimentos propios del lugar que se esté visitando, siendo un medio para acercarse a la cultura, historia y costumbres de una zona geográfica” (Millán y Agudo, 2010: 95). A esto se suma que el propio “paisaje cultural” que rodea la obtención de esos alimentos puede conformar también un recurso atractivo para el turismo, como sucede por ejemplo con los viñedos (Elías, 2014).

En América Latina la protección de las IG/DO es mucho más incipiente que en Europa. De hecho, el desarrollo del marco normativo a este respecto comienza en los años 2000. En Chile, el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI) es el encargado de conceder tanto la IG como la DO, en los casos que le sean presentados y considere adecuados. La Ley 19.039 y su Reglamento, constituyen el cuerpo legal en dicho sentido. En él se explicita que los productos con DO deben cumplir las siguientes condiciones: i) ser originario de un lugar determinado, ii) calidad, reputación u otra característica imputable a su procedencia y iii) presentar factores identificativos de producción, naturales y humanos (Belmar, 2016). Para el caso de las IG se exigen únicamente los dos primeros puntos.

La primera IG reconocida oficialmente por el INAPI de un producto chileno fue el limón de pica en 2010, a pesar de que la Ley 19.039 estaba en vigor desde 2005. En este caso, alcanzar dicha meta fue fruto de una estrecha

## *Producción de limón de pica*



Fuente: [www.agromeat.com](http://www.agromeat.com)

colaboración entre la Cooperativa de Pica y el sector público, específicamente dentro de lo último participaron la Fundación para la Innovación Agropecuaria (FIA), el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), así como instituciones a nivel local, regional y supranacional (Vandecandelaere, 2007). De hecho, desde las políticas públicas es mucho lo que se puede hacer para fomentar la valorización de los productos tradicionales y/o vinculados a un territorio. Más allá de la protección de los derechos de propiedad colectiva, se pueden crear las condiciones para el desarrollo de los productos (Vandecandelaere, Arfini, Belletti y Marescotti, 2010).

Un buen ejemplo en este sentido para el caso chileno es la labor desarrollada por la ya mencionada Fundación para la Innovación Agraria. Esta institución lleva a cabo el Programa de Innovación Estratégica en Patrimonio Agroalimentario, el cual tiene por objetivo fomentar el desarrollo agroalimentario, gastronómico y turístico territorial en Chile, fortaleciendo la identidad cultural y la imagen del país. En este contexto, el año 2014 FIA lanzó por primera vez la Convocatoria Nacional de Proyectos de Valorización del

Patrimonio Agrario, Agroalimentario y Forestal. Entre el año 2014 y 2015, treinta y cinco iniciativas se han puesto en funcionamiento; habiendo sido aprobadas otras doce en 2016. Éstas abarcan muy distintos tipos de productos y zonas del país, pero tienen en común el propósito de rescatar, proteger y promover la comercialización de productos (o procesos productivos) que se caracterizan por tener una trascendencia social y simbólica, así como por estar ligados a una comunidad asociada a un territorio en específico.

Por otra parte, como fue señalado con anterioridad, el etiquetado de los productos es de gran relevancia para poder transmitir a los consumidores aquellos atributos que no pueden ser comprobados por ellos mismos. En este contexto, el 2012 el Ministerio de Economía de Chile lanzó el programa “Sello de Origen”. En una primera fase, se realizó un catastro de productos típicos en todo el país, colaborando posteriormente la autoridad en levantar los antecedentes para su reconocimiento como IG/DO, marca certificada o marca colectiva (Belmar, 2016). En la actualidad 15 productos se encuentran registrados dentro del programa en las dos primeras categorías, pudiendo ostentar el sello identificativo.

### Productos en el programa “Sello de Origen” como DO/IG (agosto 2016)

Denominación de Origen	Indicación Geográfica
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sal de Cáhuil, Boyeruca Lo Valdivia</li> <li>• Alfarería de Pomaire</li> <li>• Chamantos y Mantas Corraleras de Doñihue</li> <li>• Alfarería de Quinchamalí</li> <li>• Prosciutto de Capitan Pastene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limón de Pica</li> <li>• Langosta de Juan Fernández</li> <li>• Atún de Isla de Pascua</li> <li>• Cangrejo Dorado de Juan Fernández</li> <li>• Dulces de la Ligua</li> <li>• Cordero Chilote</li> <li>• Maíz Lluteño</li> <li>• Sandía de Paine</li> <li>• Aceitunas de Azapa</li> <li>• Orégano de la Precordillera de Putre</li> </ul>

Tabla N°1 | Fuente: Programa “Sello de Origen”

## Muestra de mermeladas con sello Manos Campesinas



Pequeña productora apícola en Expo Mundo Rural 2014



Aunque con significativas diferencias respecto del “Sello de Origen”, otra iniciativa por parte del sector público en Chile relacionada con la puesta en valor de productos vinculada a su procedencia es el caso del sello “Manos Campesinas”. Los productos que ostentan dicha distinción deben, entre otros, haber sido obtenidos por pequeños productores y de manera mayoritariamente artesanal. Conforme a las normas técnicas del sello, esto último se relaciona con: i) la participación activa del productor a lo largo del proceso, ii) que una parte significativa del proceso productivo sea realizada a mano, y iii) que la mayoría de las materias primas sean de producción propia. Este programa, liderado por INDAP, echó a andar en 2015, con una experiencia piloto que incluía algunos productos y zonas del país.

Otra iniciativa reciente de INDAP para fomentar la comercialización de productos de la agricultura campesina es la generación de una red de tiendas bajo el nombre “Mundo Rural”. La primera se abrió en la Plaza de Armas de Santiago en el mes de julio de 2016, con una oferta de más de cuatrocientos productos. Todas las tiendas que operen dentro de la red utilizarán una marca registrada común (Mundo Rural), así como una imagen corporativa. Por su parte, los proveedores de las tiendas deberán cumplir con los requisitos en la Ley Orgánica de INDAP para sus usuarios, así como con las especificaciones técnicas y legales pertinentes para cada tipo de producto que se desee ofertar.

Por otra parte, ligada muy estrechamente a la comercialización tenemos la promoción de los productos. En Chile, distintas iniciativas apoyadas por el sector público han buscado acercar el patrimonio agroalimentario nacional al gran público. El festival Ñam es el principal ejemplo en este sentido. Su primera edición se celebró en el año 2011 en Santiago, y desde entonces se ha consolidado, extendiéndose incluso en 2015 a regiones, concretamente a la ciudad de Valdivia. Otro encuentro de importancia es la Expo Mundo Rural, la cual a cargo de INDAP, reúne por varios días a pequeños agricultores, así como artesanos, exponiendo y vendiendo sus productos. Durante dicha actividad, que se desarrolla anualmente de manera nacional y también en algunas regiones del país, se realizan de manera simultánea conferencias temáticas y muestras gastronómicas.

Como fue señalado con anterioridad, el turismo es una opción de interés a la hora de generar oportunidades de desarrollo vinculadas al patrimonio agroalimentario. En el caso chileno, un ejemplo en este sentido es el desarrollo que en los últimos años ha tenido el enoturismo. La asociación entre distintas viñas para generar las conocidas como “Rutas del Vino” ha sido una iniciativa

clave para potenciar la oferta. Los visitantes en un solo tour pueden recorrer tres o cuatro viñas asociadas, aprovechando mucho mejor el costo ligado a los traslados y al servicio de guía (Inalaf, Ogalde y Verdugo, 2012).

INDAP, a través del programa de televisión abierta que se emite desde el año 2006, “Recomiendo Chile”, también ha contribuido a que el público general pueda conocer los atractivos de distintas zonas del país, asociándolos a sus tradiciones gastronómicas. Además, la institución tiene un Programa de Turismo Rural, mediante el cual trata de facilitar la diversificación de ingresos para sus usuarios (o potenciales usuarios).

### *Paisaje de la viña parte de la Ruta del Vino Valle de Colchagua*



# *Capítulo 2*

## *Desarrollo territorial*

*Maruja Cortés e Ismael Toloza*

# Desarrollo Territorial



## *Desarrollo y Territorio. Conceptos e interacciones*

Indudablemente el concepto de desarrollo varía con el tiempo, la historia, la cultura, con el contenido ideológico de quiénes lo utilizan y también con la escala del análisis. Independientemente de lo anterior, el desarrollo comienza a ser una preocupación constante desde los años cincuenta, época en que el crecimiento económico es considerado sinónimo de desarrollo. A partir de los sesenta, se incorpora la concepción del medio ambiente en el desarrollo, la calidad de vida en los setenta, la satisfacción de las necesidades básicas de la población en los ochenta, el respeto a los derechos humanos en los noventa y a comienzos del siglo actual la competitividad internacional, adquiere relevancia en los procesos de desarrollo en especial la noción de ventajas comparativas y competitivas, impulsadas por la Ciencia, la Tecnología y la Innovación. Así el desarrollo puede vincularse al proceso de logro de una situación a alcanzar, donde esta situación será definida o mediatizada por el entorno e historia política, cultural, social, institucional, ambiental y económica de la sociedad que autodefine su concepto de desarrollo, por lo cual este concepto posee un carácter multidimensional en la actualidad.

Las vinculaciones entre desarrollo, innovación y territorio tienen larga data. En la década de los años 50 del siglo pasado, se formaliza el enfoque de Desarrollo Regional que intenta explicar el por qué ciertas regiones resultan exitosas a diferencia de otras, transitando desde visiones casi exclusivamente orientadas al crecimiento económico, hasta modelos de interpretación multidimensionales y holísticos. Entre ellas, destacan las teorías de polos de crecimiento (Perroux, 1965), las teorías de causación circular acumulativa (Myrdal, 1957), la teoría centro periferia o teoría de la dependencia (Friedman, 1975), las teorías de base de exportación (North, 1955), entre otras.

Incluso con anterioridad y siguiendo a Weber que en 1922, con su obra de Economía y Sociedad, realiza un intento de explicar las relaciones existentes entre economía, instituciones y valores, el problema de la organización y control del poder económico y el poder de la sociedad. Deriva a posteriori, en la

teorización del cambio social, el control social y la acción colectiva, el papel del estado y el progreso técnico, relevando así la importancia de lo Social y dentro de éste, al Control social, que definiremos siguiendo Bourdieu (2001) como: "... el conjunto de contactos, relaciones, conocimientos, amistades, obligaciones, que dan al agente un mayor o menor poder de acción y de reacción dependiendo del tipo de vínculo y de la cantidad de sus conexiones". Esta definición de manera ampliada, abarca las normas, instituciones y organizaciones que promueven la confianza y la cooperación entre las personas, en las comunidades y en la sociedad en su conjunto (Morales, 1997).

Según Schejtman y Berdague (2004), las corrientes teóricas vinculadas a la localización de actividades económicas en el territorio han transitado por dos carriles paralelos: una primera corriente asociada a la tradición alemana de la primera mitad del siglo XX, (Von Thunen, Weber, Christaler, Lösh) y los intentos de integración de Isard "en un modelo competitivo de equilibrio general". Derivado de este cuerpo de teorías, se crea la escuela de la ciencia regional en los años sesenta y setenta, la cual en América Latina ha tenido más influencia en el ámbito de la geografía y la planificación regional. Un segundo cuerpo de teorías corresponde a las que hacen referencia a los factores que inciden en los procesos de aglomeración industrial, los que darían origen a la extensa literatura sobre gestación y desarrollo de clúster, industrialización flexible, nuevos distritos industriales (NDI), regiones de aprendizaje (learning regions) y entornos competitivos (milieu).

Por otra parte, en las últimas décadas, el concepto de innovación ha sido utilizado cada vez más frecuentemente, en distintas esferas y ámbitos. En todos ellos, se considera que la innovación sostenida resulta ser un factor clave para mejorar la competitividad de las empresas y favorecer el desarrollo en los territorios (Méndez, 2002). Pero, ¿desde dónde surge la innovación? De acuerdo a lo planteado por Pérez y Carillo (2000), en la década de los años 70 del siglo pasado, prevalece una visión de corte neoschumpeteriano centrada en la empresa donde la innovación (en procesos, productos, de gestión, radicales o incrementales) se dan a partir de factores internos de la propia empresa y relacionados con su organización. Así una empresa exitosa y competitiva está dada por sus propias capacidades y no por el entorno en que se desenvuelve. Esta visión cambia a partir de la década de los 80, donde numerosos estudios comienzan sostener que la innovación en las empresas es, en gran medida, resultado de la existencia de un entorno territorial (social, económico, cultural, etc.) con características específicas (Méndez, 2002). Así, el foco de análisis

principal para la comprensión de los factores que influyen en la existencia de la innovación, pasan desde aquellos inherentes a la propia empresa a aquellos que se encuentran externos a ellas, pero internos a los lugares donde se asientan las organizaciones, haciendo importante la definición de este espacio o territorio.

El concepto de territorio-al igual que el de desarrollo- ha ido evolucionando a través del tiempo incorporando interpretaciones desde distintas áreas de conocimiento hasta llegar al concepto actual, el cual es multidimensional y dinámico. Las aproximaciones sobre el territorio han surgido, por una parte desde la tradición jurídico- política, la cual centra al territorio en base al control político por parte del Estado y se asocia fuertemente a la idea de “pérdidas” o “ganancias” territoriales (Benedetti, A., 2008). Por otra parte, según plantea Altschuler, (2013); desde una visión naturalista, el territorio se concibe como el espacio necesario y natural de los animales. A su vez, un enfoque marxista, consideraría al territorio como la base económica y proveedora de recursos necesarios para la reproducción material de un grupo, y también a la forma de apropiación de estos recursos y de la naturaleza. Por último, la tradición humanista, nacida de la conjunción de visones de la geografía y la psicología, se centraría en el territorio como el espacio vivido, el lugar donde se transita, el refugio. Para la misma autora, algo en común de estas aproximaciones es considerar el territorio como algo estático, externo a la sociedad, donde el territorio puede controlarse, usarse, aprovecharse, vivirse, pero se encuentra en líneas generales por fuera de las relaciones sociales, como un sustrato material externo a ellas. La incorporación de las relaciones sociales comienza en los años 70, con el surgimiento de la geografía crítica. Más tarde, Raffestin (1993) diferencia “espacio” de “territorio”, señalando que “el territorio” es una “producción” a partir del “espacio”, donde la existencia de relaciones sociales genera “un campo de poder” siendo su manifestación las estrategias regionales y locales. Así mismo, señala que las relaciones sociales se encuentran en diferentes grados dadas por acciones y estructuras materiales, y también por sentidos e información, es decir, acciones y estructuras simbólicas.

La incorporación de “lo simbólico” hace posible que la información sea un factor relevante en el momento de definir un territorio y le otorga un carácter dinámico a su definición. Siguiendo a Schneider, et al (2006), el acceso (o no) a la información, los símbolos y nuevos significados pueden favorecer procesos de creación de nuevos territorios (territorialización), destruirlos (desterritorialización) o reconstruirlos (reterritorialización). Anteriormente, Sack,

(1986) aporta a una concepción dinámica del territorio, ya que define territorio como parte de una estrategia individual o colectiva cuyo objeto es influir, afectar o controlar recursos, personas, fenómenos y sus relaciones, mediante el establecimiento de un control sobre un área geográfica específica. Es por ello que este autor releva las motivaciones humanas ya que un área se convierte en territorio solamente cuando sus límites son utilizados para influenciar el comportamiento de las personas con la finalidad de lograr su estrategia.

Es así que es posible concluir por una parte que el territorio puede ser visto como una construcción social en permanente evolución donde a la vez ocurren intercambios de la más diversa índole: de materia, energía, de productos, servicios, información, económicos y donde su delimitación está dada probablemente por una estrategia de un colectivo humano que comparte una identidad. El territorio muta desde lo estático a lo dinámico, desde lo unidimensional a lo multidimensional y desde lo fijo a lo flexible, abordando así la complejidad actual del concepto.

En efecto, Albuquerque (2013) aborda la multidimensionalidad del concepto al mencionar que no es solamente el espacio geográfico en el que tienen lugar las actividades económicas o sociales, sino que es el conjunto de actores y agentes que lo habitan, con su organización social y política, su cultura e instituciones, así como el medio físico o medioambiente del mismo.

Un aporte sobre la conceptualización de los límites de un territorio lo entrega Souza (2001) con su propuesta de “territorios flexibles” donde el límite se define de acuerdo a la red de relaciones existente entre el “nosotros” (el grupo, los miembros de la colectividad o “comunidad”, los insiders) y los “otros” (los de afuera, los extraños, los outsiders). Bajo esta lógica, es posible identificar distintas tipologías de territorios flexibles: los cíclicos y/o móviles, donde distintos grupos humanos hacen uso de un recurso o comparten un mismo espacio, en distintos tiempos y con distintos objetivos. También es posible diferenciar los territorios en red, los que no necesariamente son continuos, ya que pueden ser considerados parte de un mismo territorio aquellos que se vinculan de distinta forma, como por ejemplo una cadena de valor o aquellos que se vinculan a través del flujo de información y más aún haciendo uso de las tecnologías de infocomunicación. Estos dos ejemplos corresponden a territorios discontinuos y el último además tiene la particularidad de ser virtual y no necesariamente físico.

## *Desarrollo Territorial: Dinámicas, dimensiones y capitales*

Como señala Albuquerque (2013) las viejas políticas sectoriales definidas desde la administración central del Estado, han ido dando paso progresivamente a un enfoque territorial en sus diseños, producto que temas sustantivos del desarrollo (innovaciones productivas, recursos humanos, sustentabilidad ambiental, etc.) requieren de un planteamiento desde los distintos ámbitos locales. En este contexto para Vásquez Barquero (2007), el desarrollo de un territorio consiste en un proceso de transformaciones y cambios endógenos, impulsados por la creatividad y la capacidad emprendedora existente en el territorio y, por lo tanto, los procesos de desarrollo no se pueden explicar tan sólo a través de mecanismos externos al propio proceso de desarrollo. Los procesos de desarrollo suelen producirse de forma endógena, es decir, utilizando las capacidades del territorio a través de los mecanismos y fuerzas que caracterizan el proceso de acumulación de capitales, y facilitan el progreso económico y social.

Este particular enfoque del desarrollo está asociado a posibilitar el entendimiento de cómo se mueven, expresan, interactúan, y evolucionan las dinámicas de desarrollo en un espacio territorial determinado. Lo anterior, está en coherencia con lo señalado por el consejo económico y social de naciones unidas (2011), que plantea que la sostenibilidad del bienestar depende de la capacidad para conseguir que los distintos capitales en la vida (natural, físico, humano, social, etc) sean fortalecidos y transmitidos a la generaciones venideras.

En este contexto, diversos autores coinciden en la necesidad de considerar distintos subsistemas, dimensiones o capitales que dan cuenta de la complejidad y la multidimensionalidad del abordaje de una propuesta de desarrollo territorial.

Siguiendo a Boisier (2004), quien bajo el enfoque de la Teoría de la Complejidad señala que, la estructura y dinámica del desarrollo territorial se compone de 6 subsistemas: el axiológico, que reúne valores universales y singulares que otorgan identidad a un territorio; el de acumulación, ya sea de capital, de progreso técnico y capital humano; el decisional, configurado por agentes individuales, corporativos y colectivos sus intereses, proyectos y estrategias, las cuales son necesarias de conciliar al momento de generar un plan de desarrollo territorial; el organizacional compuesto por el universo de organizaciones públicas y privadas del territorio, al igual que la dimensión anterior, interesa no sólo la identificación del mapa organizacional y su densidad, sino implica

detectar los niveles de interrelación, articulación y sinergia de sus acciones; el procedimental, referido a los procedimientos de la administración pública, prestación de servicios, manejo del flujo de información; el subliminal, conformado por nueve categorías de capitales intangibles: capital cognitivo, simbólico, cultural, social, cívico, institucional, psicosocial, mediático y humano, considerados por el autor como factores claves del desarrollo cuando éste también se concibe como un resultado intangible.

Por su parte, el Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica MIDEPLAN de Costa Rica y el PNUD, en su guía metodológica para el diseño de la estrategia de abordaje regional en planificación del desarrollo, denominado “Marco Conceptual, Metodológico y Operativo de la Planificación Regional” (PNUD, 2011), considera cinco dimensiones en su concepción de desarrollo territorial como un conjunto de elementos que permiten presentarlo como una noción teórica multideterminada y a la vez integral. Así las dimensiones planteadas son: económico productivo, social, ambiental, cultural y político institucional.

La primera, asocia todas aquellas decisiones y actividades que inciden en la capacidad de generación de riqueza en el territorio definido: sistemas productivos existentes, estructuras de distribución de la riqueza, inversión, calidad y pertinencia de la formación del capital humano, el capital social, la productividad, la generación de conocimiento e innovación, el conocimiento popular, la inclusión y justicia económica. La segunda dimensión (social), considera la diversidad de aspiraciones y necesidades de la población, condición socio-económica, étnica, cultural y etaria, garantizando la inclusión, la equidad, el respeto a la diversidad y la responsabilidad social. Por su parte, la dimensión ambiental incluye los principios y estrategias de desarrollo sostenible y la seguridad ambiental; la dimensión cultural, reconoce la diversidad entre territorios y al interior de ellos y cómo esta diversidad se expresa culturalmente y otorgan identidad, donde estas diferencias deben ser consideradas para minimizar los conflictos y el riesgo al momento de diseñar una política de desarrollo territorial. Finalmente, la dimensión político institucional reconoce que el desarrollo territorial requiere ser intencionalmente gestionado, y eso implica construir escenarios, agendas y rutas estratégicas y requiere también de arreglos institucionales que deriven en políticas, estrategias y mecanismos de ejecución, control y seguimiento de las acciones de corto, mediano y largo plazo, todo ello en un contexto de diálogo y concertación.

Requejo (2007) desarrolla una perspectiva similar, basada en un esquema de 5 capitales: el capital natural, el capital físico-construido, el capital humano, el capital social y el denominado capital de imagen.

i. El **capital natural**, es entendido como el stock de bienes que provienen del medioambiente (suelos, bosques, agua, humedales), los que proveen al territorio de un flujo de bienes y servicios;

ii. El **capital físico-construido** por su parte, comprende infraestructuras básicas, edificaciones residenciales, equipamientos públicos, instalaciones productivas y de cualquier otro tipo, así como los equipos de producción, servicios públicos y consumo asociado a un territorio;

iii. El **capital humano**, representa la capacidad de la población para enfrentar procesos productivos y adquirir mayores niveles de bienestar y calidad de vida, a través del uso de conocimientos, capacidades y aptitudes;

iv. El **capital social** se dice relación con la capacidad de una sociedad de dar respuesta eficaz a sus necesidades, mediante la capacidad de asociarse organizadamente y adaptarse; por último,

v. El **capital imagen** que puede ser entendido como el reconocimiento del valor asociado a la identidad de un territorio.

Por otra parte y desde el análisis de la guía metodológica de desarrollo económico territorial denominada “Proposiciones para el proceso de construcción y realización de una estrategia de desarrollo económico territorial. Primera Parte” (Chilemprende, 2005), y de la “Planificación Territorial Prospectiva: Guía Metodológica” (Tolosa, Petit-Breuilh, 2016) los modelos descentralizados de gestión con enfoque territorial, o comúnmente conocidos como modelos de desarrollo territorial, están estructurados sobre una visión de desarrollo multidimensional que adscribe a la existencia de una serie de capitales territoriales, conceptualizados como: el conjunto de recursos naturales, económicos, humanos, institucionales y culturales que otorgan especificidad e identidad a un territorio, condicionan su competitividad, y constituyen su potencial endógeno de desarrollo. En este contexto, como toda forma de capital, no se trata de stocks fijos de recursos, siendo parte de su esencia, su potencial de reproducirse y ampliarse.

Estos capitales, están definidos como:

- **Capital Humano:** Referido a la masa crítica (RRHH), empresarial, laboral, académico, liderazgos y su nivel de competitividad y desarrollo.
- **Capital Financiero:** Referido a las inversiones, la disponibilidad de capital, de oferta de financiamiento, de instrumentos de intermediación, de capacidad de endeudamiento, de institucionalidad financiera del territorio.
- **Capital Físico y Natural:** Asociado al acondicionamiento del territorio para proveer de la infraestructura que posibilite la puesta en valor de las oportunidades de desarrollo, como así también al capital natural existentes en el territorio y su vinculación con dichas oportunidades.
- **Capital Institucional:** Referido a la solidez de las instituciones del territorio, sean estas públicas o privadas, normas, leyes, programas, plataformas de servicios, etc.
- **Capital Social:** Vinculado para estos efectos al capital social comunitario, la existencia de redes, de activos de cooperación, de gestión organizacional, de conflictos e historia de conflictos, etc.
- **Capital Simbólico:** Asociado a la identidad y cultura de un territorio, conocimientos tácitos, saberes ancestrales, entre otros.

Albuquerque (2008) identifica cuatro capitales territoriales: el Capital humano, el cual se refiere al conjunto de emprendedores/as, trabajadores y trabajadoras locales, que poseen un determinado nivel de conocimientos, destrezas y habilidades para gestionar, dirigir o desarrollar su trabajo en las diferentes actividades socio-económicas y emprendimientos en el territorio. El Capital natural, que incluye el medio ambiente local, el paisaje, las fuentes de materias primas, agua y energía, así como los bienes y servicios medioambientales que el medio natural ofrece, y cuyo uso sustentable debe tratar de evitar su deterioro. El capital natural puede ser utilizado como un elemento diferenciador territorial en las iniciativas de desarrollo económico territorial y promoción de empleo locales. El Capital social, que corresponde al conjunto de normas y valores que rigen las interacciones entre las personas, incluyendo las instituciones que regulan y gobiernan la sociedad. Por otra parte, considera que las instituciones son algo más que las organizaciones, ya que incluyen, asimismo, los acuerdos y

normas sociales y culturales, reglas (formales e informales) y redes establecidas entre los diferentes actores en el funcionamiento de una colectividad. Finalmente, el Capital económico y financiero, el que incluye los diferentes tipos de empresas o unidades organizadoras de la producción y las finanzas, los medios de producción, la tecnología y equipos tecnológicos incorporados, las herramientas, instalaciones, infraestructuras y equipamientos básicos construidos por el ser humano para mejorar la eficiencia productiva.

En efecto, tal como se aprecia en la Tabla N°2, y de manera independiente al nombre otorgado por cada autor, es posible evidenciar la importancia de los recursos tanto ambientales como aquellos construidos por el hombre, donde éstos también están sujetos a las decisiones humanas tanto individuales como colectivas. Así “lo social”, “lo humano”, modifican los recursos existentes en un territorio a través de las estrategias que adoptan para satisfacer sus necesidades e intereses y a su vez los recursos existentes influyen en las necesidades, estrategias y en definitiva en la cultura e identidad de los actores del territorio.

### *El Patrimonio como elemento de desarrollo territorial*

La revisión realizada da cuenta de que tanto el concepto de desarrollo como territorio son una construcción social que a medida del paso del tiempo van incorporando en su análisis diversas dimensiones que le van dando un carácter dinámico y complejo. Transversalmente se concluye que independientemente del enfoque utilizado cobra importancia las relaciones sociales entre actores, de poder, de identidad y pertenencia; que de alguna manera otorgan los “límites” a esta concepción, donde el “territorio” puede ser continuo, discontinuo, flexible, en red o virtual dependiendo de cuales sean los objetivos, estrategias y vinculaciones existentes entre los que conforman el “nosotros”. A su vez, en el intento teórico de conceptualizar el concepto de desarrollo territorial, se incorpora transversalmente la necesidad de fragmentar la realidad con el objeto de analizar sus dimensiones, subsistemas o capitales con la premisa de que el territorio es más que la sumatoria de sus partes, donde la identificación y diagnóstico de estas partes y la visión o estrategia compartida de sus actores, permiten el planteamiento de una estrategia de desarrollo territorial.

En concordancia con lo anterior, Silva, et al (2017) plantean que el paisaje

## Tipos de Capitales, dimensiones o subsistemas que conforman el territorio según diversos autores

Tipos de Capitales, Dimensiones o subsistemas que explican un territorio	AUTORES			
	Boiser (2004)		PNUD (2011)	
	Nombre	Característica principal	Nombre	Característica principal
	Axiológico	Valores que otorgan identidad	Económico productivo	Decisiones y actividades generadoras de riqueza
	Acumulación	De capitales	Social	Aspiraciones y necesidades de la población
	Decisional	Intereses y estrategias de agentes	Ambiental	Principios y estrategias de desarrollo sostenible
	Organizacional	Red de interrelaciones	Cultural	La cultura como expresión de identidad
	Procedimental	Flujo y manejo de información	Político institucional	Acciones para la gestión del territorio
	Subliminal	9 capitales intangibles		
		<b>Requejo (2007)</b>	<b>Chile Emprende (2005), Toloza, Petit-Bruilh (2016)</b>	
Nombre	Característica principal	Nombre	Característica principal	
Natural	Stock de bienes y servicios ambientales	Humano	Competitividad y desarrollo del Recurso Humano	
Físico	Stock de bienes y servicios construidos	Financiero	Acceso a Fuentes de Inversión	
Humano	Habilidad de hacer uso de conocimientos, capacidades y aptitudes	Físico y Natural	Recursos construidos y naturales que posibilitan la puesta en valor de las oportunidades de desarrollo del territorio	
Social	Capacidad de adaptación y de dar respuesta a necesidades	Institucional	Solidez de las instituciones del territorio	
Imagen	Valor asociado a la identidad	Social	Capital social comunitario	
		Simbólico	Identidad y cultura del territorio	
	<b>Albuquerque (2008)</b>			
Nombre	Característica principal	Nombre	Característica principal	
Humano	Conocimientos, destrezas y habilidades de las personas para gestionar sus actividades	Social	Normas y valores que rigen interacciones entre personas e Instituciones	
Natural	Bienes y servicios medioambientales del territorio	Económico financiero	Acceso a fuentes de Inversión, tecnología, infraestructura, etc.	

Tabla N°2 | Fuente: Elaboración propia

no es más que la expresión o apariencia que toma un territorio producto de los efectos de las interacciones entre lo ambiental y la actividad humana / no humana, entendiéndose por territorio al ensamblaje que interconecta formas y contenidos, tendencias y contra-tendencias, en un proceso auto-organizativo e interactivo mediante el cual la vida social se convierte en un proceso creativo de reflexividad ambiental y social, reproduciendo y transformando modos específicos de existencia.

En este contexto, las alusiones tanto al *cápital simbólico* (Toloza, Petit-Breuilh, 2016), *cultural* (PNUD, 2011), de *imagen* (Requejo, 2007) como lo referido a *subsistemas axiológicos* (Boisier, 2004), representan el conjunto de valores propios de un territorio, el conocimiento tácito, los saberes ancestrales, la historia, la memoria, en consecuencia a la identidad y cultura de un territorio. Cultura que define e influye en formas de relación, en la confianza, en la conceptualización de bienestar y la calidad de vida, que constituye un factor estructural para el desarrollo de un territorio.

Son estos modos específicos de existencia y reproducción de saberes lo que otorga identidad y pertenencia a un colectivo, conformando parte del *Patrimonio Intangible* de una comunidad. Dentro de estas manifestaciones no materiales que emanan de una cultura se encuentran conocimientos y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana de las comunidades y celebraciones como rituales, festividades y prácticas de la vida social<sup>1</sup>. Ejemplo de ello son las prácticas y conocimientos tradicionales que en el mundo rural se asocian a la alimentación desde la producción y/o recolección de un recurso natural hasta su preparación.

De acuerdo a Silva, et al (2017), las interacciones entre las personas y los recursos naturales constituyen formas de existencia rural permitiendo la construcción del territorio, donde el reconocimiento o puesta en valor de materiales e inmaterialidades imperceptibles, a menudo ignorados o descuidados pueden ser portadores de capacidades potenciales para lograr una distribución equitativa y un desarrollo territorial.

En este contexto, cabe preguntarse *¿Cuál es el desarrollo del territorio que queremos? ¿Qué dimensiones del capital territorial se requiere poner*

<sup>1</sup> <http://www.ilam.org/index.php/es/programas/ilam-patrimonio/patrimonio-intangible>

en juego para capturar las oportunidades y minimizar las debilidades? Las respuestas pueden ser diversas y responderán sin lugar a dudas a los actores de cada territorio quienes construirán su propia definición y estrategia, donde indudablemente el reconocimiento y puesta en valor del patrimonio material e inmaterial y las interacciones asociadas a lo humano y natural son un primer paso para lograr un desarrollo del territorio que se sustente y autoconstruya en el tiempo y sea un motor de desarrollo local.

# *Capítulo 3*

## *Agricultura Familiar Campesina en el Sur de Chile*

*Jazmín Muñoz y Sofía Boza*

# Agricultura Familiar Campesina en el Sur de Chile



## *Agricultura Familiar Campesina: definiciones y alcances*

La Agricultura Familiar Campesina (AFC) tiene una gran significancia dentro del rubro silvoagropecuario, tanto en países desarrollados como en países en vías de desarrollo. Dicha importancia quedó reflejada el año 2014, decretado como el Año Internacional de la Agricultura Familiar por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), quienes definieron este tipo de agricultura como “una forma de organizar la producción agrícola y silvícola, así como la pesca, el pastoreo y la acuicultura, que es gestionada y dirigida por una familia y que en su mayor parte depende de mano de obra familiar...”. Dicha definición ha sido aceptada y utilizada por diferentes actores, incluyendo a organismos nacionales como INDAP y ProChile. Por su parte, Berdegué y Rojas (2014) definieron la agricultura familiar de una forma muy similar a FAO, agregando que dicha definición aplica “independientemente de la forma de tenencia de la tierra, de la superficie de la explotación, o del valor, volumen o destino de la producción”.

De forma más específica, INDAP identifica a la pequeña agricultura como aquellas explotaciones que tienen una superficie máxima de 12 hectáreas de riego básico (HRB) y cuyos activos no ascienden a más de 3.500 UF. Otro criterio dado por esta institución está en función del Valor Bruto de su Producción (VBP), el que no debe ser superior a 2.400 UF anuales. Dicho esto, se estima que existe un universo de aproximadamente 265.000 explotaciones pertenecientes a este segmento, las que representan cerca del 90% del total del país. De ellas, el 75% se concentra en la zona centro-sur y sur de Chile, entre las regiones del Maule y Los Lagos (INDAP, 2014).

Por otra parte, tal como señalan Berdegué y Rojas (2014), en Chile no existe una fuente de datos empíricos que permita el estudio directo de la situación actual ni la evolución de la AFC, por lo que su caracterización se basa en supuestos que pueden extraerse de las definiciones anteriores. La información relacionada a este segmento se recaba principalmente del último Censo Agropecuario,

donde existen variables que permiten distinguir a las explotaciones de agricultores familiares, así como determinar la contribución de la agricultura dentro del ingreso total del hogar. Dicho esto, ellos señalan que existe un total de 278.660 explotaciones, de las cuales 219.987 pertenecen a la agricultura familiar, equivalentes a un 79%. No obstante, este grupo representa un 90% de las explotaciones existentes en el sur de Chile, las cuales se distribuyen entre las regiones de Biobío y Los Lagos. Es importante destacar que para el 43% de las explotaciones pertenecientes a la AFC, la actividad agrícola realizada dentro de la explotación representa un gran porcentaje de aporte al ingreso familiar. Este porcentaje sube a 48% si se compara respecto a las explotaciones de las regiones del sur descritas anteriormente. Más aún, entre las regiones del Maule y Los Lagos se concentra el 82% de las explotaciones que declaran que los ingresos generados por la agricultura realizada dentro de la explotación son una fuente muy importante dentro del ingreso del hogar, de un total de 94.378. Por tanto, es ahí donde se concentra la agricultura familiar, y es entonces el territorio donde el desarrollo de políticas públicas y otras capacidades debieran priorizarse especialmente.

### *Logo del Año Internacional de la Agricultura Familiar*



Fuente: FAO, 2014.

## *Caracterización general de la Agricultura Familiar Campesina en Chile*

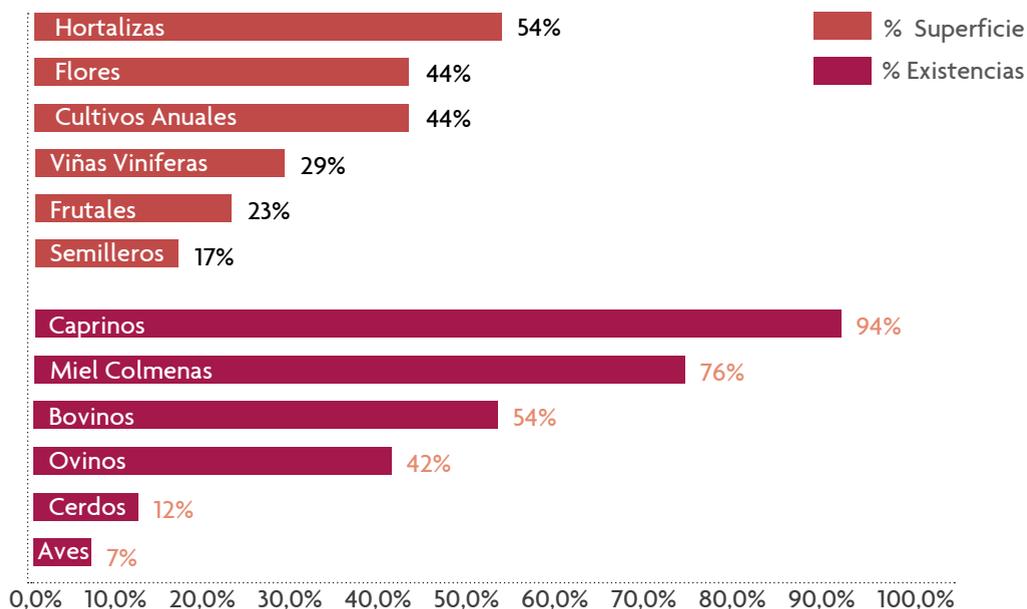
Según INDAP (2014), la AFC contribuye con el 22% del VBP generado por la agricultura, maneja el 41% de la superficie expresada en hectáreas de riego básico y contrata al 33% de los empleados agrícolas, aunque si se considera el autoempleo, este porcentaje se incrementa a un 60%. En tanto, Berdegué y Rojas (2014) señalan que el 49% de las explotaciones pertenecientes a la agricultura familiar tienen menos de 5 ha de superficie, mientras que el 80% tiene un tamaño inferior a 20 ha. Además, indican que el 72% de las explotaciones de la AFC están compuestas por sólo un predio, y el 89% por no más de dos. No obstante, según la metodología utilizada por estos autores, llama la atención la existencia de explotaciones con superficies mayores a 100 ha, las que representan sólo el 3,3% de las explotaciones pertenecientes a la AFC, pero poseen el 74% de la superficie total de este segmento.

Por otra parte, Berdegué y Rojas (2014) hacen una clasificación de las explotaciones según el aporte de la actividad agrícola al ingreso familiar, a partir de datos obtenidos de la encuesta de Caracterización Socioeconómica Nacional, CASEN, determinando la existencia de tres grupos: Hogares Rurales, compuestos por aquellos que indican que menos del 25% de sus ingresos son debidos a la agricultura por cuenta propia; Agricultura Familiar Diversificada (AFD), en donde el aporte de la agricultura por cuenta propia al ingreso total del hogar es entre un 25% y 50%; y Agricultura Familiar Especializada (AFE), grupo que declara que el aporte de la agricultura por cuenta propia al ingreso total del hogar es superior al 50%. Con esta segmentación ellos declaran que, basados en el último Censo Agropecuario, existe un total de 125.609 explotaciones pertenecientes a “hogares rurales”, de las cuales un 74% tiene una superficie inferior a 10 ha y en su mayoría – 68%, cuentan con título de propiedad inscrito en el Conservador de Bienes Raíces (CBR). En cuanto al grupo “AFD”, existe un total de 34.940 explotaciones, un 61% tiene una superficie menor a 10 ha y de ellas, un 60% cuenta con título de propiedad. En lo que se refiere a las explotaciones “AFE”, están compuestas por 59.438 unidades productivas, un 51% tiene menos de 10 ha y de éstas, el 59% cuenta con título de inscripción en el CBR. Estos datos indican que no existen diferencias muy amplias entre los tres grupos caracterizados, y que el amplio de la agricultura familiar puede catalogarse dentro de la “pequeña” agricultura.

En cuanto a las características sociales de los hogares de las explotaciones pertenecientes a la AFC, el 39% de los miembros que viven en la explotación tiene entre 36 y 65 años, con un promedio de edad de 47 años en dicho intervalo. Los autores señalan que no hay grandes diferencias entre los tres grupos identificados. También indican que el 48% de los miembros tienen educación básica incompleta y sólo cerca del 15% han completado al menos la enseñanza media, situación similar para todos los grupos.

Otra información relevante extraída por Berdegué y Rojas (2014) a partir del último Censo Agropecuario es la realidad que, casi en su totalidad, en las explotaciones pertenecientes a la AFC no se contratan trabajadores no familiares, ni en calidad de permanentes ni temporales. Tampoco a través de contratistas. Esto indica que la base del trabajo se sustenta en integrantes de la familia, vivan éstos o no en la explotación. Sin embargo, los autores reparan en que puede haber un error metodológico en la medición de esta variable, ya que en general la AFC posee cultivos muy demandantes en mano de obra.

### Participación de la AFC en las principales cadenas productivas



Fuente: INDAP, 2014.

Considerando su participación en las cadenas productivas nacionales, los principales rubros para la AFC son las hortalizas, la ganadería de caprinos y la apicultura, con un 54, 94 y 76%, respectivamente, tal como se señala en la figura “Participación de la AFC en las principales cadenas productivas” (INDAP, 2014). Por tanto la AFC es esencial para nutrir la oferta nacional de productos agrícolas y pecuarios. Sin embargo, destaca la gran diferencia entre los niveles de productividad alcanzados por este tipo de agricultura respecto a la de tamaño mediano y grande: un promedio de \$260.000 por hectárea (VBP), cifra menor en 4 y 8 veces a las otras dos. Por ello, el apoyo al fortalecimiento del sector es un desafío que permitirá mejorar la calidad de vida y recursos productivos de las explotaciones, en cuanto a: sistemas de producción, tamaño, nivel económico, tecnológico y su accesibilidad a bienes y servicios productivos y financieros, así como la inserción en canales comerciales, lo que puede mejorar el desarrollo del sector y disminuir la heterogeneidad y brecha entre tanto quienes componen el segmento AFC, como respecto a otras distintas modalidades de unidades productivas.

### *La AFC en las regiones de Los Ríos y Los Lagos*

En Chile, la AFC se sitúa principalmente en la zona centro-sur y sur del país. En ese contexto destacan las regiones de Los Ríos y Los Lagos por la gran presencia de la pequeña agricultura. En ambos casos, conforme a información del Censo Agropecuario 2007, las explotaciones menores a las veinte hectáreas concentran más del 60% del total, sin embargo equivalen sólo a aproximadamente el 4% de la superficie explotada (ODEPA, 2017a,b). Esto puede deberse a que, tanto en Los Ríos como en Los Lagos, aunque en especial en la primera, el principal rubro en extensión son las plantaciones forestales. También es muy relevante la superficie dedicada a forraje como alimento animal, concentrando entre ambas regiones más del 40% de las cabezas de ganado bovino en Chile.

Aunque menos abundantes en número de hectáreas, las producciones de frutas, leguminosas, tubérculos y hortalizas también tienen una presencia notoria en Los Ríos y Los Lagos, ligadas sobre todo las últimas a la AFC. En el caso de los frutales, el cultivo principal es el de berries, principalmente arándano, cranberry y frambuesa, así como avellanos, y particularmente en Los

Ríos, manzanos rojos. Para los tubérculos destaca la papa, y en el caso de las hortalizas es patente la presencia de producciones diversificadas en pequeña superficie (ej. huertos caseros). La apicultura es otro sector de relevancia para la AFC en el sur de Chile. Entre las regiones de Los Ríos y Los Lagos se encuentra más del 13% de los apicultores nacionales con el 8% de las colmenas, de las cuales parte importante son rústicas (Consortio Apícola, 2014). En Los Lagos llama la atención la presencia de colmenas certificadas para producción de miel orgánica (Cortés et al., 2015).

Considerando una muestra de más de 140 microempresas agrícolas, Vera y Moreira (2009) realizan una completa caracterización de los pequeños agricultores de la Región de Los Ríos. Entre sus resultados destaca, en lo que respecta a las características personales, que el promedio de edad es relativamente alto (54 años), hay una notable masculinización de la jefatura predial (75,5%) y el nivel de estudios mayoritario es la educación básica. La mayor parte de las microempresas (83,5%) son de tipo familiar; y de hecho la tradición heredada fue la principal motivación de los productores para elegir su dedicación. En este sentido, las labores realizadas se sustentan en el trabajo de los miembros de la familia. En relación a los rubros, la mitad de los encuestados se dedicaba a la producción lechera.

### *Sector de pequeñas explotaciones agrícolas en la Región de Los Lagos*



Respecto a lo último, Chile presenta una moderna lechería con más de 6.000 productores comerciales. Este sector se concentra precisamente en las regiones de Los Ríos y Los Lagos. La industria lechera es responsable de la producción de 2.650 millones de litros de leche anuales, parte de los cuales se destinan a la producción de quesos, leche en polvo y otros derivados; dirigidos esencialmente al mercado nacional. Según registros de Odepa, para el año 2012 existían 147 plantas lecheras en el país, donde se recibió la cifra récord de 2.435 millones de litros, de los cuales el 72,6% provino de las regiones de Los Lagos y Los Ríos. En general, este rubro presenta una alta heterogeneidad en cuanto a tamaño de las explotaciones, capacidad empresarial, mano de obra, capacitación y nivel de capitalización.

### *Ganado bovino en Estación Experimental de Oromo, Universidad de Chile*



Fuente: Departamento de Producción Animal, Universidad de Chile.

Según cifras del VII Censo agropecuario, existen sobre 15.000 predios productores de leche en la zona sur del país, de los cuales la mayoría corresponde a la categoría de pequeña producción, desde 1 a 49 vacas por explotación, los que concentran el 25,9% de la población de vacas y el 47,8% de la superficie total. Por tanto, la AFC del sur de Chile desempeña un papel muy importante en la producción lechera nacional, caracterizándose por hacer uso de técnicas de ordeña manual junto con las praderas naturales como principal insumo forrajero. Así mismo, estos productores lecheros tienen un nivel de estudios superior a lo común en la pequeña agricultura y una edad menor (Mora et al., 2012).

Respecto al acceso de la AFC del sur de Chile a los programas públicos, según datos de INDAP para 2016, en la Región de los Ríos hay un total de 9.349 usuarios (6,5% del total nacional), de los cuales el 52% son mujeres, con un promedio de edad de 57 años y mayoritariamente con educación básica incompleta o sin educación formal. Las principales producciones a las cuales se dedican estos usuarios son bovinos, ovinos, papas, apicultura y frambuesas. Por su parte, en la Región de Los Lagos el número de usuarios alcanza los 17.980 (12,5% del total nacional), con un 48% de mujeres y al igual que en Los Ríos un promedio de edad de 57 años y bajo nivel educacional. Los principales rubros en este caso son los bovinos, ovinos y la producción de papas. En ambos casos, pero sobre todo en Los Ríos, parte importante de los usuarios INDAP son de origen mapuche (INDAP, 2016).

Además del fomento productivo, una de las líneas de trabajo transversales de INDAP es el apoyo a la promoción y comercialización de los productos. En este sentido, son varias las iniciativas que se han realizado específicamente en las regiones de Los Ríos y Los Lagos. Un ejemplo es el apoyo a la celebración del festival gastronómico Ñam en Valdivia en el año 2015, el cual congregó a pequeños productores de la zona de diversos rubros (hortalizas, mermeladas, embutidos, vinagre, quesos, cerveza...), así como a estudiantes de hotelería, chefs profesionales, responsables de proyectos innovadores en la producción de alimentos y a público general. Así mismo, también en la ciudad de Valdivia se abrió en enero de 2017 la tercera tienda Mundo Rural en Chile, bajo el alero de INDAP. Aunque se comercializan productos de todo Chile, se le da prioridad a aquellos de la AFC regional, como son los frutos secos (castañas, nueces y avellanas), las mermeladas de frutos locales (nalca, grosella, mora, rosa mosqueta), la miel, el queso y los encurtidos y patés.

## Afiche promocional Ñam Valdivia 2015



Fuente: [www.suractual.cl](http://www.suractual.cl)

Precisamente respecto a la comercialización de productos de la AFC en las regiones de Los Ríos y Los Lagos, ambas tienen un significativo nivel de utilización de circuitos cortos. Esto es, según define el Ministerio de Agricultura de Francia, canales donde la venta es directa entre productor y consumidor, o que involucra un número muy reducido de intermediarios (Midoux, 2013). El uso de este tipo de canales tiene como ventaja principal que en el productor repercute de forma completa (o al menos en muy alta proporción) el ingreso derivado de la venta. Conforme a ODEPA y Rimisp (2014), en la Región de Los Lagos más de 2.700 productores estarían vinculados a distintos circuitos cortos existentes, mientras que en la Región de Los Ríos 650 aproximadamente. En las comunas de Panguipulli (Región de Los Ríos) y de Puerto Montt (Región de Los Lagos) se concentraría la mayor parte de las iniciativas existentes. Un ejemplo es

la feria libre de Puerto Montt, la cual funciona dos veces en semana, organizada por asociaciones de pequeños productores principalmente hortaliceros de Llanquihue. Entre un 80 y un 90% de los ingresos de los agricultores proviene de lo que venden en esas ferias, en las cuales obtienen un precio notoriamente superior que comercializando a través de intermediarios y sobre todo sin espera.

La alta afluencia de turistas a algunos puntos de las regiones de Los Ríos y Los Lagos sobre todo en la época estival ofrece a la AFC una excelente oportunidad para canalizar su oferta. Esto sobre todo para productos con un cierto nivel de transformación, transportables y con margen en su fecha de vencimiento. Las ferias dirigidas a turistas son frecuentes en el sur de Chile, por ejemplo en la localidad de Puerto Varas se instala periódicamente una carpa en la Plaza de Armas que acoge a pequeños productores tanto de alimentos y licores como de artesanías, además de un escenario con actuaciones folclóricas. En el caso de Frutillar se aprovecha la alta afluencia de turistas en los meses de enero y febrero para habilitar un espacio próximo a la costanera donde los productores puedan exponer y vender. En la isla de Chiloé, en la ciudad de Castro, se desarrolla una feria costumbrista todos los meses de febrero, en la cual además de stands con productos del campo y artesanías de la zona, se encuentran cocinerías que realizan preparaciones típicas, como el curanto al hoyo.

### *Turistas recorriendo la costanera del Lago Llanquihue en Frutillar*



## *Asado al palo en Feria Costumbrista de Castro, Chiloé*



De hecho, uno de los atractivos para el turismo que visita el sur de Chile es su gastronomía. En las regiones de Los Ríos y Los Lagos existe una amplia oferta en ese sentido, a la que han contribuido, además de su riqueza natural, las distintas culturas que han habitado el territorio a lo largo de los años. La variedad de productos es muy amplia, yendo desde la papa, los berries, los piñones y la manzana, hasta la repostería y la producción de cerveza de influencia alemana, los pescados y mariscos, como el salmón y los choritos, los quesos y cecinas y las carnes como la de cordero. En este último caso, existe el reconocimiento de patrimonialidad a través de una indicación geográfica para el cordero chilote.

Por tanto, el sur de Chile, y específicamente las regiones de Los Ríos y Los Lagos, presentan una enorme oportunidad para que las comunidades y organizaciones dedicadas a la agricultura familiar campesina reflexionen acerca de su quehacer presente y pasado, y que se (re)conozcan. Fruto de ello pueden fortalecer su identidad y utilizarla desde un enfoque patrimonial como motor de desarrollo, sin contravenir sus tradiciones.

# *Capítulo 4*

## *Estudios de caso*

*Maruja Cortés, Ignacio Montenegro,  
Sofía Boza y Carmen Prieto*

# Domo Peuma

Maruja Cortés, Ignacio Montenegro y Carmen Prieto



## Sueños de Mujer para una comunidad recolectora

Domo Peuma, del mapudungun Domo = Mujer, y Peuma = Sueño; Sueños de Mujer, fue el nombre escogido por un grupo de alrededor de 20 mujeres de las localidades de La Plata, Los Ulmos y Huequecura, en el año 2015, de las comunas de Paillaco y La Unión, Región de Los Ríos; que vieron en los hongos silvestres un sello distintivo de su cultura y territorio para rescatar y potenciar como un motor de desarrollo local.

*“... la finalidad de la empresa es darle trabajo a todo el sector, que la gente recolecte cosas y nos lleve y nos venda, porque nosotros no vamos a dar abasto. Todos los frutos porque, Domo Peuma no es solamente hongos, Domo Peuma nace con la idea de, es un Sueño de Mujer, es un sueño de que nosotros queremos recolectar todos los productos silvestres no madereros, o sea, todo lo que está dentro de la empresa forestal y fuera, que no sea madera, todo lo queremos recolectar y procesar (...) ahí le vamos a dar trabajo a todo el sector, y gente de otros lados también”. (Ximena Soto, presidenta de la agrupación)*

Efectivamente, la agrupación recolecta productos forestales no madereros (PFNM) diversos, dentro de los que se encuentran: los hongos silvestres comestibles (HSC), frutos e hierbas medicinales. Dentro de los primeros, los recolectados en bosques nativos son principalmente: loyo (*Boletus loyo*), changle (*Ramaria spp.*), pique (*Armillaria spp.*) y digüeñe (*Cyttaria espinosae*), y en plantaciones de pino: callampas del pino (*Suillus luteus*, *Suillus granulatus*) y rovellón (*Lactarius deliciosus*). Dentro de los frutos del bosque recolectados se encuentran: maqui (*Aristotelia chilensis*), murta (*Ugni molinae*), chupón (*Greigia sphacelata*), avellana (*Gevuina avellana*), mora (*Rubus constrictus*) y la rosa mosqueta (*Rosa rubiginosa*).

Las familias involucradas en Domo Peuma han enfrentado una serie de limitantes. Por una parte, habitan en una zona limítrofe entre las comunas de La Unión, Paillaco y Valdivia, lo que genera cierta complejidad en la atención desde los distintos servicios públicos y por otra, han debido enfrentar adaptaciones a su sistema productivo y de sobrevivencia debido al cambio del paisaje ocurrido en la zona. En efecto, históricamente el territorio estaba orientado a la agricultura y ganadería, pero desde mediados de siglo pasado se fue volcando hacia la explotación maderera. En un comienzo la explotación era dirigida al bosque nativo, luego con la llegada de empresas forestales de mayor capital, se orientó hacia plantaciones de pino y eucaliptus que intensificaron la explotación, sustituyendo a través de tala rasa e incendio vastas extensiones de bosque para destinar a plantaciones. Actualmente las plantaciones pertenecen principalmente a cuatro empresas forestales: Arauco, Mininco, Anchile y Hanckoc (ex-Masisa), además de algunos privados. Estas empresas son a la vez las propietarias de pequeñas reservas de renovales de bosque nativo inmersas en una matriz de plantaciones, en las que la agrupación recoleta HSC, además de otros PPNM.

Este vuelco a la silvicultura de monocultivos exóticos significó un gran conflicto ambiental y territorial, que enfrentó la tradición diversa de actividades campesinas contra la visión de grandes capitales forestales.

Sin embargo, en los últimos años gracias al trabajo y organización de la comunidad y la Junta de Vecinos, en particular bajo la dirigencia de Ximena Soto, se han logrado importantes avances en términos de diálogo entre empresa y comunidad y la puesta en común de objetivos para el territorio en disputa. Entre estas cabe destacar por un lado la Mesa de Trabajo que vinculó hasta el 2014 a la Junta de Vecinos de las localidades, las empresas forestales del sector, la empresa eléctrica Saesa y algunos servicios públicos (s/a, 2014); y el Protocolo de Buenas Prácticas para la Protección y Fomento de la actividad de recolección de Productos Forestales no Madereros (PPNM) en zonas forestales, elaborado por la iniciativa Diálogo Forestal en donde participaron comunidades de recolectores, empresas forestales, y servicios públicos de diferentes regiones (Diálogo Forestal Chile, 2015).

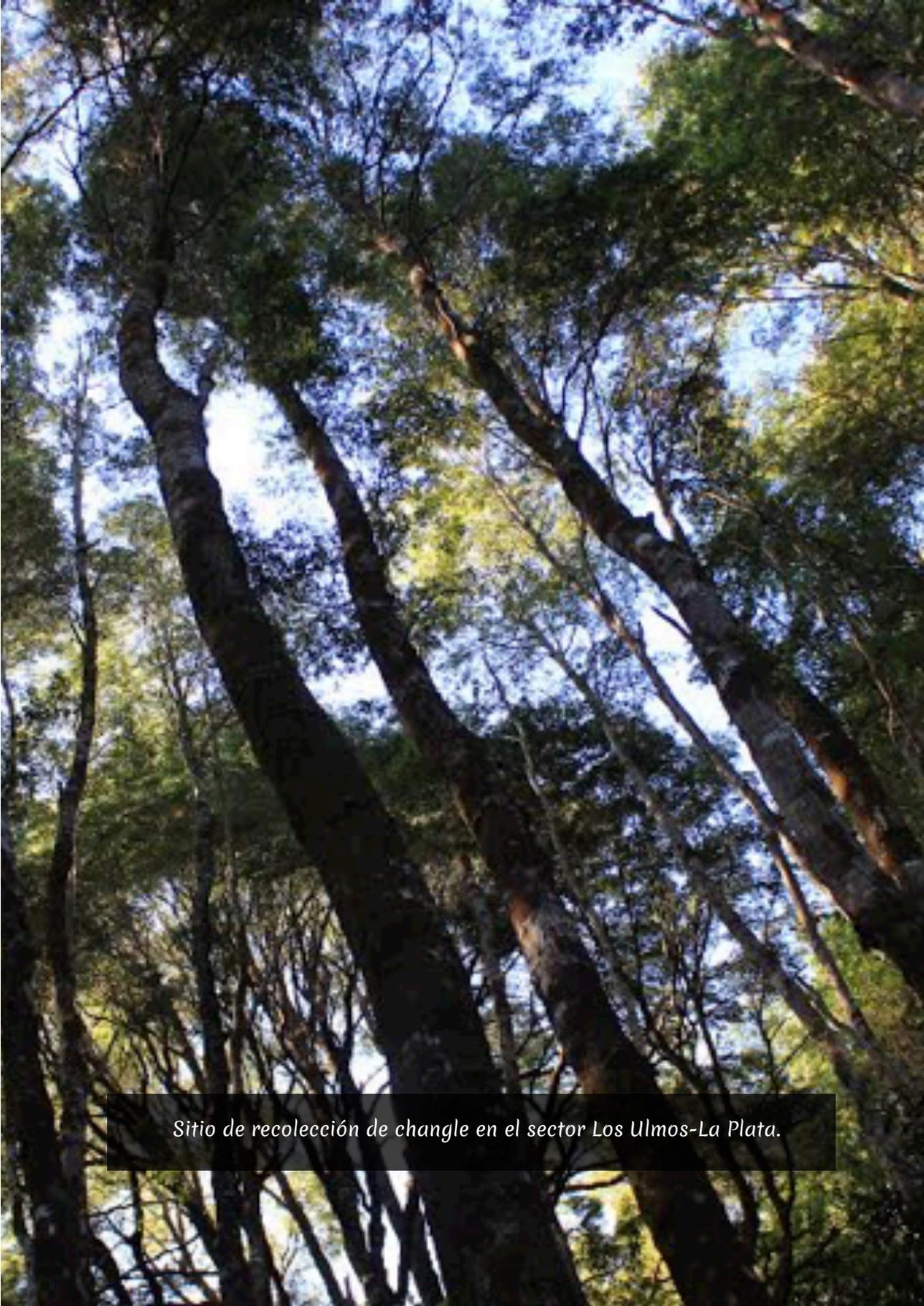
Con estas acciones el Sueño de Mujer ha desarrollado estrategias para generar actividades productivas complementarias que permiten la sobrevivencia y desarrollo de las familias campesinas socias aunando los recursos naturales,

la cultura, la revalorización de prácticas de recolección de PFSM propias del territorio con la generación de innovaciones de producto y proceso, esperando ser un motor de desarrollo y empleo para la comunidad.

## *La recolección de hongos silvestres como práctica ancestral en las comunidades*

Existe una estrecha relación entre humanos y hongos a lo largo de siglos. Los hongos han servido de alimento y medicina, también han sido considerados en ceremonias religiosas o como mitos de algunas culturas. La recolección de hongos forma parte de una rica tradición transgeneracional (Tacón *et al.*, 1999), que se mantiene activa de manera vertical (de padres a hijos) y horizontal (entre personas de la misma generación) (Mariaca *et al.*, 2001), lo que constituye un intercambio de experiencias y cotidianidades sobre el proceso de colecta, preparación y consumo de hongos, no sólo en el momento de la recolección, sino también en la comercialización en mercados locales (Alvarado-Castillo y Benítez, 2009).

Lo anterior, se observa en grupos humanos de Japón, China, India y culturas mesoamericanas (SEMARNAT, 2010). En Latinoamérica, México y en menor medida Honduras y Guatemala, tienen un arraigado conocimiento micológico, y la gran riqueza de especies se ha incorporado en múltiples actividades como en la cocina, la medicina tradicional y, particularmente en los rituales religiosos (Toledo *et al.*, 2014). En Chile y Argentina especies como el digüeño (*Cyttaria espinosae*) y otras del mismo género (*Cyttaria*) eran recolectados por distintas tribus amerindias desde la prehistoria, principalmente por los mapuches dada su amplia distribución en el centro y sur de Chile. El digüeño usualmente se consume crudo, en ensaladas o acompañado con cebollas y cilantro, o bien fritos. Según Schmeda-Hirschmann *et al.* (1995) se ocupan muchos nombres comunes para estos hongos, como digüeño, quireños, pinatra o caracucha, dependiendo de la localidad y comunidad. Actualmente se sabe que las *Cyttaria* son un parásito de las ramas de *Nothofagus*, sin embargo, por mucho tiempo y todavía en la actualidad han sido considerados los frutos del hospedero. Los digüeño no sólo se consumían frescos, sino también para la fermentación de una bebida alcohólica. Especies como *C. darwinii* fue consumida por los Selknam (Onas) de Tierra del Fuego. *C. hookeri*, conocido como “assuim” o “uaíaca”, sería insípido, o con sabor ligeramente amargo e



*Sitio de recolección de changle en el sector Los Ulmos-La Plata.*

inodoro cuando fresco, consumiéndose preferentemente seco. *C. darwinii* era recolectada por los Kawashkar (“Alacalufes”) y Yámanas de Tierra del Fuego y sus canales. (Schmeda-Hirschmann *et al.*, 1995).

Esta rica tradición se ha visto tensionada desde diversas fuerzas exógenas al territorio. En este sentido, la globalización ha tenido un efecto homogeneizador sobre las comunidades campesinas recolectoras, tanto en lo político y cultural, como en lo ecológico y biológico, lo que constituye una amenaza directa a las expresiones de la diversidad (Toledo y Berrera-Bassols, 2008). La transformación tecnológica de la segunda mitad del siglo XX determinó el curso hacia la industrialización de la agricultura, ganadería, pesca y otras prácticas de apropiación de la naturaleza. Esta apropiación trajo consigo el despojo de las comunidades indígenas y rurales sobre el control de los recursos naturales, lo que para Toledo y Berrera-Bassols (2008) constituye un impacto decisivo sobre la memoria comunitaria.

La gran reducción de la diversidad de alimentos utilizados en la base de la dieta expresa una degradación de la relación comunidad-naturaleza. Como ejemplo de esto, a nivel mundial de las 30.000 especies de plantas comestibles existentes en el mundo, sólo 9 ofrecen más del 75% de los alimentos, y de los 150 cultivos comerciales sólo 3 (arroz, maíz y trigo) proporcionarían el 60% de las calorías derivadas de las plantas (FAO, 1995). Es por esto que se ha planteado como fundamental el trabajo coordinado con las diferentes comunidades mapuche y campesinas que habitan en el bosque nativo (Tecklin y Catalán, 2005) puesto que diversifican la alimentación con especies nativas de gran valor nutricional. Con el paso de las generaciones se ha ido perdiendo el conocimiento de las formas de manejo y aprovechamiento, y también el hábitat, con lo cual el futuro de estos pueblos, sus conocimientos y cultura, corre peligro de desaparecer (SEMARNAT, 2010).

### *Domo Peuma: Rescate e innovación de prácticas ancestrales en la recolección, procesamiento y comercialización de hongos silvestres*

A fines del año 2015 la agrupación se adjudicó el proyecto: “Domo Peuma: Rescate e innovación de prácticas ancestrales en la recolección, procesamiento y comercialización de hongos silvestres” en el segundo concurso de Patrimonio Agrario y Agroalimentario de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA)

Digüeños (*Cyttaria espinosae*)



Piques (*Armillaria* spp.)



dependiente del Ministerio de Agricultura, en conjunto con el Núcleo de Estudios de Política Agraria y Desarrollo Rural Sustentable (NEPAD) de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, y la Unidad Municipal de Desarrollo Económico y Local (UMDEL) de la Ilustre Municipalidad de Paillaco.

El proyecto de duración hasta noviembre de 2017, tiene por objetivo rescatar las prácticas de recolección de HSC, e innovar en su proceso de recolección, procesamiento y comercialización. Lo anterior, desde una perspectiva sustentable, rescatando y revalorizando los saberes tradicionales que constituyen parte del patrimonio identitario de la comunidad, con procesos tecnológicos que permitan asegurar calidad e inocuidad de los productos comercializados, con el fin de contribuir a aumentar los ingresos para las familias de Domo Peuma. El proyecto se estructuró en cuatro objetivos específicos:

1. Aumentar la cantidad y mejorar la calidad de los hongos recolectados, integrando prácticas sustentables y conocimientos ancestrales.
2. Elaborar nuevos productos, aptos para su comercialización, aumentando su valor agregado y potenciando el patrimonio agroalimentario de Paillaco.
3. Aumentar el nivel de ingresos de Domo Peuma posicionando los hongos silvestres en el mercado, con énfasis en circuitos cortos de comercialización.
4. Mejorar la gestión organizacional y administrativa de Domo Peuma.

El enfoque de trabajo se ha planteado desde una perspectiva participativa, y conforme a ello se han utilizado diversas metodologías acorde a la facilitación de espacios de reflexión comunes en torno a la problemática del recolector. El enfoque también se plasma en capacitaciones en gestión y contabilidad prácticas, como también en la identificación colectiva de sitios para la recolección de HSC.

A 1 año de desarrollo del proyecto, los principales logros han sido:

### **Recolección:**

En el marco del proyecto, Ignacio Montenegro desarrolla su Memoria de Título para Ingeniería en Recursos Naturales, que consistió en la caracterización del sistema de recolección de HSC de la agrupación, a través de la descripción de los hábitats de recolección de loyo y changle, caracterizando y cuantificando las actividades de recolección de PFNM por las socias, y realizando una

etnografía consistente en el habitar junto a la comunidad. Las conclusiones respecto a la realización de colecta sustentable de HSC sugiere dejar el 10% en el sitio de colecta, para que el carpóforo pueda liberar las esporas in situ, además de utilizar una canasta y un cuchillo. Conforme a esto en el proyecto se realizaron capacitaciones de recolección sustentable, haciendo énfasis en el hábitat y ecología de los mismos. En este contexto, se elaboró también un Tríptico de Recolección Sustentable. Por último y de gran importancia se comenzó por primera vez a cuantificar las cantidades de hongos recolectados, diferenciados por especie, y por sitio de colecta, lo que constituye un insumo indispensable en la planificación de la actividad económica y el monitoreo constante y participativo por las mismas socias.

### Procesamiento:

El procesamiento de los HSC en la comunidad se realizaba de manera artesanal, principalmente para autoconsumo y venta de excedentes de manera informal a conocidos y familiares que han salido de la comunidad. La observación de los procesos de conservación, permitió concluir que la realización de conservas y

## Tríptico de Domo Peuma elaborado para difundir directrices para una recolección sustentable

**¿QUÉ ES UN HONGO?**  
Son seres vivos pertenecientes al reino FUNGI. Algunos hongos desarrollan CARPÓFOROS (cuerpo fructífero del hongo), como las "callempas" o los "hoguiles", en donde están contenidas las ESPORAS, que sirven para la reproducción del hongo. También son hongos las levaduras y mohos. El cuerpo del hongo se llama MICELIO y por lo general no podemos verlo puesto que está oculto bajo el suelo o en el tronco donde está creciendo.

Saprófito: consume residuos de otros organismos

- Pileo o sombrero
- Lamelas
- Anillo
- Pie o estípite
- Micelio

Micorriza: asociación (simbiosis mutualista) entre el hongo y las raíces de una planta (Ej. entre legu y rebble)

- Poros o Tubos
- Micelio
- Asociación micorrizica

Parásito: se alimenta de otro ser vivo causándole algún daño

- Apotecio (contiene esporas, en hongos como el dihuefle)
- Micelio

**PROTOCOLO PARA COSECHA SUSTENTABLE**

**1. Utilizar cuchillo y dejar restos en el sitio de colecta**  
Cortando no dañamos el micelio que crece bajo el suelo o tronco, y los restos pueden contener esporas que quedarán en el bosque para su reproducción.

**2. Utilizar canastas para el transporte de los carpóforos**  
Así los carpóforos que cosechamos pueden ir liberando sus esporas mientras caminamos por el bosque, en cambio en una bolsa plástica las esporas quedan atrapadas y los carpóforos se echan a perder más rápido.

**3. Dejar el 10% de los carpóforos que encuentras**  
De esta manera quedarán carpóforos en el bosque que podrán completar su ciclo liberando todas sus esporas para poder reproducirse.

**10%**

**PRECAUCIÓN:** En el bosque viven muchas especies de animales, hongos y plantas, por lo que siempre debes cuidarlo. Por esto no rompas las plantas, no toques basura y sobre todo No fumes ni hagas fuego al interior del bosque!

Referencias: Chung, P. 2005. Guía de campo. Principales hongos micorrizicos comestibles y no comestibles presentes en Chile. Fungi, G. 2013. Guía de campo. Hongos de Chile. Lazo, W. 2016. Hongos de Chile. Atlas micológico.

deshidratado, se desarrollaba en las cocinas de los hogares de las familias de Domo Peuma. Las conservas se hacían en base a una receta no estandarizada que no permite asegurar la misma calidad y condiciones de inocuidad que permitan su comercialización de manera formal. Por otra parte, el deshidratado se realizaba de distintas formas, pero siempre adecuando pequeñas estructuras adosadas o cercanas a la cocina de leña lo que no permite asegurar un secado homogéneo ni el control de la humedad final de los productos.

El análisis de las condiciones actuales de procesamiento permitió la generación de las brechas necesarias de superar para la obtención de un producto apto para ser comercializado desde el punto sanitario. Paralelo a ello, se realizó análisis sensorial de los productos actuales, evaluando distintos atributos desde el punto de vista del consumidor. Todo lo anterior permitirá el mejoramiento de los productos actuales mediante la generación de la estandarización de recetas de los productos actuales, incorporando las mejoras detectadas. A su vez se han realizado prototipos de nuevos productos con la finalidad de ampliar la

### *Labores de conservas en la nueva planta Domo Peuma*



## *Labores de deshidratado en la nueva planta Domo Peuma*



diversidad de productos potencialmente comercializables.

Las mejoras en los productos actuales así como los prototipos de nuevos productos serán evaluados tanto por público consumidor como por chef especializados, de manera de incorporar sus sugerencias. Finalmente, se ha mejorado un galpón de la organización para constituirla en una sala de procesos, la cual se ha implementado con el equipamiento necesario para la realización de conservas y deshidratados que permitan lograr un proceso de calidad, como un deshidratador, autoclaves y herramientas menores.

### **Comercialización:**

El aumento de los ingresos de las socias de Domo Peuma por la venta de sus productos, genéricamente puede darse por dos vías: una estrategia basada en costos, pero que implica un alto volumen de ventas y una estrategia basada en la diferenciación, que permite marginar más por producto vendido y que no implica un tamaño de producción elevado. La estrategia de marketing a generar, apunta a esta última alternativa haciendo énfasis en los circuitos cortos en ciudades

cercanas y de vocación turística principalmente. Al respecto, se ha realizado:

a) **Sondeo de mercado:** en la web y en ciudades como Valdivia, Puerto Montt, Puerto Varas, Pucón, Temuco; identificando las formas de comercialización utilizadas para productos similares y/o sustitutos.

b) **Diseño de imagen corporativa,** elaboración de etiquetas, folletos informativos, tarjetas de presentación y otros complementos promocionales

c) **Plan de marketing:** Se ha avanzado en la elaboración del plan de marketing con la definición de las 4 variables de marketing

e) Se ha participado en **circuitos cortos** de comercialización y en ferias y exposiciones como Ñami Valdivia, Slow Food, Cocinas Criollas.

### **Gestión Organizacional:**

Para que la iniciativa sea sustentable en el tiempo, se hace necesario apoyar la gestión organizacional y administrativa de Domo Peuma, debido a que hasta ahora posee personalidad jurídica municipal de representación, se hace necesario formalizar y perfeccionar las funciones que actualmente vienen llevando a cabo las socias. Para ello se ha realizado un diagnóstico de la organización incluyéndose variables sobre la participación compromiso y expectativas individuales, y un análisis grupal de las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la organización. En la actualidad, Domo Peuma se ha constituido como Cooperativa y se está en proceso de generar un Plan de Trabajo a mediano plazo para el desarrollo de la organización, realizándose capacitaciones en gestión organizacional, determinación de costos, precios y contabilidad básica.

*Imagen Logo Domo Peuma*



**Domo Peuma**  
La Plata, Los Ulmos, Paillaco

*Labor de envasado de producto Domo Peuma*



# Vinagre de manzana de Frutillar: Revalorizando la tradición

Sofía Boza y Carmen Prieto



Chile es uno de los diez principales países a nivel mundial en términos de exportaciones de manzana, así como en productividad (Grau, 2013). Al igual que sucedió con la fruticultura en general, los mayores desarrollos en la producción de manzanas se dieron a partir de la década de los setenta del pasado siglo. Sin embargo, las manzanas están presentes en Chile desde tiempos pretéritos. Crónicas del siglo XVII destacan la fecundidad de los campos chilenos para los manzanos; así como más tarde se encuentra testimonio de la multiplicidad de usos que se le otorga a su fruto, entre los que destaca la producción de chicha o sidra (Castro, 2016). Tanto las variedades nativas como las introducidas durante la colonia se mantienen en el tiempo, pero carecen del valor económico de aquellas dedicadas a la exportación (Lacoste et al, 2011).

La zona sur del país ha sido históricamente proclive a la producción de manzana dado su clima, el cual provee las horas de frío necesarias para los manzanos (Castro, 2016). Por ello, es también el área donde es más tradicional el uso de la manzana. Los pueblos originarios asentados en la zona consumían la manzana fresca, pero también cocida en mezcla con harina tostada, o como chicha, para cuya preparación desarrollaron técnicas propias (Coña, 2002). La colonización española contribuyó por su parte a la introducción de nuevas variedades en la zona, originarias del centro y norte peninsular. La inmigración alemana que en el siglo XIX se extendió en las actuales Regiones de Los Ríos y Los Lagos aportó a la gastronomía del sur de Chile con recetas en las cuales la manzana se encuentra también muy presente. Por ello, podemos decir que tanto la producción como usos de las manzanas en el sur de Chile están marcados por la influencia de los distintos pueblos que han convivido en el territorio.

Algunos pequeños agricultores persisten como herederos de toda esta tradición, recolectando la manzana que crece silvestre en sus predios y procesándola de forma artesanal para la obtención de chicha, y más recientemente de otros derivados como el vinagre. La Cooperativa Tierra

Sur, ubicada en el sector de Pedernal (Comuna de Frutillar, Región de Los Lagos) es un buen ejemplo en este sentido. En primer lugar, señalar que el sector de Pedernal tiene una raigambre histórica de gran relevancia. Por sus inmediaciones cruzaba el conocido como Camino Real, el cual nace en el siglo XVI a medida que progresaba la conquista española desde el sur del Río Toltén y es reconstruido en el siglo XVIII (Fábrega, 2013). Fue, por tanto, punto de encuentro de distintas culturas, las cuales influyeron en su desarrollo. Hoy en día en el sector conviven unas treinta familias dedicadas a la agricultura con una extensión predial total de unas trescientas hectáreas.

Las manzanas crecen en la zona de forma silvestre en las lindes de los campos, sin que se les haga ningún tipo de agregación de insumos químicos industriales. La manzana camuesa y la limona destacan entre las variedades más abundantes. La primera de ellas es de pequeño tamaño, piel verde con manchas rojas, jugosa y dulce. Por su parte, la manzana limona, caracterizada por un color amarillo y un sabor ácido, se da en Chile exclusivamente desde el sur de Temuco hasta Chiloé.

### *Sector de Pedernal (Comuna de Frutillar, Región de Los Lagos)*



Originariamente, la manzana se procesaba en primer lugar mediante molienda a golpes con varas de madera. La masa obtenida se presionaba con maderos largos a modo de palancas para la obtención del jugo. Este proceso se comenzó a realizar más tarde con una rueda volante que hacía rotar un rodillo dentado. Unas décadas atrás, se incorporó el uso de motor estacionario y tornillos de hierro, y más recientemente se comenzaron a usar motores eléctricos.

Tradicionalmente la chicha de manzana y el vinagre producidos se destinaban al autoconsumo y a la comercialización de excedentes en la zona. Cuando el trabajo en el campo requería de mayor mano de obra, tanto la oferta como la demanda de chicha en el propio sector eran abundantes. Sin embargo, con la mecanización la producción decayó, surgiendo la necesidad de buscar nuevos mercados. La proximidad a la localidad de Frutillar, uno de los puntos más turísticos de todo Chile, ha supuesto una oportunidad en este sentido, sobre todo para el caso del vinagre. Sin embargo, no es suficiente para mantener la actividad y hacerla crecer a futuro.

La Cooperativa Tierra Sur, nace en el año 2013 teniendo como antecesora a la Cooperativa Tres Volcanes. Está conformada por un grupo de agricultores campesinos productores de hortalizas, cereales, frutas, leche y sus derivados y productos procesados (mermeladas, vinagres, sidras, queso, mantequilla, entre otros). La mayoría de los miembros de la organización son usuarios de INDAP y pertenecían a Tres Volcanes. Desde su constitución a la fecha esta nueva organización ha logrado establecerse formalmente con personalidad jurídica, iniciado actividades de primera categoría (explotación mixta y elaboración de vinagres, mostazas, mayonesas y condimentos en general) y establecido alianzas con distintas instituciones (UNAF, INDAP, Universidad de Chile) que le han permitido la postulación y adjudicación de distintos proyectos.

La estructura de la Cooperativa es bastante equilibrada en términos de género, con un número similar de socios hombres y mujeres. En cuanto a la edad, la mitad se encuentra entre los 40 y los 60 años, siendo también relevante el rango por encima de los 60 años. La falta de una generación más joven (o “de recambio”), puede ser un problema a largo plazo para la Cooperativa, pero es una situación en todo caso muy común en la pequeña agricultura chilena. La mayor parte de los socios tiene como fuente principal de ingresos y de dedicación la actividad agrícola.

*Huerto de manzanas típico en la zona de Pedernal*



Los socios han tenido una estrategia bastante activa en términos de promoción de sus productos, con una asidua participación en exposiciones rurales o ferias como: Expo Mundo Rural Santiago, Feria Puerto Varas, Feria Frutillar Bajo, Expo Mundo Rural de Los Lagos, Expo Mundo Rural Calama, Feria Municipal de Frutillar, Feria de Verano, Festival Lluvia (Municipal), Festival Osorno, Feria Sercotec y Feria Semilla (Sercotec). Los principales productos promocionados mediante estas actividades corresponden a mermeladas, conservas, vinagre, quesos, néctar, cosmética natural, jarabes y hortalizas.

Siguiendo esta misma línea es que la Cooperativa generó su propio logo, el cual representa el paisaje de la zona (volcanes, lagos y campos), así como se añaden a modo de árboles, los dos triángulos isósceles con los que se representa el movimiento cooperativo, los cuales simbolizan la unión de esfuerzos en igualdad.

*Logotipo cooperativa Tierra Sur*



Tradicionalmente, la producción de vinagre se realizaba a partir de esfuerzos relativamente independientes por parte de algunos de los socios de la Cooperativa. Sin embargo, se visualizó la oportunidad de realizar un trabajo conjunto en este sentido, aunando los modos de producción y el proceso de comercialización bajo una estrategia común. Para poder optar a mercados formales, dicho vinagre cooperativo debía por supuesto contar con unas condiciones de obtención que cumplieran con los requisitos legales al respecto, tanto desde el punto de vista sanitario como de la normativa sobre producción para el rubro del Servicio Agrícola y Ganadero. Lo anterior en todo caso manteniendo la escala artesanal, la utilización de materia prima de la zona y sin hacer uso de ningún tipo de añadido químico industrial en el proceso de fermentación del jugo.

En este contexto, en diciembre de 2014 comienza la ejecución del proyecto “Revalorización del vinagre de manzana de pequeños productores de Frutillar: una alternativa de desarrollo”, dentro de la convocatoria “Proyectos de innovación para la agricultura familiar campesina: valorización del patrimonio agrario y agroalimentario” de la Fundación para la Innovación Agraria, FIA. Este proyecto es ejecutado por la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile en asociación con la Unión Nacional de la Agricultura Familiar (UNAF) y la Cooperativa Tierra Sur.

Los objetivos que ha tenido el proyecto, el cual se cerró en noviembre de 2016, fueron:

- 1.- Innovar en la producción del vinagre manteniendo el valor patrimonial, generando un producto con la calidad e inocuidad requeridas por el mercado.
- 2.- Mejorar la capacidad de gestión y operación de los productores de vinagre, incorporando los conceptos de calidad e inocuidad respectivos.
- 3.- Generar una marca comercial y estrategia de marketing para el producto que dé prioridad a la utilización de circuitos comerciales cortos.

Para el primero de los objetivos se realizaron análisis de laboratorio de cinco muestras de vinagre facilitadas por los productores. Los resultados obtenidos permitieron tener un diagnóstico sobre el nivel de estandarización de la producción obtenida, así como su capacidad para cumplir con las normas sobre vinagres del SAG. Este diagnóstico se complementó mediante las visitas iniciales a terreno, donde se observaron los modos de producción que se

utilizaban hasta el momento, así como las instalaciones y equipamiento con el cual se contaba. Se concluyó que si bien los productores tenían un altísimo conocimiento en relación a su actividad, existían serias limitantes respecto a los recursos con los cuales contaban, en términos de poder obtener el vinagre con mayor eficiencia y cumpliendo con las normas exigidas de inocuidad.

Lo mencionado fue abordado mediante varios frentes. Por una parte se realizaron arreglos en el galpón que la Cooperativa posee en su terreno común en Pedernal, con el fin de disponer de unas instalaciones que cubrieran los requisitos sanitarios necesarios. Las obras realizadas consistieron en la instalación de piso de cemento, muros separadores de espacios, paredes lavables, disposición de ventanas y portones abatibles, arreglos en el techo y pintura externa, entre otros.

### *Galpón de la Cooperativa Tierra Sur en el sector de Pedernal*



De manera simultánea, se adquirieron equipos para poder optimizar los procesos productivos. Se compró una máquina trituradora para la manzana y un filtro de placas para depurar el vinagre. Una forja artesanal del sector

fabricó considerando las especificaciones dadas por los productores una prensa de acero inoxidable para extraer el jugo de la manzana una vez picada. Se adquirieron contenedores plásticos de distintos tamaños para recibir la manzana, transportar el picado y el jugo, así como para el proceso de fermentación. Finalmente, se adquirió una máquina llenadora de botellas y un mesón de acero para realizar pruebas en las muestras de vinagre.

Lo anterior se complementó con capacitaciones en aspectos técnicos, asesoría continuada y la elaboración de un manual sobre producción artesanal de vinagre para los productores.

Respecto a la mejora de aspectos organizativos, se llevaron a cabo una serie de talleres con la Cooperativa para, en primer lugar, realizar un diagnóstico de su situación; el cual se sistematizó mediante un análisis FODA. Tras ello se elaboró en forma participativa un plan estratégico para la Cooperativa, donde se revisaron la misión, visión y objetivos de la misma; así como sus líneas de acción a futuro. También se consensuó un programa de capacitaciones en aquellos temas relativos a la gestión en los cuales los cooperados señalaron la existencia de una necesidad. Un ejemplo de ello fue el uso de software para poder controlar los flujos económicos del negocio.

### *Taller con Cooperativa Tierra Sur*



En la parte comercial, el centro estuvo puesto en la mayor inserción en circuitos cortos del vinagre cooperativo. Por ello se empezó por realizar un catastro de los posibles puntos de venta y establecimientos hosteleros interesados en el vinagre en la zona de Frutillar, Puerto Varas y Osorno. Además, se elaboró especialmente para los productores de la Cooperativa un manual sobre comercialización a través de circuitos cortos; respecto al cual se realizaron varias capacitaciones.

Un punto muy relevante en el desarrollo de la comercialización fue la elaboración junto con los productores de manera participativa de la estrategia de marketing para su vinagre. Dentro de ella se definieron los siguientes aspectos: presentación del producto (envase y etiquetado), precio, plaza (es decir, lugares de distribución) y promoción. En lo primero se dispuso la utilización de botellas de cristal transparente de 250 centímetros cúbicos con tapón de corcho, con el fin de dar una imagen de producto gourmet. Para la etiqueta se optó por un diseño sencillo con reminiscencias tradicionales, donde apareciera una pipa de madera, las manzanas y unas huellas; ya que el nombre decidido para el vinagre fue “Cruce de Caminos”. Dicho nombre pretende hacer honores a las distintas culturas que se encontraron a lo largo de los siglos en el sur de Chile, y específicamente entorno al Camino Real, transmitiendo los saberes que son la base de la tradición detrás de la producción y usos de la manzana en la zona. Por ello, la contra etiqueta tiene la siguiente leyenda: *“Fuerte, sólido, inquebrantable es el vinagre de Pedernal, nacido del cruce de culturas asentadas en el mítico Camino Real que atraviesa el Sur de Chile. El vinagre de Pedernal nos trae reminiscencias del pasado con toques de sabores frescos y actuales”*

Finalmente, respecto a las actividades realizadas en el proyecto, es importante destacar que se prestó especial atención a la promoción del mismo. Para ello se realizaron participó en distintos eventos como el Festival Ñam Innova en Valdivia, se realizaron catas de vinagre abiertas al público tanto en Santiago como Frutillar, se organizó un evento de apertura y otro de cierre del proyecto, así como de inauguración de la nueva planta de procesos de la Cooperativa invitando, además de a las autoridades públicas de la zona, a miembros de la comunidad. Adicionalmente, se difundieron los resultados del proyecto a través de distintos medios de comunicación: televisión (VisiónTV), radio (Universidad de Chile) e Internet.

En adelante, el objetivo de la Cooperativa es aumentar notablemente su producción considerando las nuevas capacidades instaladas, así como ofrecer en el mercado un producto de calidad que cumpla con todas las normas necesarias.

### *Vinagre envasado y etiquetado*



# *Reflexiones finales*

## Reflexiones finales



La agricultura familiar campesina, adolece de serios problemas, no solamente en Chile sino a nivel mundial que garanticen la existencia de un recambio generacional. Sin embargo, al mismo tiempo se trata de un sector que nutre con productos asequibles la demanda interna de muchos mercados; así como mantiene un equilibrio de los agroecosistemas gracias a la mayor diversidad en sus cultivos y al uso menos intensivo del suelo. Por otro lado, es una fuente de ingresos esencial para las familias que habitan en los entornos rurales, los cuales dado el debilitamiento de la AFC están tendiendo al abandono.

Pero además de todas estas razones de peso, la Agricultura Familiar es depositaria de una tradición, de un “saber hacer”, que sin ella terminaría perdiéndose. Nos referimos a lo que podemos denominar como productos patrimoniales. En este sentido el patrimonio viene definido por el fuerte arraigo y tradición que ese producto tiene en el territorio. No obstante, en nuestro documento, en este contexto no nos restringimos solamente a productos agrícolas, sino también artesanales, usos culinarios o incluso fiestas y rituales que rodean la ruralidad, los cuales también se están desdibujando en muchos casos.

Todo este conjunto, que hemos englobado como “patrimonio agroalimentario” representa un activo para el desarrollo territorial principalmente de las zonas rurales. Por tanto, dado que como hemos señalado existen importantes limitantes para promover la pervivencia en las mismas, es necesario un estudio profundo de cómo sacar el máximo partido a este potencial endógeno que se encuentra presente en muchas comunidades.

En dicho sentido, como hemos señalado en el texto, el sector público ha esbozado distintas alternativas para tratar de promover la puesta en valor del patrimonio agroalimentario. En este sentido, la estrategia más común es el uso de las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas. Aunque en Chile ya hay productos a los cuales se les han otorgado, como el limón de pica o los dulces de La Ligua, se trata aún de un tema emergente, si comparamos con el grado de desarrollo en otras latitudes. Por tanto, el consumidor aún debe interiorizarse del significado de dichas distinciones, de lo que implican y poder así estar dispuesto a dar mayor valor a este tipo de productos.

A lo anterior ayudan otras iniciativas de gran relevancia como las Expo, el desarrollo de las Tiendas Rurales y del Sello Manos Campesinas. Además, tratando no sólo de que los productos que ya han recibido un cierto reconocimiento tengan mayor acceso a mercado, sino descubrir y desarrollar el potencial de otros que en muchos casos no han sido atendidos hasta el momento, es que la Fundación para la Innovación Agraria lleva varios años ejecutando un Programa de Innovación en Patrimonio Agroalimentario. Dentro de dicha iniciativa, destacan por un lado los documentos que se han publicado donde se recogen productos y preparaciones que son tradicionales de varias regiones de nuestro país; así como el concurso de proyectos que anualmente financia iniciativas para poder fomentar dichos productos desde el punto de vista técnico, organizacional y comercial.

En nuestro libro relatamos dos experiencias en las cuales el Núcleo de Estudio de Política Agraria y Desarrollo Rural de la Universidad de Chile (NEPAD), dirigido por las editoras del presente del mismo, hemos tenido una participación inmediata como coordinadoras. Ambas se encuadran en la zona sur de nuestro país, en las regiones de Los Ríos y de Los Lagos. Por ello que consideramos oportuno incluir un capítulo con una caracterización de la Agricultura Familiar en las mismas. Ambas regiones se caracterizan en términos generales por un desplazamiento de la AFC en favor de otras actividades como la explotación forestal y la lechería. Sin embargo, la pequeña producción es aún abundante en la zona, luchando por sobrevivir en un entorno que, si bien es rico en recursos, les ha resultado hostil sobre todo en las últimas décadas. Además, es destacable que en ambas regiones hay una enorme riqueza de tradiciones tanto en cultivos, explotación de recursos forestales no madereros, y actividades pecuarias, como en preparaciones culinarias. Se trata de un sector donde ha existido una gran influencia de las diversas culturas que lo han habitado a lo largo de los años, dejando cada una de ellas su impronta en este sentido.

Por todo ello, es que consideramos especialmente relevantes las iniciativas que se puedan realizar en esta zona del país para poder rescatar y revalorizar su patrimonio agroalimentario. Como ha sido señalado, quisimos cerrar el libro con dos experiencias reales en cuya coordinación hemos participado directamente. La primera de ellas es el apoyo a la Cooperativa “Domo Peuma”, y específicamente al trabajo que estas mujeres realizan en la extracción y procesamiento de hongos silvestres. Más allá del desarrollo del propio proyecto, las lecciones que aprendemos del coraje de las mujeres que

componen la Cooperativa son muchas. Por una parte han salido adelante a pesar de la incomprensión en algunos casos de sus familias dado el rol ligado a los cuidados que tradicionalmente se le otorga a la mujer especialmente en los entornos rurales. De igual modo, han sido capaces de lidiar con la preponderancia de las grandes empresas madereras, e incluso llegar a sentar se dialogar con ellas para poder llegar a acuerdos en común. Finalmente, han buscado la manera de implicar a su Comunidad en el trabajo que realizan, a través de la creación de la denominada “Fiesta del Hongo”, inaugurada por las autoridades de la zona.

En el caso de la Cooperativa Tierra Sur, el proyecto se centró en gran medida en los aspectos técnicos y comerciales, ya que la organización se encontraba conformada al momento de comenzar a trabajar con la misma. En este sentido, fue muy importante para la motivación de los cooperados con la iniciativa los arreglos que se hicieron en sus instalaciones, la compra de equipos y maquinaria, así como la generación de una imagen común para su vinagre. En los dos primeros casos, el objetivo es que la producción pueda cumplir con los requisitos necesarios para la obtención de resolución sanitaria, lo que abre mercados a los cuales la agricultura familiar normalmente tiene difícil acceso. Esto es importante de hacer presente, dado que la mayor parte de la AFC opera en la informalidad tanto porque creen que los trámites para cambiar dicha situación no son necesarios en su caso, como porque desconfían de las inspecciones a las que deban atender como porque se han acomodado a su situación actual. Consideramos que, al menos en el caso de la resolución sanitaria, este es un punto del cual el sector público debe hacerse responsable. No es mucho lo que se puede avanzar, sobre todo en el contexto del rescate patrimonial, el cual suele apuntar a nichos de mayor poder adquisitivo, si los productores no cuentan con las condiciones higiénicas necesarias para poder comercializar en canales formales. Por otro lado, en lo relacionado con la imagen común, se trató de un proceso muy interesante, en el cual se realizaron varios talleres con los cooperados, y fueron ellos mismos los que construyeron el relato que rodea su producto: en este caso los distintos pueblos que se han “cruzado” en el sector del camino real y han influido en el uso de la manzana.

Finalmente, concluimos que los distintos estudios que se han realizado (la mayoría de ellos lamentablemente no para el caso de Chile) nos muestran que los consumidores están cada vez más atraídos por los productos locales, cercanos y tradicionales. Esta es una ventana de oportunidad que debe ser aprovechada en

el caso de los alimentos patrimoniales. Sin embargo, hay que realizar un estrecho trabajo con los productores para que puedan cumplir con todos los estándares necesarios para acceder a estos mercados más exigentes. En ese sentido, el rol del sector público y de la academia, es absolutamente clave.

# *Bibliografia*

# Bibliografía

---

**Adams, D. C. y Adams, A. E.** (2011). De-placing local at the farmers' market: consumer conceptions of local foods. *Journal of Rural Social Sciences*, 26(2): 74–100

**Aguirre, P.** (2010). “La construcción social del gusto en el comensal moderno”. En: Aguirre, P., Bruera, M. y Katz, M. (eds.): *Comer*. Buenos Aires: Libros del Zorzal.

**Albuquerque, F.** (2013). “Economía del Desarrollo y Desarrollo Territorial”, Disponible en <http://www.conectadel.org/wp-content/uploads/downloads/2015/03/E%C2%ADesarrollo-y-Desarrollo-Territorial-3.01.pdf>, al 14 de octubre de 2016.

**Albuquerque, F.** (2008). *Desarrollo Económico Local y Empleo (DEL +E): material para promotores. Módulo 3 Iniciar un proceso DEL+E Primera Edición*. ISBN 978-92-9049-440-9. 71 p.

**Altschuler, B.** (2013) Territorio y desarrollo: aportes de la geografía y otras disciplinas para repensarlos. *Theomai Perspectivas diversas sobre la problemática territorial y urbana* 27-28: 64-77

**Asebo, K., Jervell, A. M., Lieblein, G., Svennerud, M. y Fracis, C.** (2007). Farmer and Consumer Attitudes at Farmers Markets in Norway. *Journal of Sustainable Agriculture*, Vol. 30(4): 67-93.

**Belmar, C.** (2016). Las denominaciones de origen en Chile: desarrollo y perspectivas futuras. *RIVAR*, 3(8):253-266.

**Berdegúe, J. A. y Rojas, F.** (2014). *La Agricultura Familiar en Chile. Serie Documentos de Trabajo, Nº 152. Grupo de Trabajo Desarrollo con Cohesión Territorial, Programa Cohesión Territorial para el Desarrollo*. Santiago Chile: Rimisp.

**Boisier, S.** (2004); “Una (Re) Visión Heterodoxa del Desarrollo Territorial: Un Imperativo Categórico”, *Revista de Estudios Sociales*, Universidad de Sonora, enero-junio, año/vol XII, Nº023, México.

**Bourdieu, P.** (2001). Capital Social. Apuntes provisionales. *Revista Zona Abierta*, ISSN 0210-2692, Nº 94-95, pág. 83-87.

**Boza, S.** (2013). Los Sistemas Participativos de Garantía en el fomento de los mercados locales de productos orgánicos. *Revista Polis*. Vol. 12(34): 15-29.

**Brulotte, R.L. y Di Giovine M. A (Eds.)**. (2014). *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Burlington: Ashgate.

**Cambra, J. y Villafuerte, A.** (2009). Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas: justificación de su empleo y valoración de su situación actual en España. *Colección Mediterráneo Económico*, 15: 329-350.

Castillo, J. y Martínez, C. (2014). El patrimonio agrario: definición, caracterización y representatividad en el ámbito de la UNESCO. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 66: 105-124.

Castro, A. (2016). Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen. *RIVAR*, 3(9): 4-25.

Chambers, S., Lobb, A., Butler, L., Harvey, K., Bruce Traill, W. (2007). Local, national and imported foods: A qualitative study. *Appetite*, 49: 208-213.

Consortio Apícola, (2014). Estudio de Mercado Industria Apícola Chilena. Valdivia, Chile: Gobierno Regional de Los Ríos.

Contreras, J. y Arnáiz, M. G. (2005). Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Editorial Ariel: Barcelona, España.

Coña, P. (2002). Testimonio de un cacique mapuche. Santiago: Pehuén.

Cortés, M., Boza, S., Dinamarca, P. y Espinoza, M. (2015). Informe Final Estudio Estratégico de la Cadena Apícola de Chile. Santiago: ODEPA.

Darby, M., y Karni, E. (1973). Free Competition and the Optimal Amount of Fraud. *Journal of Law and Economics*, 16(1): 67-88.

De la Calle, L. (2002). Denominaciones de origen y protección económica. *Revista de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 194: 27-48.

Della Giustina, A. y Selau, M. A culinária como patrimônio cultural imaterial. *Cadernos Do Ceom*, Vol. 22(31): 45-67.

Diálogo Forestal Nacional. (2015). Protocolo de Buenas Prácticas para la Protección y Fomento de la actividad de recolección de Productos Forestales no Madereros (PFNM) en zonas forestales. Resultados Primera Etapa, Documento en Desarrollo.

Elías, L. V. (2014). El paisaje del viñedo: su papel en el enoturismo. *RIVAR*, 1(3): 12-32

Fábrega, P. (2013). Memoria viva del Camino Real de la Región de Los Lagos. Puerto Montt: Sernatur, Región de Los Lagos.

FAO. (1995). [En línea] Agriculture: towards 2010. Recuperado en: <<http://www.fao.org/docrep/v4200e/v4200e00.htm>> Consultado el: 22 de septiembre de 2016.

FAO. (2015). *The State of Food and Agriculture: Breaking the Cycle of Rural Poverty*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.

Feldmann, C. y Hamm, U. (2015). Consumers' perceptions and preferences for local food: A review. *Food Quality and Preference*, 40: 152-164.

Friedman, J. (1972): "The spatial organization of power in the development urban systems". *Development and Change*, nº 4.

Graeb, B., M.J. Chapell, H. Wittman, S. Ledermann, R. Bezner, and B. Gemmill-Herren. (2016). *The State of Family Farms in the World*. *World Development*. 87:1-15.

Grau, P. (2013). Beneficios de nuestra ubicación geográfica en el Hemisferio Sur: La importancia de la industria de la manzana chilena en el mercado internacional. *Revista Tierra Adentro*, 105: 47-51.

Grebitus, C., Lusk, J. L., y Nayga, R. M. (2013). Effect of distance of transportation on willingness to pay for food. *Ecological Economics*, 88: 67-75.

Guerrero, L. et. al. (2010). Perception of traditional food products in six European regions using free word association. *Food Quality and Preference*, 21(2): 225-233.

Guerrero, L. Claret, A, Verbeke, W., Vanhonacker, F., Enderli, G., Sulmont-Rossé, C, Hersleth, M., y Guàrdia, M.D. (2012). Cross-cultural conceptualization of the words Traditional and Innovation in a food context by means of sorting task and hedonic evaluation. *Food Quality and Preference*, 25(1): 69-78.

Hu W., Batte M. T., Woods T. y Ernst S. (2012). Consumer preferences for local production and other value-added label claims for a processed food product. *European Review of Agricultural Economics*, 39(3), 489–510.

Inalaf, M., Ogalde, O., y Verdugo, M. (2012). Enoturismo en Chile: una oportunidad de desarrollo y crecimiento para las viñas. Seminario para optar al Título de Ingeniero Comercial Mención Administración, Universidad de Chile.

INDAP, (2014). *Lineamientos estratégicos 2014-2018. Por un Chile Rural Inclusivo*. Santiago, Chile: Instituto de Desarrollo Agropecuario.

INDAP, (2016). *INDAP en cifras*. Disponible en: <https://www.indap.gob.cl/docs/default-source/default-document-library/indap-en-cifras---primer-semester-2016.pdf?sfvrsn=0>

Kemp, K., Insch, A., Holdsworth, D. K. y Knight, J. G. (2010). Food miles: Do UK consumers actually care? *Food Policy* 35: 504-513.

Lacoste, P., Yuri, J. A., Aranda, M., Castro, A., Quinteros, K., Solar, M., Soto N., Chávez, C. (2011). *Varietades de Pomáceas (Chile y Cuyo 1700-1850)*. 29(1): 91-97.

Llull, J. (2005). Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural. *Arte, individuo y sociedad*, Vol. 17: 175-204.

**Mariaca, M., Silva, P. y Castaños, M. (2001).** Proceso de recolección y comercialización de hongos comestibles silvestres en el valle de Toluca, México. *Ciencia Ergo Sum*, 8:30-40.

**Méndez, R. (2002)** Innovación y desarrollo territorial: algunos debates teóricos recientes *Revista Eure* (Vol. XXVIII, N° 84), pp. 63-83, Santiago de Chile, septiembre 2002

**Midoux, B. (2014),** “Políticas para promover los circuitos cortos: la experiencia del Ministerio de Agricultura de Francia”, *Agricultura familiar y circuitos cortos: Nuevos esquemas de producción, comercialización y nutrición*, Memoria del seminario sobre circuitos cortos, realizado el 2 y 3 de septiembre de 2013. Santiago, Chile.

**Millán, M. G. y Agudo, E. M. (2010).** El turismo gastronómico y las Denominaciones de Origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 8(1): 91-112.

**Mora, M., Lerdón, J., Torralbo, L., Salazar, J., Boza S. y Vásquez. R. (2012).** Definición de las brechas en el uso de las TIC's para la innovación productiva en PYMES del sector pecuario chileno. *Journal of Technology Management & Innovation*. 7(2): 171-183.

**Myrdal, G. (1957):** *Economic Theory and Underdeveloped Regions*. Gera Duckworth & Co., Ltd., Londres.

**North, D. (1955):** “Location theory and regional economic growth”. *Journal of Political Economy*, vol. 63.

**ODEPA, 2017a.** Región de los Ríos. *Información Regional*. (2017). Disponible en: [http://www.odepa.gob.cl/wp-content/files\\_mf/1494447263LosRiosabril.pdf](http://www.odepa.gob.cl/wp-content/files_mf/1494447263LosRiosabril.pdf)

**ODEPA, 2017b.** Región de los Lagos. *Información Regional*. (2017). Disponible en: [http://www.odepa.gob.cl/wp-content/files\\_mf/1494447296LosLagosabril.pdf](http://www.odepa.gob.cl/wp-content/files_mf/1494447296LosLagosabril.pdf)

**ODEPA y RIMISP. (2015).** *Agricultura familiar y circuitos cortos en Chile: situación actual, restricciones y potencialidades*. Santiago, Chile: ODEPA.

**Onozaka, Y. y Thilmany, D. (2011).** Does local labeling complement or compete with other sustainable labels? A conjoint analysis of direct and joint values for fresh produce claims. *American Journal of Agricultural Economics*, 93(3): 693-706.

**Padilla, C., Villalobos, P., Spiller, A., y Henry, G. (2007).** Preferencia y disposición del consumidor a pagar por un sello de calidad certificada: Implicancias para productores de alimentos de origen campesino. *Agricultura Técnica (Chile)*, 67(3):300-308

**Perroux, F. (1965),** “Economic Space: Theory and Application”, *Quarterly Journal of Economics*, febrero 1950. Figura, asimismo, como reimpresión en J. Friedman y W. Alonso, *Regional Development and Planning — A Reader*, Carabridge, Mass., 1965.

**Pérez Ramírez, B. y E. Carrillo (2000).** *Desarrollo local: manual de uso*. Madrid: ESIC-82 Eure Federación Andaluza de Municipios y Provincias

**Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L. y Hersleth, M. (2009).** Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. *Appetite*, 53: 101-108.

**PNUD (2011);** “Marco conceptual, metodológico y operativo de la planificación regional; guía metodológica para el diseño de la estrategia de abordaje regional en planificación del desarrollo”, documento preparado por Hernán González Mejía, Olga Marta Sánchez Oviedo y Yajaira Valezca Araúz Martínez, para el Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica de Costa Rica.

**Programa Chile Emprende (2005);** Guía Metodológica de Desarrollo Territorial. Programa de Desarrollo Económico Territorial Chile Emprende, Primera parte, Santiago de Chile.

**Raffestin, C.** Por uma geografia do poder. São Paulo, Ática, 1993 [1980].

**Requejo (2007)** “Clases de capital territorial. Clases de capital territorial y desarrollo sostenible”, Asistencias Técnicas Clave S.L., Sevilla, España, revisada el 24 agosto de 2016, disponible en [http://www.atclave.es/publicaciones/descargas/pub\\_desarrollo/17\\_clases\\_de\\_capital\\_territorial.pdf](http://www.atclave.es/publicaciones/descargas/pub_desarrollo/17_clases_de_capital_territorial.pdf).

**Roininen, K., Arvola, A. y Lähteenmäki, L. 2006.** Exploring consumers' perceptions of local food with two different qualitative techniques: Laddering and word association. *Food Quality and Preference*, 17: 20-30.

**San Martín, A. (2015).** Empresas forestales y comunidad de La Plata-Los Ulmos, Paillaco: Desarrollo comunitario versus expansión forestal, 1980-2014. Seminario de Título para Profesor de Historia y Ciencias Sociales. Valdivia, Chile: Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Austral de Chile, 143p.

**Schejtman A, Berdague J (2004);** “Desarrollo Territorial Rural”, Debates y Temas Rurales N°1, publicación RIMIST Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, marzo, Chile.

**Schmeda-Hirschmann, G. Razmilic, I.; Reyes, S. y Loyola, J. (1995).** Los digueños (*Cyttaria* spp.) un recurso alimenticio nativo del centro y sur de Chile. *Universum*. 10: 17p.

**Schneider, S. y Peyré Tartaruga, I.(2006)** Territorio y Enfoque territorial: de las referencias cognitivas a los aportes aplicados al análisis de los procesos sociales rurales, en MANZANAL, Mabel; NEIMAN, Guillermo y LATTUADA, Mario (Org.) Desarrollo Rural. Organizaciones, Instituciones y Territorio. Ciccus, Buenos Aires, 2006.

**Schnettler, B., Ruiz, D. y Sepúlveda, O. (2007).** Importancia del origen en el consumo de alimentos en la IX Región de Chile. *Idesia*, 25(3): 19-129.

**Schnettler B., Zavala C. y Pihán R. (2009).** Influencia de la zona de origen en la compra de hortalizas en la IX Región de Chile. *Idesia*, 27: 13-22.

**Schnettler, B., Miranda, H., Sepúlveda, J., y Denegri, M. (2011).** Satisfacción con la alimentación y

la vida, un estudio exploratorio en estudiantes de la Universidad de La Frontera, Temuco-Chile. *Psicología & Sociedade*, 23(2): 426-435

**SEMARNAT** (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales). (2010). Plan de Manejo Tipo para Hongo Blanco de Pino *Tricholoma magnivelare*. Ciudad de México, 27p.

**Sgarbi, J. y Menasche, R.**, (2015). Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 12(75): 11-31.

**Silva, P.; Cortés, M. & Arce, A.** (2017) Public Good: Wheat Assemblages and the Revalorization of Culinary and Handicraft in Bio-Bio, Chile IN: Food, Agriculture and Social Change The Everyday Vitality of Latin America. Sherwood, Arce & Paredes (Ed). Routledge. 234 p.

**Siva, R.** (2008). Hacia una valorización patrimonial de la agricultura. *Scripta Nova, Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, Vol. XII, Núm. 275.

**Souza, M.** (2001) O território: sobre espaço e poder. Autonomia e Desenvolvimento. Em CASTRO, I. E. de; GOMES, P. C. da C.; CORRÊA, R. L. (Orgs.). *Geografia: conceitos e temas*. Bertrand, Rio de Janeiro, 2001.

**Tacón, A.; Fernández, U. y Ortega, F.** (1999). El mercado de los PFSM y su papel en la conservación de la ecorregión de los Bosques Valdivianos. *Red de Productos Forestales No Maderables PFSM de Chile*. WWF. 142 p.

**Tecklin, D. y R. Catalán.** (2005). La gestión comunitaria de los bosques nativos del sur de Chile: situación actual y temas en discusión. (pp.19-39). En: Catalán, R., P. Wilken, A. Kandizor, D. Tecklin y H. Burschel (eds.). *Bosques y Comunidades del sur de Chile*. Santiago de Chile: Ed. Universitaria, 359p.

**Toledo, C.; Barroetaveña, C. y Rajchenberg, M.** (2014). Fenología y variables ambientales asociadas a la fructificación de hongos silvestres comestibles de los bosques andino-patagónicos en Argentina. *Revista Mexicana de Biodiversidad*, 85: 1093-1103.

s/a. (2014). Acuerdos alcanzados por la Mesa trabajo entre la Junta de Vecinos del Sector la Plata los Ulmos, comuna de Paillaco y Empresas Forestales, Empresa Eléctrica Saesa y Servicios Públicos.

**Toledo, V. y N. Barrera-Bassols.** (2008). La memoria biocultural: La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Barcelona, España. Icaria Editorial. *Perspectivas Agroecológicas*. 232 pp.

**Tolosa Bravo, Ismael** (2014): "Diseño de indicadores de desarrollo territorial", informe de avance de proyecto DIUFRO D114-0036, Dirección de investigación de la Universidad de La Frontera.

**Tolosa, I; Petit-Breuilh, J** (2016): "Planificación Territorial Prospectiva: Guía Metodológica", Ediciones Universidad de La Frontera, ISBN: 978-956-236-303-7, Inscripción N° A-267030, Temuco, Chile.

**Unigarro, C.** (2010). Patrimonio cultural alimentario. Quito, Ecuador: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.

**Van Vliet, J., A. Schut, P. Reidsma, K. Descheemaeker, M. Slingerland, G. Van de Ven, and K. Giller.** (2015). De-mystifying Family Farming: Features, Diversity and Trends across the Globe. *Global Food Security*, 5:11-18.

**Vandecandelaere, E.** (2007). Limón de Pica. FAO/IICA.

**Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, G. y Marescotti, A.** (2010). Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. FAO.

**Vanhonacker, F., Kühne, B., Gellynck, X., Guerrero, L., Hersleth M. y Verbeke, W.** (2013). Innovations in traditional foods: Impact on perceived traditional character and consumer acceptance. *Food Research International*, 54: 1828-1835.

**Vásquez Barquero, A.** (2007); "Desarrollo Endógeno. Teorías y políticas de desarrollo territorial", *Revista Investigaciones Regionales*, ISSN 1695-7253, N° 11, pp 183 -210. Disponible en <http://www.redalyc.org/pdf/289/28901109.pdf> al 14 de octubre de 2016.

**Vera, M. B. y Moreira, V.** (2009). Caracterización de la microempresa agrícola del sur de Chile. *IDESIA*, 27(3): 89-99.

**Wang, O., De Steur, H., Gellynck, X. y Verbeke, W.** (2015). Motives for consumer choice of traditional food and European food in mainland China. *Appetite*, 87: 143-151.

El libro *Patrimonio Agroalimentario en el Sur de Chile* parte de una conceptualización que da una perspectiva epistemológica sobre los patrimonios alimentarios. Inicia por revisar el surgimiento de las necesidades humanas de la nutrición adecuada. Es un documento que da pistas para comprender sobre la seguridad alimentaria y cómo replantearse el estudio más allá de las propuestas simplistas de los pilares propuestos por los organismos internacionales.



Se parte de evolución humana y cómo surgen los procesos de recolección de los alimentos y se va a la producción de alimentos. Revisando las dimensiones de tiempo y espacio, se establece como es urgente la necesidad de alimentarse para la construcción de una sociedad, y la relación con las tradiciones, las culturas y las identidades. Los alimentos dan identidades y por lo tanto, la seguridad alimentaria presenta una complejidad intergeneracional.

Para dar un telón de fondo al patrimonio alimentario, se hace oportunamente una revisión a las teorías del desarrollo, los enfoques de desarrollo regional y las nuevas concepciones de desarrollo territorial. En esa evolución surgen las instituciones, como reglas de juego expresadas en legislación; éstas dan sentido a los encadenamientos productivos que articulan los recursos naturales, la ciencia, la tecnología y la innovación en el sector agrícola. Como parte de la innovación surgen las diferentes estrategias de protección: los sellos, las marcas y la regulación; colectivos que abren un espacio a los alimentos locales y tradicionales; frente a un conglomerado de cadenas que compiten en un mercado internacional. ¿Cuál es el espacio que queda al patrimonio agroalimentario? ¿Cuál es el espacio que queda a la agricultura familiar?

En las dinámicas de la globalización, aún Chile mantiene un patrimonio alimentario ligado a la agricultura familiar, con un papel significativo dentro de rubro silvoagropecuario, el cual logra apalancarse en un marco de reglas de juego para mantener tradiciones regionales y en general una base de seguridad alimentaria. Se deja ver como lo patrimonial alimentario es un motor que depende de lo comunitario y los avances de la organización y de la cooperación institucional.

Al final del libro, se presenta el estudio de caso “Domo Peuma” para revelar como en un contexto global y nacional se mantienen tradiciones, culturas e identidades ligadas a un grupo de mujeres que luchan para llegar al mercado, con productos funcionales a la salud, sustentables e inocuos; pero enfrentando a la complejidad de la recolección, al modo de procesamiento, a la comercialización y con debilidades en la sostenibilidad financiera.

Sobre el patrimonio alimentario queda claro que éste depende del tipo de desarrollo de los territorios, de las capacidades humanas en la gestión equilibrada de los recursos naturales. El desafío es ¿cómo los actores locales llegan a acuerdos y arreglos para hacer la gestión, en el marco de las reglas de juego? ¿cómo las instituciones y las universidades pueden cooperar para estimular el desarrollo en las comunidades? Parece que las respuestas son más complejas, van más allá de la formulación de iniciativas de investigación y extensión, ¿se requiere de mejores políticas públicas o nuevas instituciones?

**RAFAEL GRANADOS CARVAJAL**

*Doctor en Gobierno y Políticas Públicas*

**Universidad Nacional de Costa Rica**

