

Semestre primavera-verano 2019-2020

A FUEGO LENTO

ALIMENTACIÓN Y TERRITORIO

Región del Ñuble, Chile.

.....

Proyecto para optar al título profesional de
Diseñadora Gráfica

Profesor guía
Eduardo Castillo Espinoza

Diseño Gráfico

Aline Rocha Gómez





AGRADEZCO

A los que nos hemos enriquecido con la experiencia, del cobijo de la tierra y sus costumbres, a los que nos dejamos seducir por los sabores, aromas, formas y colores.

A mis padres, hermano, a mi compañero de aventuras y acción. A Yessenia Valdés por su hospitalidad, cariño y sabiduría.



RESUMEN

A Fuego Lento se conforma como un proyecto guiado por la experiencia, de aquella interacción del cuerpo con su entorno, en relación a los alimentos que provee la tierra y a su forma de incluirlos en nuestras vidas cotidianas y dieta. El replantearse el sentido del comer en nuestras vidas, la conexión con los alimentos y los procesos intermediarios desde los orígenes de los productos hasta los platos servidos en nuestra mesa, contribuye a crear conciencia para encender el debate sobre las problemáticas y posibles soluciones afines a los alimentos y su entorno productivo. El registro del patrimonio gastronómico como forma de preservar la memoria colectiva y la herencia cultural culinaria, en la cual los orígenes, tiempo de preparación y formas de consumo configuran un vínculo entre las personas, su territorio y alimento, relación que entra en crisis debido a las sociedades globalizadas y el alto consumo de comidas rápidas e industrializadas que atienden a la velocidad de los estilos de vida y la baja complejidad en las comidas que pretenden facilitar la hora de comer.

El foco del proyecto se centra en acercarse a experiencias ligadas a los alimentos y cultura alimentaria en zonas donde aún permanece de forma autóctona las tradiciones y preparaciones patrimoniales, de la mano del saber-hacer de las personas, sus mañas, estilos y gracia, en lo cual se pretende transmitir esencias, símbolos y significaciones, aludiendo al vínculo del territorio, alimento y memoria social.

ÍNDICE

I. PRESENTACIÓN

A Fuego Lento: Alimentación y territorio.

- {13} Introducción ¿qué?
- {16} Planteamiento del problema ¿Por qué?
- {17} Oportunidad de diseño.
- {22} Objetivos ¿Para qué?
- {23} Preguntas de investigación.
- {24} Justificación de la investigación.
- {25} Metodología de la investigación.

II. ANTECEDENTES

1. Marco teórico

- {32}** **1.1 Mundo de la vida**
-Globalización.
-Patrimonio; herencia cultural.
-Identidad; transmisión de la memoria colectiva.
- {45}** **1.2 Vida cotidiana**
-Fenomenología, historia cultural y cultura material.
-Antropología culinaria; alimento como lenguaje.
-La importancia de la contextualización.
- {63}** **1.3 Mundo de la percepción.**
-La imaginación y el sabor.
-Representación visual de percepciones sinestésicas.
- {72}** **Síntesis de conceptos**

2. Marco Documental

- {75}** **2.1 Antecedentes de la línea documental de alimentación y patrimonio.**

3. Trabajo de campo

- {85}** -Recopilación de datos.
- {88}** -Observación participante.
- {104}** -Análisis de datos.

III. PROYECTACIÓN

- {107}** **1. Planteamiento del problema de diseño**
- {110}** **2. Conceptualización**
- {112}** **3. Referentes**
- {118}** **4. Desarrollo de códigos visuales**
- {124}** **5. Decisiones finales**

IV. REALIZACIÓN

- {127}** **1. Informe etnográfico**
 - El trigo.
 - Harina tostada.
 - Preparaciones con harina tostada.
- {133}** **2. Desarrollo de la propuesta audiovisual**
 - 2.1 Preproducción.
 - 2.2 Producción.
- {136}** **3. Post-producción**
 - Edición.
 - Retoque.
 - Montaje
 - Musicalización.
 - Exportación.

{140} **V. CONCLUSIONES**

{144} **BIBLIOGRAFÍA**

{150} **ANEXO**

{162} **CRÉDITOS**



I. PRESENTACIÓN



INTRODUCCIÓN

A FUEGO LENTO: ALIMENTACIÓN Y TERRITORIO

La disciplina del diseño, como base de esta investigación, emerge en aquella intersección de la alimentación y el diseño como interfaz para mejorar las problemáticas que se visibilizan hoy en día en torno a los alimentos y sus formas de consumo. Bajo esta perspectiva, son diversas las áreas a las que podemos atender para ayudar a sosegar a las personas sobre la panorámica general a la hora de alimentarse y llevar nuestros estilos de vida. El diseño viene a relacionar aquellas propuestas que muestran acciones para mejorar el vínculo entre comida y territorio, bajo la metodología que promueve incorporar cada vez más actividades que respondan a estos intereses, preguntas y necesidades en distintas instancias y sentidos. La presencia del diseño en la alimentación genera un entorno significativo a la hora de vislumbrar los impactos de esta temática en la sociedad, aludiendo a las industrias culturales, ámbitos económicos, ideológicos y políticos, estableciendo la oportunidad para producir una mejor cultura alimentaria, fortaleciendo y potenciando a personas, entidades y grupos sociales. En este escenario nos abocamos a profundizar en la conexión entre los alimentos / comida, alimentación / cocina con las personas para establecer una perspectiva y relación con el territorio. A nivel académico generamos una transdisciplina emergente, ya que convoca conocimientos, intereses, experiencias y visiones de distintas áreas complementarias. Colaborar al mejoramiento de la capacitación en diseño y alimento como manera de cuestionar los lineamientos culturales y económicos del comer.

Actualmente vivimos en tiempos en que la alimentación se ha transformado en una preocupación general, así los conocimientos para saber qué comemos se ven limitados hacia una ansiedad alimentaria impuesta por lo que la industria nos provee, de manera que se producen desequilibrios y diversos estilos de vida ajetreados que afectan nuestra vitalidad. Sobre este escenario que es local y global se hace necesario replantearse el sentido de la alimentación en nuestras vidas, y atender a los diversos modos de cocinar y de comer.

Para estos fines es necesario comprender los orígenes de nuestra cocina local, volviendo la mirada de nuestra alimentación hacia los recursos, prácticas y tradiciones de una determinada zona, en la cual podemos hallar productos y preparaciones patrimoniales, de la mano de los estilos pertenecientes a las personas y a lo que el entorno provee. Desde aquí nos instauramos en la idea de la identidad de un pueblo y sus trasposos identitarios de carácter transgeneracional, respondiendo a la herencia cultural, por medio de la oralidad y gestualidad para transitar en la simbólica de los alimentos y por sus transformaciones en el tiempo.

De esta forma nos centramos en registrar elementos identitarios pertenecientes al mundo culinario desde lo local. Así, como resultado de la intersección entre memoria colectiva y alimentación, se observa el lenguaje culinario y gastronómico en cada sociedad y comunidad.

PALABRAS CLAVE

*Patrimonio- Alimentación - Identidad Local- Territorio -
Memoria Colectiva - Antropología Culinaria*



PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿POR QUÉ?

A raíz de la panorámica de alimentación y su forma de consumo en la sociedad actual, es que los conocimientos para saber qué comemos se ven limitados hacia una soberanía alimentaria impuesta hacia lo que la industria nos provee si es que habitamos y somos parte de una sociedad globalizada y conglomerada. Debido a ello es que los intereses por conocer historias y orígenes de algunos productos es una tendencia que va en aumento para cierto porcentaje de la población. Los cambios y el avance de la historia es inherente, por lo cual el valor patrimonial del saber gastronómico y culinario es dinámico, y se conforma por los testimonios de aquellas personas que transitan en el tiempo y que eventualmente ya no estarán, preservando en ellos la historia de una época.

La pérdida, transformación y dinamismo de elementos identitarios es propiciada por los avances y transición de los sistemas culinarios y la sociedad.

OPORTUNIDAD DE DISEÑO

Desde la perspectiva del diseño, visibilizar y registrar el patrimonio gastronómico en función de la memoria colectiva y significación de la alimentación, permite ahondar en el lenguaje y simbólica de los alimentos, de esta forma nos enfrentamos a diversos escenarios ligados a la expresión, percepción y emoción, haciendo uso de la perspectiva del arte, provocando y estimulando los sentidos. Por lo tanto, se busca relevar la relación del humano con la comida y los alimentos, en ello se hace énfasis en aludir a la memoria y significación de la alimentación.

Así, entre la disciplina del diseño y la intersección con los alimentos y alimentación, emerge el Food Design, una temática con cada vez más preponderancia en la actualidad.

El Food Design es un concepto que involucra la gestión del diseño en temáticas de alimentación, innovando en productos, servicios y experiencias relacionadas con los alimentos, de esta manera logra significar desde una perspectiva cultural, cognitiva, emocional, sensorial, artística, informativa y social los aspectos de la comida y el vivir. El Diseño Alimenticio, es un concepto que nace el año 2002, a partir de la Associazione per il Disegno Industriale (ADI) Perfil Según el manifiesto presentado por Pablo Barichela y aprobado por dicha asociación.

El Food Design, es una rama del diseño con una amplia área de trabajo, no obstante, es una disciplina emergente que ha estado guiada por diseñadores industriales, al incidir en los procesos contextualizan la acción del comer, para hacerla más eficaz en relación a los campos sociológicos, antropológicos, económico, cultural y sensorial. Una de las mayores exponentes de esta disciplina es Francesca Zampollo ¹ una diseñadora, investigadora y consultora italiana, doctora en teoría del diseño sobre comida, fundadora de la Sociedad Internacional de Food Design y creadora de la primera revista sobre este tema: International Journal of Food Design. Aun-

[1] Hands on Food Design Thinking. Consultado el 26 octubre de 2018. Disponible en: <http://francesca-zampollo.com/>

que esta rama esté más relacionada a menudo con la parte estética de los alimentos, la realidad es que el uso de los sentidos conforma la premisa primordial del Diseño gastronómico, ya que es un diseño centrado en las personas y su relación con los alimentos. En relación a ello, existen las siguientes subcategorías e intersecciones que definen la esfera del Food Design (*Figura 1*):

Diseñar con comida: Alimentos que no están diseñados para la producción en masa, sino que están diseñados para ser elaborados y consumidos poco después, de la mano del chef y en el ámbito de las artes culinarias.

Diseño de productos alimenticios: Encontramos productos comestibles diseñados para la producción en masa: papas fritas, snacks, chocolates, etc.

Diseño para alimentos: Trata sobre todos aquellos productos diseñados para preparar, cocinar, servir, contener y transportar alimentos. Tiene en consideración desde las herramientas a utilizar para cocinar, hasta lo necesario para aportar en el diseño desde su empaque gráfico y técnico.

Diseño de espacios alimenticios: Encontramos todos los espacios de comida, que incluyen los espacios para comer, así como los espacios de cocina. Esto significa que los diseñadores de espacios de comida diseñan el restaurante en sí, con todo lo que está dentro, muebles, distribución, luces, música, etc. En este contexto, el diseñador entiende los espacios y diseña tanto el espacio para comer como el espacio para cocinar.

Diseño de comer: Se trata de diseñar toda la situación alimentaria, en la que alguien esté comiendo algo. Se trata de diseñar situaciones de comidas únicas, lo que significa que es diferente de diseñar servicios permanentes como restaurantes y cafés, y en realidad se

trata de diseñar esas cenas o almuerzos que ocurren una sola vez.

Ejemplo: catering.

Diseño de servicio de comida: “Algo que uso pero que no tengo.”

Los servicios están hechos de cosas, lugares, espacios, sistemas de comunicación, personas, organizaciones e interacciones. Debido a que los servicios están permeados por la actividad humana, entre los clientes, entre el servicio y entre los clientes y el servicio solo por mencionar algunos, son complejos.

Diseño crítico de alimentos: Es simplemente un diseño crítico aplicado a los alimentos y la alimentación. El diseño crítico de alimentos es la disciplina que nos hace pensar acerca de los problemas de comida y alimentarios, que crea conciencia, expone suposiciones, provoca acciones y enciende el debate sobre temas, problemas y posibles escenarios futuros relacionados con los alimentos. Critical Food Design es la disciplina que une Critical Design con Food Design. Se trata de cualquier proyecto de diseño crítico aplicado a los alimentos.

Diseño del sistema alimentario: Es básicamente la descripción general de todos los aspectos posibles que entran en juego para cualquier cosa que se diseñe. Se trata realmente de pensar de dónde vienen las cosas, a dónde van, quién los mueve y cómo. En Food System Design responderá preguntas como: ¿Cuál es el entorno de este producto o servicio? ¿Cuál es el circuito de retroalimentación que usa el sistema para corregir sus acciones? ¿Cómo mide el sistema sus logros y fracasos? ¿Quién define el sistema, el entorno, la meta y supervisa sus intersecciones? ¿Qué recursos tiene el sistema para mantener las relaciones que desea? ¿Son suficientes sus recursos para cumplir su propósito? Etc.

Diseño sustentable: Una actitud que todo diseñador, y diseñador

[2] Escenarios de visualización para identificar oportunidades del Food Design, presentados por la agencia deMorfa. Consultado el 26 octubre de 2018. Disponible en: <http://demorfa.com/es/>

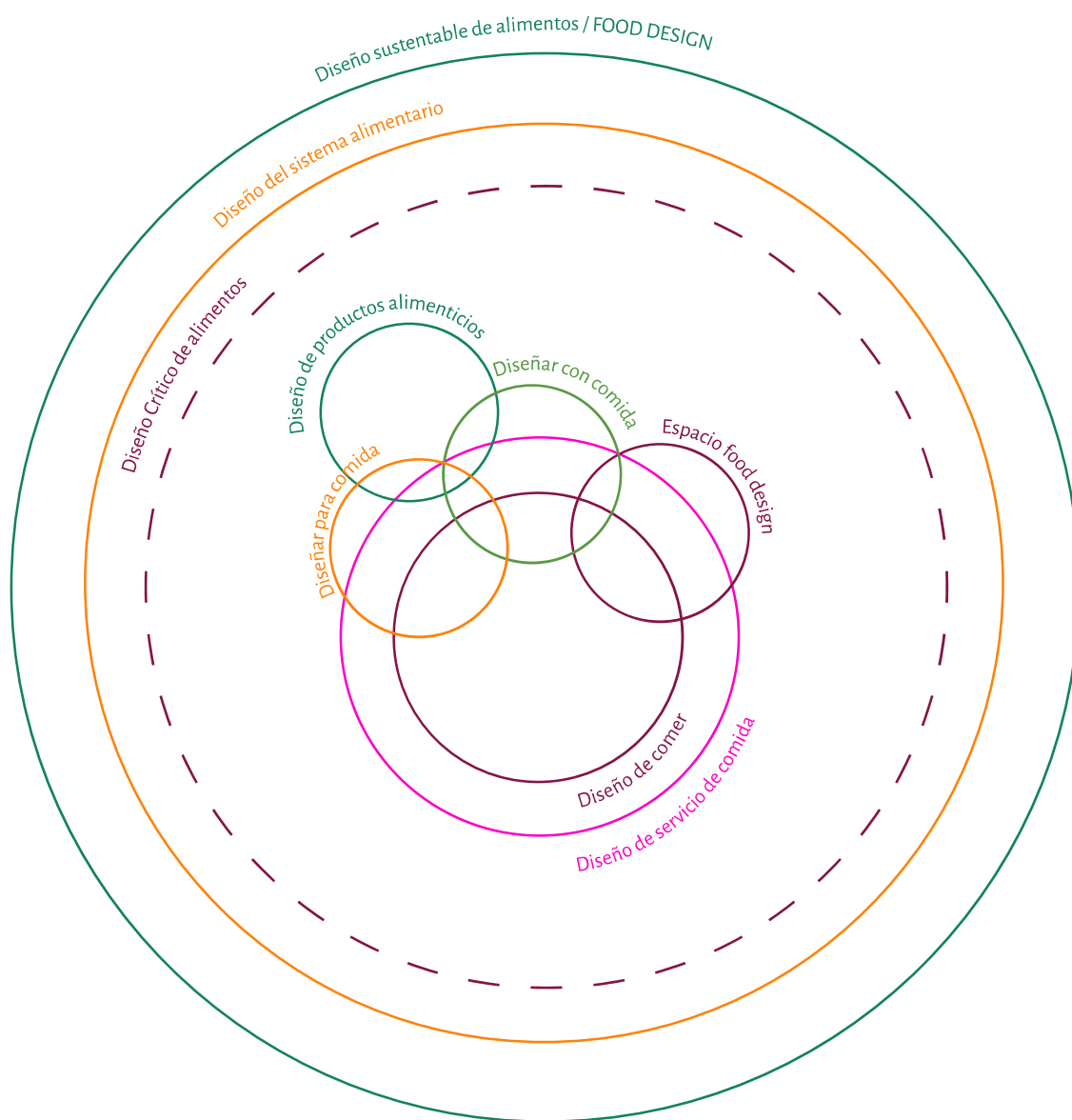
de alimentos, debe usar cuando diseña algo. Todo debe ser diseñado para ser lo más sostenible posible. En realidad, en la actualidad, solo debemos diseñar productos o servicios que sean sostenibles en términos de desperdicio de alimentos, cambios organizativos, cambios de comportamiento, materiales, agricultura, cadena de suministro, entre otros.

Sobre ello, también se presentan los siguientes escenarios propuestos por el argentino investigador y propulsor del Food Design Pedro Reissig, pertinentes a nuestra manera de visibilizar la cultura culinaria.

Food Design Art; ligado al arte como aquello que permite expresión, reflexión y emoción, provocando a los sentidos y celebrando la percepción y el poder de expresión que tiene la comida.

Food Design sensitizing; como manera de despertar conciencia acerca de aspectos básicos de la comida y el comer, mejorando la relación con los alimentos y la alimentación.

Food Design Identity; como esencia, memoria y símbolo, sentidos primarios (triunvirato 4%, sabor, olfato y tacto).²



[Fig. 1] “Esquema Food Design” de Francesca Zampollo.

Fuente: Extraído de: <http://francesca-zampollo.com/> Consultado en octubre 2018. Reelabulación propia.

OBJETIVOS

¿PARA QUÉ?

OBJETIVO GENERAL

Poner en valor el patrimonio gastronómico de una localidad por medio del registro de elementos identitarios culinarios, desde la perspectiva de la memoria colectiva, la imagen y la atmósfera perceptiva en torno los lineamientos del diseño alimenticio (food design).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1.- Visibilizar y despertar conciencia acerca las problemáticas de hoy en torno a los alimentos y su forma de consumo.
- 2.- Comprender los orígenes de nuestra cocina local, revelando aquellas preparaciones del imaginario alimentario de la región dadas por la tradición y la transmisión de memoria colectiva, la simbólica de los alimentos y sus transformaciones en el tiempo.
- 3.- Registrar de forma fotográfica y audiovisual experiencias y procesos productivos y cotidianos de la zona, creando por medio de la imagen, una atmósfera perceptiva que permita provocar a los sentidos desde la expresión, percepción y la evocación de la comida, recuerdos y memoria.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

1.- ¿Es posible vincular la disciplina del diseño con la alimentación en Chile?

2.- ¿De qué manera la relación entre el diseño y la alimentación puede aportar a visibilizar y sensibilizar acerca las problemáticas en torno a las prácticas alimentarias de la actualidad?

3.- ¿Cómo el diseño contribuye a la relación de las personas con el territorio y el alimento?

JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

A partir del 2018, nos encontramos frente a una nueva actualidad territorial en la zona del Biobío, la nueva XVI región de Ñuble abarca el área comprendida por la antes provincia de Ñuble, es por ello que ponemos la mirada a las tradiciones en pueblos que nos parecen pertinentes. Así, nos dirigimos a observar y relevar la identidad de la región de Ñuble.

Sin duda la identidad local fue uno de los aspectos clave que motivó la conformación del movimiento pro Región de Ñuble. A raíz de ello, es que nos encontramos frente a una incipiente independencia administrativa, en la cual el foco de turismo y patrimonio aún no se gesta y potencia como en la región del Biobío. Es por esto que la fortaleza de identidad está íntimamente ligada a un relato y estilo de vida, a la armonía entre la ruralidad y urbanidad, considerando que el 35% de la región es área natural, entre ellos la Reserva Nacional de Ñuble, el Santuario y la Reserva Huemules.

La organización territorial ñublense envuelve todas las zonas antes lejanas de la capital regional, que no se identificaban con la personalidad forjada por el Biobío, hoy en día estas deben responder a las necesidades de vínculo a la administración de sus tierras, ya sea en materia política, comercial, social y cultural. El conjunto de valores, símbolos, tradiciones, creencias y modos de comportamiento que dan forma a la identidad es una responsabilidad que da pie a preservar la historia y cultura de la nueva Región de Ñuble, que por años añoró su independencia.

METODOLOGÍA

PLANIFICACIÓN

El proyecto a realizar corresponde a una investigación aplicada a la experiencia, en lo cual se pretende indagar sobre una base histórica, etnográfica, fotográfica y audiovisual, para llevar a cabo el propósito de relevar el patrimonio gastronómico de determinadas zonas a explorar de Chile, en este caso ubicamos la mirada en el pueblo precordillerano Los Lleuques, Región del Ñuble. El abordar esta temática por medio de la imagen como una forma universal e instantánea de acceder a la información y de difundirla, aportando y apostando por una mirada transdisciplinar del diseño y su importancia en los tópicos alimentarios.

Para esto pretendemos instaurar una metodología de carácter cualitativo, mediante un estudio etnográfico de la zona, orientado hacia un marco fenomenológico de observación entre lo humano y su entorno significativo, segregando el conocimiento de nuestras propias creencias por un momento, para observar y analizar otra cultura.

Se pretende llevar a cabo un análisis cualitativo, una observación participante, registro audiovisual y una producción audiovisual, registrando las experiencias y procesos productivos, cotidianos, sociales, económicos y culturales de la zona, aludiendo a la estimulación de elementos cognitivos por medio del código audiovisual, indagando en la percepción y la evocación de recuerdos y memoria.

Para estos fines la metodología se define en las siguientes etapas:

RECOPILACIÓN DE DATOS

Consta de una investigación teórica, en la cual se levanta información perteneciente a la historia del lugar y comunidad, sus hitos más importantes e información disponible en torno al turismo y patrimonio. Además en ello se suma el análisis de los documentos levantados, ya sea material bibliográfico o documentación de otra naturaleza como fotografías, videos, folletos, entre otros.

TRABAJO DE CAMPO

Corresponde al trabajo etnográfico, el cual consta de una observación participante en donde el sujeto y/o equipo de investigación convive e interactúa con el contexto estudiado, se conforma una entrevista semi-estructurada, en la cual no existe un cuestionario, se asemeja a un diálogo íntimo y personal en donde la persona entrevistada se expresa con sus propias palabras, en un lenguaje coloquial y relajado. La información es registrada a través de grabaciones de audio y video, fotografías y apuntes. Finalmente el análisis de datos corresponde a identificar y catalogar sobre los conceptos de recursos, prácticas y tradiciones, aquellos registros asociados a su vida cotidiana y desarrollo colectivo en torno a lo alimentario.

PROYECTACIÓN

Corresponde a la interpretación de la información, en lo cual incide el proceso de diseño basado en la conceptualización de los datos recopilados, además de integrar referentes afines a la línea documental de alimentación, identificando así códigos visuales relacionados a la producción de sinestesia, para la realización del material audiovisual desde una mirada de provocación a la memoria y los sentidos.

REALIZACIÓN

Luego de la fase de conceptualización del proyecto, se realiza un informe etnográfico, en donde se elabora y redacta el contenido de la historia de la harina tostada, indicando los recursos, prácticas, tradiciones y consumo y maneras de mesa. Posteriormente inicia la realización de la propuesta de diseño, la cual consta de visibilizar las fases que componen la ejecución de la propuesta audiovisual, para ello es necesario desarrollar una etapa de preproducción, producción y postproducción.

PUESTA EN COMÚN

Finalmente se debe realizar una fase de exposición y difusión del proyecto, en donde se socializa el material audiovisual mediante internet y proyecciones para difundir entre pares. Además se espera guiar el proyecto hacia la postulación de los fondos concursables que le corresponda.

¿CUÁNDO Y DÓNDE?

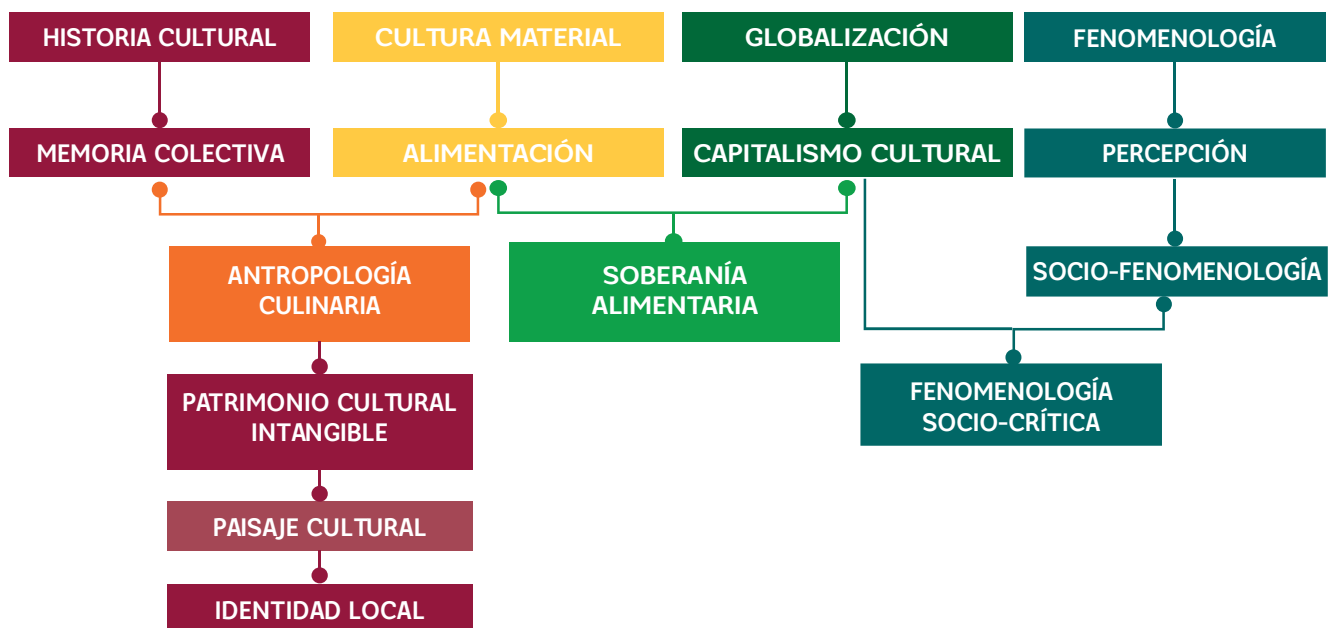
ETAPAS	ACTIVIDADES	SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
I. Recopilación de datos	<i>Investigación teórica</i>	■	■																		
	<i>Análisis documental</i>	■	■																		
II. Trabajo de campo Etnográfico	<i>Observación participante</i>			■	■	■	■														
	<i>Registro</i>			■	■	■	■														
	<i>Análisis de datos</i>					■	■	■													
III. Proyección Conceptualización	<i>Conceptualización</i>					■	■	■													
	<i>Búsqueda de referentes</i>					■	■	■													
	<i>Desarrollo de códigos visuales</i>					■	■	■													
IV. Realización Producción audiovisual	<i>Informe etnográfico</i>									■	■										
	<i>Propuesta audiovisual</i>									■	■	■									
V. Puesta en común Validar entre pares	<i>Postproducción</i>												■	■	■	■					
	<i>Exposición</i>																	■	■	■	■
	<i>Postulación</i>																	■	■	■	■

ETAPAS	ACTIVIDADES	TAREAS	LUGAR
I. Análisis <i>Cualitativo</i>	<i>Investigación teórica</i>	Levantamiento de información	Los Lleuques
	<i>Análisis documental</i>	Revisión del material disponible	Los Lleuques
II. Trabajo de campo <i>Etnográfico</i>	<i>Observación participante</i>	Observar y entrevistar	Los Lleuques
	<i>Registro</i>	Apuntes, fotografía y videos	Los Lleuques
	<i>Análisis de datos</i>	Organización y categorización	Los Lleuques / Santiago
III. Proyección <i>Conceptualización</i>	<i>Conceptualización</i>	Interpretar y conceptualizar	Santiago
	<i>Búsqueda de referentes</i>	Observar y clasificar	Santiago
	<i>Desarrollo de códigos visuales</i>	Generar un código propio	Santiago
IV. Realización <i>Producción audiovisual</i>	<i>Informe etnográfico</i>	Redactar y elaborar contenido	Los Lleuques / Santiago
	<i>Propuesta audiovisual</i>	Preproducción y grabación	Los Lleuques
	<i>Postproducción</i>	Montaje, edición y exportación	Santiago
V. Puesta en común <i>Validar entre pares</i>	<i>Exposición</i>	Presentar y difundir	FAU, Santiago / Los Lleuques
	<i>Postulación</i>	Postulación a fondos concursables	Santiago / Región de Ñuble

II. ANTECEDENTES



1.1 MARCO TEÓRICO



[Fig. 2] Esquema de conceptos del marco teórico.

Fuente: Elaboración propia.

1.1 MUNDO DE LA VIDA

[3] Ulises Toledo. *Socio-Fenomenología. El significado de la vida cotidiana*. (Región del Biobío. Ed. Pencopolitana, 2012) p. 256

[4] Martín Mercado. “El problema del método en la Fenomenología de la percepción de Merleau-Ponty.” *Ciencia y cultura* n° 37. (2016) p.22

Entendemos el desarrollo humano como aquel desapego del hombre a su naturaleza animal, de esta manera la adaptación de la evolución a la manipulación e interacción transformadora del medio es lo que permitió el asentamiento de una cultura. En la medida que el humano es bípedo y descubre el fuego, logra ahondar en un lenguaje lleno de significaciones diferenciadas del mundo animal. En esta cultura dotada de sentido (significaciones) por el humano, emerge la realidad del mundo circundante que da estabilidad al mundo social, esta realidad es llamada “Mundo de la Vida.”

A grandes rasgos, según Husserl el “Mundo de la Vida” abarca una mirada esencialmente socio-cultural, desde el desarrollo humano espiritual y su interacción con el medio social. De esta forma se estudia la Noosfera³ la cual abarca la dimensión cósmica donde el espíritu se exterioriza en manifestaciones tales como el afecto, la reflexión, la autoconsciencia y el desarrollo de la cultura.

Entonces, en esta dimensión del mundo de la vida, hallamos en su totalidad al escenario natural y social, atendiendo a la acción humana para dar realidad a nuestros objetivos (significación). Es en esta interacción del humano con su naturaleza la que crea el medio y la sociedad en la que vivimos, atendiendo a diferentes cosmovisiones, dependiendo de su contexto social, del entorno en el cual nos posicionamos en el mundo y el habitar. Este mundo en el que nos ubicamos, es aquel que está ahí para nosotros, precediendo a cualquier postura científica o teórica, es donde el sujeto se encuentra inmerso para dar realidad a nuestras vivencias, *ya que el mundo siempre se nos presenta con un determinado sentido antes que reflexionemos sobre él.*⁴

GLOBALIZACIÓN

Entenderemos el fenómeno de Globalización como una nueva realidad objetiva de la historia actual en que vivimos, al mismo tiempo que una realidad cultural, homogeneizando los procesos identitarios, culturales y económicos en los territorios, desde la erosión de las fronteras, apuntando a lo global y a extrapolar lo local, comprendiendo una universalidad cosmopolita, es decir, un contexto que es cada vez más a prisa, en el cual hay más novedades en menos tiempo y más comunicación. La comunicación por medio de lo inalámbrico ha permitido la segregación de las relaciones sociales de los contextos locales a un medio global de interacción, permitiendo saber qué sucede mucho más allá:

[5] María Esperanza Rock. *Voces de la historia. Relatos del carbón*. (Talca: Consejo Nacional de la Cultura y de las Artes, 2011) p. 40

La globalización es un fenómeno que abarca toda disciplina circundante al mundo humano, afecta la vida cotidiana individual y grupal, y es producto de procesos económicos, sociales, políticos y estatales. El efecto totalizante de este fenómeno es preocupante, especialmente porque se ha descuidado el respeto y resguardo de la diversidad.⁵

CAPITALISMO CULTURAL

[6] Gilles Lipovetsky y Hervé
Junin. *El occidente globaliza-
do: Un debate sobre la cultura
planetaria*. (Barcelona:
Editorial Anagrama, 2011) p.106

*La crisis en la que nos ha introducido el sistema de mercado, es una crisis en relación con lo real, del juicio de la inteligibilidad del mundo.*⁶

Suponemos un capitalismo cultural en función de que los elementos culturales ahora son un bien capital, es decir, un inevitable mestizaje cultural que ahora vale de protagonismo a la mercantilización de las experiencias culturales. A esto se supedita que, cuando compramos algún objeto, ya no adquirimos solo eso, sino todo el valor cultural que hay detrás que se ha idealizado en función de contentar a la contraparte que lo compra. Esta crisis en relación a lo real, apunta directamente a la pérdida de los elementos identitarios que conforman una localidad o pueblo en relación a sus propias creencias, es decir, cuando los vínculos y sentidos de pertenencia a un lugar se reemplazan por una universalidad de ideologías, tipos de consumo, industrias culturales, y demases. Un ejemplo de ello: el fenómeno alimentario.

La cocina como espacio doméstico y cotidiano, está arraigado al rol femenino de alimentar a la familia, y a la vez como un espacio de reunión y armonía. En la medida que pasa el tiempo y los roles se comienzan a diversificar, la mujer sale a trabajar, y por tanto los quehaceres domésticos son derivados a las máquinas y lo que el avance de la tecnología permite en función de ello. Este preponderante avance tecnológico está íntimamente ligado al fenómeno que llamamos Globalización.

En los tiempos modernos que vivimos hoy, se nos propone que cocinar es opcional, ya no necesitamos de alguien que esté a cargo de ese rol de alimentarnos en función de nuestras actividades diarias y el gasto energético que ello representa. Por el contrario, entre menos tiempo requiere esta necesidad fisiológica, mayor velocidad generamos en nuestra vida cotidiana. La tecnología nos ha facilitado la labor de acelerar cada vez más el trabajo de hacer cualquier cosa,

lo obtenemos instantáneamente, apresurando los procesos normales y optimizando el tiempo, haciendo más fácil la tarea de lograr algo. Sin embargo, debemos comprender que se nos ha quitado algo muy importante para nuestro cuerpo, mente y desarrollo social, que es el tiempo. Tiempo de invertir en cada cosa que hacemos y en cómo lo hacemos y alimentamos, nos referimos al proceso, y por lo tanto planteamos la pregunta ¿qué hemos perdido en el proceso?, y en cómo el ritmo de sociedad se apodera de nosotros y a la vez nos aleja cada vez más de nuestros propios procesos que construyen identidad y cultura. Además de contribuir conocimiento acerca de la alimentación como fuente de poder y atender a la infinidad de implicaciones inherentes a la comida.

Bajo este escenario es que hoy en día nos enfrentamos a problemáticas como la *ansiedad alimentaria; dada por transformaciones de los sistemas culinarios, debidas a la industrialización de la producción de alimentos que rompe el lazo entre personas y estos.*⁷ Además de los múltiples problemas de salud en la actualidad asociados a la alimentación como, la obesidad, la diabetes, hipertensión, colesterol, etc. que ahora cada vez son más observables en niños y personas que no superan los treinta años de edad.

[7] Sonia Montecino. *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa.* (Santiago: Editorial Catalonia, 2005) p. 23

SOBERANÍA ALIMENTARIA

[8] La Vía Campesina. *Qué Es La Soberanía Alimentaria*. (2003). Disponible en: <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>

[9] Traducido por Adriana Latrónico y María Elena Martínez de: Peter Rosset. "Soberanía Alimentaria: Reclamo Mundial del Movimiento Campesino." *Institute for Food and Development Policy Backgrounder* vol. 9, (2003). p. 4

A raíz de las problemáticas expuestas, es que las transformaciones de los sistemas alimentarios se ven afectados, implicando todo el funcionamiento que hay detrás, es decir, la estructura económica local de cada pueblo, abarcando los recursos que se trabajan en la zona, potenciando sus ingredientes y paisaje local. Además del saber-hacer que supone a un territorio y personas dado por sus recursos, derivando a un patrimonio agroalimentario.

De este modo, es que según La Vía Campesina, *el derecho de cada pueblo a exigir sus propias políticas agropecuarias y en materia de alimentación es llamado Soberanía Alimentaria*.⁸ Entre sus objetivos principales, busca proteger y reglamentar la producción agropecuaria nacional y el mercado doméstico a fin de alcanzar metas de desarrollo sustentable, a decidir en qué medida quieren ser auto-suficientes, a impedir que sus mercados se vean inundados por productos excedentarios de otros países. Oponiéndose al modelo actual dominante, que vela por los monocultivos y transgénicos que destruyen la manera orgánica y cíclica de la naturaleza y de los pueblos. Resulta interesante relevar que *la seguridad alimentaria significa que cada niño, cada mujer y cada hombre deben tener la certeza de contar con el alimento suficiente cada día. Pero el concepto no dice nada con respecto a la procedencia del alimento, o la forma en que se produce*.⁹ De esta forma es que el desarrollo económico local adquiere real importancia, en la medida que configura una estructura de prioridad de acceso al mercado de productores locales, donde las familias de agricultores vendan sus productos y compren lo necesario para su desarrollo socio-cultural.

La industria de la alimentación se encargó de proporcionar y abastecer a la población de productos enlatados, procesados y ultra-procesados, en función de abaratar tiempo y complejidad en la cocina, como consecuencia de ello, nuestras alacenas se llenan cada vez más de productos de los cuales no sabemos sus orígenes. El modelo de negocio de la industria se enfoca en hallar la materia prima más barata, sustituyendo ingredientes y haciéndolos más perdurables en el tiempo, añadiéndoles preservantes y colorantes, en su mayoría químicos que disfrazan como nutrientes, transformando los productos de forma más atractiva y gastando poco, por tanto se busca que compremos más por menos, y no necesariamente alimentos o calidad. Las tendencias alimentarias ya no son las mismas que las del siglo pasado, incluso de la década pasada, los productos procesados se esconden tras los slogan de fácil, rápido, natural y sano, atendiendo a la velocidad de nuestros estilos de vida.

FENOMENOLOGÍA SOCIO-CRÍTICA

Si reiteramos la pregunta, ¿qué hemos perdido en el proceso? podemos vincular la premisa de observar algo en su manifestar originario, es decir, proponer un retorno a lo real o expresado de otra forma, a los orígenes. La fenomenología socio-crítica nos plantea cuestionar nuestra propia cultura y la realidad de nuestro modo de vivir y mirar nuestro entorno, de manera que haya un retorno hacia aquellos puntos elementales de nuestra vida que posibilitan nuestro desarrollo social de manera fisiológica u orgánica y con otros cuerpos.

En Chile, la diversidad de ecosistemas permitió el asentamiento de diversas culturas a lo largo del país, que se desarrollaron de acuerdo a lo que el territorio y clima les proporciona. Esto propicia que la construcción de creencias y sociedad sea distinta en cada parte de las zonas geográficas de Chile. Por lo tanto, entendemos que cada ordenamiento de valores y significaciones de los elementos dependerá del contexto social específico. Así se supone, mediante un camino hacia una metodología fenomenológica de limitar nuestras propias creencias para mirar reflexivamente otros conocimientos y saberes, aludiendo que a cada suceso o fenómeno se dota de significaciones dadas por los sujetos.

PATRIMONIO: HERENCIA CULTURAL

A raíz del fenómeno de la globalización, es que emergen diversos análisis y conceptos que se abocan a la crisis de los sistemas que supone esta universalidad cultural. Ello tiene que ver con la permanente amenaza que viven las costumbres y folclore de determinadas culturas en función del progreso. El constante avance de la modernidad afecta y penetra de distintas maneras, quizá la más preocupante tiene que ver con incidir en la memoria que aún está viva en las personas, es decir, la aceleración del ritmo de vida permitió que los jóvenes ahora estén interesados en otras ramas, su mente y habilidades se expanden, perdiendo el interés en su propio legado o historia que está ligada a su pueblo y sus costumbres, es por ello que hoy nos encontramos en tiempos de crisis cuando nos enfrentamos casi a las últimas generaciones en las que perduran las tradiciones.

El patrimonio cultural, es un concepto que supone una revalorización de aquellos bienes materiales o inmateriales que *han sido heredados por un tiempo y espacio determinado, en conjunto con aquellos que van siendo erigidos y que serán adquiridos por las futuras generaciones, donde es el conjunto social en su amplia mayoría la que reconoce en dicho patrimonio una excepcional relevancia estética, simbólica e histórica.*¹⁰ Cabe señalar que el patrimonio cultural abarca una amplia gama de significaciones, es por ello que suele ser dividido en dos tipos, cada uno con subdivisiones que se encargan de generar una mejor gestión en torno a las políticas circundantes de los territorios.

El Patrimonio Cultural Material o tangible, corresponde a la expresión de las culturas a través de realizaciones tangibles, tales como monumentos, sitios arqueológicos, zonas típicas, edificaciones y portentos de la ingeniería, etc. Ahora bien, correspondiendo a aquellos bienes que son inmateriales es que el Patrimonio Cultural

[10] Gonzalo Rojas. (2015). "Patrimonio e Identidad Vitivinícola. Reflexiones sobre la evolución de los significados culturales del vino en Chile." *Revista RIVAR, USACH* n° 4. (2015). p. 89

[11] UNESCO. *Promover la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. (2003) en Rock: *Voces de la historia. Relatos del carbón*. (Talca: Consejo Nacional de la Cultura y de las Artes, 2011) p. 44

Inmaterial o Intangible (PCI) abarca a las manifestaciones culturales de carácter simbólico y tradicionales de las culturas. En ello recae las expresiones como el arte, la música, la poesía y todo aquello que vive en el mito, el rito y la oralidad.

... Este Patrimonio Cultural Inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana.¹¹

Bajo este escenario es que el PCI hoy se preocupa de aquellos ámbitos que se encuentran en crisis frente a la modernidad actual. Estos ámbitos son: tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vínculo del Patrimonio Cultural Inmaterial, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y universo y técnicas artesanales tradicionales.

Para fines de esta investigación, nos hemos centrado en aquel patrimonio dado por la oralidad en las expresiones artesanales culinarias, como método de preservar aquella memoria presente en la alimentación. Ahora bien, el patrimonio está dado como resultado del desarrollo de actividades en un espacio determinado, a aquella acción se le denomina Paisaje Cultural, que entenderemos como:

Bienes culturales y representan las “obras conjuntas del hombre y la naturaleza”. Ilustran la evolución de la sociedad

y de los asentamientos humanos a lo largo de los años, bajo la influencia de las limitaciones y/o de las ventajas que presenta el entorno natural y de fuerzas sociales, económicas y culturales sucesivas, internas y externas.¹²

[12] UNESCO. *directrices para la inscripción de tipos específicos de bienes en la Lista del Patrimonio Mundial. Anexo 3.* (2005)

Por lo tanto el patrimonio local, se conformará como ideas, sentimientos y acciones compartidas por un grupo concreto que expresa la identidad de un lugar/territorio. Además, debe sumarse la percepción del observante del paisaje, dado que ese ambiente externo puede ser percibido a través de los sentidos de un individuo que observa o se siente parte del medio, que puede ser distinta a la observación de otro cuerpo.

El patrimonio alimentario, corresponde a relevar aquellas preparaciones, productos típicos y formas de cocinar que vienen a revelar una memoria social en torno a la alimentación de alguna cultura, en ello se infiere otras perspectivas de cómo era entonces la vida cotidiana de aquella época, incidiendo en sus actividades comerciales, procesos productivos, relaciones sociales, sus saberes y conocimientos, políticas e ideología.

IDENTIDAD; TRANSMISIÓN DE LA MEMORIA COLECTIVA

[13] Gonzalo Rojas. Op. cit.,
p. 89

Si bien ya hemos expuesto el concepto de identidad anteriormente, se nos hace menester guiar esta idea hacia donde pretendemos abordar esta investigación. Según Vicente Elías;

Sobre el concepto de identidad cultural, aquello que consuetudinariamente suele ser ilustrado como el conjunto tradicional de valores, conductas, creencias y símbolos al interior de un sistema social que actúa como argamasa entre los individuos que le componen. De este modo, es identificada por sus componentes como el sustrato que origina el sentido de pertenencia mutua y cohesión entre entidades complementarias, suplementarias o inclusive antagónicas, pero que comparten esencialmente los mismos códigos culturales, tales como normas, rituales o ciertos elementos patrimoniales.¹³

En torno a esta definición es que en cada localidad podemos encontrar elementos con los cuales las personas de un grupo determinado se relacionan al identificarse y significarse, de manera de pertenecer a las características del grupo social. Sin embargo, como planteamos anteriormente, el individuo primero se identifica a sí mismo, para luego compartir con otros cuerpos con los que construirá sociedad. Para aquella identificación primaria de las personas, es necesario hallar un núcleo dependiente del contexto espacio-tiempo del cual se hará parte, para ir aprehendiendo las aptitudes y el desarrollo personal. Es en este punto donde corresponde indicar que la memoria se expresa en las personas y la identidad. La memoria colectiva es la memoria social de los procesos significativos del pasado, y en ella trasciende la historia a través de distintos medios que son considerados herencias.

La transmisión de la memoria colectiva se materializa, percibe o se manifiesta en diversos ámbitos, de los que hoy nos fiamos para completar y preservar la historia cultural y memoria. Los traspasos identitarios que son pertinentes para esta investigación radican en; la oralidad como eje principal en la que transitan otros medios de expresión como la gestualidad, la mimesis, que nos referimos a aquel aprender imitando, y el traspaso de habilidades, indicando las técnicas y mañas referentes a los estilos de cada persona. Estos puntos parecen pertinentes al relevar que:

[14] Sonia Montecino, *Op. cit.*, p. 37

Pasaron muchos siglos antes que la escritura estuviera al alcance de las mujeres, por eso la transmisión oral y gestual es un espacio privilegiado para transitar por la simbólica de los alimentos y por los cauces profundos de sus transformaciones y metáforas.¹⁴

Es debido a ello que la tradición oral como documento histórico viene a relevar los aspectos referidos a los testimonios de los individuos y no a la perspectiva de los historiadores, vinculando así un contexto que tiene que ver con su identidad y experiencias personales que ayudan a completar y agregar otra perspectiva a la historia y la memoria colectiva.

Los elementos identitarios en la cocina, tienen que ver específicamente con el rol femenino asociado a ello, las transmisiones en generación en generación tiene que ver con la ocupación de la mujer en el hogar, catalogando a la alimentación como una tarea femenina para proveer a la familia de comida y los quehaceres del hogar, mientras el hombre trabaja en función de llevar los recursos asociados a lo material y sustentar el hogar. Debido a ello es que la herencia

culinaria recae sobre las mujeres de la familia, desde pequeñas aprenden mirando e imitando, ya que así conforman una ayuda a la madre y se preparan para cuando crezcan y cumplan su rol reproductivo igualmente, manteniendo un ciclo de tradiciones, técnicas y habilidades en la cocina.

La importancia de la cocina local consiste en que el saber culinario se entreteje con la construcción del territorio a nivel de la economía, la ecología y la autenticidad de los recursos que se maneja. Cuando se cocina a un nivel que se tiene conciencia con el entorno, los sabores se mezclan con la calidez de la mano de quien lo hace, entregando en ello sus habilidades, técnicas y sazón. Tiene que ver con la percepción entre el sujeto y objeto, el desarrollo empírico de esta actividad que dota de simbolismos y significaciones a la alimentación y al alimento, concibiendo un lenguaje lleno de experiencias, signos y carácter.

1.2 LA VIDA COTIDIANA

Una mirada a nuestra realidad actual, nos propone comprender nuestra propia cultura y la legitimidad de nuestro modo habitual de mirar y estar en el mundo. Un análisis de la vida cotidiana se nos plantea como una realidad primaria, tal como el humano dota de sentido las interacciones del diario vivir y de nuestras experiencias de la realidad social. Así mientras los hechos tengan significados se constituyen como fenómenos, y estos fenómenos son mediados por un cuerpo que los signifique, es decir, se construye una realidad estable y una sociedad mientras las personas y las cosas se van entretejiendo al percibirse mutuamente. Sin embargo, cotidianamente no reflexionamos sobre nuestras propias vivencias, sino que solo vivimos en ellas, aquello constituye que cuando si lo ejercemos, rompemos esa naturalidad y logramos una intencionalidad y subjetividad.

Es en esta realidad social estable donde ubicamos la mirada, es menester observar la historia desde nuestra propia realidad, comprender la configuración de nuestra cotidianeidad y poner atención a las herramientas disponibles para enfrentarse al mundo. Hoy en día gracias al desarrollo de la tecnología el ser humano va experimentando su evolución hacia sociedades cada vez más globalizadas, fenómeno que nos propone una universalidad económica, cultural, ideológica, política, etc.

Dado este escenario, es que los análisis y valorizaciones culturales se vuelven más pertinentes hoy, cuando la desintegración de fronteras culturales busca ampliar lo local a lo global, y pretende de alguna manera corroer cualquier manifestación tradicional, perjudicando las raíces y tradición de las localidades, debido a la multiplicidad de formas de consumo en las que se materializa la globalización mediante la tecnología preponderante, ya sea por el internet, el consumismo, el individualismo, el atestamiento de imágenes, entre otras.

FENOMENOLOGÍA, PERCEPCIÓN, ONTOLOGÍA Y SOCIO-FENOMENOLOGÍA.

[15] Martín Mercado. “El problema del método en la Fenomenología de la percepción de Merleau-Ponty.” *Ciencia y cultura* n° 37. (2016) p.26

[16] *Ibíd.*, p.23

Desde la corriente filosófica nos encontramos con la fenomenología, de esta forma comprendemos que no se estudia el ser físico de los objetos, sino que en el interés está enfocado en la significación que entrega el humano al entorno específico, y que por lo tanto está dotado de carga cultural definiendo así al fenómeno. Sin pretender ahondar en la filosofía, guiamos esta investigación hacia este concepto que nos parece pertinente.

La importancia de la fenomenología radica principalmente en que ubica a la ciencia y a la teoría en expresión segunda, es decir, la fenomenología está encargada de estudiar la experiencia del mundo vivido, las esencias de los fenómenos, a través de la reflexión de las vivencias y accediendo al modo en que la subjetividad opera en el mundo, o sea la conciencia. A partir de esta primera noción de este concepto arraigado a la vivencia, *Merleau-Ponty asume que la fenomenología es una filosofía que busca definir esencias, pero con la finalidad de insertarlas nuevamente en la existencia.*¹⁵

Sobre este escenario en el cual nos ubicamos para dar realidad a nuestras vivencias, es donde circunda el mundo de la percepción, como forma en que el mundo se nos presenta día a día antes de cualquier actitud teórica. *La percepción es el modo en que nos relacionamos cotidianamente con los otros en un mundo intersubjetivo... es el modo en que captamos a los otros, al mundo y a nosotros mismos por medio de nuestra conciencia distendida o anónima.*¹⁶ Así, nos disponemos a captar los sentidos solo desde la dimensión sensible, sin anteponer un juicio que rompería con esta naturalidad, por tanto se trata de percibir sin la necesidad de convertirlo un tema de reflexiones teóricas. Esto es lo que antepone a la fenomenología, la noción del cuerpo como un ente sensible capaz de atender vivencias y experiencias conforme a la realidad, como un ser en el mundo.

La percepción es dinámica, puesto que no se puede percibir sin que haya un objeto que sea percibido, y ello dispone a que en el mundo y en la vida cotidiana las cosas y nuestras actividades van cambiando de manera irreflexiva, de modo que sin querer introducir un carácter de conciencia hacia lo que se está haciendo para incluirlo en nuestros pensamientos, es cuando percibimos solo con nuestros sentidos. *La percepción capta el sentido inmanente en lo sensible, ya que toda percepción posee una estructura. Esta estructura se construye intencionalmente, puesto que se basa en lo percibido en el mundo como una determinada perspectiva subjetiva.*¹⁷ El sentido de la percepción en el mundo requiere de la subjetividad, es decir, como nuestros sentidos intervienen en la percepción, para captar un objeto en un sentido ambiguo desde nuestra sensibilidad.

[17] Martín Mercado, *Op. cit.*, p.24

El percibir, es atender a las sensaciones de nuestros sentidos, estos no intervienen de forma aislada en nuestro sentir, sino que a menudo van de la mano para evocarnos sensaciones capaces de enlazar recuerdos o remembranzas asociadas a diferentes sentidos en una misma percepción. De esta forma se expone la noción de nuestra sensibilidad y corporeidad para intervenir con el medio y nuestra propia realidad.

Desde este enfoque ontológico que propone Merleau-Ponty, se esclarece que tiene que ver esencialmente con la noción del cuerpo con respecto al mundo tal cual como las vive el sujeto, aludiendo específicamente al lazo entre el desarrollo motriz de la corporeidad y la atmosfera perceptiva. Es el cuerpo como función metafísica quien mezcla y combina en él los datos, para poder percibir el mundo. La existencia corporal es lo que permite este proceso de interpretación de datos, se crea una conciencia o subjetividad, que permite captar la realidad si bien no su totalidad, aunque siempre se esté en contacto con ella. Esto significa que, a raíz de la interacción constante del sujeto con

[18] Martín Mercado, Op. cit.,
p.30

la realidad dispuesta día a día, ya existe una cotidianidad del cuerpo con los otros y el mundo. Así, *poseemos de antemano a la realidad*.

[19] Martín Mercado.
Op. cit., p.30

*Por lo tanto, si la fenomenología quiere dirigirse a las cosas mismas, deberá dirigirse temáticamente hacia la cotidianidad.*¹⁸

No obstante,

Como sujetos encarnados debemos “penetrar”, “ir hasta el fondo”, “reconectar” o “reunir” (rejoigne) nuestras perspectivas para salir del aislamiento de una supuesta conciencia absoluta. Debemos ser capaces de comprender nuestras percepciones dentro de sus aportes históricos y culturales, comprenderlas como los modos en que toda existencia se realiza.¹⁹

Por lo tanto, ahora se asume una perspectiva que también engloba un marco sociocultural, el atender al como nuestra propia corporeidad se relaciona con los otros para generar cultura y sociedad.

Desde un enfoque arquitectónico de Merleau-Ponty, se propone una metodología de análisis del cuerpo y su relación con el mundo y viceversa. Ulises Toledo Nickels, define una socio-fenomenología, abocada al ser humano y al cuerpo en función de los desarrollos sociales, es decir, es la iniciación de los elementos cognitivos y motrices del humano, en interacción con el entorno, para construir su historia biográfica en el mundo de manera individual, y en la medida que interactúa con otros cuerpos construye sociedad. Esto constituye a una primera fase de identificación, en donde el cuerpo se diferencia de otro y distingue formas que no le corresponden a su cuerpo, se conforma la noción de un yo mismo y otro, a partir de la imagen de otro que permite delimitar la diferencia con el propio cuerpo. Es la primera relación con un objeto y otro individuo.

Es en esta relación entre el cuerpo y el medio social donde

se construye una identificación secundaria, en la cual se conforma la personalidad a partir de la interacción con otro irguiendo sus roles sociales. En primera instancia los elementos cognitivos y motrices del sujeto son mediados por una corporeidad:

[20] Ulises Toledo. Op. cit., p. 273

El operar del cuerpo tiene un desarrollo en cuyo transcurso el sujeto interactúa con otros, en virtud de lo cual va aprendiendo a disponer de su motricidad y las destrezas adquiridas se van incorporando a su acervo de conocimientos con el carácter de comportamientos habituales o típicos; en ese devenir se va construyendo la historia biográfica del actor.²⁰

[21] Sandra Navarrete. “Proyectar desde la experiencia sensible: Arquitectura del vino del estudio Bórmida y Yanzón”. *Revista RIVAR. USACH. n°4* (2015) p.17.

Por lo tanto la percepción de cada cuerpo entre semejantes y con las cosas se va entretejiendo mediante los acontecimientos y el dinamismo de la vida, bajo una lógica en la que actúa la sensibilidad, el movimiento, ya que nada se mantiene estático, y la propia corporeidad a la que se le adjudican los elementos cognitivos y sentidos, tales como el olfato, vista, gusto, oído y tacto. La estimulación de estos elementos nos permite relacionar y trabajar la memoria, en función de nuestras propias vivencias y con ellas la historia social, determinando la memoria colectiva dirigida a la vida cotidiana del pasado reciente o anterior, de modo que nos hace volvernos hacia experiencias pasadas en busca de su significado o resignificación.

En síntesis:

La fenomenología es una tendencia filosófica con su propio método de investigación de la experiencia cotidiana de la realidad, tal como se presenta a la conciencia de cada individuo, desde una perspectiva en primera persona. Es una postura muy apropiada para entender cómo se presenta el diseño, tanto al diseñador como al usuario, y cómo cada persona le atribuye un significado particular.²¹

HISTORIA CULTURAL; MEMORIA COLECTIVA

[22] Peter Burke.
Formas de historia cultural.
(Madrid: Alianza Editorial,
2000) p. 20

[23] Maurice Halbwach.
La mémoire collective. (París:
PUF, 1950) p. 53

En esta evolución del ser humano transformador del medio y gestador de cultura, se entiende la construcción de sociedad e identidad, sin embargo ninguna es posible sin la otra, cada cual se define por sus interacciones entre ellas y con el pasado e historia. Desde este punto es menester poner nuestra mirada en la cultura, ya en este tiempo con amplias definiciones, sin embargo consideramos la cultura según Burke como, *un sistema de significados, actitudes y valores compartidos, así como formas simbólicas a través de las cuales se expresa o se encarna*²². De esta manera nos centramos en la historia cultural o Nueva historia cultural según Burke, en comprender las prácticas culturales significativas del pasado, para revelar una historia social de la memoria, es decir, el *proceso social de reconstrucción de un pasado significativo para una colectividad*²³ según Halbwachs a lo que llamaremos Memoria Colectiva.

Para este autor, la relevancia de la cultura está basada en la cultura popular, debido a su construcción identitaria, que al segmentarse en subculturas, se distinguen una de la otra, de esta forma se revelan elementos distintivos que obedecen al contexto y lugar de una subcultura dentro de un territorio nacional. También es importante destacar que en ello se traducen diversas formas de transmisión de la memoria colectiva dada en las subculturas, preservada por aquellas personas que se preocupan del folclor o que mantienen las tradiciones orales y los rituales, como manera más significativa de contar una historia, alejada de la mirada positivista de un historiador.

CULTURA MATERIAL; HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

Desde aquella construcción de la sociedad, cultura y subcultura son inherentes las herramientas utilizadas para intervenir el medio y el habitar, así desde la cultura material podemos observar dos aristas de la vida cotidiana; por un lado la arqueología, que abarca la ciencia de los objetos, es decir, aquellos objetos que formaron parte de la vida cotidiana de un determinado tiempo y espacio, de manera que nos permiten conocer cómo era la vida pasada y actual de los distintos grupos humanos. Por otro lado, existe una mirada antropológica de esta cultura material, que se aboca a la naturaleza de los seres humanos, así, observamos los comportamientos de las personas en su entorno, y de esta manera enmarcamos lo que nos parece primordial en la vida cotidiana como primera instancia para el análisis, desarrollo y evolución de una cultura. Dentro de estos elementos a destacar como esenciales o primordiales, nos encontramos con la vivienda, la vestimenta y la alimentación.

Desde el mundo de la alimentación, nos centramos en la historia de ello, es decir, según Eugenio Pereira Salas, se trata de ahondar en la historia de la alimentación como necesidad de comprensión del mundo y de conocer el fenómeno alimentario, atendiendo la relación del humano con el medio social globalizado, los problemas de alimentación que ello genera y la organización social, respondiendo también a la importancia de preocuparse del alimento y su incidencia en la vida cotidiana. Por otra parte *al decir historia, comprendemos el triunfo del espíritu sobre la naturaleza circundante y la transformación de los productos naturales en arte culinario*.²⁴

Para estos fines, el autor nos propone la historia de la cocina chilena como una manifestación de costumbres, a manera de identificar elementos identitarios alimentarios de la cultura chilena, aludiendo también a la comida en la manifestación del placer y el mundo de los sentidos.

[24] Eugenio Pereira. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. (4ta Ed. Santiago. Editorial Uqbar, 2007) p.39

ANTROPOLOGÍA CULINARIA; ALIMENTO COMO LENGUAJE

[25] Carolina Sciolla. "Prólogo" en *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Eugenio Pereira 4ta Ed. (Santiago. Editorial Uqbar, 2007) p. 20

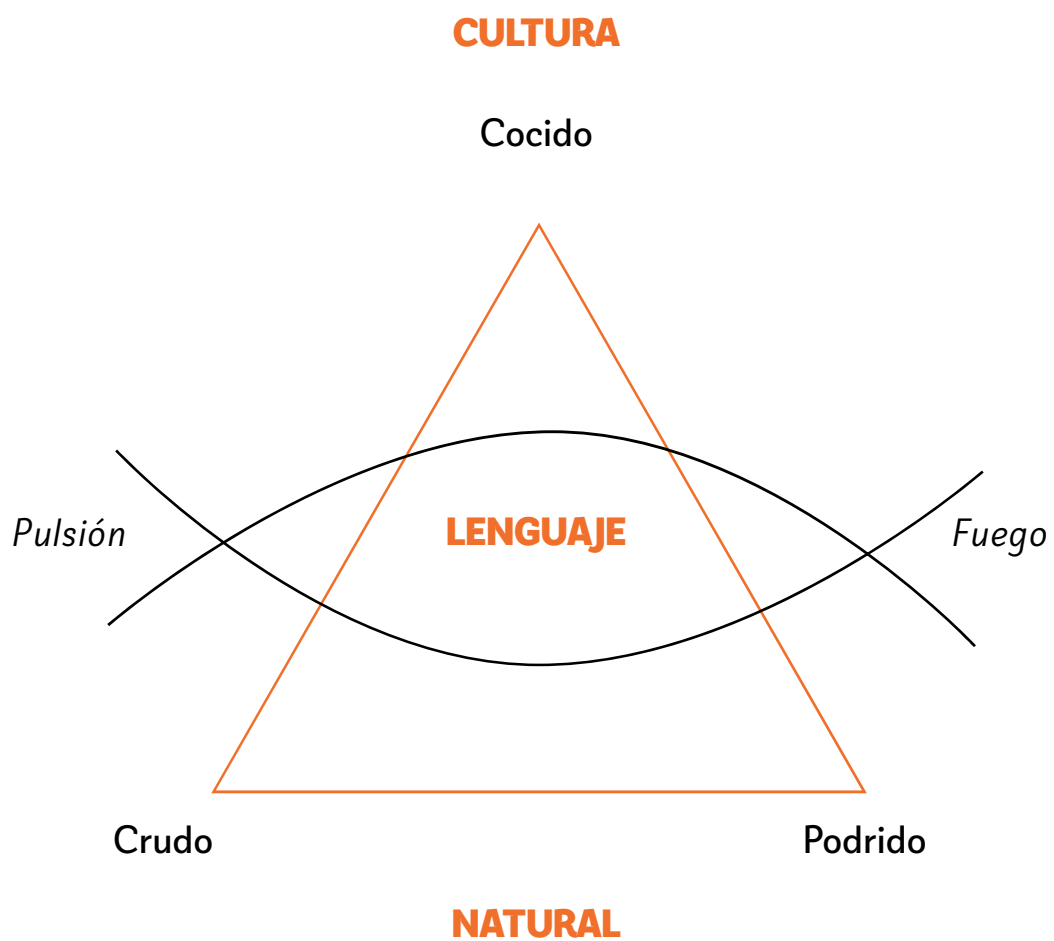
Ya adentrándonos en la temática de la alimentación en materia de cultura, centramos la mirada en la convergencia de la memoria colectiva y sus formas de transmisión, y la cultura material desde la antropología, como forma de entender el comportamiento humano desde la importancia de la alimentación en su historia. Esta unión es llamada Antropología Culinaria, *resaltando que la comprensión de cultura se revela como un sistema intercomunicado de símbolos, conceptos y lenguaje.*²⁵

En esta línea Lévi-Strauss es pionero en exponer las temáticas que respaldan este tópico, desde sus estudios antropológicos hoy se conforma como uno de los pilares teóricos de la antropología de la alimentación. Estos estudios se centran en dilucidar el alimento como lenguaje, desde la perspectiva de la interpretación conceptual y simbólica en torno a las costumbres y manifestaciones dentro de un sistema alimentario.

Entre las obras de Lévi-Strauss se encuentran las más significativas para el asentamiento de la antropología culinaria, entre ellas; *Lo crudo y lo cocido* (1964), quizás la más relevante, ya que en ella se expone el triángulo que varía entre lo cocido, lo crudo y lo podrido, como manera de ilustrar que en el centro se intersecta con el fuego como una construcción simbólica del alimento y que por lo tanto genera lenguaje y por tanto cultura. (figura 3)

De la miel a las cenizas (1967), *El origen de las maneras de mesa* (1968) y *El hombre desnudo* (1971), son las siguientes obras de comprensión cultural que el autor realizó para el desarrollo de una historia sobre la comida, la cocina y la alimentación.

De esta forma, estos estudios nos permiten hoy generar observaciones sobre el fenómeno alimentario en cualquier cultura o subcultura, haciendo énfasis en atender al contexto local y la historia cultural con respecto al tiempo y espacio. *¿Qué se come?, ¿Cómo se come?*,



[Fig. 3] “Triángulo Culinario” de Lévi-Strauss.

Fuente: Extraído de: Sicard, Andrés. Abjectos del diseño, reconocimiento del asco. En el marco del 6º Encuentro Food Design Chile 2018. Reelaboración propia.

[26] María Isabel Manzur. *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región del Biobío*. (Santiago: FIA . 2016) p. 30.

*¿Dónde se come? y ¿Cuándo se come?... Concebir el hecho alimentario como un proceso dinámico, donde se generan negociaciones y disensiones que determinan su permanencia o transformación.*²⁶ A partir de esto, logramos comprender variados procesos de producción y apropiación, que de tal manera articulan procesos identitarios y desarrollo local desde el espacio cotidiano de la alimentación.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Ahora bien, debemos comprender que estos diferentes procesos de producción y de cocina responden a determinadas obligaciones que requiere el espacio, o lo que el entorno provee, *hoy carecemos de las condiciones para conocer el origen de los productos que preparamos, y más aún, hemos aprendido a valorar la innovación como una estrategia que aumenta la posibilidad de diversificar nuestras dietas.*²⁷ Sin embargo, en el momento que nos adentramos a conocer diversas expresiones del fenómeno alimentario, comprendemos hábitos alimenticios y sus estrechos nexos con la estructura y cambios sociales, desde ahí podemos concebir estilos y maneras de mesa. *Estilos como las maneras de cocinar y consumir (dentro de un orden de significaciones) que otorgan una característica especial, discernible y reconocible a la alimentación de un grupo determinado.*²⁸

La cocina y la comida se encuentran inscritas en un sistema alimentario compuesto de variables, las cuales clasificaremos como: Pertenencia; esta corresponde a un análisis de primera instancia, comprende los sentimientos de arraigo y apropiación desde la esfera afectiva y social, perpetuando así la memoria colectiva. La segunda son los Gustemas; esta dimensión encuadra a los sabores principales, dulce/amargo, ácido/salado y picante/fresco. La tercera corresponde a la Estética; abarcando la cantidad, oposiciones (entero/picado), color, olor, combinaciones, forma y soporte. Finalmente nos abocamos a las Técnicas culinarias, lo cual enmarca contenido, texturas, temperaturas, olores, fondos de cocción, etc.

Las maneras de mesa se dan a partir del desarrollo y evolución de una civilización, las costumbres por ir consumiendo ciertos alimentos están ligados íntimamente a lo que el medio provee en ciertas zonas de asentamiento cultural. La historia a partir de sus cambios sociales, económicos e ideológicos moldeará la manera en que se de-

[27] Paula Mariángel. *Tiempos de fogón. Las cocinas campesinas de la cuenca del Itata.* (Región del Biobío, Tomé. CETSUR. 2013) p. 7.

[28] Sonia Montecino. Op. cit., p. 24

sarrolla una sociedad, localidad o subcultura. A menudo los cambios sociales como las migraciones, cambian los patrones de consumo, dilucidando un sincretismo cultural, como lo que sucedió con la cocina chilena, denominada criolla, que hoy la concebimos como un mestizaje entre los alimentos indígenas, proveedores de materias primas por ser oriundos de la zona, la herencia española, por todos los inmigrantes que trajeron sus costumbres y hábitos gastronómicos, además de introducir más especies a la tierra, por último la influencia extranjera dada al sur del país por Francia y Alemania principalmente.

Dado este escenario, se puede generar un análisis culinario desde el lenguaje y la esfera de significaciones presente en el ámbito alimentario, desde su producción y cocina, abarcando elementos desde el entorno e interacción con el cuerpo humano, interviniendo así el paisaje local desde la perspectiva de la estructura económica, social y alimentaria. La puesta en valor del territorio tiene que ver con su nivel de apropiación por parte de la comunidad y el habitar, desde ahí que el lazo entre las personas y los alimentos cobra vida, del momento en que se significa un espacio con la capacidad para modificar el paisaje en función del desarrollo social local.

A modo de estudio, se pretende una observación sobre la antropología culinaria de Chile, volviendo la mirada de nuestra alimentación hacia el patrimonio cultural local, identificando elementos identitarios que transitan en la memoria colectiva mediante el traspaso de los saberes de carácter transgeneracional, para en ello ahondar en el lenguaje simbólico inserto en la alimentación, de manera de contribuir a mejorar la relación del ser humano con los alimentos y el territorio.

LA IMPORTANCIA DE LA CONTEXTUALIZACIÓN

Como ya vimos anteriormente, la historia cultural no radica en la narrativa positivista de los historiadores, sino que se basa en la remembranza que la historia dejó en las personas y en el entorno, las documentaciones respecto a ello son las que respaldan determinada información acerca del territorio y de su gente.

Al pasar de los años el medio sociocultural va evolucionando con el tiempo y con el inherente avance de la globalización las sociedades se vuelven más modernas, exteriorizando su funcionamiento como comunidad afectando al núcleo que ha fortalecido a la localidad en determinados temas como economía, creencias, políticas, prácticas y tradiciones. *Cada comunidad articula mecanismos distintos al enfrentarse a un hecho, dependiendo del entramado simbólico que ha adquirido, según el entendimiento de mundo que va se va gestando en el tiempo.*²⁹ Esto conlleva a la significación social que un pueblo puede tener acerca de los acontecimientos y cómo ello repercute desde el aprendizaje hasta cómo se actúa en la actualidad.

La importancia de conocer el contexto histórico en general, nos permite comprender los procesos de significación dadas las prácticas culturales del pasado para revelar una memoria social, en la cual entendemos que las producciones culturales de antes, responden a determinado contexto y que por tanto, se van enriqueciendo o desvalorizando al pasar de los años. De esta manera se vuelve necesidad atender a los conceptos que construyen un pueblo para conocer su vida cotidiana.

A modo de simplificar los elementos que construyen una sociedad, nos enfocamos en tres conceptos que nos ayudan a contextualizar los pilares de un pueblo.

[29] María Esperanza Rock, Op. cit., p. 50

RECURSOS; IDENTIFICANDO LA ESTRUCTURA ECONÓMICA

[30] Álvaro Venegas. (2017). Las Políticas Públicas en el desarrollo del Patrimonio Gastronómico: el caso de la cadena de valor de la carne de cabrito en la Región de Coquimbo, Chile. *Revista RIVAR*, n° 12, (2017): p. 94

Dentro de esta clasificación nos encontramos con un ¿qué?, es decir, es mirar alrededor e identificar qué recursos son los disponibles en el entorno, qué es lo que provee el paisaje, y cómo nos podemos aprovechar de ello. Las incipientes culturas o asentamientos culturales de hace millones de años, siempre eligieron ubicarse cerca del agua, ya sea un estero, un río o mar, de la cual extraían los recursos primarios. Estos recursos primarios, son los que darán base a la sociedad, aludiendo a su alimentación y su estructura económica, las formas de intercambio o comercialización, desde la ocupación de la población local y su saber-hacer con respecto a los determinados recursos de alrededor.

Con respecto a la alimentación, actualmente;

Una de las tendencias más fuertes a nivel mundial es el auge de la gastronomía y el rescate del patrimonio agroalimentario. Hoy existe un interés marcado y creciente entre la ciudadanía por conocer el origen e historia de los alimentos que se consumen, así como explorar nuevos ingredientes, preparaciones y recetas, además de su valorización desde el aspecto cultural, natural y nutritivo.³⁰

Por tanto, hacemos énfasis en el concepto de patrimonio alimentario desde la perspectiva de la valorización de la gastronomía local, de cuando un determinado producto se transforma en típico, y por ello hay una significación social a nivel de masas que lo consideran así. Además, del rol de las personas y su interacción con el paisaje para la producción de objetos y conocimientos culinarios patrimoniales.

PRÁCTICAS; PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y TÉCNICAS

En este sentido, se ahonda en las dificultades que se presentan en la manipulación de aquellos recursos identificados. Es en este punto donde ubicamos la mirada en la preparación y procesos de producción que ejercen los sujetos con respecto a los ingredientes, su manera de tratarlos y sus diversos estilos, respondiendo a ¿quién? y ¿cómo?

Valorar y fijar la memoria de las personas respecto de su cultura alimentaria, desde el punto de vista personal, ahondar en las técnicas empíricas que posee cada uno a modo de revelar el saber-hacer de cada sujeto, relevando su conocimiento, práctica, especialidad y herencia cultural. Por otro lado las características referentes a la percepción entre quien produce y el producto, las cuales son dadas por el color, textura, sabor, aroma y tamaño, entre otros, y la relación de ello con los estilos y diferentes técnicas al cocinar.

[31] Paula Mariángel & Rita Moya. *Tiempos de fogón. Las cocinas campesinas de la cuenca del Itata*. (Región del Biobío: Tomé, CETSUR. 2013) p. 13

TRADICIONES; RELEVANDO RELACIONES SOCIALES

Este punto corresponde a indagar en un ¿por qué?, ¿para qué? y ¿para quién?, es decir, concebir la cocina como un espacio lleno de significaciones y simbolismos familiares, sobretodo familiares, al hablar de una tradición transgeneracional, donde los saberes son transmitidos por caminos no materiales, haciendo hincapié en la oralidad y lo que ello enseña desde lo empírico, logrando recordar situaciones y lugares que han sido importantes para la vida cotidiana y nuestra historia. *La oralidad adquiere aquí un valor primordial en la transmisión de saberes, conformando un acervo que va recreándose a través de la observación, la escucha y la imitación.*³¹

En este escenario nos enfocamos en quién es la persona responsable de aquella transmisión generacional del saber culinario, que generalmente es femenino por el contexto socio-cultural, en el cual la mujer se encarga de lo doméstico, de la reproducción biológica y social y es la mantenedora de la vida cotidiana, mientras que la figura masculina es responsable de proveer los medios materiales de subsistencia.

La importancia de someter a análisis la vida cotidiana, radica también en entender aquellas fechas que corresponden a situaciones de religiosidad o festividades, relacionadas a las creencias sociales, y que por tanto tienen determinadas tradiciones, en lo que lo alimentario juega un rol de elevada importancia, como elementos llenos de significaciones en los que se celebra el poder de la comida, aludiendo a un por qué, para qué y para quién o quienes. Distinto es el caso de la observación de la comida en la vida cotidiana, donde a menudo responde a alimentar a aquella persona que trabaja con el cuerpo, como es el caso del campo, donde la alimentación responde a comer de manera contundente en función de su gasto energético, para poder ejercer de buena manera el trabajo. También responde de manera distinta cuando cocinar o disponer alimentos se conforma como un trabajo remunerado para la mujer, cuando se trabaja en la comercialización por ejemplo, en las ferias, relevando así sus interacciones sociales.

DENOMINACIONES DE ORIGEN, INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y VALORIZACIÓN

Un aspecto central es que la utilización del concepto de Valorización implica correr el foco de análisis de los objetos a las personas. Relacionar dicho concepto con el Desarrollo Territorial, implica centrar el foco del análisis en las personas involucradas en el proceso de Valorización, especialmente en los actores locales, considerando como eje para la acción sus propios objetivos.³²

[32] Marcelo Champredonde y Joaquín González. “¿Agregado de Valor o Valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina.” *Revista RIVAR*, n.º 9 (2016): p. 139

Como hemos considerado la oralidad como eje principal de esta investigación, el ojo está puesto en el testimonio de las personas con respecto a su relación con los objetos, en este caso con la alimentación, alimentos, preparaciones y su territorio. Esto a menudo implica que determinadas preparaciones y productos se vuelven típicos y patrimoniales, de forma que se revaloriza y resignifica desde la mirada de preservación de la cultura, abarcando no solo aspectos técnicos y económicos, sino también sociales y medioambientales en su relación con el territorio.

Cuando hablamos de productos típicos, nos referimos a aquellos productos que nacen por el contexto local que los gesta, es decir, los factores claves que influyen en su proceso de elaboración y sus características finales, así se concibe a partir de las particularidades de su territorio de origen y el paisaje cultural.

Ahora bien, bajo este escenario, es común que cuando existen procesos de largo aliento y transformados en herencias culturales, salen a la luz conceptos como las Denominaciones de Origen (DO) e Indicaciones Geográficas (IG) en función de las políticas de Estado y reconocimiento frente al mundo. Respecto a la primera; se entiende como una especie de indicación geográfica, aludiendo a derechos de propiedad intelectual, al igual que marcas o patentes, es decir, se abo-

[33] Paulette Aguilera. (2016). “El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX).” *Revista RIVAR*, n°8, (2016): p. 41

ca a un aspecto de política y comercio, aludiendo a temas identitarios en función de lo comercial, mientras que las IGs son la expresión para indicar el origen de un determinado producto o servicio de un determinado país, región o localidad. De esta manera, se vincula el origen con calidad, o sea, que determinado producto conocido en el mercado adquiere legitimidad en función de su origen, informando sobre ciertas cualidades o características, la fama o reputación denotando su procedencia territorial comprendiendo los factores naturales y humanos.

Con respecto a la valorización, cuando converge con temas en calidad de comercio y derechos, condiciona el reposicionamiento de los productos en nichos de mercado, diferenciándolos y aportando en el aumento de su demanda, por tanto incide en el desarrollo territorial de una localidad no solo en la dimensión económica, sino en lo social, cultural y medioambiental.

Los productores, gracias a su cultura de trabajo y su persistencia en el tiempo, logran crear este tipo de productos de gran calidad y con alto valor agregado, lo que se refleja en la positiva valoración de los consumidores y en sus precios de venta.³³

1.3 MUNDO DE LA PERCEPCIÓN

CUERPO

El mundo se da de forma sensible e intuitiva, sin interactuar con teorías, sino con formas, objetos, situaciones, cosas, personas y el medio, surgiendo así la experiencia con el mundo, como una fuente meramente de sentido, y en definitiva el conocimiento científico permite generar un puente entre las acciones y experiencias individuales y las formas de estandarización de procedimientos e instrumentos que facilitan la interpretación de datos de terceras personas para compartirlo con el mundo de manera que se genere un conocimiento intersubjetivo.

Es en el cuerpo donde trabajan los sentidos motrices y cognitivos. Sin embargo, requiere de un aquí y un ahora, donde lo percibido no tiene relación con la conciencia, aquello que el cuerpo interactúa directamente con el mundo. No obstante, cuando hablamos de percepción debemos entender que siempre estará situada en un entorno físico, aquel medio en el cual implica el cuerpo y construye una realidad estable para generar entornos sociales y culturales, *la percepción se debe entender en términos de su implicación directa y holística con la acción motora*.³⁴

Ahora bien, debemos comprender desde el punto de vista fenomenológico que la percepción no está compuesta por sensaciones, estas son las que se originan en el cuerpo a partir de la percepción de un objeto:

el objeto percibido siempre está contextualizado, no solo en su entorno físico, sino por los proyectos e intereses particulares del perceptor, por las acciones particulares y potenciales en las que está ocupado o en las que podría ocuparse y por otros aspectos de la experiencia que se constituyen sobre las modalidades sensoriales y sobre las dimensiones. Solo en relación con tales experiencias inter-

[34] Martin Seel. “Aparecer e imaginación”, en *La estética del aparecer* (Buenos Aires: Katz editores, 2010) p. 149

[35] Shaun Gallagher y Dan Zahavi. *La mente fenomenológica*. (Madrid; Alianza editorial, 2014) p. 150

modales, emociones, acciones y contextos, podemos captar la naturaleza de la percepción.³⁵

[36] *Ibíd* p. 155

Como planteábamos anteriormente, la importancia de la contextualización radica en la remembranza, historia y significaciones de un lugar o gente cuando hablamos de entornos sociales. El papel de los contextos en los cuales nos ubicamos, permite generar una estabilidad dentro de la complicación y variabilidad de la percepción. La complejidad implicada dentro de esta función metafísica del cuerpo, que combina los sistemas sensoriales y motores en conjunto con el cuerpo que se desarrolla en un entorno social y cultural.

Desde esta perspectiva, aludimos que no solo percibimos lo que está a nuestro alcance más cercano, sino que el cuerpo nos permite incidir de forma inconsciente en qué me interesa o qué quiero ver, en la medida que caminamos hacia un lugar, giramos la cabeza, podemos abrir los ojos o mirar de reajo, manipular cosas, entre otras, es decir que el cuerpo posibilita los alcances de la percepción sin transformarse en un mediador entre el mundo y mente sino que se concibe como que el cuerpo es movimiento y acción, llamado también como *teoría enactiva de la percepción*³⁶ donde hace relación a una historia corporal y social, en la cual el movimiento del cuerpo es lo primario para posibilitar la sensación. En síntesis, la percepción implica actividad, el movimiento del cuerpo.

El cuerpo como posibilitador de sensaciones implica nuestros órganos perceptivos que nos permiten oír, ver, tocar, degustar y oler, es decir, los órganos como los ojos, lengua, oído, manos y nariz son los responsables de la relación con el mundo y la experiencia cinestésica, de modo que la manera en que se presentan los objetos se complementa con el movimiento corporal para ser

percibido y darle significado. El mundo se hace alcanzable para el individuo por medio de la interacción de este en su movimiento y acción, gracias a que poseemos habilidades corporales activando nuestra capacidad perceptiva. [37] *Ibíd.* p. 157

Para los teóricos de la enactividad, no es en el cerebro donde está la acción. La visión no es una representación que surge en una red de neuronas; más bien es la acción del organismo como un todo, explorando el entorno.³⁷

REPRESENTACIÓN E IMAGINACIÓN

En relación a la percepción, podemos percibir de forma directa o indirecta, esto refiere a que la manera más directa incide en percibir un objeto representado en sí mismo, es decir, que está presente en nuestra realidad y es alcanzable sin ningún intermediario, como por ejemplo; imágenes que intervengan entre el individuo y el objeto percibido. Caso contrario, un objeto referido indirectamente, puede ser en el acto de habla de alguien, o sea un acto lingüístico que hace referencia a una representación de un signo lingüístico. Otro escenario es la representación gráfica, que por su parte se refiere a un objeto por medio de los actos imaginativos aludiendo a un modo intuitivo en tanto que mantiene una semejanza con la realidad. Es decir, en cuanto a representación, hacemos hincapié en el uso de la mente para hacer referencia a la acción de traer una referencia o recuerdo a nuestro presente, o sea, hablamos de un presente ausente.

En la medida que hablamos de representaciones, abordamos su aspecto estético, como una manera de ir más allá de una situación presente o real, se alude a objetos que no están presentes y cómo se hacen aparecer. Desde esta perspectiva, lo estético subyace a una representación sensible.

Resulta interesante indagar en que no solo podemos percibir objetos sensibles, sino que también podemos representarlos. Bajo este escenario se entiende que para percibir necesitamos un objeto presente alcanzable, sin embargo para representarlo podemos prescindir de ello en lo cual el cuerpo no puede accionar, es decir, la diferencia radica en la naturaleza de la presencia de los objetos, para distinguir si corresponde a una percepción sensible o una representación sensible, de manera que en una representación podemos hacer referencia a objetos ausentes traídos a la memoria, objetos irreales o de fantasía.

Ahora bien, lo que sucede cuando coexisten dos objetos, uno real y una representación de aquel objeto, converge la percepción y una representación, dando origen a un nuevo objeto, que será producto de la imaginación estética. Según Martin Seel, el acto de representar algo estéticamente, ya sea objetos, cosas o acontecimientos, se llamará imaginación. Esta imaginación concibe el uso de todos los sentidos, y al igual que la percepción puede ser en cualquier momento, sin contemplar un pensamiento previo, y que también está ligada a experimentar la sinestesia, de manera que imaginar *significa recordar o representar un objeto visible, audible y tangible que tiene sabor y olor, en su aparecer*.³⁸

Es en el lugar de la imaginación donde se recrean los recuerdos, aquellos que pueden ser con referencia estética o no, podríamos recordar un qué y un cómo, lo que correspondería a los acontecimientos. Sin embargo, si recordamos una experiencia y atmósfera perceptiva, atribuimos adjetivos y cualidades que corresponden a una dimensión estética.

No obstante, cuando abordamos un recuerdo biográfico, se torna imposible separar un entorno objetivo de la sensación experimentada: *los tiempos y los espacios del pasado están impregnados de la imaginación de su presente pasado*, ya que resultan evocaciones y reminiscencias de olor y sabores por ejemplo. Por lo tanto, *el recuerdo de las emociones, no es posible sin el recuerdo de la sensualidad que las enmarcaba*.³⁹

[38] Martin Seel. "Aparecer e imaginación", en *La estética del aparecer* (Buenos Aires: Katz editores, 2010) p. 117

[39] *Ibíd.* p. 118

SINESTESIA

Esta dimensión está guiada por el placer de lo analógico, del sentir sin intermediarios, una lógica de sinestesia donde se generan evocaciones y reminiscencias. La sinestesia como fenómeno perceptivo que sucede a la motivación de un sentido que desencadena una sensación en otro, es decir, el experimentar de forma involuntaria sensaciones que se producen en una parte del cuerpo a consecuencia de un estímulo aplicado en otra.

El papel de la memoria en el aparecer del sabor hace relación en que la sinestesia se puede recordar o que la percepción es memorable, para ciertas personas se les facilita recordar ciertos atributos de algo asociados a una emoción, más que el nombre específico o la totalidad de dicho recuerdo, por lo tanto el recordar sensaciones ayuda a vincular el objeto o concepto que necesitamos traer al presente. Traer a la memoria la sensación de saborear u oler alguna comida como forma de recuperar los sabores de la memoria individual y colectiva mediante representaciones sensibles que contribuyen a mejorar la relación entre las personas y su alimentación.

El estímulo del sabor, del olor o del recuerdo de alguna sensación de placer por medio de la entrega de imágenes y sonidos colabora a incidir en las personas de formas distintas en cada una. En la sinestesia se plantea que los sentidos son asociados y no aislados, perdiendo a veces la frontera entre uno y el otro, sin embargo, ello favorece al enriquecimiento de las significaciones y comunicación. Así, la construcción de memoria colectiva radica en las experiencias personales con respecto al medio y lo que experimenta, en cuanto a la memoria del sabor, las construcciones de memoria son individuales respecto al cuerpo y al sentir, pero de igual manera conforman cultura y tradición.

REPRESENTACIÓN VISUAL DE PERCEPCIONES SINESTÉSICAS

Referentes al ámbito de la representación estética y construcción audiovisual, existe una puesta en escena simbólica, una producción inmaterial y dotada de ilusión que el espectador significará, satisfaciendo o no los sentidos pero a su vez utilizando su mente para traer a la memoria objetos representados o imaginados.

Desde esta puesta en escena, existe una frustración del cuerpo orgánico por la ausencia de todo el sistema simbólico, por tanto busca establecer una relación que sustituya la interacción física, y desde el código audiovisual se crean huellas que conforman unas marcas de modalidad aferentes al ámbito de la recepción, es decir, aquella construcción visual que se basa en códigos que son intencionales, como títulos, angulaciones, encuadres, escala de planos, colores, composición, montaje, etc. Que concurren para definir una relación del espectador con el discurso textual. *Se puede decir que el cuerpo del espectador 'prolonga' su acción constituyéndose 'otro' de naturaleza simbólica, construyéndose una verdadera propia prótesis simbólica.*⁴⁰

En el código audiovisual se generan ausencias de los demás sentidos que no corresponden a la imagen o al sonido, desde esta representación estética se produce lo que Bettetini denomina prótesis simbólica, donde se suplen estas ausencias de lo sensitivo perceptivamente y culturalmente. Desde la percepción o neurociencia lo que sucede es que el cuerpo sigue reaccionando al fenómeno sensible de aquello que les falta, que corresponde a la extensión de los sentidos produciendo la sinestesia: *Faltan los olores, faltan la tangibilidad, falta lo gustativo... Toda una serie de ausencias relativas a la experiencia de la cotidianeidad y las expectativas que ésta conlleva que frustran, sobre todo, la acción sinestésica del receptor.*⁴¹

[40] Gianfranco Bettetini. *La conversación audiovisual. Problemas de enunciación filmica y televisiva.* (Madrid: Editorial Cátedra, 1996) p. 35

[41] Ibid.

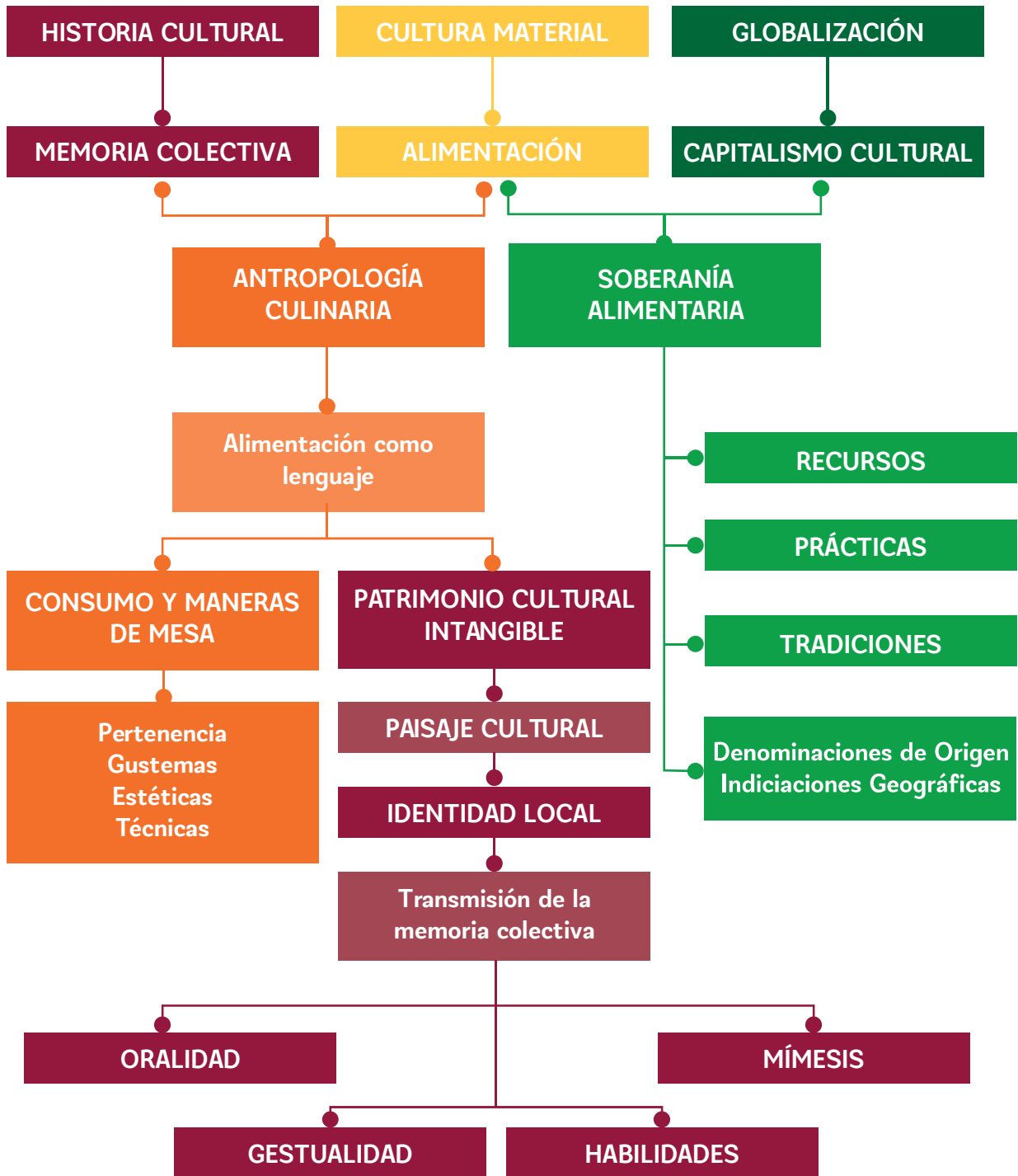
[42] *Ibíd. p. 36* La imagen audiovisual interviene con el cuerpo del espectador, pero este no toca, no siente con el olfato y sobretodo no siente con el gusto, por lo tanto el aparato simbólico se pone en marcha y:

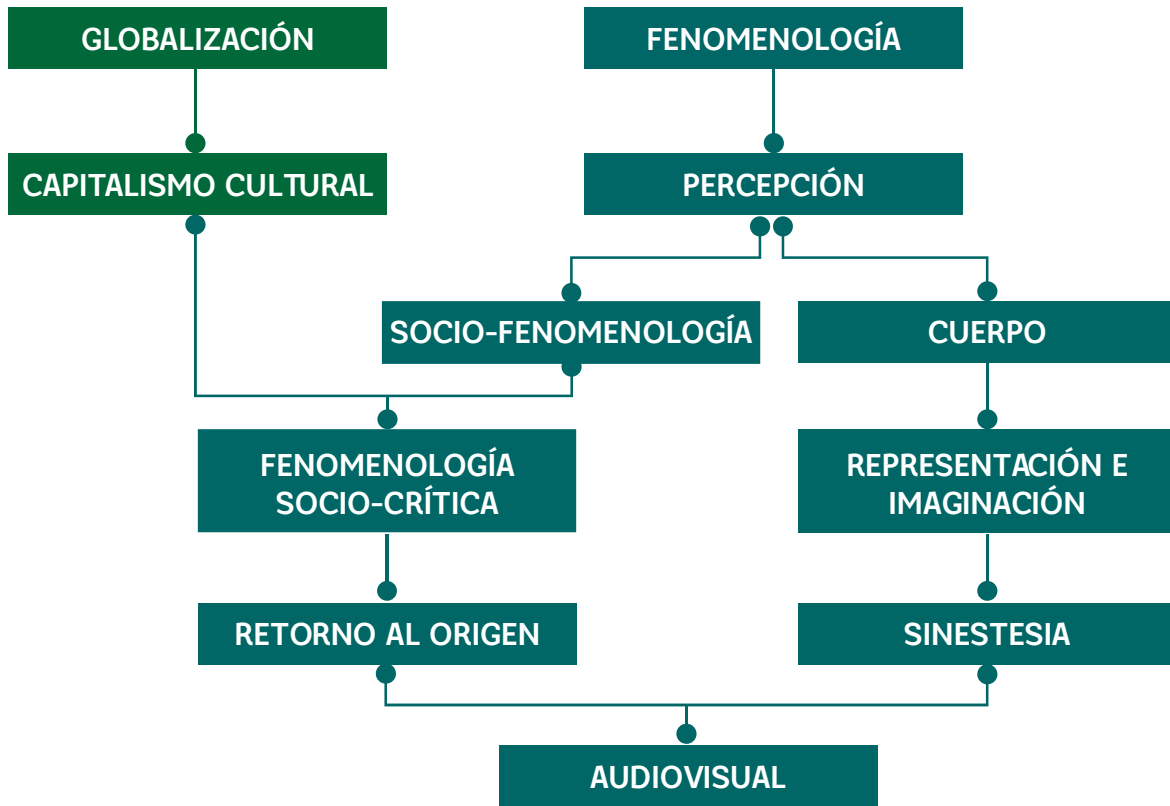
Sustituye la acción de los sentidos no estimulados; justamente, con una prótesis simbólica... que no sustituye órganos ausentes y que no extiende físicamente el radio de acción de cualquier órgano, sino que finge el funcionamiento receptivo de órganos presentes y no estimulados.⁴²

Ante la representación estética en un código audiovisual, se realiza las siguientes combinaciones que nos ayudan a guiar esta construcción visual hacia la memoria y el sabor. Lo cromático conforma una de las principales estructuras de la visualidad, ello responde a la asociación sinestésica sabor-color; hay ciertos colores que nos aluden a aquello que es dulce, como el rojo, o aquello que es ácido como el color del limón. De igual manera funciona la asociación del color con el olfato que nos ayuda a saborear, aunque ciertamente en menor medida. Así, se produce una interacción inmaterial entre cuerpo y representación, donde se genera una adquisición de conocimiento de orden simbólico que circunda entre la certeza y la ilusión, producto de la imaginación, la prótesis simbólica y el fenómeno sinestésico.



SÍNTESIS DE CONTENIDOS





[Fig.4] Síntesis de contenidos del marco teórico.

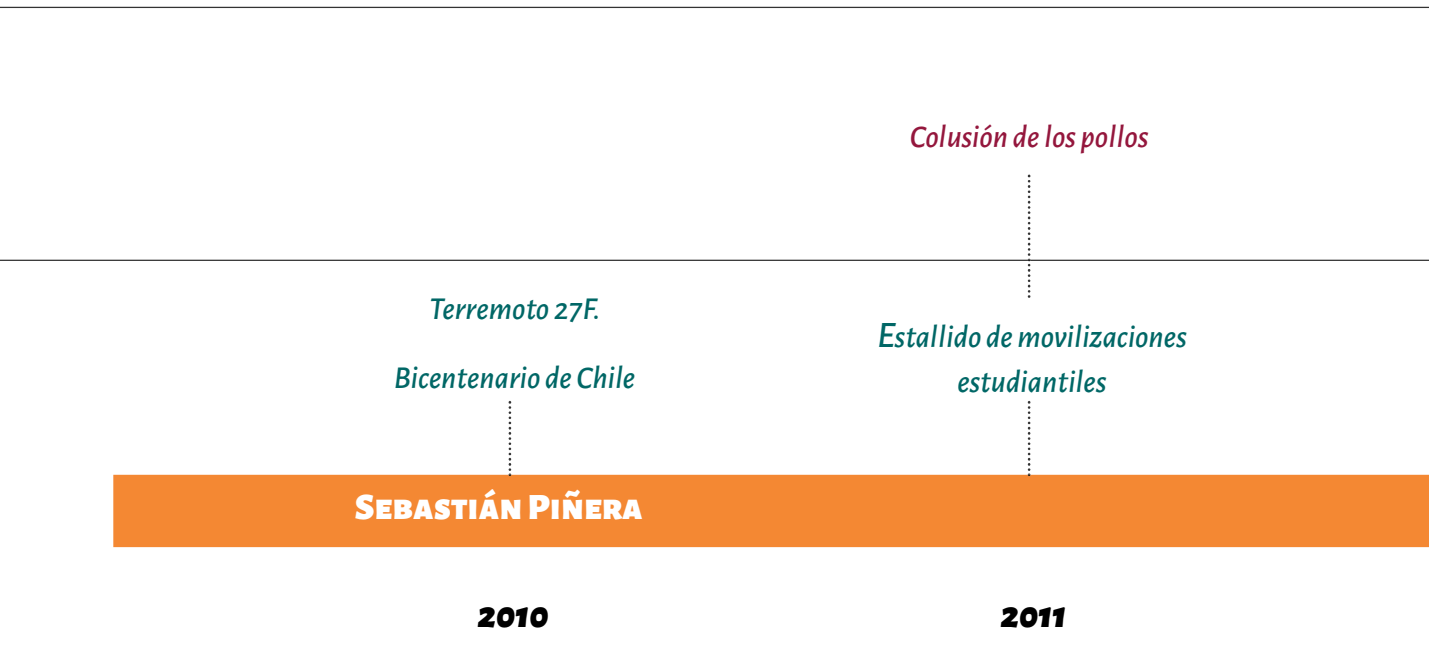
Fuente: Elaboración propia.

2. MARCO DOCUMENTAL

ANTECEDENTES DE LÍNEA DE ALIMENTACIÓN Y PATRIMONIO

Desde el diseño y la interdisciplina se hace un barrido en torno a la línea documental que se está trabajando a nivel de la temática de la alimentación y patrimonio en Chile durante la última década desde el 2009-2019. Los materiales aquí expuestos corresponden a una revisión propiciada por internet, de origen como *Vimeo*, *Youtube*, páginas webs y canales nacionales de señal abierta. Son seleccionados a raíz de su incidencia con el tópico alimentario y con esta investigación. Posteriormente se definen tipologías como: patrimonio, salud y enfermedades y patrimonio gastronómico, y su naturaleza gráfica en el tipo de tratamiento de la información tal cómo: audiovisual, fotografía y editorial web. Para esto, cada documento presenta una ficha técnica, donde se detalla su información y aspectos formales como el nombre, descripción y fuente.

<p>HITOS RELACIONADOS A LA ALIMENTACIÓN</p>	<p><i>15/04 "Día de la cocina Chilena" promulgado por el Ministerio de Agricultura.</i></p> <p><i>15/05 "Día nacional del Pisco"</i></p>
<p>ACONTECIMIENTOS HISTÓRICOS</p>	<p><i>Colusión farmacias</i></p>
<p>PRESIDENTES</p>	<p>MICHELLE BACHELET</p>
<p>AÑO</p>	<p>2009</p>
<p>ANTECEDENTES LÍNEA DOCUMENTAL</p>	



ALIÑO COMPLETO	
Tópico:	<i>Patrimonio</i>
Tratamiento de la información:	<i>Audiovisual</i>
Descripción:	<i>Microdocumental, 20 capítulos</i>
Director/Productor:	<i>Verónica Waissbluth</i>
Fuente:	<i>https://www.cntv.cl/ali-no-completo/cntv/2016-10-05/170951.html</i>

Alianza del pacífico

Asesinato Luchsinger-Mackay

2012

2013

PEBRE CHILE	
Tópico:	<i>Patrimonio gastronómico</i>
Tratamiento de la información:	<i>Editorial web</i>
Descripción:	<i>Blog, corporación por las cocinas de Chile</i>
Director/Productor:	<i>Rodrigo Luco</i>
Fuente:	<i>https://www.pebrechile.cl</i>

CHILEGASTRONOMIA	
Tópico:	<i>Patrimonio gastronómico</i>
Tratamiento de la información:	<i>Editorial web</i>
Descripción:	<i>Portal difusor y agencia en gastro-mkt digital</i>
Director/Productor:	<i>Tamara y Mariana Huerta</i>
Fuente:	<i>https://www.chilegastromonia.cl</i>

Colusión de los pollos

Casos Penta, SQM y Caval.

Colusión de pañales

Colusión del Confort

MICHELLE BACHELET

2014

**Segundo periodo de
la presidenta electa*

2015

¿QUÉ COMES?	
Tópico:	<i>Salud y enfermedades</i>
Tratamiento de la información:	<i>Audiovisual</i>
Descripción:	<i>Programa televisivo</i>
Director/Productor:	<i>TVN</i>
Fuente:	<i>https://www.tvn.cl/programas/quecomes/quecomes-en-tvn-1591768</i>

¿QUÉ COMES?/ “UN UMU EN RAPA NUI”	
Tópico:	<i>Patrimonio gastronómico</i>
Tratamiento de la información:	<i>Audiovisual</i>
Descripción:	<i>Microdocumentales de identidad en la cocina</i>
Director/Productor:	<i>UChile ndigena</i>
Fuente:	<i>https://www.youtube.com/watch?v=ymGR-xyKZxnc&list=PLL-DO8tsdFlkDvTXWv7j-92VBPtki6EFiTw&index=1</i>

Ley 20.606 etiquetado
"ALTO EN"

Gratuidad
educación superior

2016

SELECCIÓN NACIONAL	
Tópico:	<i>Patrimonio gastronómico</i>
Tratamiento de la información:	<i>Audiovisual</i>
Descripción:	<i>Programa televisivo</i>
Director/Productor:	<i>Mega/ Koke Santa Ana</i>
Fuente:	<i>https://www.mega.cl/programas/seleccion-nacional/</i>

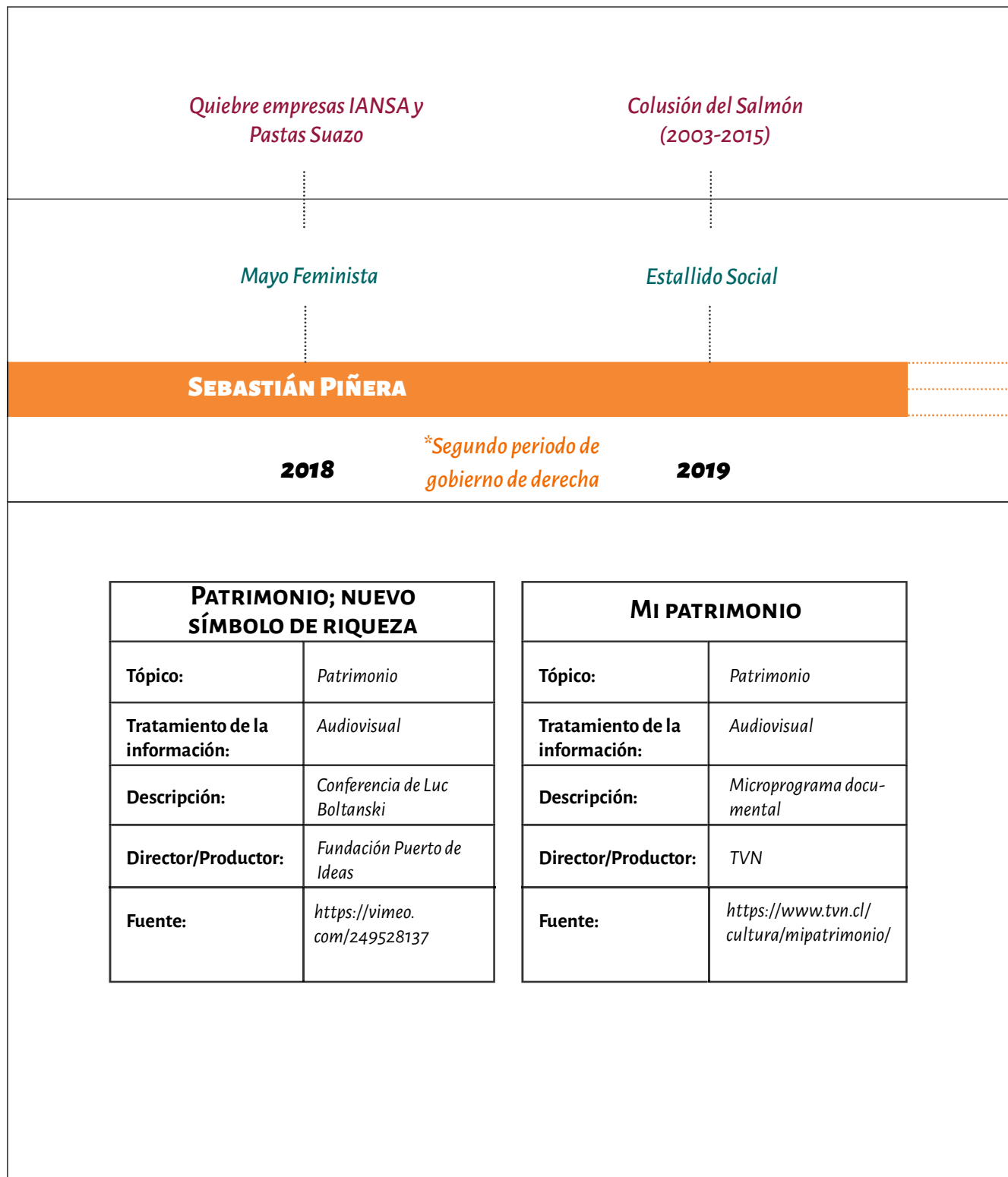
PLATO ÚNICO	
Tópico:	<i>Patrimonio gastronómico</i>
Tratamiento de la información:	<i>Audiovisual</i>
Descripción:	<i>Programa televisivo y señal online</i>
Director/Productor:	<i>Jaime Landeros/ Marcelo Cicali</i>
Fuente:	<i>https://www.13.cl/programas/sabado-de-reportajes/plato-unico http://www.hornoferoz.cl/</i>

*Despenalización aborto
tres causales*

2017

IMAGEN CHILE	
Tópico:	<i>Patrimonio gastronómico</i>
Tratamiento de la información:	<i>Audiovisual</i>
Descripción:	<i>Video realizado para Fundación Imagen Chile</i>
Director/Productor:	<i>Estudio Prende</i>
Fuente:	<i>https://vimeo.com/166329147</i>

PATRIMONIOS CULINARIOS CHILENOS Y LATINOAMERICANOS:	
Tópico:	<i>Patrimonio gastronómico</i>
Tratamiento de la información:	<i>Audiovisual</i>
Descripción:	<i>Conversatorio con S. Montecino, C. Sciolla...</i>
Director/Productor:	<i>Fundación Puerto Ideas</i>
Fuente:	<i>https://vimeo.com/249528137/</i>





“Aliño Completo”
Capítulo “La Marraqueta”.



¿Qué comes?
TVN



“Selección Nacional”
Capítulo 13.

“Plato único”
Capítulo “Los Chupes”



“Imagen Chile”,
Gastronomía Chilena



“Mi Patrimonio”
Recolectora de Morchella



3. TRABAJO DE CAMPO

3.1 RECOPIACIÓN DE DATOS

REGIÓN DE ÑUBLE Y BIOBÍO

La Región del Biobío es la segunda más importante del país después de Santiago, el área Metropolitana del Gran Concepción es el segundo conglomerado urbano de Chile. En esta zona convergen diversas actividades económicas que alimentan al país, rubros como la siderurgia, la agricultura tradicional, la industria de la celulosa, entre otras. Esta región alberga gran cantidad de ciudades y comunas. Sin embargo, a partir del 2018 nace la Región del Ñuble, se segrega del Biobío toda su parte norte, contando ahora con Chillán como capital regional e integrada por las nuevas provincias de Diguillín, Punilla e Itata, las que a su vez tienen como capitales provinciales a las comunas de Bulnes, San Carlos y Quirihue, respectivamente.

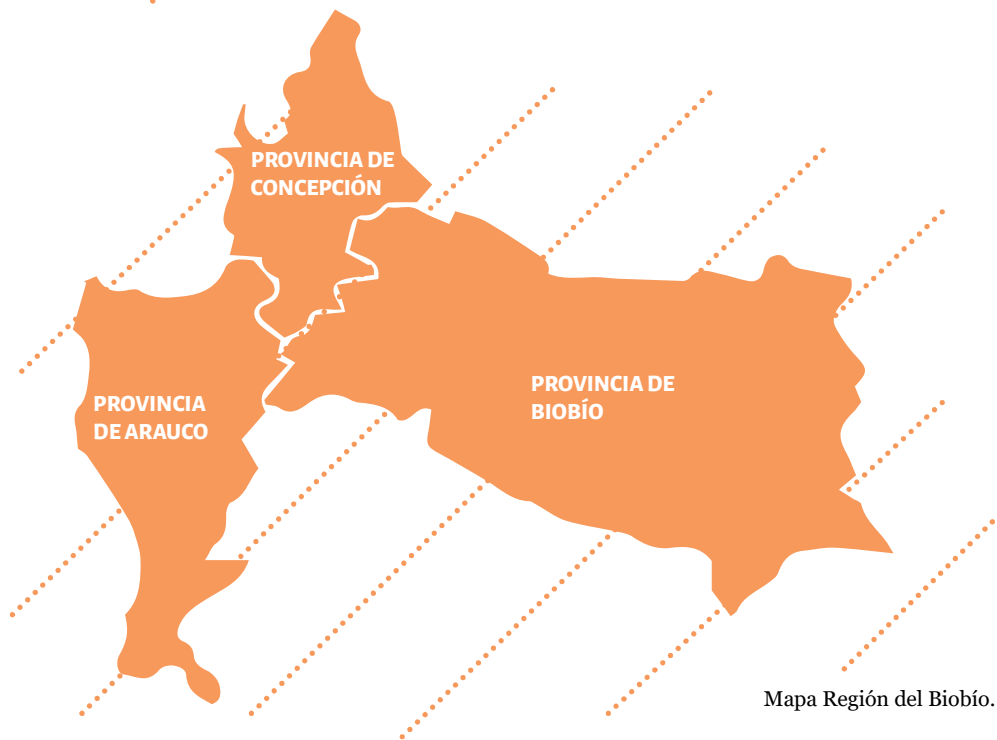
La provincia de Ñuble abarca un área de 13.178,5 km², que corresponde a un 35,6% de superficie de la región del Biobío, ocupando el segundo lugar luego de la provincia de Biobío (14.987 km², un 40,4% de la superficie regional). La nueva XVI región de Ñuble abarca el área comprendida por la antes provincia de Ñuble. La distribución de superficie entre las nuevas provincias otorga 5.229,5 km² a Diguillín (39,7%); 5.202,5 km² a Punilla (39,5%) y 2.746,5 km² a Itata (20,8%).⁴³

De esta forma nos encontramos con un reciente cambio en la historia, de modo que parece menester ahondar y poner la mirada sobre estas regiones, con el propósito de relevar el patrimonio gastronómico hallado en la montaña de esta nueva región, distendiéndose del valor gastronómico y cultural de la amplia región del Biobío, potenciado principalmente por su costa, acceso a los recursos del mar y su importancia en el desarrollo de la sociedad. Así, consideramos pertinente que podamos identificar elementos identitarios de las zonas, que parecen más esclarecidos a la luz de esta actualidad territorial. En este caso ahondamos en la nueva Región de Ñuble, adentrándonos hacia la cordillera y ubicarnos en Los Lleuques, perteneciente a la comuna de Pinto, de la provincia de Diguillín.

[43] Biblioteca del Congreso Nacional de Chile. *Creación de la XVI Región de Ñuble*. Consultado el 10 de mayo de 2019. Disponible en: <https://www.bcn.cl/siit/actualidad-territorial/nueva-region-de-nuble>



Mapa Región de Ñuble.



Mapa Región del Biobío.

COMUNA DE PINTO

Pinto es una comuna de la Provincia de Diguillín, la más grande de la Región de Ñuble, al norte limita con Coihueco, al oeste con Chillán y San Ignacio, al sur con El Carmen y Antuco, perteneciente al Biobío, y al este con la provincia de Neuquén de Argentina. Pinto fue fundado oficialmente el 6 de octubre de 1860, ubicado en la cuenca hidrográfica del río Ñuble.

Esta zona está definida por dos sectores, el primero por montaña y sus esteros, el segundo por sus planicies aptas para cultivo y crías de animales. Desde el este existe un amplio desarrollo del turismo, por las termas, centros de sky y hoteles, descendiendo por la ruta existen otras localidades, como Las Trancas, Los Lleuques, Recinto, El Rosal, El Chacay, Los Pellines, entre otras.

3.2 OBSERVACIÓN PARTICIPANTE

LOS LLEUQUES

Del árbol nativo Lleuque. Es una zona precordillerana ubicada en la ruta que une a la capital regional con las termas de Chillán, perteneciente a la Comuna de Pinto, en la Provincia de Diguillín.

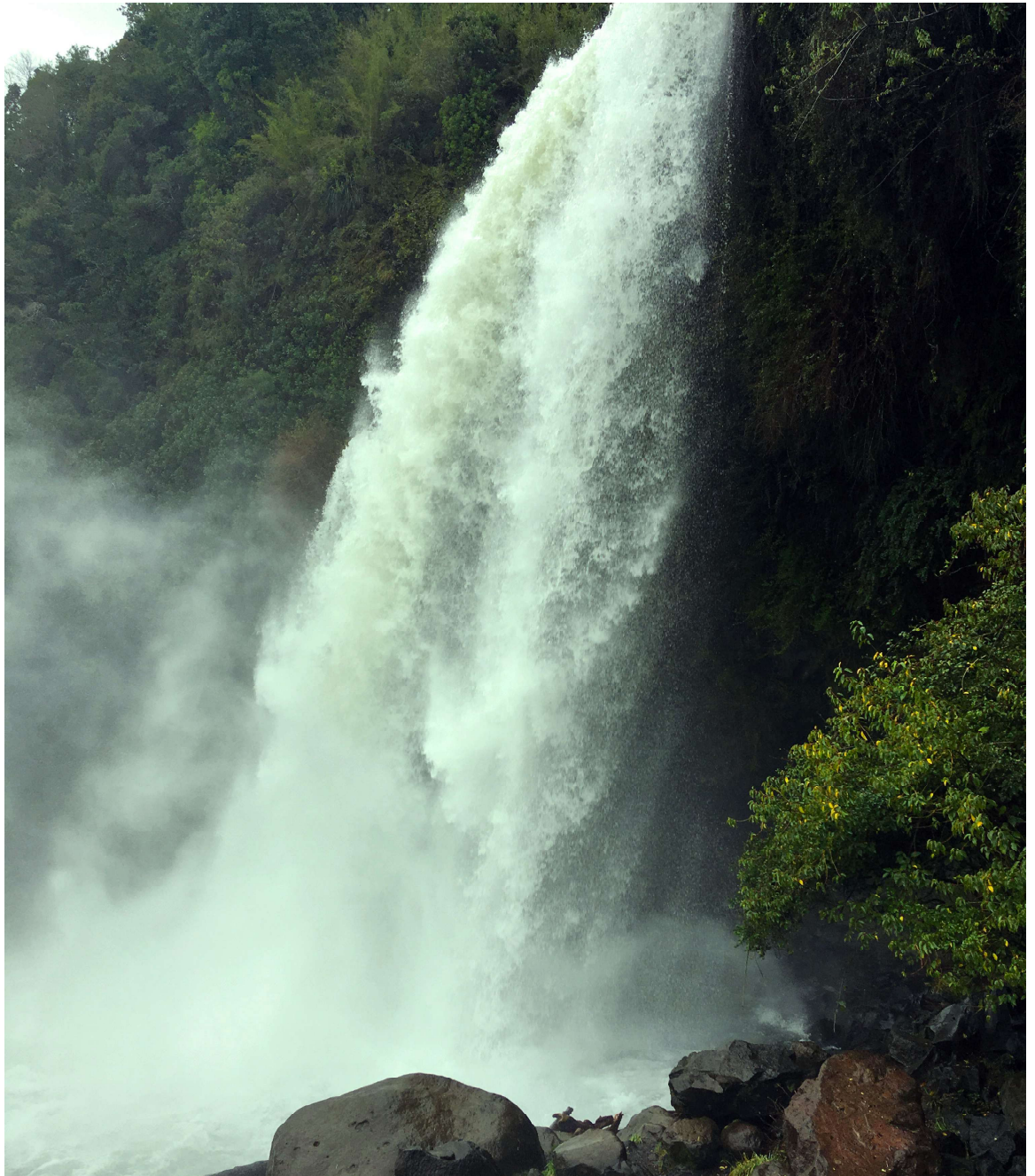
En el lugar se impone un abundante bosque nativo, principalmente compuesto por especies como avellano chileno, copihues, boldo, mañío, hualles, robles y lleuques, árbol nativo que cuentan que bajo su sombra presidió la fundación del pueblo y de allí el nombre de la localidad.

El pueblo está bordeado por el Río Renegado, en su extremo oriente y por el sur por el Río Diguillín, ambos ríos se reúnen en una cascada conocida como el Salto del Renegado, una caída de agua de más de 40 metros de altura, de la cual conforma uno de los principales puntos de atracción turística, junto con otros lugares del sector asentados a las orillas de los ríos, conocidos como; “El Salto Chico”, “Las Turbinas” provenientes de El Renegado, también por el cauce de El Diguillín, está Atacalco, donde se encuentra el camino hacia la reserva nacional Ñuble e inspiró al gran cantautor Patricio Manns a componer “Arriba en la cordillera”. El río sigue su curso por “La piedra del Manzano” y “Agua bonita”, para juntarse en “Las Turbinas” con El Renegado. Estos nombres corresponden a denominaciones populares dadas por la tradición oral que los preserva.

En la ruta principal, se encuentran varios puntos de comercio, tiendas de ropa, artesanía y víveres que abastecen al pueblo y sus visitantes, donde se puede encontrar malta con harina de avellanas, tortillas de rescoldo, pan amasado, pastelería, harina tostada, mermeladas, huevos, miel, longanizas de Chillán, etc.



Vista al bosque, febrero 2019.
Registro personal



Cascada "El Renegado." Las Turbinas.
Julio 2019. Registro personal.



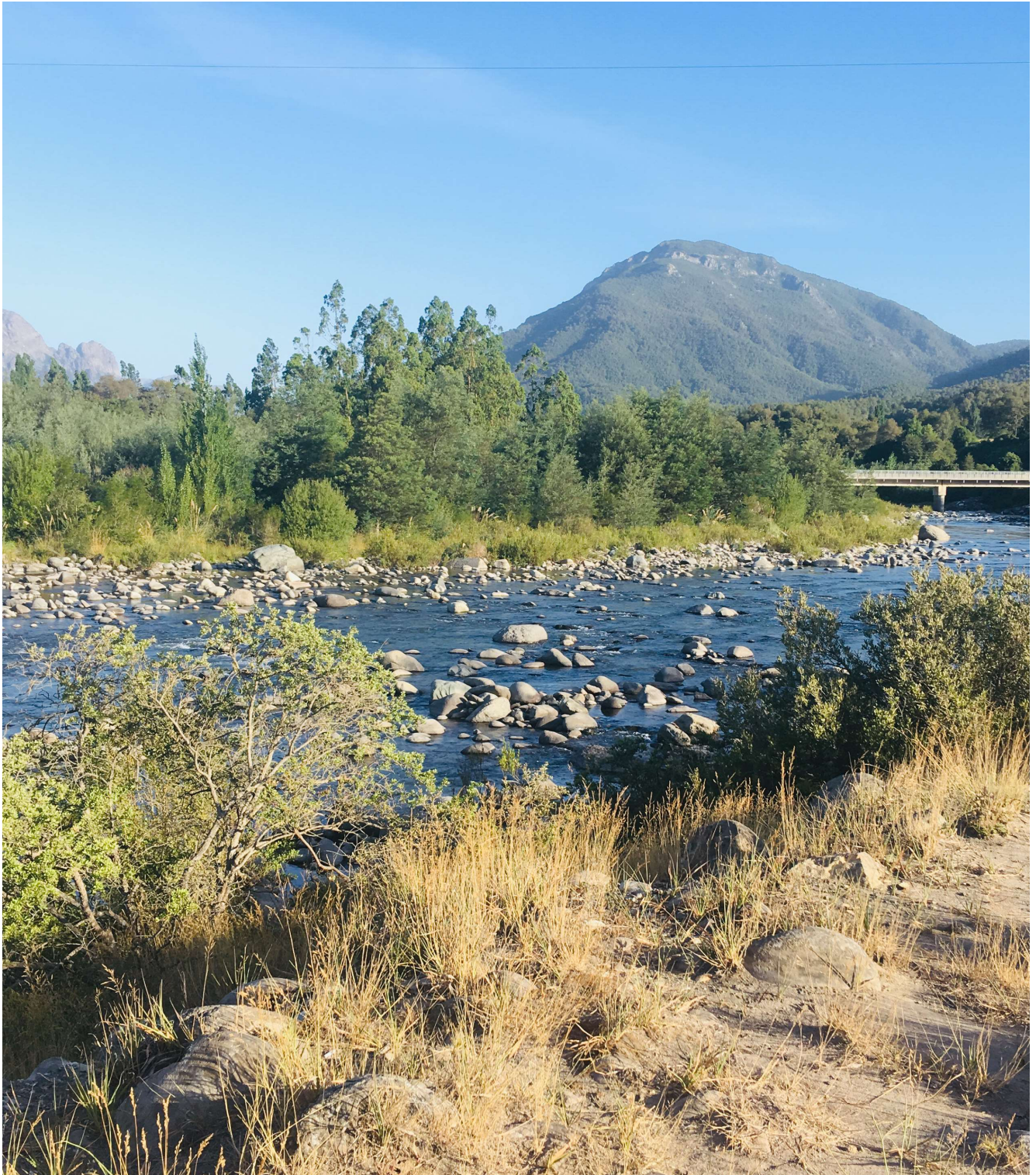
Río "El Renegado."
Julio 2019. Registro personal.

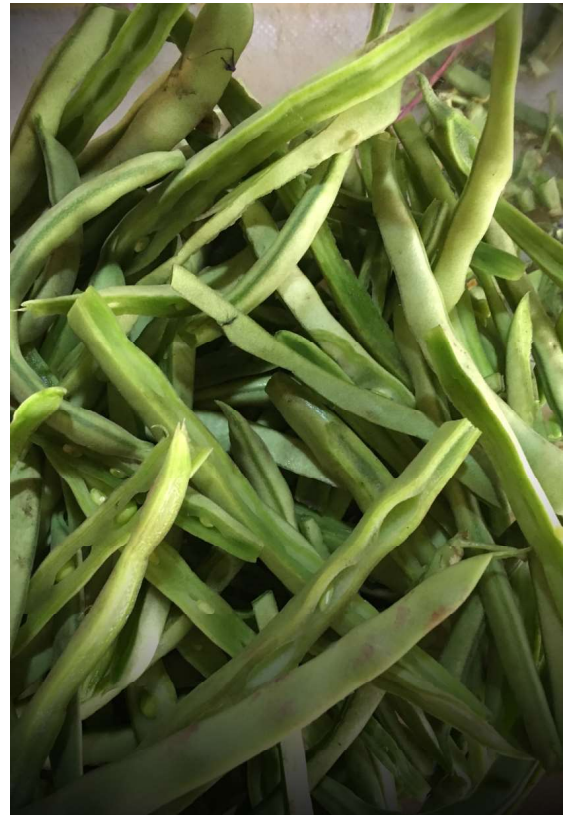
El clima del lugar es templado cálido, permitiendo en el verano altas temperaturas que reciben el apogeo de veraneantes, y durante el invierno la cercanía de la cordillera y de los cerros propician las abundantes lluvias y la caída de nieve que acoge a los turistas en las termas. Durante febrero se celebra la semana Lleuquina, en la cual se realiza la trilla a yegua suelta, rememorando a la tradición y conmemorando la cosecha del trigo, para luego utilizarlo como harina. Esta actividad reúne a toda la gente del pueblo, además de los aldeaños y los turistas que están por la zona.

Es en esta época en donde comienzan a emerger los frutos más característicos de la zona, es el tiempo de esplendor de la segunda flor de la frambuesa, las moras empiezan a madurar, el maqui está en su punto y las avellanas se ponen cada vez más coloradas para cosecharlas en marzo.

Producto del verano y del ajetreo de turistas, emergen distintos provechos comerciales para el lugar, tales como tortillas al rescoldo, pan amasado, harina tostada, mermeladas, entre otros. Luego, adentrándose al otoño, durante abril se celebra la fiesta de la Avellana, en la cual se juntan artistas, artesanía local, comidas típicas y cervezas artesanales de la zona.

A la derecha: Río Diguillín.
Febrero 2019. Registro personal.





En relación a lo alimentario, durante el verano se cosechan los frutos de temporada, las huertas locales producen alimentos para consumo propio como papas, betarraga, zanahoria, porotos granados, cebollas, choclo, zapallos, lechuga, repollo, frambuesas, arándanos, frutillas, trigo, algunas hierbas como, cilantro, orégano, laurel, matisco, chascú y romero.

La temporada de frambuesas y la recolección de los frutos, es una época en la cual se provee a la gente de alrededor de trabajo, las grandes melgas de frambuesas requieren del oficio de numerosas personas, para producir fruta de exportación. De esta manera, en el campo de los Lleuques y las localidades vecinas, la cosecha de frutillas, frambuesas y arándanos se vuelve un trabajo de temporada para los habitantes de la zona. Finalizando el trabajo, se celebra con un asado por parte del dueño de la producción.

A su vez, en el verano la concentración de personas permite el desarrollo comercial para algunas personas, fomentando el turismo y la economía. Es el caso de María Rodríguez, conocida como la Sra. Nena, quien es famosa por sus tortillas al rescoldo, justo en el paso en el camino a el puente Atacalco, donde está el acceso a la reserva nacional Ñuble y uno de los pozones más grandes que reúne más personas en el Diguillín.

Arriba: zapallo italiano y porotos verdes de la huerta local.

Abajo: frambuesas de exportación. Febrero 2019. Registro personal.

[44] María Rodríguez. Entrevista personal. Febrero 2019.

Son pocas partes donde se mantiene la tortilla de rescoldo, porque hay partes que la tortilla de El Chacay pa arriba, la están haciendo con aceite, aceite de freír y no están quedando na` muy buenas. Todo el sector de Recinto por ahí no la encuentran muy buenas las tortillas.⁴⁴

La Sra. Nena es una de las pocas mujeres que a estas alturas mantiene la tradición de la preparación de la tortilla de rescoldo, es un trabajo arduo que le produce ingresos a partir de su conocimiento y entrega a la cocina y que además ella disfruta. A partir de ello que en la época de veraneantes, comienza el apogeo de la tortilla para vender, además de la que hace para consumo cotidiano en su casa.

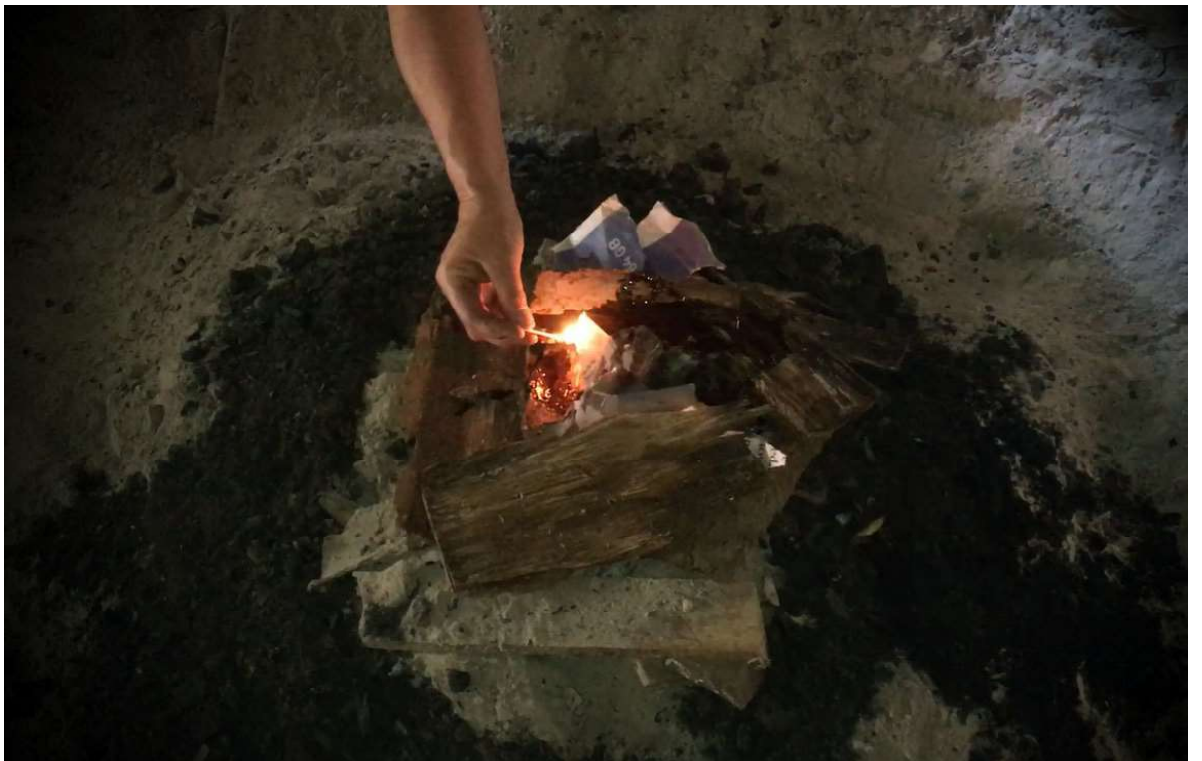
La tortilla de rescoldo responde directamente al elemento fuego y lo que ello provee. El lenguaje inmerso en ella tiene que ver con la experiencia de manejar cada detalle, ya que este tipo de preparación adquiere su dificultad en el tiempo que requiere y la utilización de un fogón, imprescindible para su realización. El consumo es cotidiano como el pan que acompaña nuestras comidas al desayuno, almuerzo, once y cena.

Arriba: volcán de harina, amasado tortilla al rescoldo.
Abajo: Sra. Nena Rodríguez, productora de tortillas.
Febrero 2019.
Registro personal.





Arriba: Tortilla con ceniza
Abajo: Prendiendo el fuego.
Febrero 2019. Registro
personal.





Arriba: Tortilla con ceniza
Abajo: Cartel de Tortillas.
Febrero 2019. Registro
personal.







Arriba y abajo: Carteles de los negocios de la avenida principal. Julio 2019. Registro personal.



El pan, como en muchas culturas, a menudo constituye una de las bases de la alimentación, las virtudes de la harina permiten que su consumo sea muy variado, es por ello que existen muchas variedades de masas de consumo cotidiano, como el pan amasado, las tortillas, las sopaipillas, churrascas y empanadas que son cocinadas a leña, en fogones, cocinas, hornos o parrillas.

Por otro lado, el consumo de harina no se da tan solo en masas, sino también en el consumo de harina tostada, realizado a partir de tostar los granos de trigo en una callana.

Respecto a eso don Benito, esposo de la Sra. Nena, dice:

*Nosotros nos criamos con la harinita tostada, el caldito de papas con harina en las mañanas, y un pedacito de pan amasado que nos daban, y ese era el desayuno.*⁴⁵

Sin embargo, la comida del campo debe ser contundente, correspondiendo al gasto energético que supone el trabajo, pero *con esas comidas modernas que digo yo, uno que no tiene costumbre, se siente mal con esas comidas... son muy débiles, antiguamente se hacían esas comidas con grasa de ganado, la manteca de chanco, hacían el pan con chicharrones, tortillas...*⁴⁶

La Sra Mireya, es productora de harina tostada, vende todo el año y cuenta que; *la harina se la puede comer por ejemplo, a mi me compran en el invierno los viejitos y se hacen los 'pavo' eso es con salao', fríen cebolla con aceite después le echan agüita y van haciendo el pavo. El ulpo también ese es dulce.*⁴⁷

[45] Don Benito. Entrevista personal. Julio 2019.

[46] María Rodríguez. Op. cit.,

[47] Mireya Monsalve. Entrevista personal. Julio 2019.

Arriba: sopaipillas.
Abajo: pan amasado.
Febrero 2019. Registro personal.

3.3 ANÁLISIS DE DATOS

[48] María Rodríguez. Op. cit.,

[49] Mireya Monsalve. Op. cit.,

[50] María Rodríguez. Op. cit.,

La importancia de hacerse acreedor de los recursos de la zona, implica la calidad y la frescura, además de asegurarse de que se contribuye a una economía local. En la zona de los Lleuques, son varios los fundos en los cuales se siembra trigo, el cual se trilla en febrero, sin embargo, la mayoría se utiliza para consumo propio, propiciando el uso del suelo, la economía doméstica y la calidad del grano.

Estas son las costumbres que hacen que un producto tenga su propia identidad, aquellos estilos que van de la mano de la persona que los prepara, es por ello que los recursos adquieren importancia, porque a cada uno se le adjudica una propiedad distinta, tal como que *la manteca de cerdo hace la masa mas crujiente*,⁴⁸ en el caso de las tortillas, o que para la harina tostada la Sra. Mireya dice: *Hay varios tipos de trigo pero el que yo uso es específico, mis cuñados siembran, yo le compro directo adonde cosechan*.⁴⁹

De la mano de los ingredientes está la forma de preparación y sus determinadas prácticas y habilidades, para la manipulación del trigo y la harina, frente a estas prácticas de la tortilla y harina tostada, el fuego y el calor es un factor predominante, la tortilla de rescoldo tiene su dificultad en su cocción, y la harina en el tostado, en el cual se utiliza carbón y leña de la zona, un fogón y una callana.

El pan y la harina tostada, vienen a revelar una un ingrediente primordial que es el trigo, y con ello distintas preparaciones tradicionales, que hasta el día de hoy siguen vigente, ... *la tortilla puede estar todo el verano... que aquí baja mucha gente al río y a la reserva*.⁵⁰ Sin embargo, en los tiempos donde ya no acude la gente, la producción se vuelve personal y más variada. En invierno la Sra. Nena, ya no hace tortillas en demasía, sino que junto a una pequeña cantidad para su consumo diario, lo acompaña con pan amasado y sopaipillas, especiales para las épocas frías.

Ahora bien, una de la problemáticas de la actualidad, es que las nuevas generaciones ya no se interesan por el saber-hacer que tenían sus ancestros, y es ahí donde la identidad y las tradiciones entran en crisis. Dado este escenario, nos encontramos hoy en un punto de inflexión en cuanto a las tradiciones, si bien la historia es dinámica, quizás nos enfrentemos a las últimas generaciones que preservan el saber-hacer en el campo, el avance de la modernidad a diferentes poblados, incide en sus recursos, prácticas y tradiciones, y frente al paso del tiempo, es probable que algunas tradiciones mueran de la mano de quien las hace, las personas van envejeciendo y con ello sus habilidades y mañas, junto con el desgaste que el mismo trabajo produce.



III. PROYECTACIÓN



PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE DISEÑO

EL AUDIOVISUAL COMO DISPOSITIVO DE PRODUCCIÓN DE LO IMAGINARIO

El espacio a explorar en este proyecto corresponde a aquel hábitat en el cual logramos observar autenticidades y tradiciones en el territorio y las personas, por lo cual la alimentación desde la mirada del diseño y su implicancia en la relación de los individuos con los alimentos y el comer, viene a revelar y poner en valor el patrimonio inmaterial alimentario.

De esta manera, el diseño viene a ser intermediario entre las personas, el territorio y los medios en los cuales hoy en día reside la imagen. Lo audiovisual como dispositivo de producción de lo imaginario, como herramienta para preservar la imagen de la memoria colectiva. A raíz de los tiempos actuales en los que nos encontramos, nos parece pertinente enlazar la problemática de la globalización hacia una herramienta que permita a esta investigación tomar forma hacia una perspectiva de diseño en el área audiovisual, como aquello que permite una producción de lo imaginario y por tanto encarece el valor de la transmisión de saberes a través de nuevos medios y dispositivos que se encuentran disponibles hoy en la cotidianidad.

Tanto la informática como la tecnología digital han permitido integrar datos que habían estado indefectiblemente separados: imágenes, sonidos y palabras, y a la vez han generado un mecanismo iterativo de producción masiva que sincroniza los procesos de retención consciente del público, determinando maneras inéditas de relación con lo simbólico. Así, lo industrial se integra a los procesos logísticos de transmisión y de comunicación en la difusión de los saberes. La informática, las telecomunicaciones y el audiovisual sostienen la producción de lo simbólico y garantizan la asimilación de la realidad.⁵⁰

[50] Juan Parra. "El objeto audiovisual y la industrialización de la conciencia. *Trilogía, Ciencia, Tecnología y Sociedad*, n°10. (2014) p. 93

[51] Juan Parra. *Ibíd.*, p. 91

[52] *Ibíd.* p. 96

Es necesario pensar el fenómeno audiovisual sin preocuparse de los medios de transmisión, sino en la transmisión misma, que viene a develar uno de los objetivos de poner en valor la memoria colectiva mediante distintos tipos de transmisión de las tradiciones. Por tanto, refiriéndose a los objetos audiovisuales, se revela hoy en día gracias a la globalización el aumento de dispositivos tecnológicos, que propician una fusión entre percepción y retención consciente, por lo cual gradualmente el cerebro y conciencia comienzan a descansar sobre estos dispositivos técnicos. Así, es que lo simbólico ahora puede producirse y almacenarse en soportes, que construyen según el filósofo Bernard Stiegler una retención terciaria, es decir, *almacenamiento físico de datos simbólicos que garantizan la memoria colectiva*.⁵¹

Desde esta perspectiva, nos parece oportuno guiar esta investigación hacia la producción de imágenes que propician esta transmisión de saberes en torno a lo tradicional, la herencia y patrimonio. De esta manera, la estimulación de los sentidos se hace más adecuada en el desarrollo de la sinestesia y de traer el sabor a la memoria.

Con el objeto audiovisual el proceso epiflogénico, es decir, la retención terciaria, no solo adquiere un valor inconmensurable para la fabricación de la cultura sino que amenaza con la disolución de esta. Es lo que Stiegler vaticina como el «riesgo de agotar el deseo de historias» y que adquiere proporciones de orden apocalíptico, bajo el esquema de lo cultural, de la herencia y de lo patrimonial.⁵²

Ahora bien, esto refiere a cuando la industria confluye para instaurarse en el mundo para lograr una universalidad tecnológica, política, cultural, económica, entre otras, que llamamos globalización, como aquello que pretende corroer manifestaciones identitarias y transformar lo local en global. Sin embargo, tomar las herramientas para aprovecharlas con fines de propiciar y mantener el patrimonio cultural inmaterial coincide con un camino de interés hacia la cultura.

Por lo tanto, el problema general de este proyecto se determina en como relacionar coherentemente, por medio de la imagen audiovisual, la disciplina del diseño con el tópico alimentario y el patrimonio. Bajo esta perspectiva el proyecto se configura como, la realización de una investigación aplicada, acerca del patrimonio gastronómico del campo, permitiendo así mejorar la relación entre las personas, el territorio y alimento, por medio de la sinestesia producida en la imagen audiovisual.



CONCEPTUALIZACIÓN

A raíz de los datos que han sido levantados por medio del trabajo etnográfico, este proyecto tomará las características de un micro-documental o micrometraje, es decir, los datos que hemos recopilado serán mostrados de forma rápida, de manera que sean mayormente asimilados por la mente de quien los recepcione. Las ventajas de este formato permiten que sea un material con posibilidad de exhibirse de manera rápida, instantánea y con mayor difusión. Frente a esto, existen plataformas como Instagram, Youtube, Vímeo, Twitter y Facebook que difunden el material a disposición de todo el mundo.

Para la realización de la propuesta audiovisual con carácter fenomenológico, se tomará en cuenta la investigación realizada en el marco teórico. La “**antropología culinaria**” es el lenguaje inmerso en la alimentación por medio de los ingredientes y sus formas de consumo, desde la mirada de la interpretación conceptual y simbólica en torno a las costumbres y tradiciones dentro de un sistema alimentario. Por lo cual, las significaciones arraigadas a las preparaciones presentadas debe ser lo que se refleje en las imágenes propuestas, las determinadas habilidades de las personas es lo que se halla de forma auténtica. De tal manera, se articulan elementos identitarios y procesos de apropiación desde el espacio cotidiano de la alimentación.

El despertar los sentidos que están bloqueados por la imagen audiovisual, es decir, el gusto, olfato y tacto, tanto así como el recuerdo y la evocación de sensaciones pertinentes a lo que la comida refleja, viene a revelar un “retorno al origen”, como metáfora de comprender las raíces de lo que es la alimentación en la actualidad, como sistema de **pertenencia**, donde se remiten a los sentimientos de arraigo, aludiendo a la memoria colectiva. Los sabores presentes tienen sus representaciones visuales que aluden a su sabor, en una dimensión limitada de sentidos, estas sugieren al color principalmente, donde podemos deducir si es dulce, salado, amargo, picante o fresco, estos son llamados “**gustemas**.” La apariencia “**estética**” también viene a revelar la esencia de un plato, lo primero que podemos percibir es

el cómo se ve, y después entender la preparación, sus oposiciones de cantidad, contraste de colores, combinaciones, morfología y la vajilla correspondiente. Las habilidades y mañas son conocidas como “**técnicas culinarias**”, que corresponde a todo el contenido de la preparación, las texturas, olores, combinaciones, estilos e intuición. Traer a la memoria sensaciones de sabor u olor de alguna preparación como manera mantener los sabores de la memoria individual y colectiva por medio de representaciones sensibles que ayudan a mejorar el vínculo las personas y su alimentación.

Para el desarrollo de la propuesta, es necesario conocer la construcción visual de una imagen, para ello existe un análisis semiótico que debemos considerar en función del desarrollo de códigos visuales.

CONSTRUCCIÓN VISUAL

Cuando hablamos de representación estética y construcción audiovisual, nos referimos al lenguaje inmerso en ello, es decir, sistemas de significación y sus códigos. En el ámbito de la construcción visual existen códigos que nos ayudan a guiar estos sistemas, estos son:

Narrativo: constituido por la puesta en escena, también por la gestualidad es el relato, es aquello que la imagen nos cuenta.

Encadre: porción de la realidad que se decide registrar y por ello enmarcar con la cámara. Existen dos ejes: la horizontalidad y la mantención de la línea imaginaria.

Angulación de la toma: angulación de la cámara en relación al objeto registrado. Frontal, cenital (a plomo), picado, contrapicado e inverso del plomo.

Escala de plano: corresponde a si es cercano o lejano. Plano general (conjunto), primer plano, primerísimo, plano americano, plano medio.

Dentro de estos códigos, corresponde analizar desde una perspectiva de imagen y fotografía, en lo cual los ámbitos pertinentes son:

Tratamiento cromático: responde a una categorización cultural. Cada dispositivo cromático vehiculiza información desde el punto de vista de la lectura. Lo cromático es un dispositivo donde se controla el croma, la saturación y el brillo.

Lingüístico: corresponde a lo que incorpora la fotografía más textos lingüísticos. La música como vehiculizador de la información pulsional. La transcripción gráfica de las letras (tamaño, curvatura, imagen).

REFERENTES

Este proceso de búsqueda de referentes corresponde a la etapa de análisis visual de documentos que pertenecen a la temática alimentaria, gastronómica y con el foco puesto en el patrimonio que ello representa. A su vez, la mirada también se orienta a la preocupación que se genera a nivel mundial en plataformas de acceso universal como *Netflix*, que conforma una contribución en el Food Design, como forma de mejorar la relación entre las personas y su comida, cotidianeidad y alimentación. Los documentos aquí expuestos corresponden a una revisión propiciada por internet, de origen como *Vimeo*, *Netflix* y *Youtube*.



NOMBRE:	<i>Plato único</i>	AÑO: 2016
DIRECTOR/ PRODUCTOR:	<i>Jaime Landeros, Marcelo Cicali.</i>	
DESCRIPCIÓN:	<i>Programa televisivo, 3 temporadas de 12 capítulos</i>	
PAÍS:	<i>Chile</i>	
PLATAFORMA:	<i>Vídeo</i>	
RESEÑA:	<i>Programa que busca recorrer la geografía gastronómica nacional a través de sus platos más emblemáticos. Se trata de una dinámica plagada de sabores, olores, texturas y preparaciones que prometen hacer recorrer, en cada capítulo, la historia, la esencia y las variedades en torno a la cocina que nos identifica como país.</i>	

Detalles: Apertura (Capítulo 4, temporada 3 “La panadería ” 48:17)

Narrativa visual: El relato está guiado por el conductor, en primera persona narra en modo dialogado con las personas que presenta, haciendo hincapié en el estilo, consumo y maneras de mesa.

Encuadre: Horizontal.

Angulación de la toma: Frontal.

Escala de plano: Primer plano (entrevista y comida), plano medio (preparación), plano general (contexto).

Lingüístico: Incorpora señalizaciones del entorno, carteles, incorporando texto digital y animación gráfica. Musicalizado por Inti-Illimani (cuerdas y viento).

Tratamiento cromático: Dado por la espacialidad e ingredientes de las preparaciones.



NOMBRE:	<i>Cooked</i>	AÑO: 2016
DIRECTOR/ PRODUCTOR:	<i>Michael Pollan, Alex Gibney.</i>	
DESCRIPCIÓN:	<i>Miniserie, 4 capítulos</i>	
PAÍS:	<i>E.E.U.U</i>	
PLATAFORMA:	<i>Netflix</i>	
RESEÑA:	<i>4 mini episodios donde se muestra la necesidad humana primordial para cocinar y emite un apasionado dictamen por la necesidad de volver a la cocina con el fin de recuperar las tradiciones perdidas y restablecer el equilibrio en nuestras vidas.</i>	

Detalles: Capítulo 3, temporada 1 “Aire ” 53:00

Narrativa visual: El relato se conforma por múltiples narradores que cuentan la historia desde una perspectiva secundaria.

Encuadre: horizontal.

Angulación de la toma: frontal, cenital y contrapicado.

Escala de plano: primer plano (ingredientes), plano medio (preparación), plano general (contexto).

Lingüístico: Incorpora texto digital a gran escala, señalizaciones y carteles de entorno. Música asiática.

Tratamiento cromático: Dado por la espacialidad e ingredientes de las preparaciones, en torno al calor y el aceite.



NOMBRE:	<i>Sal, grasa, ácido, calor</i>	AÑO: 2018
DIRECTOR/ PRODUCTOR:	<i>Alex Gibney, Samin Nosrat, Stacey Offman.</i>	
DESCRIPCIÓN:	<i>Serie, 1 temporada de 4 capítulos.</i>	
PAÍS:	<i>E.E.U.U</i>	
PLATAFORMA:	<i>Netflix</i>	
RESEÑA:	<i>La cocinera y escritora gastronómica Samin Nosrat recorre el mundo en busca de claves para lograr maravillosos platos y técnicas culinarias, y comparte útiles consejos.</i>	

Detalles: Capítulo 3, temporada 1 “Ácido ” 40:20

Narrativa visual: El relato está guiado por la protagonista, irguiendo su biografía en función del viaje y las experiencias.

Encuadre: horizontal.

Angulación de la toma: frontal, cenital y contrapicado.

Escala de plano: primer plano (ingredientes), plano medio (preparación), plano general (contexto).

Lingüístico: Incorpora texto digital a gran escala,
Musica mexicana; cuerdas y percusión.

Tratamiento cromático: Dado por la espacialidad e ingredientes de las preparaciones, en torno a lo ácido (naranja y amarillo) y fresco (verde).



NOMBRE:	<i>Street Food</i>	AÑO: 2019
DIRECTOR/ PRODUCTOR:	<i>David Gelb</i>	
DESCRIPCIÓN:	<i>Serie documental, 1 temporada, 9 capítulos</i>	
PAÍS:	<i>E.E.U.U</i>	
PLATAFORMA:	<i>Netflix</i>	
RESEÑA:	<i>Serie documental sociocultural que emprende un viaje cultural por el mundo para conocer a quienes crean los platos de comida callejera más deliciosos.</i>	

Detalles: Capítulo 1, temporada 1 “Bangkok, Tailandia ” 30:00

Narrativa visual: El relato se conforma por múltiples narradores que cuentan la historia desde una perspectiva secundaria.

Encuadre: horizontal.

Angulación de la toma: frontal, cenital y contrapicado.

Escala de plano: primer plano (ingredientes), plano medio (preparación), plano general (contexto).

Lingüístico: incorpora texto digital a gran escala, señalizaciones y carteles de entorno. Música asiática.

Tratamiento cromático: Dado por la espacialidad e ingredientes de las preparaciones, en torno al calor y el aceite.



NOMBRE:	<i>Liziqi Art of Cooking</i>	AÑO: 2019
DIRECTOR/ PRODUCTOR:	---	
DESCRIPCIÓN:	<i>Serie minidocumental</i>	
PAÍS:	<i>Asia</i>	
PLATAFORMA:	<i>Facebook</i>	
RESEÑA:	<i>Serie de videos que muestran el trabajo en la cosecha de un alimento y su transformación en la cocina.</i>	

Detalles: How to make a Chinese herbal honey 4:07

Narrativa visual: El relato se conforma por una protagonista que muestra una preparación desde la cosecha de los ingredientes.

Encuadre: Vertical

Angulación de la toma: Frontal.

Escala de plano: Plano detalle, primer plano (ingredientes), plano medio (preparación), plano general (contexto).

Lingüístico: No incorpora texto.

Tratamiento cromático: Dado por el contexto del campo, mayoritariamente verde en contraste con lo vibrante del color de los ingredientes y las transformaciones que adquiere en la cocina.

DESARROLLO DE CÓDIGOS VISUALES

Luego de realizar la fase de conceptualización del proyecto, es necesario establecer los códigos formales para la propuesta de diseño. Para ello, se desarrolló un análisis visual para establecer los códigos presentes y potenciar la conceptualización del material a realizar.

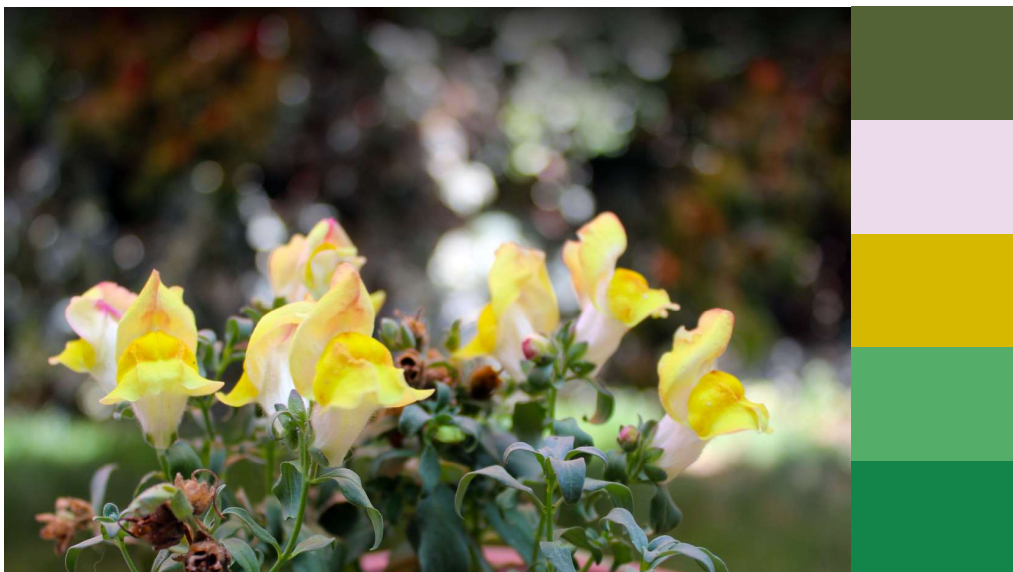
Esta fase está dimensionada por la experiencia, en una aproximación directa de la cámara con el espacio y la interacción, debido a ello se resaltan planos contextuales, primeros planos, paletas de colores y composición.



ENCUADRE:	<i>Horizontal</i>
ESCALA DE PLANO:	<i>Primer plano</i>
ANGULACIÓN:	<i>Cenital</i>
ILUMINACIÓN:	<i>Natural</i>



ENCUADRE:	<i>Horizontal</i>
ESCALA DE PLANO:	<i>Primer plano</i>
ANGULACIÓN:	<i>Frontal</i>
ILUMINACIÓN:	<i>Natural</i>



ENCUADRE:	<i>Horizontal</i>
ESCALA DE PLANO:	<i>Primerísimo primer plano</i>
ANGULACIÓN:	<i>Frontal</i>
ILUMINACIÓN:	<i>Natural</i>



ENCUADRE:	<i>Horizontal</i>
ESCALA DE PLANO:	<i>Primer plano</i>
ANGULACIÓN:	<i>Picado</i>
ILUMINACIÓN:	<i>Natural</i>



ENCUADRE:	<i>Horizontal</i>
ESCALA DE PLANO:	<i>Plano general</i>
ANGULACIÓN:	<i>Frontal</i>
ILUMINACIÓN:	<i>Natural</i>

DECISIONES FINALES

Dado el análisis realizado anteriormente sobre la metodología de trabajo y los códigos visuales a través de la aproximación e interacción directa con las personas, territorio y alimentación, y su relación vinculada con la perspectiva de diseño, es que se han definido las siguientes decisiones a considerar:

1.- La realización de la propuesta audiovisual, en consideración al registro de prácticas auténticas que definen el carácter del proyecto, debe ser de carácter natural, sin interceder en las formas y naturalidad de los sujetos. Corresponde a un registro de su cotidianidad a la hora de preparar los alimentos. Sin embargo, se registrará conceptualmente las preparaciones a partir de la harina tostada, pues esto no interviene en la naturalidad del proceso de preparación.

2.- Se registrará el contexto del campo los Lleuques, la Sra. Mireya Monsalve y el proceso de la harina tostada, su consumo y maneras de mesa.

3.- Se utilizará un encuadre horizontal y distintas escalas de plano; plano general para contextualizar y registrar el entorno, primer plano y plano medio para mostrar personas, ingredientes y preparaciones, primerísimo primer plano para mostrar detalles. La angulación de la toma será frontal, cenital y picado.

4.- Se utilizará iluminación natural para registrar el campo, podrá o no utilizarse iluminación artificial en el caso que corresponda para visibilizar las preparaciones, potenciando así los colores y formas de la comida.

5.- El tratamiento cromático corresponderá a los colores brindados por el entorno del campo, a su vez los objetos utilizados en la cocina conforman una escenografía compuesta por enlozados y sus colores vibrantes, mesas y cubiertos de madera.

6.- El código lingüístico será incluido en postproducción, incorporando texto digital para indicar ubicación, nombre de preparaciones, etc.

7.- Se registrará el audio, aludiendo a los sonidos naturales que provee el entorno, enriqueciendo el material en las escenas adecuadas. La música vehiculizará la información pulsional de acuerdo a las escenas correspondientes.

8.- La narrativa visual corresponderá a guiar el relato entorno a un orden cronológico.



IV. REALIZACIÓN



INFORME ETNOGRÁFICO

“LOS LLEUQUES, REGIÓN DEL ÑUBLE. RECURSOS, PRÁCTICAS, TRADICIONES Y CONSUMO Y MANERAS DE MESA.”

El territorio de Los Lleuques se encuentra arraigado a las costumbres campesinas de los pueblos precordilleranos, el campo y la tierra son sus elementos que los representan, ello enraíza diversas especies que constituyen ecosistemas, estilos de vida y una riqueza alimentaria en torno a lo que se siembra y cosecha. Aquello nos lleva al origen del grano más utilizado e integrado a nuestras dietas, el trigo.

EL TRIGO

Los recursos locales son aquellos que se dan en el propio lugar donde se habita. En las zonas campesinas la siembra de trigo contribuye a generar oficio y un recurso de alta calidad. El trigo es un cereal anual sembrado mayoritariamente en la Región de la Araucanía, Biobío, Ñuble y Maule. Fue introducido por los españoles y llegó a ser un alimento esencial por la facilidad de su cultivo. Es un tallo largo y erguido, con hojas alargadas que terminan en punta, y las flores se apiñan con espigas que cubren un grano de color amarillento cubierto de capas. El grano está formado por partes, donde encontramos al germen de trigo y el salvado.

Este cereal es el alimento que por siglos se ha conformado como base de nuestras dietas, se consume comúnmente como harina, en distintos tipos y calidades, utilizada para pan, pastas y repostería. A su vez, existen preparaciones derivadas del trigo que los Mapuche integraron a su dieta, como el loco, el mote y harina tostada.

La importancia de este alimento, como muchos otros en la zona, es que en él radica la relevancia de los recursos locales, celebrando la frescura y calidad que se ofrece por ser del lugar, evitando las cadenas de industrialización, el manejo de químicos y el mercantilismo ajeno. Existen distintos tipos de trigo, con diversas calidades y propiedades. Ejemplo de ello es el trigo de invierno, que se riega con

[53] Mireya Monsalve. Op. cit., las últimas lluvias del invierno y el principio de la primavera. *Hay un trigo de Agosto. Hay unos que se llaman tempranero, tardío...*⁵³

[54] *Ibíd.*

[55] *Ibíd.*

[56] *Ibíd.*

Sin embargo, el trigo que regularmente se siembra en esta zona está listo entre enero y febrero, y durante la segunda semana de febrero se celebra la trilla, actividad que conmemora la antigua trilla a yegua suelta. ...*Antes se trillaba a yegua cuando nosotros no existíamos. Después se trillaba a máquina estacionaria y ahora a cosechera. Antes se juntaba cuanta gente porque necesitaban ayuda ahora no dos o tres y listo.*⁵⁴

Debido a eso, la Sra. Mireya que es productora y vendedora de harina tostada en Los Lleuques bajos, camino Atacalco, aclara: *Hay varios tipos de trigo pero el que yo uso es específico. Porque una vez compre un trigo que es más duro, el 'cic' y me dijeron -Oh señora Mireya no, se nos pega en la placa- como hay personas viejitas que usan placa se les mete por debajo. -Cambie su trigo use el que usa siempre.- Yo uso el trigo 'crash',⁵⁵ Corresponde a un trigo adquirido localmente, la Sra. Mireya mantiene a su proveedor que le garantiza y le da la confianza de la calidad del grano, ya que conserva una fuente de recursos de familiaridad, respecto aquello dice; *Por ejemplo mi suegro sembró trigo ahora pero él no vende es para consumo de él. Mi esposo le dice que no siembre por la edad que ellos tienen, pero a la gente le gusta...Igual mis cuñados siembran. También tengo el 'Pablo' un caballero que vive en la puerta del Sol abajo, él igual cuando trilla me dice -tengo trillado ¿va necesitar trigo?- Así que yo le compro directo adonde cosechan.*⁵⁶ De este modo, es que las materias primas en este caso son las esenciales para lograr un excelente producto como el que la Sra. Mireya tiene acostumbrada a toda su gente del campo, así es que se propicia la actividad económica local, generando un círculo de calidad y confianza que mantiene estable al negocio y la*

naturaleza y preparación de la receta de la Sra. Mireya Monsalve. La siembra de este cereal en las zonas del campo, es lo que constituye el recurso principal de la tierra que será derivado en diversas prácticas y ocupaciones, como la trilla en febrero, y la molienda para harina, mote y harina tostada.

LA HARINA TOSTADA

La harina tostada se menciona como una preparación tradicional del Ñuble y de la dieta Mapuche que logró incorporar a la alimentación campesina. Es una preparación a base de trigo que constituyó la base alimenticia durante muchas generaciones, incluyéndolas al desayuno, almuerzo y cena, que sin embargo, hoy por hoy se ha ido perdiendo el valor con la aparición de los sucedáneos que elevan el valor nutricional de los alimentos envasados.

La Sra. Mireya se ha encargado por años de tostar trigo para la harina tostada, es por ello que tiene sus clientes fijos que le garantizan que su producto mantiene una buena calidad y sabor, es por ello que es conocida entre la gente y celebran la riqueza de la harina tostada, manteniéndola en su dieta y valorando el oficio que la hace feliz.

El proceso de la harina tostada comienza cuando se selecciona y limpia el trigo, en este caso la Sra. Mireya compra el trigo y lo lleva a seleccionar a Pinto, donde hay unas seleccionadoras grandes que hacen el trabajo, luego ella lo conserva en tarros grandes en su taller hasta que lo utilice. *Después yo lavo el trigo, lo pongo al*

[57] *Ibíd.* *harnero a estilar, por ejemplo cuando hago, lo hago un día antes y al otro día yo tuesto. Después hay que dejar que se enfrie el trigo y después lo meto al molino.*⁵⁷

[59] *Ibíd.*

[60] *Ibíd.*

La forma de preparación que se tiene acá en el campo es variada, existen determinadas mañas que hoy la Sra. Mireya preserva, que hacen de su harina una de las mejores de la zona, como que al lavar el trigo evita la acidez para después, o también que; *la limpieza igual eso tiene que ir lo principal. Por ejemplo yo pal molino me pongo gorro cuando hago la harina o de repente me hago un moño. Pero me gusta la limpieza como uno la hace y es algo sano, que uno sabe que es limpio y sano.*⁵⁸

Las prácticas y técnicas son aquellas que derivan de los estilos de cocina perteneciente a cada persona, en este caso a las familias, que posan sus saberes en las siguientes generaciones, en este caso a la Sra. Mireya le ayuda Julián, su hijo que ha mostrado interés por esta práctica, sin embargo dice: *a mi hija no le gusta mucho. Pero igual vende y entrega harina, pero él le gusta más, me dice mama te voy a ver el trigo.*⁵⁹ De esta manera es que se van preservando las tradiciones y el patrimonio culinario de la zona, la gente de alrededor se interesa por adquirir harina y mantener el sabor y dieta de sus ancestros, además de las excelentes cualidades nutricionales que tiene este alimento.

La herencia cultural alude a la transmisión de saberes, el consumo y preparación de la harina tostada es una práctica mantenida por años desde que los mapuche la adquirieron en su dieta, las formas de tostar y moler han ido cambiando con el paso del tiempo, la Sra. Mireya explica; *Mi suegro antes tenía molino pero él tenía un molino que lo trabajaban con agua sipo de esos antiguos en el lado de El Carmen.*⁶⁰ Hoy en día existen los molinos eléctricos, que ayudan a la labor de moler el trigo, acelerando los tiempos de producción y

trabajo. Por otro lado, el tostado tradicional del trigo se hace con una callana, herramienta que se pone directo sobre el fuego y se va moviendo constantemente para que no se queme el trigo. No obstante, gracias a la actualidad y agilidad de la familia de la Sra. Mireya, es que ha podido agilizar esta práctica y tostar en mayor cantidad debido a la callana eléctrica, que mantiene el mismo movimiento ejercido antes con los brazos.

[61] *Ibíd.*[62] *Ibíd.*

Este oficio, trabajo y tradición es conocimiento que con el tiempo ha sido transmitido de generación en generación, y con ello el traspaso de los saberes que están arraigados a la memoria del pueblo, en el caso de la Sra. Mireya, ella nos cuenta que: *Mi suegro me dijo tostamos y llevamos harina pa' allá pero pal consumo de la casa, ya yo le dije yo no sé tostar, me dijo ya pero yo tuesto, ya le dije, quiero aprender.*⁶¹ Manteniendo de esa manera el consumo de harina de origen propio, sin intermediarios que envasen de forma industrial la harina y sin saber lo que se está comiendo como ocurre con los supermercados y tostaderías grandes.

PREPARACIONES CON HARINA TOSTADA

Existen distintas formas de consumo de la harina, lo más típico es mezclarla con agua y azúcar para el calor, sin embargo se realizan distintas preparaciones que aún se mantienen en la dieta y costumbres campesinas, tal como dice la Sra. Mireya que le compran los viejitos para hacer pavo dulce y salados: *La usan pa' los asao' pa allá en el campo, los **asados de cordero**, así les queda más dorado. Para hacer **pescado frito**, no lo baten la harina seca la pasan por el pescado, se pasa así no más y se hecha así como que queda crocante.*⁶²

El **Ulpo**; se hierva agua o leche, se agrega harina tostada y azúcar. Es una consistencia espesa, se sirve caliente al desayuno.

Malta con harina; se prepara en un vaso largo o jarra, con azúcar y una porción de harina, se mezcla con un tenedor mientras se vierte la malta. Se sirve recién hecha y fría.

Sandia con harina; Se sirve la sandía fresca, trozada y fría en un plato. Se cubre con harina tostada y se come con cuchara.

Pavo de harina; se fríe ajo, la cebolla cortada en plumas, se le puede agregar longaniza, merkén, color, se agrega agua y de poco la harina tostada para que no se formen grumos. Se sirve caliente en plato hondo con perejil fresco.

Vino con harina o Chupilca; se mezcla en una jarra la azúcar con la harina y se revuelve bien para que no se formen grumos con el vino. Se sirve en vaso frío.

DESARROLLO DE LA PROPUESTA AUDIOVISUAL

PREPRODUCCIÓN

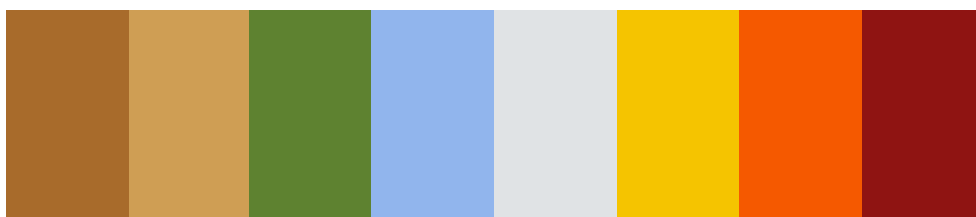
ESCALETA

Los Lleuques es un pueblo precordillerano cercano a Chillán, en la región del Ñuble. Es una localidad en la cual abunda la naturaleza y tradiciones campesinas, ahí se ubica la Sra. Mireya Monsalve que junto a su familia ha logrado instaurar un emprendimiento basado el trigo para hacer harina tostada. Sin embargo, es una tradición que se encuentra en crisis ya que son pocas las personas que aún la hacen manteniendo la autenticidad del producto. Las formas de consumo son variadas por lo cual existen diferentes preparaciones con la harina tostada.

- 1.- Introducción al video: Contextualización del campo.
- 2.- El uso de la harina deriva en distintas tradiciones. Se observa un desayuno y su consumo.
- 3.- La harina tostada: historia de la Sra. Mireya, sus prácticas y tradiciones.
- 4.- La crisis de las tradiciones.
- 5.- La molienda del trigo
- 6.- Preparaciones con harina tostada; costumbres de cómo se consume la harina, consumo y maneras de mesa.

ESCENA	PLANO	ANGULACIÓN	IMAGEN	Audio		TIEMPO
				SONIDO	TEXTO	
Escena 1	P. general/ primer plano	Frontal	Montañas, camino y árboles	Sonido de ambiente	Los Lleuques, Región del Ñuble./ Camino Atacalco s/n	14´
Escena 2	P. medio/ detalle	Cenital/ frontal	Mesa, pan, harina y trigo	Música ascendiendo	A Fuego Lento/ Harina Tostada	10´/5´
Escena 3	P. medio	Frontal	Corte de leña	Música de fondo	---	5´
Escena 4	P. medio	Frontal	Sra. Mireya habando	Música descendiendo	Mireya Monsalve./ Subtítulos	--
Escena 5	P. medio	Frontal/ceni- tal/picado	Callana, fuego y trigo	Música suave. Sonido de la callana y trigo	Subtítulos	30´/10´/
Escena 6	P. medio/ detalle	Frontal/cenital/ picado	Harina, sandía, vino, malta, pescado	Música suave. Sonido de la callana y trigo	Subtítulos	1:10´
Escena 7	P. detalle/ medio	Frontal/picado	Agua, flores, portón	Música suave. Sonido del agua y caballos	--	15´
Escena 8	P. medio/ detalle	Frontal	Molino y harina	Música suave. Sonido del molino	Subtítulos	50´

TRATAMIENTO CROMÁTICO



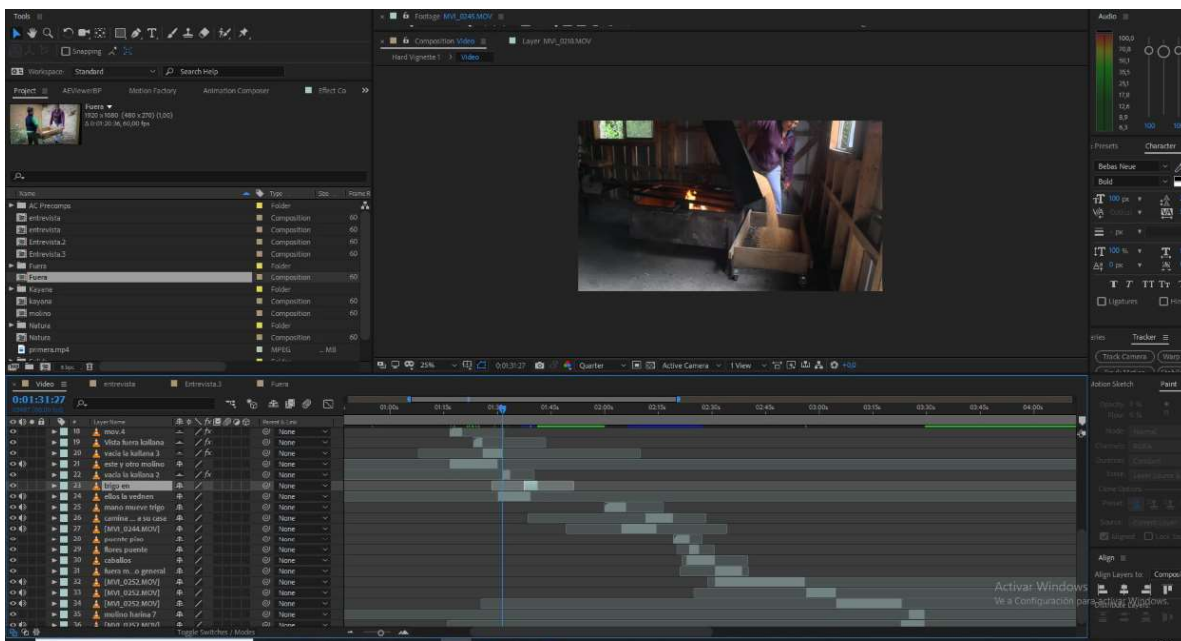
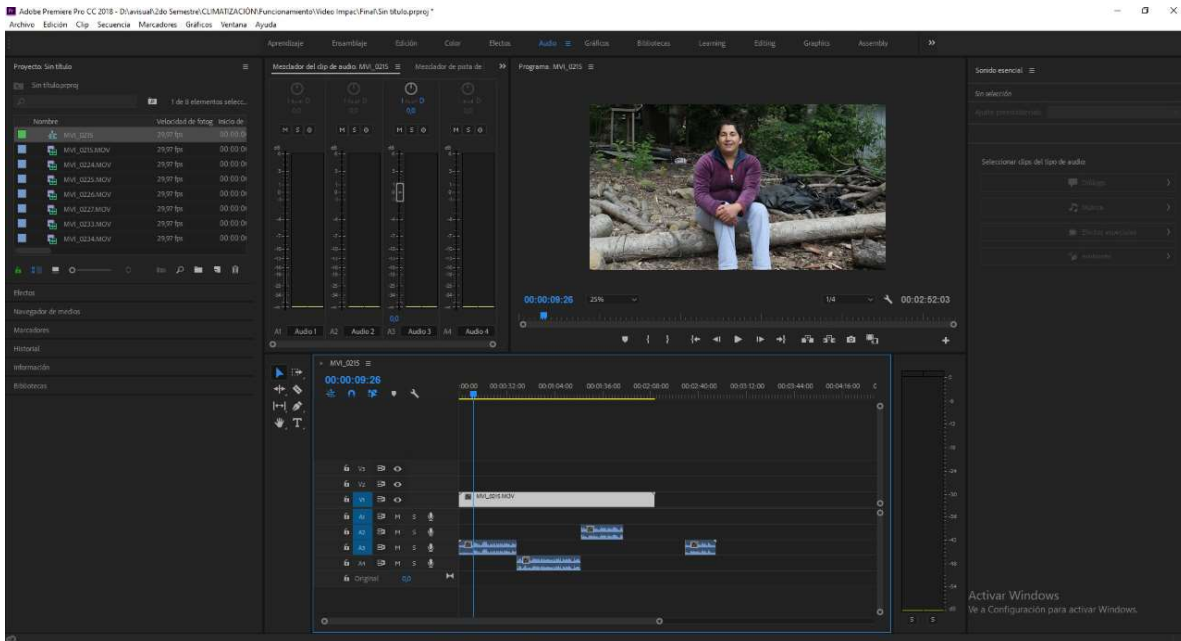
Se conforma una paleta de colores en relación a una mirada nostálgica a lo natural, mezclando colores de la tierra con otros acentuadamente vivos. Colores que son muy luminosos y poco saturados conforman una cromática sobria, como colores marrones que aluden a la tierra y el campo, verdes y celestes que marcan los árboles, cerros, ríos y cielo, contrastados con naranja saturado, amarillo y rojo, colores que vibran en la cocina.

POSTPRODUCCIÓN

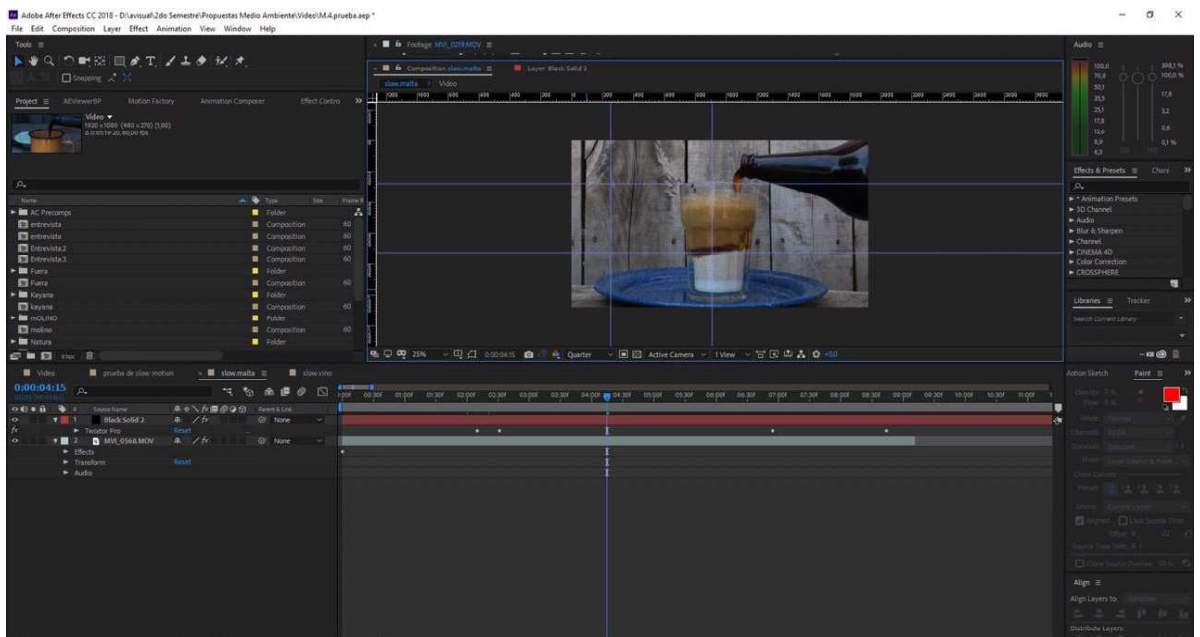
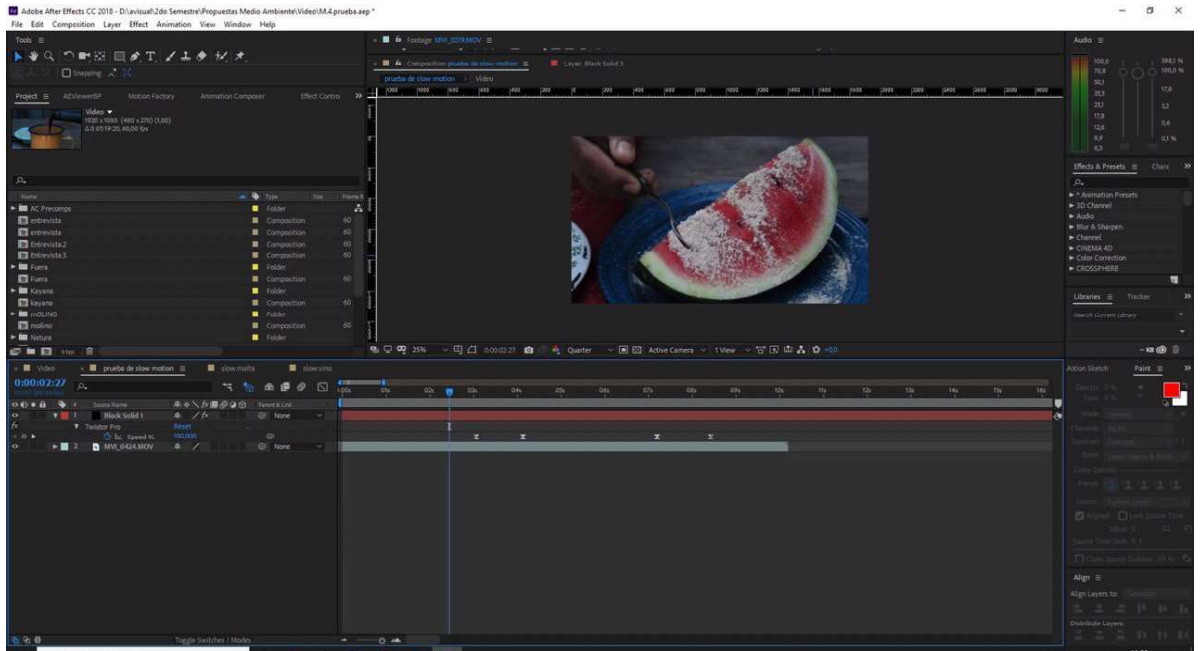
En esta etapa corresponde la realización de la corrección de colores del material que se ha producido, el montaje de las tomas, la inclusión de gráfica, edición de audio y musicalización del video. Finalmente la exportación del video, en lo cual se le da el proceso de renderización y la salida necesaria al video, incluyendo el formato, la compresión, velocidad de reproducción, etc.

Para estos fines se utilizan programas de Adobe, Premiere para montaje y After Effects para la inclusión de gráficas y animaciones. Para la musicalización y edición de audio, se utilizan los programas FL Studio 11 y Cool Edit Pro.

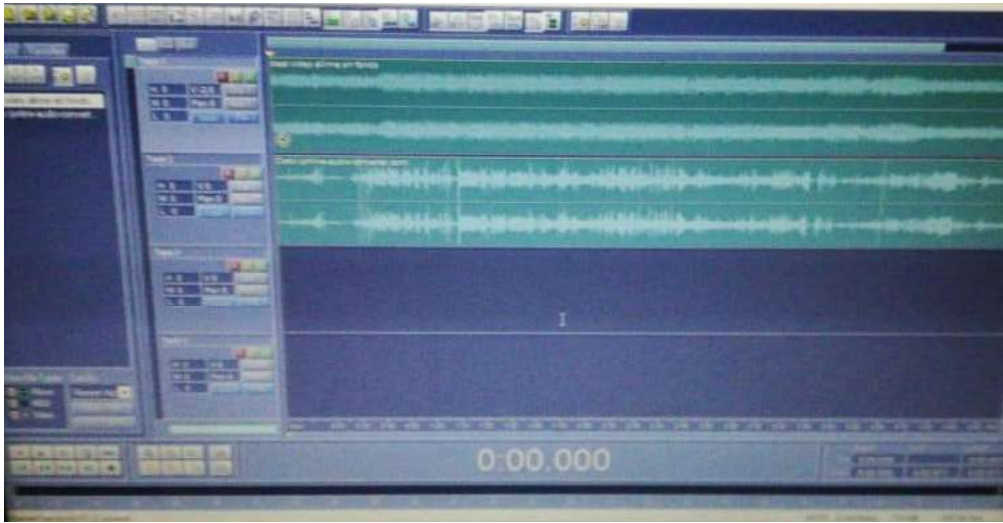
El trabajo musical se basa en el trabajo original de Enrique Bunbury, utilizado como sample para acompañar el video.



Arriba: Adobe Premiere CC 2018
Abajo: Adobe After Effects CC 2018



Arriba y abajo: Adobe After Effects CC 2018.



Cool Edit Pro.

CONCLUSIONES



La base de la sociedad históricamente se basa en la alimentación, y la riqueza de una cultura se relaciona con la historia de la comida, debemos entender el entorno para obtener sus recursos de manera sabia. Cuando cocinamos y nos alimentamos, lo hacemos a base del fuego, hoy en día lo hacemos a través de la cocina con chispeo eléctrico, o en la parrilla eléctrica, incluso a través de microondas o muchas otras plataformas que nos ofrecen hoy para comer de manera rápida. Sin embargo, si ponemos la atención al fuego, como metáfora y como elemento primitivo, la historia y la experiencia nos permite entender cómo se produce y cómo se alimenta. No obstante, aún así existen productos para hacer fuego instantáneo. Cocinar al fuego nos permite entender muchas técnicas que tienen que ver con la cultura, y se trata de comprender que todos los elementos de la naturaleza confluyen, partiendo de la tierra con la leña, y el sabor y aroma particular que genera cada madera. Así, por ejemplo, podemos tomar una varilla y asar algún alimento, tomar una olla y hacer un caldo, también podríamos hornear algo o simplemente dejar fermentar algún producto con la ayuda del calor. La riqueza de los alimentos se haya en su naturaleza y cocina.

La memoria colectiva de las tradiciones orales reside en las personas, la relación del individuo con su contexto vendrá a revelar su percepción de las cosas y su desarrollo social. A partir de lo culinario, relevar la importancia de la historia de la alimentación, como fuente de poder para la sociedad y su crecimiento. Los conceptos de recursos, prácticas y tradiciones, vienen a resumir un sistema en torno al desarrollo social y cultural de un territorio, comprendiendo sus procesos productivos y políticos, de manera que podamos recrear una visualidad de la vida cotidiana de una cultura ajena a nuestros propios conocimientos.

El foco de esta investigación está dirigido a aquella intersección de los alimentos y el diseño, en ello se busca una visión construida hacia una mejor calidad de vida en torno a la alimentación y a todo lo que ello implica, es decir, salud, bienestar y economía. Ya que nos encontramos en un punto crítico respecto a lo básico del comer y vivir, las sociedades modernas en las cuales vivimos hoy en día, constituyen el núcleo de los problemas de alimentación y salud, la lucha por alimentarse de manera más sana y orgánica está dirigida a aquellos con más recursos económicos, y para la población en general de una ciudad, la comida rápida viene a ser una de las opciones más utilizadas. El despertar interés y conciencia acerca de los modos de alimentarse hoy en día, y resignificar el como lo hacían nuestros antepasados viene a incidir en nuestros propios modos de habitar y ver el mundo. Desde el diseño, buscamos soluciones que nos vinculen con la comida y la alimentación a través de las herramientas que nos otorga la propia modernidad que ponemos en juicio, de manera de mejorar la relación de las personas y sociedad con los alimentos, las formas de alimentarse y el territorio.

La historia y tradición de Los Lleuques consiste en revelar aquel folclore inmerso en los contextos que aún nos parecen más auténticos. La cercanía a las culturas que aún mantienen una relación con los alimentos más estrecha nos enseña y transmite habilidades, aptitudes y gracia que nos permite revalorar y resignificar la antropología alimentaria emergente en nuestra vida cotidiana. La cocina chilena como tal, se centra en aquellas preparaciones que constituyeron un acervo cultural en determinados contextos; las comidas típicas hoy se observan en algunos restaurantes y en las familias que conservan las tradiciones. Sin embargo, entre más nos alejamos de la zona central, más nos distanciamos también de la velocidad de la vida. No

obstante, la lucha permanece en discernir aquellos productos que la globalización y modernidad ha traído a nuestras mesas, los alimentos procesados y ultraprocesados que vienen a reemplazar la sazón de la naturalidad de la cocina con ingredientes naturales. Observamos en la tradición del campo sabores auténticos y vivos, que simbolizan a la historia y memoria de lo local en su cálida y fresca alimentación, llena de conocimientos, pasión, intuición y conciencia. Los consumos y maneras de mesa denotan la historia de la alimentación presente en los pueblos, nos ayudan a inferir una arista de su estilo de vida cotidiano, remitiéndose a los tiempos dedicados a la cocina y al gasto energético que supone tal consumo.

El patrimonio alimentario cobra importancia hoy al considerar que hay cada vez más personas interesadas por conocer los orígenes de cómo nos alimentamos, la problemática está clara, y el rescate de elementos identitarios se vuelve menester cuando consideramos que la comunidad está colapsando, *cuando la pérdida del hogar se consume, cuando los vínculos, las pertenencias y las fidelidades dejan de ser naturales, cuando lo dado por supuesto deja de serlo, cuando las referencias estables desaparecen.*⁶³ El patrimonio e identidad constituyen la memoria colectiva y la historia de la alimentación; la base de una cultura que, se preservará en su gente como memoria biocultural, como un paradigma basado en la conciencia de las personas, acercándonos a nuestras raíces y saberes ancestrales.

El derecho de decidir cocinar como una fuente de alimento, conocimiento y poder, por controlar las esencias que nos mantienen ardiendo y por una lucha contra la aceleración de la vida.

[63] Diego Bermejo. *La identidad en sociedades plurales*. (Barcelona, Editorial Anthropos, 2011) p. 9

BIBLIOGRAFÍA



LIBROS

BALLESTER, BENJAMÍN (et al).

Las cocinas del lago Llanquihue (Santiago: Fondart, 2010)

BERMEJO, DIEGO

La identidad en sociedades plurales (Barcelona: Editorial Anthropos, 2011)

BETTETINI, GIANFRANCO

La conversación audiovisual. Problemas de enunciación filmica y televisiva. (Madrid: Editorial Cátedra, 1996)

BURKE, PETER

Formas de historia cultural (Madrid: Alianza Editorial, 2000)

CÁCERES, C. (ET AL)

Cocina y patrimonio en Licantén (Chile: Fondart, 2008)

CORNEJO, JAVIERA

Feria de Lota: memoria viva de un mercado popular (Chile: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2014)

GALLAGHER, SHAUN & ZAHAVI, DAN

La mente fenomenológica. (Madrid; Alianza editorial, 2014)

HALBWACHS, MAURICE

La mèmòire collective (París: PUF, 1950)

LIPOVETSKY, GILLES & JUNÍN, HERVÉ

El occidente globalizado: Un debate sobre la cultura planetaria. (Barcelona: Editorial Anagrama, 2011)

MANZUR, MARÍA ISABEL

Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región del Biobío (Santiago: FIA, 2016)

MARIÁNGEL, PAULA. & MOYA, RITA

Tiempos de fogón. Las cocinas campesinas de la cuenca del Itata. (Tomé: CETSUR, 2013)

MONTECINO, SONIA

Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa (Santiago; Editorial Catalonia, 2005)

PEREIRA, EUGENIO

Apuntes para la historia de la cocina chilena 4ta Ed. (Santiago: Editorial Uqbar, 2007)

PLATH, ORESTE

Folclor del Carbón (Santiago: Editorial Grijalbo, 1991)

ROCK, MARÍA ESPERANZA

Voces de la historia. Relatos del carbón (Talca: Consejo Nacional de la Cultura y de las Artes, 2011)

SEEL, MARTIN

La estética del aparecer (Buenos Aires: Katz editores, 2010)

TOLEDO, ULISES

Socio-Fenomenología. El significado de la vida cotidiana. (Región del Biobío: Editorial Pencopolitana, 2012)

TOLEDO, ULISES

Realidades múltiples y mundos sociales : introducción a la socio-fenomenología (Chile: Ediciones UCSH, 2008)

ARTÍCULOS

AGUILERA, PAULETTE

El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX). *Revista RIVAR*, N° 8 (2016) pp. 41-63.

Recuperado desde:

http://revistarivar.cl/images/vol3-n8/3_RIVAR_8_Aguilera_Paulette.pdf

CASTRO, AMALIA

“Curar penas, alegrar el alma. Alcohol y vino en los relatos campesinos chilenos.” *Revista RIVAR*, N° 1 (2014) pp.60 - 77.

Recuperado desde:

http://revistarivar.cl/images/vol1-n1/5_castro-12.pdf

CHAMPREDONDE, MARCELO & GONZÁLEZ, JOAQUÍN

“¿Agregado de Valor o Valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina.” *Revista RIVAR*, N° 9 (2016) pp. 139-163.

Recuperado desde:

http://revistarivar.cl/images/vol3-n9/RIVAR_9_Champredonde_Gonzalez.pdf

MOLINA, ANA

“Innovación guiada por el Food Design.” (2015)

Recuperado desde:

<http://www.alimentacion.enfasis.com/articulos/71546-innovacion-guiada-el-food-design>

MERCADO, MARTIN

“El problema del método en la Fenomenología de la percepción de Merleau-Ponty.” *Ciencia y cultura*, n° 37. (2016)

NAVARRETE, SANDRA

“Proyectar desde la experiencia sensible: Arquitectura del vino del estudio Bórmida y Yanzón.” *Revista RIVAR*, N° 4 (2015) pp. 17-39.

Recuperado desde:

<http://revistarivar.cl/index.php/publicaciones/2015/numero-4-enero>

PARRA, JUAN

“El objeto audiovisual y la industrialización de la conciencia.” *Trilogía, Ciencia, Tecnología y Sociedad*, n°10. (2014)

ROJAS, GONZALO

“Patrimonio e Identidad Vitivinícola. Reflexiones sobre la evolución de los significados culturales del vino en Chile.” *Revista RIVAR*, N° 4, (2015) pp. 88-105.

Recuperado desde:

http://revistarivar.cl/images/vol2-n4/6_Rojas.pdf

ROSSET, PETER

“Soberanía Alimentaria: Reclamo Mundial del Movimiento Campesino.” (2004)

Recuperado desde:

<http://socla.co/wp-content/uploads/2014/SoberaniaalimentariareclamoRosset.pdf>

VENEGAS, ÁLVARO

“Las Políticas Públicas en el desarrollo del Patrimonio Gastronómico: el caso de la cadena de valor de la carne de cabrito en la Región de Coquimbo, Chile.” *Revista RIVAR*, N° 12 (2017) pp.93-110.

Recuperado desde:

http://revistarivar.cl/images/vol4-n12/art05_RIVAR12.pdf

TESIS

Cáceres, C. (2017). *Productos típicos y comercio en el sur de América. Exportaciones del jamón de Chiloé y queso de Chanco al Perú*. Santiago, Chile. Tesis para optar a grado de magister. USACH.

Contreras, Michel. (2015). *Memorias. Historias de barrios contadas por sus habitantes*. Santiago, Chile. Proyecto de título. FAU.

INTERNET

Biblioteca del Congreso Nacional de Chile.

Creación de la XVI Región de Ñuble.

Recuperado desde:

<https://www.bcn.cl/siit/actualidad-territorial/nueva-region-de-nuble>

deMorfa. Food Design Matters

<http://demorfa.com/es/>

Francesca Zampollo

<http://francesca-zampollo.com/>

La Vía Campesina.

Qué Es La Soberanía Alimentaria (2003)

Recuperado desde:

<https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>

Proyecta Color

<https://proyectacolor.com/>

Red Latinoamericana de Food Design.

<http://www.lafooddesign.org/>

Región del Ñuble

<http://www.regiondeñuble.cl/>

ANEXOS



LOS LLEUQUES



Vista a Los Lleuques bajos.
Febrero 2019. Registro personal.



Vista a bosque nativo.
Febrero 2019. Registro personal.



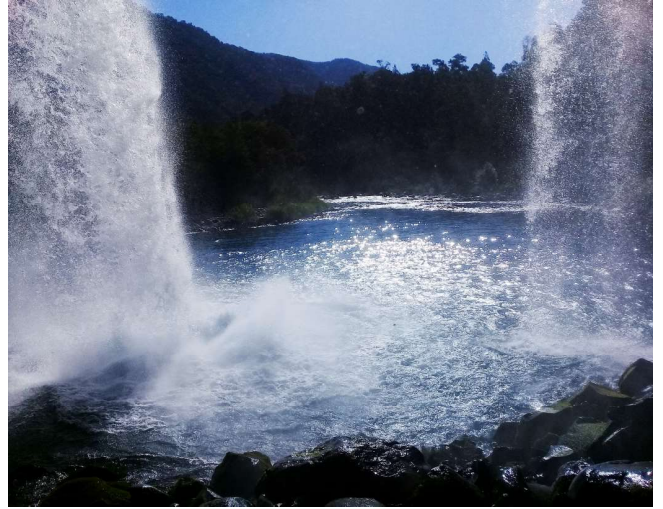
Río Diguillín, "Piedra del Manzano".
Febrero 2019. Registro personal.



Río Diguillín, "Agua Bonita."
Febrero 2019. Registro personal.



Río El Renegado, "Salto Chico."
Febrero 2019. Registro personal.



Río El Renegado, Salto grande, "las Turbinas."
Febrero 2019. Registro personal.



Río Diguillín, "Atacalco."
Julio 2019. Registro personal.



Vista del borde del río Diguillín, "Atacalco."
Julio 2019. Registro personal.



Puente "las Turbinas."
Julio 2019. Registro personal.



"Río Diguillín Libre."
Julio 2019. Registro personal.



Mortero con ajo.
Febrero 2019. Registro personal.



Trigo.
Noviembre 2019. Registro personal.

ENTREVISTAS

ENTREVISTA PERSONAL 10 NOVIEMBRE 2019.

ALINE ROCHA & BASTIÁN SILVA.

Bastián

Para nosotros es importante venir a conversar con usted y conocerla, así usted entienda lo que queremos hacer con esto.

Mireya

No hay problema...¿pero qué tenemos que hacer nosotros mostrarles cómo se hacen las cosas?

Aline

Claro en ese caso que nos explicara de donde aprendió esto, ¿Es una tradición familiar? ¿Usted planea mantenerlo en el tiempo? Enseñarles a sus hijos, el proceso de la harina tostada ¿Qué tipo de grano se utiliza?

Mireya

Por ejemplo ahora hay un cambio yo empecé a tostar así (gesto de mover la callana), ahora tengo callana eléctrica. Que hace el mismo movimiento que la otra pero la hace el motor. Yo la miro y le tengo que hacer fuego no ma'.

Bastián

Eso es importante el cambio desde cuando usted aprendió hacerlo de manera tradicional a la actualidad.

Bastián

Nos parece muy importante para valorizar que sea autodidacta. También nos interesa ver el proceso y que usted nos cuente todo lo que sepa acerca de esto.

Mireya

Ya pero como le dijera yo ustedes quieren ver proceso de como empiezo hacer las cosas para hacer harina. Cuando lavo el trigo ya pero las seleccionadoras no las podrán ver porque yo ya traje el trigo lo traje de vuelta pero ellas seleccionan el puro grano le sacan la basura todo. En Pinto una seleccionadora grande que hay. Después yo lo traigo paca lo echo en un tarro en una bodega. Después yo lavo el trigo lo hecho a harnero estila por ejemplo lo hago hoy día cuando hago lo hago un día antes y al otro día yo tuesto. Después hay que dejar que se enfrié el trigo y después lo meto al molino acá. Eso era.

Aline

Tiene un proceso largo igual, ¿cuánto tiempo se demora en esto?

Mireya

No porque es que igual lo puedo tostar mojado. Se demora más en tostar no ma'. Pero eso una lo puede hacer en un día. Por ejemplo, en la mañana tendría que lavar el trigo eh dejarlo estilar un poquito y después echarlo a la tostadora pa' que tueste. Y ahí hay que dejarlo como una hora pa enfriar y después se echa al molino y ahí está listo.

Aline

¿Usted trabaja sola en el proceso?

Mireya

Si porque como tengo todo acá, Tengo harneros también con ruedas, mi esposo le puso ruedas entonces yo no levanto y pa acá los traigo en baldes o en el mismo harnero con los chiquillos,

Bastían

¿Sus hijos le ayudan?

Mireya

Si él (Julián su hijo), mi hija no le gusta mucho. Pero igual venden harina y cuestiona ella. Pero mi hija igual entrega harina, pero él le gusta más, me dice mamá te voy a ver el trigo.

Aline

Que por eso hablábamos de la tradición, que es importante que si es algo que viene de muchos años no se vaya perdiendo.

Mireya

Mi suegro antes tenía molino pero él tenía un molino que lo trabajaban con agua sipo de esos antiguos en el lado del Carmen.

Bastían

A nosotros nos interesa grabar ¿A usted le molesta que grabemos el proceso? Y si quiere salir usted en las escenas mucho mejor y hablar frente a la cámara.

Aline

También buscamos poner en valor la harina tostada pero también el trabajo suyo. Su estilo y su tradición.

Mireya

Claro yo no tengo problema, ahí coordinamos un día ustedes me dicen que día sí, pa' yo ver, es que a veces tengo reuniones.

Bastían

Cuando vengamos vamos a venir un fin de semana completo

Mireya

Ya el día domingo me complica yo trabajo el día domingo con niños en la tarde.

A las cuatro tengo que estar con unos niños en la iglesia.

Entonces el día domingo me complica el día sábado si

Aline

Nosotros vamos a venir en dos semanas más porque también el trigo esta más crecido que es parte de lo que queremos grabar.

Y queríamos saber también que usos tiene la harina. Uno se la come en ulpo con sandía con vino etc.

Mireya

A pero la harina se la puede comer por ejemplo a mí me compran en el invierno los viejitos se hacen los “pavo” eso es con salao’ dice fríen cebolla yo no lo he hecho nunca pero ellos me explican, fríen cebolla con aceite después le echan agüita y van haciendo el pavo.

El ulpo también ese es dulce, la usan pa’ los asao’ pa allá en el campo, los asados de cordero, así les queda más dorado. Para hacer pescado frito, no lo baten la harina seca la pasan por el pescado, se pasa así no más y se echa así como que queda crocante.

Bastían

También nuestra idea es aprender y mantenerlo. Esto es algo que pasa acá la gente lo compra pero no conocen el proceso y eso es importante para conectarse con los alimentos que es también parte de nuestro objetivo. Y mostrar lo natural que es algo que recibe su energía y al consumirlo eso no se sabe.

Mireya

Y la limpieza igual eso tiene que ir lo principal. Por ejemplo yo pal molino me pongo gorro cuando hago la harina o de repente me hago un moño. Pero me gusta la limpieza como uno la hace y es algo sano, que uno sabe que es limpio y sano.

Bastían

La gente que vive en la ciudad compra en el supermercado la harina en bolsa y esa harina tiene otro proceso.

Mireya

Por ejemplo me dicen que allá la harina es mala. Mi hermana vive allá y me dice la harina no es igual.

Aline

Nuestra idea es ayudar a generar una identidad propia de esta nueva región.

El trigo que usted ¿usa es un trigo general o un trigo en específico?

Mireya

Hay varios tipos de trigo pero el que yo uso es específico. Porque una vez compre un trigo que es más duro, el cic y me dijeron “Oh señora Mireya noo, se nos pega en la placa” como hay personas viejitos que usan placa se nos mete por debajo. Cambie su trigo use el que usa siempre. Yo uso el crash.

Bastían

¿Y ese donde lo compra?

Mireya

No que mis cuñados siembran. Igual tengo el “Pablo” un caballero que vive en la puerta del sol abajo el igual cuando trilla me dice “tengo trillado ¿va necesitar trigo?”. Así que yo le compro directo adonde cosechan.

Aline

Que bueno porque no hay intermediarios industriales.

Mireya

No.

Bastían

¿En qué fecha está listo el trigo?

Mireya

En enero si enero. Enero Febrero

Por ejemplo mi suegro sembró trigo ahora pero él no vende es para consumo de él.

Mi esposo le dice que no siembre por la edad que ellos tienen, pero la gente le gusta.

Aline

Claro porque son tradiciones y prácticas.

¿Y ese trigo se siembra en agosto?

Mireya

Hay un trigo de Agosto. Hay unos que se llama temprano, tardío.

Antes se trillaba a yegua cuando nosotros no existíamos. Después se trillaba a máquina estacionaria y ahora a cosechera. Antes se juntaba cuanta gente porque necesitaban ayuda ahora no dos o tres y listo.

Aline

¿Este es el molino?

Mireya

Ahí se echa el trigo arriba y baja por ahí y sale acá. Ahí sale molido.

Mi suegro me dijo tostamos y llevamos harina pa' allá pero pal consumo de la casa, ya yo le dije yo no sé tostar, me dijo ya pero yo tuesto, yale dije, quiero aprender. Con decirle que tostaba así y me saltaba así el trigo y se me caía la callana ya nos venimos tostamos y nos venimos. Después estuvimos acá y mi esposo estaba trabajando en Concepción yo dije oh no es como hacerle harina uno porque lavo el trigo uno compra y no sabe lo que está comiendo. Ya estábamos con mi hijo solitos hicimos fuego y nos conseguimos una callana y tostamos así un poco y fuimos a moler a un molino al Alto pero solo para la casa. Después yo me gane un proyecto del FOSIS, entonces mi esposo me decía nos iría bien con un molino, -si querí yo hago uno-. Y le dije yo pero me dijo te lo hago y te lo doy. Ahí salió el proyecto.

ENTREVISTA PERSONAL 14 JULIO 2019.

ALINE ROCHA & BASTIÁN SILVA

Don Benito

-Ute, con esas comidas modernas que digo yo, uno que no tiene costumbre, se siente mal con esas comidas... son muy débiles, antiguamente se hacían esas comidas con grasa de ganado, la manteca de chanco, hacían el pan con chicharrones, tortillas...entonces ahora, todo moderno, si usted no le hace un pan con aceite a los niños, no le comen. Entonces eso, está todo moderno ahora, ya no queda nada antiguo.

Nosotros nos criamos con la harinita tostada, el caldito de papas con harina en las mañanas, y un pedacito de pan amasado que nos daban, y ese era el desayuno. No conocíamos ni la leche. Y ahora nopo', que si no le da la golosina usted... quieren yogur, quieren esto y esto otro ¿y por qué se enferma del estómago?

Aline

¿y usted se sigue alimentando de la misma forma?

Don Benito

Claro, no falta la tortilla ni el pan amasado. Como le digo, nosotros crecimos con harina tostada, pancito amasado y caldito de papa, no conocíamos ni la leche, y ahora si usted no le da puro alimento al niño, ¿en qué estamos?

Mi hijo el más grande, se crió con pura harina tostada, no quiso amantarse a la mami... el desayuno tenía que ser con harina tostada, y ve usted, renuncia se enferma del estómago.

CRÉDITOS

TRABAJO DE CAMPO

Observación participante: Aline Rocha / Yessenia Valdés / Bastián Silva.

PREPRODUCCIÓN

Conceptualización: Aline Rocha.

Guión: Aline Rocha.

PRODUCCIÓN

Cámara: Aline Rocha / Bastián Silva.

Micrófono: Bastián Silva.

POSTPRODUCCIÓN

Edición: Aline Rocha

Retoque: Aline Rocha.

Montaje: Aline Rocha / Bastián Silva.

Musicalización: Nain Curriñir.

Exportación: Bastián Silva.

Esta
publicación se
terminó de editar en el
verano de 2020, en la zona de
Los Lleuques, Región del Ñuble y
Santiago. Se utilizaron las tipogra-
fías; Alegreya sans SC black de Juan
Pablo del Peral para títulos y sub-
títulos, y Georgia para cuer-
po. Santiago, Chile.

