



UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL MAULE
Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales
Escuela de Agronomía

**PATRIMONIO AGROALIMENTARIO DE LA
CUENCA DEL RÍO MATAQUITO, REGIÓN DEL
MAULE, CHILE**

Tesis para optar al Título de Ingeniero Agrónomo
Módulo de Seminario De Título

JAVIERA ESPERANZA CASTRO BRAVO
FRANCISCA ANDREA VERDUGO BRIONES

Profesor Guía: Ximena E. Quiñones Díaz. Ingeniero Agrónomo. Dra.

Profesor Informante: Diego Muñoz Concha. Ingeniero Agrónomo. MSc, PhD.

Los Niches – Chile

2023

DEDICATORIA

Le dedico la presente tesis a mi fuente de inspiración y de esfuerzo a mi madre Viviana B, mi padre Ulises G y mis hermanos Fernanda y Patricio los que me enseñaron que todo esfuerzo algún día me traería recompensa, a los que nunca les importo la hora, día o circunstancia si era necesario acompañarme y brindarme un abrazo si lo necesitaba incluso en los procesos más difíciles durante mi etapa universitaria.

Gracias a mis padres por guiarme día a día para ser una persona llena de valores y sueños que con mucha dedicación y perseverancia cumpliré, gracias por enseñarme que nada es imposible y por siempre confiar en mí, sin duda son un pilar fundamental en mi vida y mi etapa universitaria.

En memoria a mi abuelo Orlando Bravo que ya no está presente físicamente, pero sé que nunca me ha dejado sola y que me ha acompañado durante todos estos años después de su partida, gracias por heredarme el amor a la tierra y todo lo que viene de ella, por los consejos, respeto y amor brindado durante toda mi niñez.

Con mucho amor Javiera Castro Bravo.

Dedico esta tesis a mis padres Mirtza y Francisca, a mis abuelos Lucia y Jorge y a mi hermana Belén, quienes me brindaron todas las herramientas necesarias para hacer esto posible, quienes siempre creyeron en mí, quienes me escucharon en todo momento y durante el tiempo que fuese necesario y me dieron palabras de aliento siempre que eran necesarias durante el desarrollo de mi tesis y por acompañarme en cada paso de mi carrera.

Gracias por ayudarme a llegar a cada persona y lugar para hacer posible esta tesis, por nunca dejarme sola y formarme con valores, sin duda no alcanzan las palabras para agradecer todo su amor, apoyo incondicional y cada sacrificio que hacen por mi educación.

Con mucho amor Francisca Verdugo.

AGRADECIMIENTOS

En agradecimiento al convenio de colaboración de la Universidad Católica del Maule con INDAP, al departamento de PRODESAL de Rauco, Hualañé y Curepto y Fomento Productivo de la municipalidad de Curepto.

A la presidenta de la junta de vecinos de Palquibudi Waleska Olate quien nos brindó su tiempo y espacio de la Escuela Campesina para realizar el Focus Group junto a sus alumnos.

A cada entrevistado que nos recibió en su hogar y con mucha cercanía y amabilidad nos dio su tiempo para explicar en detalle su trabajo e historias familiares.

A nuestra profesora guía Ximena Quiñones, consideramos que es un gran referente en esta área ya que nos brindó su conocimiento y las herramientas necesarias para avanzar, además de destacar su gran dedicación, disposición y su entrega incondicional para lograr desarrollar este trabajo de investigación.

ÍNDICE

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTOS	iii
ÍNDICE	iv
ÍNDICE DE FIGURAS	vi
ÍNDICE DE CUADROS	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Problema de investigación.....	2
2. OBJETIVOS	2
2.1 Objetivo General	2
2.2 Objetivos específicos.....	2
3. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	3
3.1 Patrimonio	3
3.1.1 Patrimonio cultural y natural.....	3
3.1.1.1 Patrimonio cultural.....	3
3.1.1.2 Patrimonio natural.....	3
3.1.2 Patrimonio cultural inmaterial.....	3
3.2 Enfoques para abordar los patrimonios culturales vinculados a la agricultura	4
3.2.1 Patrimonio biocultural	4
3.2.2 Patrimonio agrario.....	4
3.2.3 Sistemas importantes de patrimonio agrícola mundial de FAO (SIPAM).....	4
3.2.4 Productos y preparaciones Patrimoniales.....	5
3.3 El patrimonio agroalimentario como activo para el desarrollo de las comunidades rurales	7
3.4 Posibles productos y preparaciones a encontrar en la Región del Maule.....	8
4. MATERIALES Y MÉTODOS	10
4.1 Materiales	10
4.2 Localización	10
4.3 Metodología.....	11
4.3.1 Fuentes de información secundaria	11
4.3.1.1 Definición de patrimonio agroalimentario	12
4.3.1.2 Definición de productos y preparaciones	12
4.3.2 Formulación de cuestionarios	13

4.3.3 Exploración en terreno de productos y preparaciones en la comuna.	14
4.3.3.1 Recopilación de información sobre posibles cultores del patrimonio a nivel comunal	14
4.3.3.2 Levantamiento de información en terreno (aplicación de Cuestionario 1)	15
4.3.3.3 Análisis e interpretación de datos levantados con el Cuestionario 1	15
4.3.3.4 Validación de la información recolectada con cultores en Focus Group (Cuestionario 2).....	15
5. RESULTADOS.....	17
5.1 Identificación y descripción de productos que puedan ser categorizados como patrimonio agroalimentario	18
5.1.1 Productos Agrícolas.....	18
5.1.2 Productos Ganaderos	28
5.1.3 Producción Apícola	30
5.1.4 Productos Artesanales.....	31
5.2 Identificación y descripción de preparaciones que puedan ser categorizadas como patrimonio agroalimentario	37
5.2.1 Comidas.....	37
5.2.2 Bebidas.....	44
5.3 Propuestas para poner en valor los bienes identificados como patrimoniales en el territorio.....	48
6. DISCUSIÓN	51
7. CONCLUSIÓN.....	55
8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	56

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de la Región del Maule.....	11
Figura 2. Mapa de la ubicación de los cultores en la Cuenca del Río Mataquito.....	17
Figura 3. Tomate rosado.....	18
Figura 4. Semillas guardadas de tomate rosado.....	18
Figura 5. Melón plátano.....	19
Figura 6. Semillas de melón plátano.....	19
Figura 7. Sandía pólvora.....	19
Figura 8. Semillas de sandía pólvora.....	19
Figura 9. Epicarpio zapallo camote.....	20
Figura 10. Zapallo camote.....	20
Figura 11. Frutilla blanca.....	21
Figura 12. Plantación de frutilla blanca.....	21
Figura 13. Vid País.....	21
Figura 14. Chuica de vidrio.....	21
Figura 15. Chícharos.....	22
Figura 16. Lentejas.....	23
Figura 17. Arvejas.....	23
Figura 18. Lupinos.....	24
Figura 19. Porotos peumo.....	255
Figura 20. Poroto verde metro.....	25
Figura 21. Maíz morado.....	26
Figura 22. Curahuilla.....	27
Figura 23. Quinoa.....	27
Figura 24. Planta de quinoa en madurez fisiológica.....	27
Figura 25. Ovinos.....	28
Figura 26. Caprino.....	29
Figura 27. Abeja en sandía.....	30
Figura 28. Granos de polen.....	30
Figura 29. Propóleo.....	30
Figura 30. Jalea real.....	30
Figura 31. Miel.....	30
Figura 32. Chaleco tejido a crochet.....	31
Figura 33. Pie de cama tejido a crochet.....	31
Figura 34. Telar.....	32
Figura 35. Manta tejida en telar.....	32
Figura 36. Lana teñida con carozo de palta.....	33
Figura 37. Hilado.....	33
Figura 38. Taller de artesano.....	34
Figura 39. Canasto de mimbre.....	34
Figura 40. Cultivo de curahuilla.....	35
Figura 41. Escoba de curahuilla.....	35
Figura 42. Ojotas.....	36
Figura 43. Preparación de cuero.....	36
Figura 44. Alfombras de cuero y lana de oveja.....	36
Figura 45. Pantrucas.....	37
Figura 46. Machos ahogados.....	38
Figura 47. Porotos con locro.....	39
Figura 48. Cazuela con trigo partido.....	40

Figura 49. Sopa de trilla.....	40
Figura 50. Sopa de trilla con carne.	40
Figura 51. Chícharos pelados con mote.....	41
Figura 52. Sancos.....	42
Figura 53. Queso de cabra.	43
Figura 54. Ponche de frutilla.....	44
Figura 55. Chicha.....	45
Figura 56. Pipeño.....	45
Figura 57. Agua ardiente con murtilla.	46
Figura 58. Arrope.....	47
Figura 59. Callana con trigo.....	47

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Características y criterios para la caracterización de productos y preparaciones patrimoniales.....	14
Cuadro 2. Criterios Focus Group.....	16

RESUMEN

El patrimonio agroalimentario ha adquirido relevancia como un recurso biocultural sobre el cual se pueden generar cadenas de valor que contribuyan al desarrollo de las comunidades. No obstante, sólo en algunos territorios se han realizado catastros del patrimonio agrario aportado por las comunidades. En particular, en las comunas de Rauco, Curepto y Hualañé no se cuenta con un catastro del patrimonio agrario local, por lo cual el objetivo de este trabajo de investigación es realizar un catastro del patrimonio agroalimentario portado por comunidades campesinas de la Cuenca del Río Mataquito para así ver la existencia de bienes tangibles e intangibles que pudieran ser categorizados como patrimonio agroalimentario. Se usó el método de exploración participativa por medio de cuestionarios aplicados en terreno en las tres comunas mencionadas anteriormente y la validación de información mediante la realización de un Focus Group. Los hallazgos revelan la presencia de una variedad de productos y preparaciones que se identifican como parte del patrimonio en Cuenca del Río Mataquito. Entre los productos más sobresalientes se encuentran el Poroto Verde Metro y el Tomate Rosado, y en cuanto a las preparaciones, la Sopa de Trilla es especialmente destacada. Respecto a las estrategias para valorizar este patrimonio agroalimentario, se identificó una propuesta de los entrevistados orientada a preservar estos productos. Ellos sugirieron varias medidas, aplicables a corto y largo plazo. Sin embargo, la implementación efectiva de estas estrategias requiere apoyo gubernamental. Este apoyo es crucial para establecer políticas y regulaciones que fomenten la promoción y protección del patrimonio agroalimentario de la zona. La creación de catastros de patrimonio agroalimentario no solo es importante para preservar la cultura culinaria y la diversidad de alimentos de Chile, sino que también tiene implicaciones económicas, turísticas y de desarrollo, es por ello que, esta investigación contó con el apoyo de la Fundación Superación de la Pobreza. Estos registros desempeñan un papel fundamental en la promoción de la innovación, la valorización de los productos locales y la promoción del Patrimonio Agroalimentario del País.

ABSTRACT

The agri-food heritage has gained significance as a biocultural resource upon which value chains can be generated to contribute to the development of communities. However, only in some territories have inventories of the agricultural heritage provided by communities been conducted. In particular, in the communes of Rauco, Curepto, and Hualañé, there is no inventory of the local agricultural heritage. Therefore, the objective of this research is to conduct an inventory of the agri-food heritage carried by peasant communities in the Mataquito River Basin to assess the existence of tangible and intangible assets that could be categorized as agri-food heritage. The method of participatory exploration was used through questionnaires applied in the field in the three aforementioned communes and information validation through the conduct of a Focus Group. The findings reveal the presence of a variety of products and preparations identified as part of the heritage in the Mataquito River Basin. Among the most outstanding products are the Green Metro Bean and the Pink Tomato, and regarding preparations, the Threshing Soup is particularly noteworthy. Regarding strategies to valorize this agri-food heritage, a proposal from the interviewees aimed at preserving these products was identified. They suggested various measures applicable in the short and long term. However, the effective implementation of these strategies requires governmental support. This support is crucial to establish policies and regulations that encourage the promotion and protection of the agri-food heritage of the area. The creation of inventories of agri-food heritage is not only important for preserving Chile's culinary culture and food diversity but also has economic, touristic, and developmental implications. That's why this research had the support of the Poverty Overcoming Foundation. These records play a fundamental role in promoting innovation, valorizing local products, and promoting the Agri-food Heritage of the country.

1. INTRODUCCIÓN

El patrimonio agroalimentario es un conjunto de bienes tangibles e intangibles creado por el trabajo intergeneracional de las comunidades agrarias las cuales manejan recursos naturales sobre la base de sus conocimientos para la producción agropecuaria. El patrimonio agrario ha adquirido relevancia como un recurso biocultural sobre el cual se pueden generar cadenas de valor que contribuyan al desarrollo de las comunidades (Quiñones *et al.*, 2022).

Tal como plantea Lacoste *et al.*, (2017) en Chile, y en general América Latina, a lo largo de la historia han demostrado poseer una diversidad cultural que se ve reflejada en la gran variedad de especies animales y vegetales que son ingredientes de la cocina prehispánica, y luego de la cocina mestiza formada con la incorporación de ingredientes introducidos en América durante la Colonia.

En los últimos años se ha evidenciado un interés por poner en valor a los diversos productos y preparaciones locales que han traspasado generaciones por diferentes instituciones del país, entre las que destacan la Fundación para la Innovación Agraria (Pallacán, 2016). En este contexto la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) inició el año 2006 un programa para catastrar los productos y preparaciones patrimoniales de cada región para tener una base de información sobre la cual elaborar programas de innovación (FIA, 2015). Entre el año 2012 y la actualidad se han publicado ocho catastros regionales (Arica y Parinacota, Tarapacá, Coquimbo, Valparaíso, Libertador General Bernardo O'Higgins, Biobío, Araucanía y Aysén,).

La importancia del patrimonio agroalimentario radica en que este es la identidad cultural y social de los territorios y las comunidades (Jiménez y Seño, 2018), tal como se mencionó anteriormente este es portado principalmente por las comunidades familiares campesinas, las cuales sin embargo son las que hoy se ven más afectadas según cifras entregadas por Casen (2022), las cuales indican que el entorno rural es el que presenta las mayores brechas económicas y sociales, posicionando a la Región del Maule como la quinta región con mayor porcentaje de personas en situación de pobreza esto según sus ingresos (Fundación Superación de la Pobreza, 2020).

En la región del Maule aún no se elabora este estudio, a pesar de ser una de las regiones con mayor producción agrícola del país, sin embargo, actualmente FIA en conjunto a otras instituciones tales como Fundación Superación de la Pobreza (FSP) buscan por medio de programas como Tesis País incentivar la generación y

divulgación de conocimiento sobre la pobreza en sus factores asociados y caminos de superación, instalando perfiles productivos y transformaciones socio-productivas que se desarrollan en zonas rurales del país, lo cual permite generar cadenas de valor (FSP, 2020).

Dada la importancia del patrimonio agroalimentario y la no existencia de estudios locales en la región del Maule, se desarrolló este proyecto de investigación cuyo fin es contribuir con el catastro del patrimonio agroalimentario en la Cuenca del Río Mataquito.

1.1 Problema de investigación

El patrimonio agrario ha adquirido relevancia como un recurso biocultural sobre el cual se pueden generar cadenas de valor que contribuyan al desarrollo de las comunidades. No obstante, sólo en algunos territorios se han realizado catastros del patrimonio agrario aportado por las comunidades. En particular, en las comunas de Rauco, Curepto y Hualañé no se cuenta con un catastro del patrimonio agrario local.

Pregunta de investigación: ¿Existen en las comunas de Rauco, Curepto y Hualañé bienes tangibles e intangibles que pudieran ser categorizados como patrimonio agroalimentario?

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

Realizar un catastro del patrimonio agroalimentario portado por comunidades campesinas de la Cuenca del Río Mataquito.

2.2 Objetivos específicos

- 1) Identificar y describir productos (animales, vegetales, otros) que puedan ser categorizados como patrimonio agroalimentario.
- 2) Identificar y describir preparaciones que puedan ser categorizadas como patrimonio agroalimentario.
- 3) Proponer algunas ideas para poner en valor los bienes identificados como patrimoniales en el territorio.

3. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

3.1 Patrimonio

3.1.1 Patrimonio cultural y natural

En 1972, los Estados miembros de la Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, las Ciencias y la Educación (UNESCO), firmaron la convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural. La Convención fue firmada debido a la existencia de diversos factores que amenazan, deterioran y pueden provocar la pérdida de estos patrimonios.

3.1.1.1 Patrimonio cultural

Según la UNESCO (1972), el patrimonio cultural se divide en tres principales categorías las cuales son monumentos, lugares y conjuntos que se caracterizan por ser obras tangibles creadas por el hombre u obras creadas por el hombre en conjunto con la naturaleza, las que deben poseer un valor histórico en la sociedad.

Según Król (2021), el patrimonio cultural se destaca en ser constante en el tiempo ya que da a conocer las actividades humanas que se llevaron a cabo en un lugar y tiempo en específico. El patrimonio cultural tiene por característica el poder ser reinterpretado a través de las diferentes generaciones o bien destinado al olvido debido a las diferentes percepciones y valor que le dan las nuevas generaciones.

3.1.1.2 Patrimonio natural

Según la UNESCO (1972), se considera como patrimonio natural a todo aquello que posea un valor universal desde un punto de vista científico o estético, entre los que se encuentran los monumentos naturales, formaciones geológicas y fisiográficas y lugares naturales que destaquen por su belleza.

3.1.2 Patrimonio cultural inmaterial

En el año 2003 los Estados miembros de la UNESCO firman la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Según la UNESCO (2003) “se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes”. Estos recursos intangibles

rigen la vida en diferentes aspectos tanto como económica, social y espiritual de las comunidades a lo largo de su vida. La cultura intangible conforma la conciencia e identidad que hace propio un territorio (Jiménez y Seño, 2018).

3.2 Enfoques para abordar los patrimonios culturales vinculados a la agricultura

3.2.1 Patrimonio biocultural

Para comenzar a definir este concepto hay que tener en cuenta que el patrimonio biocultural se constituye a partir de la diversidad biológica, lingüística y cultural (Lithgow, 2022). Graddy (2013) y Boege (2008) coinciden en que el patrimonio biocultural está conformado por una dimensión inmaterial donde se encuentran los conocimientos propios de cada pueblo indígena tales como sus rituales, su propia interpretación para ver el mundo y sus valores, una dimensión material en la cual se encuentra el banco genético de plantas, animales domésticos y semi domésticos, semillas y agroecosistemas.

3.2.2 Patrimonio agrario

“Se entiende como patrimonio agrario al conjunto de bienes naturales y culturales, materiales e inmateriales, generados o aprovechados por la actividad agraria a lo largo de la historia” (Castillo y Martínez, 2014).

Tal y como lo plantea Castillo (2013) y lo anteriormente mencionado, el patrimonio agrario posee un carácter holístico e integrador, es decir existe una gran variedad de recursos que pueden ser incluidos dentro del concepto de patrimonio agrario es por ello que nace la necesidad de reconocer este patrimonio como un conjunto o a nivel territorial. Para reconocer el patrimonio agrario el principal valor debe ser el cultural desde una perspectiva histórica y tradicional.

3.2.3 Sistemas importantes de patrimonio agrícola mundial de FAO (SIPAM)

Los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) son definidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) como “...sistemas de uso de la tierra y paisajes notables que son ricos en diversidad biológica de importancia mundial que evolucionan a partir de la

coadaptación de una comunidad con su entorno y sus necesidades y aspiraciones para el desarrollo sostenible” (FAO, 2002, como se citó en Gobierno Regional de Tarapacá, 2019).

Estos sistemas surgen desde hace siglos con el traspaso de técnicas que han evolucionado junto con la humanidad y la naturaleza, esto ha traído resultados que van desde lo estético de un paisaje natural hasta la conservación de manera sostenible de bienes y servicios (Koohafkan and Altieri, 2011).

En pocas palabras, a través de la FAO se busca entregar técnicas y ayuda a los pequeños agricultores e instituciones indígenas para poder subsistir desde una perspectiva sostenible, con recursos e insumos que son apropiados y que se encuentran al alcance de ellos. SIPAM tiene un enfoque en las personas y los conocimientos (Koohafkan and Altieri, 2011).

3.2.4 Productos y preparaciones Patrimoniales

Chile se caracteriza por ser un largo y angosto territorio con marcadas diferencias en las características climáticas las cuales varían de norte a sur, lo que permite poseer una gran variedad de productos con cualidades particulares que los hacen únicos en características y sabores que dan origen a diversas preparaciones y técnicas que han traspasado generaciones (Cortés y Boza, 2017).

La FIA define a productos y preparaciones patrimoniales como:

- Producto Patrimonial: Todo producto que sirva para el consumo ya sea de origen animal, vegetal u hongos, estos deben tener como característica que sea propio del territorio, que haya traspasado al menos cinco generaciones y que sea de relevancia tanto para los consumidores y productores de estos (Montecino *et al.*, 2009).

- Preparación Patrimonial: Se refiere a toda preparación con técnicas propias del territorio y las comunidades las cuales se ven reflejadas en sus recetas, estas preparaciones deben tener como característica que haya traspasado al menos cinco generaciones, estas también deben tener una importancia por parte de los hacedores y consumidores los cuales deben considerar estas preparaciones propias y tradicionales (Montecino *et al.*, 2009).

En el año 2005 el Comité de Patrimonio Agrogastronómico de la FIA plantea la necesidad de generar diferentes inventarios sobre los productos y preparaciones patrimoniales de cada región del país, estos inventarios son realizados por la FIA

perteneciente al Ministerio de Agricultura con el fin de conocer y valorar estos patrimonios, lo cual resulta fundamental para el desarrollo tanto económico como cultural del territorio al cual pertenecen (Montecino y Alvear, 2018).

Actualmente a nivel nacional la FIA ha realizado diversos estudios y catastros, a la fecha existen catastros que aún se encuentran en proceso y otros ocho ya terminados de las siguientes regiones:

- Arica y Parinacota (2012)

Este catastro da a conocer 90 alimentos patrimoniales de los cuales 49 son productos, 11 son productos preparados y 30 son preparaciones los cuales incorporan técnicas y conocimientos de la región. Algunos ejemplos de los alimentos patrimoniales son: Ají colorado (*Capsicum baccatum* L.), Caigua rellena con posta de alpaca, Papa chuño (Manzur y Alanoca, 2012).

- Tarapacá (2019)

Se estudiaron un total de 123 alimentos de los cuales solo se seleccionaron 103 como patrimoniales de los que 58 fueron alimentos del interior y 44 de la costa. De estos hay 42 productos y 60 preparaciones. Algunos ejemplos son: Empanada piqueña, Kalapurca, Ceviche de erizo, Pirongon (Alanoca y Manzur, 2019).

- Coquimbo (2018)

Este catastro abarca productos considerados emblemáticos por los cultores y sus preparaciones más características. Un punto que considerar en este catastro fue la relación de sus productos con los pueblos indígenas que habitaron en dicha región. Algunos ejemplos son: Punchi, Charqui de guanaco, Sopa de pichin (Montecino y Alvear, 2018).

- Valparaíso (2012)

Este catastro fue el primero en llevarse a cabo a nivel nacional y destaca preparaciones con productos locales provenientes de la tierra y el mar de la región de Valparaíso. Algunos ejemplos son: Ajiaco, Puchero, Prieta con nueces, Dulce de Alcayota (Montecino *et al.*, 2012).

- Libertador General Bernardo O'Higgins (2022)

El catastro de la región fue el último en publicarse a la fecha y abarca una gran cantidad de productos y preparaciones que son considerados emblemáticos en la zona.

Algunos ejemplos son: Porotos con harina dorada, Chanfaina, Turrón de vino (Alarcón y Cavalli, 2022).

- Biobío (2016)

En este catastro se contempló un total de 314 alimentos de la región del Biobío; y se seleccionaron solo 220 entre las que se encontraban 72 productos y 148 preparaciones. Este catastro se caracteriza por considerar múltiples preparaciones a partir de un mismo producto. Algunos ejemplos son: Poroto Cachiporra (Poroto Cachiporra con trigo colincao), Soplillo, Uva Corinta (Manzur, 2016).

- Araucanía (2018)

En este catastro se seleccionaron 143 alimentos patrimoniales entre los que se encontraron 57 productos y 86 preparaciones, en un intento de transversalizar la región de norte a sur y de mar a cordillera. Algunos ejemplos son: Chícharo (*Lathyrus sativus* L.), Digüeñe (*Cyttaria espinosae* Lloyd), Pan de piñones (Mariángel y Fuentealba, 2018).

- Aysén (2019)

Este catastro se caracteriza por abordar 216 alimentos en los que se encuentran 72 productos y 144 preparaciones. Este catastro se destaca por sus licores y chicha. Algunos ejemplos son: Chicha de arveja, Chalota (*Allium ascalonicum* L.), Licor de hinojo (Luco *et al.*, 2019).

3.3 El patrimonio agroalimentario como activo para el desarrollo de las comunidades rurales

Actualmente la región del Maule se encuentra posicionada como la quinta región con mayor porcentaje en situación de pobreza, esto según sus ingresos, considerando así la dimensión económica una de más importantes en el fenómeno de la pobreza y ello relacionado con el entorno rural y los problemas que conlleva vivir en dichos territorios donde continuamente se presentan problemas tales como: escasez hídrica, incendios forestales, contaminación de aguas, migración del campo a las ciudades y con ello la pérdida del patrimonio agroalimentario (FSP, 2020).

El patrimonio agroalimentario busca dar importancia a las preparaciones y productos locales, creando una oportunidad de desarrollo económico a través de mercados dinámicos donde las comunidades dan a conocer sus productos (Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, 2016).

A nivel nacional se busca preservar los productos a través de estímulos entregados por el gobierno, un ejemplo clave en este tema es el llamado Sello de Origen el cual busca la protección, creación, promoción de los productos chilenos a través de una certificación, esto con el fin de impulsar los emprendimientos de los pequeños productores lo cual produce un desarrollo económico y productivo de las comunidades generando campos laborales (Gobierno Regional del Maule, 2018).

Por otra parte, “los valores del patrimonio pueden proporcionar a las comunidades beneficios tangibles e intangibles, similares a los servicios de los ecosistemas naturales, y estos valores pueden contribuir a fortalecer los sistemas alimentarios y la sostenibilidad” (Mitchell y Barrett, 2015).

3.4 Posibles productos y preparaciones a encontrar en la Región del Maule

La región del Maule causa gran interés a la hora de investigar sobre posibles productos y preparaciones patrimoniales, esto debido a la gran diversidad de flora y fauna que otorgan los diferentes paisajes, naturaleza y elementos geográficos los cuales se dividen en litoral, secano y agrario, además de poseer una relación holística entre los habitantes de dicho lugar y su entorno biológico, el cual da como resultado formas de vidas particulares en cada territorio (FSP, 2020).

Las comunidades rurales se destacan por poseer tradiciones y culturas que prevalecen en el tiempo, dichas características se relacionan con el entorno geográfico que posee dicho territorio, un ejemplo de ello son la comuna de Hualañé y Curepto las cuales son parte del secano interior y secano costero y destacan por su agricultura de cultivos cerealeros anuales, viñas y cultivos hortícolas, estos se distinguen por depender de agua de las lluvias para su producción (FSP, 2020).

Es por esto que a través de las diferentes comunidades rurales de la región del Maule y como menciona en su libro Gálvez (2014) se logró rescatar productos y preparaciones tales como:

- El helado de nieve de Vilches, localidad de San Clemente
- Maíz Carmelita (*Zea mays* L.)
- Ají (*Capsicum* spp) de Villa Prat
- Ají de Palmilla
- Chuchoca de Cauquenes
- Alcayota (*Cucurbita ficifolia* Bouche 1837)

- Variedades de porotos: Apolo, carmelita, castaño, cimarrón, frutilla
- Tortilla de rescoldo
- Tomate liso (*Solanum lycopersicum* L.)

4. MATERIALES Y MÉTODOS

4.1 Materiales

Al momento de tener en cuenta el material, es necesario considerar que este proyecto es experimental por lo que los materiales se utilizarán directamente en terreno a la hora de visitar las comunas de Rauco, Curepto y Hualañé y otros materiales digitales. A continuación, se presentan los materiales a utilizar:

- Notebook y buscadores web.
- Herramientas entregadas por la biblioteca de la Universidad Católica del Maule (SIBIB UCM).
- Cuestionarios
 1. Cuestionario 1: Se utiliza para levantar información de los cultores en particular.
 2. Cuestionario 2: Se utiliza para el Focus Group.
- Cuaderno de campo
- Programas computacionales para llevar el registro oficial (Microsoft Word, Microsoft Excel, otros.)
- Cámara fotográfica y grabadora de voz
- Automóvil
- GPS o Google Maps
- Celular
- Internet

4.2 Localización

La investigación fue realizada en la Cuenca del Río Mataquito y se consideraron principalmente tres comunas las cuales son Rauco con una población de 8.566 habitantes, Hualañé con una población de 10.000 habitantes y Curepto con una población de 10.812 en la Región del Maule.

Esta zona se destaca por poseer rubros como: Ovinos, Hortalizas, Vitivinícola, además de contar actualmente con actividades productivas innovadoras, además de mantener una relación directa con lo agrícola y lo rural por lo que son consideradas como ciudades rururbanas ya que la mayor parte su desarrollo depende de su conexión con lo agrícola y con sus recursos (FSP, 2020).



Figura 1. Mapa de la Región del Maule (Adaptado de Educarchile, 2018).

4.3 Metodología

4.3.1 Fuentes de información secundaria

A través de la plataforma digital que entrega la Universidad Católica Maule por medio de la biblioteca (SIBIB UCM) se realizó un levantamiento de información por medio de su base de datos donde se consultaron múltiples plataformas de búsqueda como: Web of Science, FIA, FAO, Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Oficina De Estudios y Políticas Agraria (ODEPA) donde se definieron y compararon conceptos a estudiar por medio de palabras claves tales como: Patrimonio agroalimentario (agri-food heritage), Patrimonio cultural (cultural heritage), SIPAM, Productos y preparaciones patrimoniales.

4.3.1.1 Definición de patrimonio agroalimentario

La definición de patrimonio agroalimentario que se usa en este trabajo es un conjunto de bienes tangibles e intangibles creado por el trabajo intergeneracional de las comunidades agrarias las cuales manejan recursos naturales sobre la base de sus conocimientos para la producción agropecuaria. El patrimonio agrario ha adquirido relevancia como un recurso biocultural sobre el cual se pueden generar cadenas de valor que contribuyan al desarrollo de las comunidades (Quiñones *et al.*, 2022).

4.3.1.2 Definición de productos y preparaciones

La definición de los conceptos de productos y preparaciones patrimoniales se basó en la metodología propuesta por un grupo de profesionales de la FIA e investigadores Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile para la elaboración de inventarios de productos y preparaciones patrimoniales.

- **Producto Patrimonial:** Todo producto que sirva para el consumo ya sea de origen animal, vegetal u hongos, estos deben tener como característica que sea propio del territorio, que haya traspasado al menos cinco generaciones y que sea de relevancia tanto para los consumidores de estos y que las personas (productores) lo consideren patrimonial (Montecino *et al.*, 2009). A esta definición se agregan dos criterios, primero que deben existir conocimientos, prácticas, tecnologías que sean consideradas por las personas como propias de ellos, lo cual ha sido tomado desde la definición de Patrimonio Cultural Inmaterial (Convención del PCI, 2003), y que como se trata de producción agropecuaria, se reconoce que las comunidades tienen una riqueza de recursos genéticos, por tanto, se agrega que se cultivan variedades locales (Graddy, 2013). A esta definición se le incorporaron dos adaptaciones la primera será que se entrevistó sólo a productores y la segunda que la cantidad de generaciones se redujo de 5 a 3, esto guiándonos por el tesista Leonardo Riveros (Rivero, 2021). Además, no se entrevistó a consumidores, en su reemplazo se hace consulta a informantes claves del territorio en Focus Group.

- **Preparación Patrimonial:** Se refiere a toda preparación con técnicas propias del territorio y las comunidades las cuales se ven reflejadas en sus recetas, estas preparaciones deben tener como característica que haya traspasado al menos cinco generaciones, estas también deben tener una importancia por parte de los hacedores y consumidores los cuales deben considerar estas preparaciones propias y tradicionales (Montecino *et al.*, 2009). A esta definición se le incorporaron dos adaptaciones la primera será que se entrevistó sólo

a productores y la segunda que la cantidad de generaciones se redujo de 5 a 3, esto guiándonos por el tesista Leonardo Riveros (Rivero, 2021). Además, no se entrevistó a consumidores, en su reemplazo se hace consulta a informantes claves del territorio en Focus Group.

4.3.2 Formulación de cuestionarios

Cuestionario para aplicar en forma individual a las familias cultoras de patrimonios (Cuestionario 1).

En esta etapa se elaboró el cuestionario que se aplicó a los agricultores, el cual previamente fue enviado a cuatro expertos los cuales revisaron el cuestionario antes de ser aplicado. Para el reconocimiento del producto o preparación se considerarán las siguientes características y criterios (Cuadro 1).

La validación se llevó a cabo por:

- Rubén Tapia, Cocinero Chileno y Maulino.
- Diego Muñoz, Escuela de Agronomía Universidad Católica del Maule
- Lizbeth Núñez, Facultad de Ciencias Sociales y Económicas Universidad Católica del Maule.
- Soledad Hidalgo, Ingeniera Agrónoma.

Recomendaciones:

- Sugerencias de presentación.
- Agregar guarda de semillas.
- Lenguaje acorde a las personas entrevistadas no tan técnico.
- Adaptaciones ambientales del rubro.
- Realizar receta de las preparaciones.
- Considerar la temporada actual y anterior de la producción.

Cuadro 1. Características y criterios para la caracterización de productos y preparaciones patrimoniales (Elaboración propia).

Materia	Criterios
Caracterización socioproductiva de los cultores y sus familias	<ul style="list-style-type: none"> ● Localización del predio (coordenadas), cultivos principales, superficie, acceso al riego, trabajo familiar, trabajo asalariado, equipamiento, estructura, jefe de explotación (sexo, edad, origen, etc.). ● Roles de género en el manejo, conservación y usos del patrimonio.
Producto patrimonial	<p>Nombre(s) del producto. Usos Autoconsumo/Comercialización del producto. Usos: alimentación, bebidas. Cualidades propias del producto. Forma de producción.</p> <p>Criterios en la definición patrimonial:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● El producto es propio del territorio. ● Origen intergeneracional del producto. ● Que la gente los considere propios (que se identifiquen con tales productos). ● Existen conocimientos/prácticas/Tecnologías propias a considerar por las personas. ● Que se cultiven variedades locales o críen animales de razas locales. <p>¿Por qué considera que este producto/preparación es valioso (relevancia) ¿Cuál es su contribución a la familia, localidad, comuna, sociedad?</p>
Preparación patrimonial	<p>Origen de la preparación. Cualidades propias de la preparación. Técnicas utilizadas. Utensilios.</p> <p>Criterios en la definición patrimonial:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La preparación es propia del territorio. ● Origen intergeneracional de la preparación. ● Que la gente los considere propios (que se identifiquen con tales productos). <p>¿Por qué considera que este producto/preparación es valioso? ¿Cuál es su contribución a la familia, localidad, comuna, sociedad?</p>
Propuestas para poner en valor los bienes identificados como patrimoniales en el territorio	<p>¿Qué propondría Usted para que estos patrimonios sean puestos en valor?</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Por el ingreso económico que trae o por su autoconsumo ● Por su tradición ● Por el uso que se le da ● Otras.

4.3.3 Exploración en terreno de productos y preparaciones en la comuna.

4.3.3.1 Recopilación de información sobre posibles cultores del patrimonio a nivel comunal

El primer paso fue entrevistar a funcionarios de los Municipios de interés para la investigación, es decir de las comunas de Rauco, Hualañé y Curepto, dirigiéndonos en primera instancia a el Programa de Desarrollo Local (PRODESAL) y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), organizaciones sociales del lugar, tales como juntas

de vecinos, escuelas, centros de adulto mayor, entre otros. Esto con el fin de realizar e incorporar nuevos registros para identificar que productores del territorio quienes serían cultores de algún producto o preparación patrimonial.

Los cultores del patrimonio agroalimentario podrían ser personas individuales, familias u organizaciones.

4.3.3.2 Levantamiento de información en terreno (aplicación de Cuestionario 1)

Se procedió a entrevistar a cada persona/familia/organización que haya sido identificada como cultor o cultora en terreno, además se complementó el levantamiento de información de campo con búsqueda de material escrito que pudiera existir a nivel local. En esta etapa no se dispone de antecedentes sobre el número posible de cultores que pudieran encontrarse en el territorio, debido a que se llevó a cabo el método “bola de nieve”, es decir, se entrevistó a las personas claves las cuales a su vez fueron recomendando a otros agricultores.

Personas entrevistadas por comuna:

- Rauco: 10
- Hualañé: 14
- Curepto: 5

4.3.3.3 Análisis e interpretación de datos levantados con el Cuestionario 1

Posterior a la aplicación del cuestionario 1, los datos obtenidos, fueron transcritos a un archivo Excel. Posteriormente fueron analizados y ordenados de tal manera que fue más fácil una clasificación y selección de productos y preparaciones. El análisis de la información fue la descripción de cada elemento patrimonial en función a los criterios señalados en el Cuadro 1. Adicionalmente se construyó un mapa con la ubicación de los cultores y la otra manera de análisis fue la incorporación de fotografías a la descripción de cada producto, preparación y rubro ganadero.

4.3.3.4 Validación de la información recolectada con cultores en Focus Group (Cuestionario 2)

La validación consistió en consultar a las personas convocadas en Focus Group sobre la validez y pertinencia de la información levantada en terreno a través de entrevistas en profundidad a cultores.

Una vez que se fue realizado el levantamiento de la información con el Cuestionario 1, se sistematizó y se realizó una jornada de retroalimentación con algunos

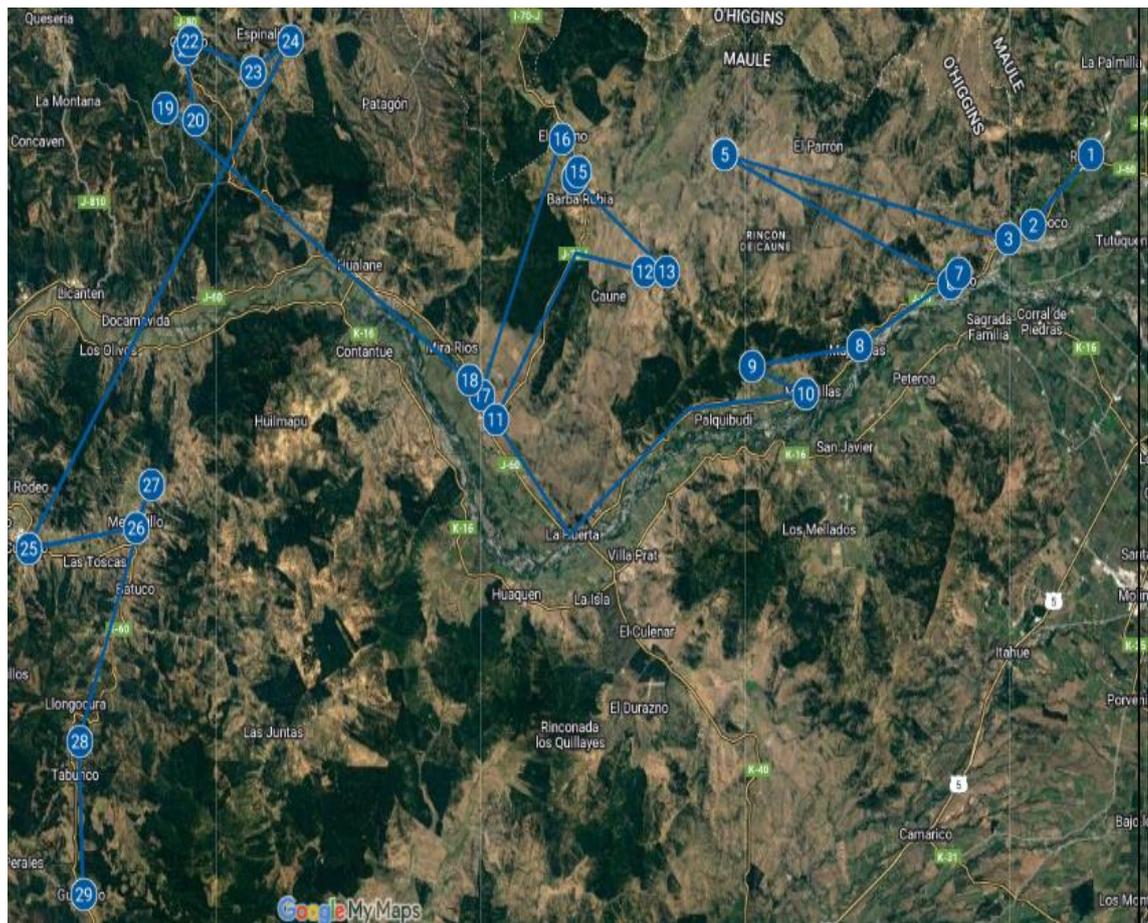
actores clave siendo personas que cuenten con cierta cantidad de años en la comuna siendo dirigentes sociales, productores, personas con algún cargo público o de diferentes instituciones relacionadas con el tema estudiado, como PRODESAL e INDAP de la comunidad. En esta instancia se buscó lograr dos objetivos, primero se realizó en forma conjunta el reconocimiento a los productos y preparaciones identificados como patrimoniales por los entrevistados, y segundo, se validó y complementaron las ideas propuestas para la puesta en valor de los patrimonios.

Cuadro 2. Criterios Focus Group (Elaboración propia).

Materia	Variable
Producto	<ul style="list-style-type: none"> ● Está de acuerdo con que los productos presentados son patrimoniales. ● Qué valor(es) tienen estos productos (económico, alimentario, social, cultural, ambiental, familiar, identidad, entre otros). ● Hay riesgos para que continúe vigente este producto, cuáles son esos riesgos. ● Qué se puede hacer para promover el uso de estos productos valiosos.
Preparación	<ul style="list-style-type: none"> ● Está de acuerdo con que las preparaciones presentadas son patrimoniales. ● Qué valor(es) tienen estos productos (económico, alimentario, social, cultural, ambiental, familiar, identidad, entre otros). ● Hay riesgos para que continúe vigente este producto, cuáles son esos riesgos. ● Qué se puede hacer para promover el uso de estos productos valiosos.
Propuestas para poner en valor los bienes identificados como patrimoniales en el territorio	<p>Qué propondría Usted para que estos patrimonios sean puestos en valor</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Por el ingreso económico que trae o por su autoconsumo ● Por su tradición ● Por el uso que se le da

5. RESULTADOS

Durante el levantamiento de información se entrevistó a personas de diferentes comunas, éstas teniendo como similitud que se encuentran en la Cuenca del Río Mataquito. En total se entrevistaron 29 personas, entre ellos, 19 hombres y 10 mujeres de las cuales, 10 son de Rauco, 14 de Hualañé y 5 de Curepto, teniendo un rango de edad entre los 40 a 80 años. En la figura 2 se muestra un mapa con las ubicaciones de cada agricultor representados por un número desde el 1 al 29 y el recorrido realizado, el cual se representa con líneas continuas azules.



SIMBOLOGÍA

- | | | |
|----------------------|----------------------|---------------------|
| 1. Isabel Corvalán | 11. Héctor Saavedra | 21. Hermes Veliz |
| 2. Eduardo Urbina | 12. Elías Alcaino | 22. Armando Venegas |
| 3. Septimia Gómez | 13. José Navarro | 23. María Meléndez |
| 4. Lucila Núñez | 14. Luis González | 24. Manuel Correa |
| 5. Rosa Widdles | 15. Sergio Rojas | 25. Osvaldo Aliaga |
| 6. Raúl Ramírez | 16. Ana María Llanca | 26. Mónica Espina |
| 7. María Gómez | 17. Santiago Navarro | 27. Juan Rojas |
| 8. Nivaldo Ávila | 18. Marion Aliwen | 28. Romero Ulloa |
| 9. Alejandro Cáceres | 19. Carlos Arenas | 29. Lucia Miño |
| 10. Abelardo Navarro | 20. Gilberto Moreno | |

Figura 2. Mapa de la ubicación de los cultores en la Cuenca del Río Mataquito (Elaboración propia).

Se encontraron 15 productos y 14 preparaciones en las diferentes comunas, además, destacar que los entrevistados también propusieron sistemas de producción del territorio tales como la producción apícola y las producciones ovina y caprina trashumantes y la mayoría de estos resultados hallados son conservados a través del tiempo por el trabajo familiar campesino. Los productos de las diferentes comunas están categorizados por productos agrícolas, ganaderos, apícolas, y artesanales. Las preparaciones están categorizadas por comidas y bebidas.

5.1 Identificación y descripción de productos que puedan ser categorizados como patrimonio agroalimentario

5.1.1 Productos Agrícolas

TOMATE ROSADO (*Solanum lycopersicum* L.)



Figura 3. Tomate rosado (Elaboración propia).



Figura 4. Semillas guardadas de tomate rosado (Elaboración propia).

Planta de la familia Solanaceae, cuyo ciclo de vida es perenne, lo cual significa que en su ambiente natural puede vivir años, sin embargo, en temperaturas bajas se suele plantar como una planta anual ya que durante invierno no puede sobrevivir (Guzmán et al., 2017). En las comunas de Rauco y Hualañé este producto se siembra en almácigos en el mes de agosto hasta que tenga 4-5 hojas verdaderas y realizar el trasplante al huerto, su cosecha es desde comienzos de enero hasta febrero, en un suelo de textura franco arenoso con un buen drenaje tal como lo mencionan Armando Venegas y Raúl Ramírez productores de esta variedad hace 3 generaciones. Raúl Ramírez comercializa este producto en su ramada, la cual se encuentra a orilla de calle en la ruta J-60 en km 21, y donde sus principales compradores son turistas que viajan hacia la costa o vecinos del lugar.

El Tomate rosado tiene como característica ser de gran tamaño, con una piel fina y delicada la cual imposibilita su traslado, de un color rosado intenso, carnoso con muy poca acidez. Su uso está destinado principalmente a salsas, mermeladas, sopas, ensaladas.

“Este tomate es delicado pero su sabor no tiene comparación, quiero seguir con este cultivo y ojalá enseñar a más personas sobre él” (Venegas, 2023).

MELÓN PLÁTANO-REBANADA (*Cucumis melo* L.)



Figura 5. Melón plátano (Elaboración propia).



Figura 6. Semillas de melón plátano (Elaboración propia).

Planta de la familia Cucurbitaceae, cuyo ciclo de vida es anual. En la comuna de Rauco, Palquibudi este producto se siembra en almácigos a mediados de agosto para luego trasplantar al huerto y se cosecha durante el mes de enero, en un suelo arenoso a franco arcilloso con buen drenaje tal y como lo menciona Alejandro Cáceres productor de la variedad hace 4 generaciones y quien comercializa su producto dentro del sector.

El melón plátano suele ser de gran tamaño alcanzado un peso aproximado de 12 kg, con un sabor dulce y muy jugoso lo cual lo hace perfecto para hacer preparaciones tales como mermeladas caseras, otra característica propia del producto es su intenso color amarillo el cual se encuentra en su pulpa y epicarpio. Dentro de sus usos está la mermelada y para consumo en fresco se encuentra el jugo natural.

“Desde los 16 años que me dedico a conservar la semilla de melón plátano lo considero económico y tradicional” (Cáceres, 2023).

SANDÍA PÓLVORA (*Citrullus lanatus*)



Figura 7. Sandía pólvora (Elaboración propia).



Figura 8. Semillas de sandía pólvora (Elaboración propia).

Planta de la familia Cucurbitaceae, de ciclo de vida anual. En la comuna de Hualañé, Quilico se siembra en los meses de octubre a diciembre y su cosecha se realiza

desde el mes de enero hacia adelante, como característica de la zona es cultivo de secano y prospera mejor en suelos franco-arcillosos con buen drenaje y profundidad como nos comentó Gilberto Moreno quien produce esta variedad de sandía desde hace 3 generaciones, también comenta que a pesar de ser un producto que es poco visto no lo comercializa y lo produce solo para su consumo.

La sandía pólvora se caracteriza por su forma pequeña y redonda de epicarpio delgada de color verde oscura a negra y pulpa de un rojo intenso, además de su gran dulzor. Su uso está destinado principalmente a consumo fresco, elaboración de jugos naturales y mermeladas.

“El sabor es único y me recuerda a mi infancia, es el verdadero sabor de una sandía de campo” (Moreno, 2023).

ZAPALLO CAMOTE (*Cucurbita maxima*)



Figura 9. Epicarpio zapallo camote (Elaboración propia).

Figura 10. Zapallo camote (Elaboración propia).

Planta de la familia Cucurbitaceae, de ciclo de vida anual. En la comuna de Rauco, Quilpoco, el zapallo camote se siembra en los meses de septiembre a octubre según las condiciones climáticas y su cosecha se realiza durante los meses de marzo hasta abril, donde las condiciones de clima son las ideales para su cultivo, según nos cuenta Eduardo Urbina quien produce esta variedad hace 3 generaciones, este producto requiere de un clima cálido, de suelo arcilloso que es el que se encuentra en la zona y su riego es por surco. Comercializa su producto en la vega y en su casa a los vecinos del sector.

El zapallo camote tiene como características el intenso color naranja de la pulpa, el epicarpio de color verde grisáceo y su sabor dulce. Dentro de los usos de este producto se encuentran la elaboración de sopaipillas, cremas y es característico en preparaciones de la zona.

“Es el sustento de mi familia, gracias a mi producto tengo a mis hijas en la

universidad, son mi orgullo y yo el de ellas” (Urbina, 2023).

FRUTILLA BLANCA (*Fragaria chiloensis* L. Duch)



Figura 11. Frutilla blanca (Elaboración propia).



Figura 12. Plantación de frutilla blanca (Elaboración propia).

Planta de la familia Rosaceae, cuyo ciclo de vida es perenne, lo cual significa que puede vivir años si se encuentra en condiciones que se lo permitan. En la comuna de Curepto, Llongocura este producto se planta durante agosto y septiembre en hileras y se cosecha durante el verano en los meses de enero a febrero. Este cultivo tiene como característica que se adapta a diferentes condiciones de suelo debido a su distribución, sin embargo, estos tienen que ser de preferencia profundos y de buen drenaje, tal y como lo menciona Mario Romero un productor hace 3 generaciones de este cultivo, quien comercializa este producto en ferias aledañas a su hogar.

La frutilla blanca se caracteriza por poseer un aroma intenso, de color blanco, de gran dulzor y tamaño. Utilizada en mermeladas, bebidas como ponche y jugo natural, también se sirve como postre.

“El dulzor de la frutilla blanca es muy característico, tanto así que destaca por sobre la frutilla roja tradicional, espero que se siga haciendo conocida y que haya más productores” (Romero, 2023).

VID PAÍS (*Vitis vinifera*)



Figura 13. Vid País (Elaboración propia).



Figura 14. Chuica de vidrio (Elaboración propia).

La variedad denominada “criolla” en Argentina, “negra peruana” en Perú y

“misión” en Estados Unidos viene de la familia Vitaceae y tiene como característica ser una cepa negra o tinta, descendiente de la variedad Listan Prieto de las islas canarias en España que por muchos años ha estado vinculada a la producción de vinos artesanales de calidad media y consumo masivo (Díaz, 2014).

Esta cepa se adaptó a las diversas condiciones de los agroecosistemas chilenos, tal es el caso del viñedo de Carlos Arenas el cual tiene más de 50 años y se encuentra ubicado en la comuna de Hualañé, Quilico el cual se encuentra cultivada en condiciones de secano en sistema Gobelet o cabezal, lo cual quiere decir que no posee ningún sistema de conducción o de apoyo.

Como características de esta cepa sus racimos grandes con bayas de pulpa jugosa y pericarpio grueso. Su cosecha se realiza durante abril para mantener mayores grados Brix y su fruta es comercializada directamente en el viñedo y en diferentes comunas como Hualañé, Licantén y Curepto, pero a la vez es productor de vinos artesanales tales como chicha y pipeño.

“No poseo riego, si fuese así tendría una mayor producción, sin embargo, es una variedad con gran capacidad de adaptarse” (Arenas, 2023).

CHÍCHAROS (*Lathyrus sativus* L.)



Figura 15. Chícharos
(Elaboración propia).

Planta de la familia Fabaceae, de ciclo de vida anual. En la localidad de Domulgo comuna de Curepto, este producto se siembra en el mes de octubre y se cosecha en marzo, con climas templados, el chícharo tiene una gran adaptabilidad en cuanto a suelos porque se puede sembrar en distintos tipos de textura de suelo, cultivo de secano por lo que se destaca el sector, como nos mencionan Osvaldo Aliaga y Juan Rojas productores de hace 3 generaciones, quienes tienen este producto principalmente para autoconsumo, sin embargo, comercializan chícharo en distintas ferias del sector.

El chícharo se caracteriza por su forma ovalada y lisa, su color blanco, y por su uso en diversas preparaciones de la zona, como ensaladas, sopas y pastas.

“El chícharo no es conocido por las nuevas generaciones y su producción cada vez va desapareciendo más, porque ya no se considera rentable” (Aliaga, 2023).

LENTEJAS (*Lens culinaris* Medik)



Figura 16. Lentejas (Odepa, 2002).

Planta de la familia Fabaceae, de ciclo de vida anual. En la comuna de Hualañé, Quilico las lentejas se siembran en los meses de abril a mayo por hilera o al voleo y su cosecha se realiza durante los meses de diciembre y enero dependiendo del clima y las lluvias ya que es un cultivo de secano, tiene un buen crecimiento en suelos principalmente franco arcillosos, con buen drenaje y profundidad, con climas templados a moderados, tal y como nos menciona Gilberto Moreno, productor de este cultivo desde hace 3 generaciones, quien comercializa su producto en su hogar y en diferentes sectores de la comuna.

Las lentejas se caracterizan por su intenso sabor, su color verde a verde amarillento, de variados tamaños donde las de menor tamaño son las más sabrosas. Su uso está destinado a diferentes preparaciones características de la zona principalmente durante los meses de invierno.

“Que no haya agua es un problema porque se están muriendo los animales, por eso hay que buscar nuevas alternativas” (Moreno, 2023).

ARVEJAS (*Pisum sativum* L.)



Figura 17. Arvejas
(Diario UACH, 2011).

Planta de la familia Fabaceae, de ciclo de vida anual. En la comuna de Hualañé, Quilico este producto se siembra en los meses de junio hasta agosto y se cosecha en los meses de noviembre a enero según las condiciones climáticas en cuanto a temperaturas y lluvias ya que es un cultivo de secano, es de clima templado a frío, de suelos francos con buen drenaje esto según lo que nos cuenta Gilberto Moreno productor de este cultivo desde hace 3 generaciones, quien comercializa su producto en su hogar y en diferentes sectores de la comuna.

La lenteja se caracteriza por su color verde, de sabor característico, utilizado en diversas preparaciones principalmente de invierno, también es usado en ensaladas.

LUPINO (*Lupinus spp.*)



Figura 18. Lupinos
(Elaboración propia).

Planta de la familia Fabaceae, de ciclo de vida anual - perenne. En la comuna de Hualañé, Los Coipos se siembra en los meses de abril a mayo por al voleo y se cosecha en los meses de noviembre y diciembre, es un cultivo de secano, de suelos francos con buen drenaje, de clima templado frío, según nos menciona Luis González productor de esta variedad desde hace 3 generaciones, quien aún no comercializa su producto.

El lupino se caracteriza por sus variados colores como blanco crema, café, moteados, de forma ovalada. Su uso está ligado principalmente a alimento para ganado y en sus características como mejorador de suelo, ya que posee gran capacidad para captar nitrógeno atmosférico cuando la fijación simbiótica de nitrógeno está funcionando (Mera *et al.*, 2016).

POROTO PEUMO (*Phaseolus vulgaris* L.)



Figura 19. Porotos peumo
(Elaboración propia).

Planta de la familia Fabaceae, de ciclo de vida anual. En la comuna de Hualañé, Peralillo se siembra en los meses de octubre a enero y su cosecha se realiza durante los meses de febrero hasta mayo, como es característico de la zona es un cultivo de secano, crece mejor en condiciones de clima templado a cálido y es de suelos francos como nos expresó el productor Santiago Navarro quien cultiva esta variedad desde hace ya 4 generaciones y no comercializa su producto, pero sí conoce sus características ya que nos contaba que utiliza esta variedad como fuente de fibra para sus comidas.

El poroto peumo se caracteriza por su color rojizo claro, de forma elongada, sabor suave y dulce y su alto contenido de fibra. Su uso está destinado a consumo fresco como ensaladas y en preparaciones principalmente de invierno.

“En mi familia se considera una fuente de proteína, no tenemos gran conocimiento sobre él, sin embargo, lo seguimos produciendo en menores cantidades para autoconsumo” (Navarro, 2023).

POROTO VERDE METRO (*Phaseolus*)



Figura 10. Poroto verde metro
(Elaboración propia).

Chaucha metro o poroto metro es un cultivo perteneciente a la familia de las Fabaceae, cuyo ciclo de vida es anual, es una planta de crecimiento indeterminada, trepadora, muy alta y vigorosa, con vainas alargadas muy características del cultivo ya

que llegan a medir un metro.

En la comuna de Hualañé, Espinalillo la productora María Meléndez posee una forma de producción vertical a través de cañas en las cuales al ser una planta trepadora cubre la totalidad de la caña y permite un buen desarrollo en las alturas. Se desarrolla de buena manera en climas cálidos, es sensible a heladas, de suelos franco arenosos a franco arcillosos y su riego se realiza por surcos. En la zona se siembra durante los meses de octubre y noviembre y su cosecha se realiza en los meses de enero a marzo.

Como características esta su vaina alargada, poroto de color oscuro, forma arriñonada, hilum blanco. Se utiliza para ensaladas y guisos.

“El poroto metro ha estado en mi familia hace generaciones y yo lo sigo produciendo para autoconsumo e intento ir compartiendo su semilla para hacerlo conocido y así no se pierda como ya ha pasado con muchas semillas antiguas” (Meléndez, 2023).

MAÍZ MORADO (*Zea mays* L.)



Figura 11. Maíz morado
(Elaboración propia).

Maíz morado o maíz de rulo es un cultivo perteneciente a la familia Poaceae, cuyo ciclo de vida es anual, es cultivado en la comuna de Hualañé, Quilico por la familia de Hermes Veliz hace 3 generaciones en condiciones de secano. La Familia entrevistada señaló que es un cultivo sensible a las bajas temperaturas y que en suelos profundos con textura franco-arcillosa tiene una buena producción. Su productor comercializa sólo el 30% de su producción ya que da como prioridad el autoconsumo en su hogar, principalmente como alimento de su ganado y aves.

La preparación de suelo se hace manteniendo la técnica de arado a caballo y su posterior siembra durante los meses de noviembre a diciembre y su cosecha es durante el verano en los meses de enero a febrero.

Este cultivo tiene un característico color morado en su mazorca, de forma alargada. Su uso está destinado principalmente a alimento para aves y preparaciones tales como humitas y pastel de choclo.

“Lo ideal es seguir sembrando y compartiendo mis semillas” (Veliz, 2023).

CURAHUILLA (*Sorghum* spp.)



Figura 12. Curahuilla
(Elaboración propia).

Este cultivo pertenece a la familia Poaceae cuyo ciclo de vida es anual, es cultivado bajo condiciones de secano en la comuna de Curepto, El Guindo, donde predomina el clima cálido y los suelos francos profundos. Don Juan Rojas cultiva este producto hace 3 generaciones y es reconocido productor y artesano de la zona.

La curahuilla se siembra durante los meses de octubre a noviembre y su cosecha se realiza durante el otoño en los meses de marzo y abril, conservando la tradición campesina de la minga lo cual consiste en una reunión de amigos y vecinos para hacer algún trabajo gratuito en común (Real Academia Española, s.a.). Actualmente el productor no comercializa su producto y en su totalidad lo usa de autoconsumo en diversas labores que realiza en su hogar como artesano en la realización de cestería, escobas y como alimento para sus animales.

Como característica la curahuilla es de diversos colores como rojo, café, blanco, amarillo, anaranjado, de sabor suave y su planta se conforma de cañas de un metro.

QUINOA (*Chenopodium quinoa*)



Figura 23. Quinoa
(Elaboración propia).



Figura 24. Planta de quinoa en madurez fisiológica (Elaboración propia).

Este cultivo prehispánico patrimonial pertenece a la familia Amaranthaceae y cuyo ciclo de vida es anual lo cual significa que completa su ciclo en un año, se caracteriza por ser un producto lleno de historia ya que fue parte de la dieta de los pueblos indígenas que habitaron territorios previos a la llegada de los españoles. Además de ser considerada un super-alimento ya que posee aminoácidos esenciales y por su eficiencia en el uso del agua (Quiñones *et al.*, 2021).

En la comuna de Hualañé, Peralillo se encuentra la Cooperativa Quínoa Maule, que se encuentra compuesta por 12 productores de Quinoa en zona completamente de secano. Don Santiago Navarro, productor de gran prestigio de la zona cultiva este producto hace 4 generaciones y siembra durante el mes de agosto para cosechar durante enero, comercializando su producto mediante ferias y redes sociales.

Se caracteriza por ser granos pequeños de diferentes colores como morado, café y amarillo claro, de sabor dulce y textura blanda y esponjosa. Se utiliza para la elaboración de harina, en ensaladas, en sopas y diversas preparaciones.

5.1.2 Productos Ganaderos

“Se entiende como patrimonio agrario al conjunto de bienes naturales y culturales, materiales e inmateriales, generados o aprovechados por la actividad agraria a lo largo de la historia” (Castillo y Martínez, 2014). El sistema de producción ovino y caprino con trashumancia están dentro de este concepto ya que son un conjunto de técnicas, prácticas y conocimientos tradicionales que han traspasado generaciones y permiten que se lleve a cabo esta actividad.

SISTEMA DE PRODUCCIÓN OVINA CON TRASHUMANCIA



Figura 25. Ovinos
(Elaboración propia).

Lugar: Rauco, Curepto y Hualañé, se encuentran principalmente en zonas de secano.

Entrevistados: Lucila Núñez, Rosa Widdles, María Gómez, Elías Alcaino, José Navarro, Sergio Rojas.

Intergeneracional: 4 generaciones.

Raza: Suffolk y Merino para producción de carne y lana.

Técnicas

-Veranada: Se traslada el ganado a la cordillera en época de verano en busca de pastos tiernos por el deshielo de los cursos de agua, mientras que en el valle central por las altas temperaturas y la falta de agua no deja mucho para que los animales puedan pastar. Generalmente se realiza durante los meses de diciembre y enero por un periodo de 2 meses aproximadamente hasta marzo o abril.

-Esquila: Proceso de extracción de la lana de la oveja que puede ser realizada a mano con tijeras especiales o con máquina, se hace una vez al año con la llegada del verano entre los meses de noviembre y diciembre.

-Encaste: Se realiza en los meses de febrero a marzo calculando la fecha de parto para los meses en que crezcan los pastos, ya que son 5 meses de gestación hasta parir.

-Comercialización: A nivel nacional.

SISTEMA DE PRODUCCIÓN CAPRINA CON TRASHUMANCIA



Figura 26. Caprino
(Elaboración propia).

Lugar: Rauco, El Parrón.

Entrevistada: Lucila Núñez.

Intergeneracional: 4 generaciones.

Raza: Criolla mejorada con la raza Bóer, utilizada para carne y leche.

Técnicas

-Veranada: Se traslada el ganado a la cordillera en época de verano en busca de pastos tiernos por el deshielo de los cursos de agua, mientras que en el valle central por las altas temperaturas y la falta de agua no deja mucho para que los animales puedan pastar.

Generalmente se realiza durante los meses de diciembre y enero, por un periodo de 2 meses aproximadamente hasta marzo o abril.

-Encaste: Se realiza durante los meses de marzo a abril, calculando la fecha de parto contando 5 meses para que pueda parir en los meses de agosto a septiembre.

-Ordeña: A pesar de no ser una raza lechera se ordeña de igual manera en los meses septiembre a octubre, para esto se realiza el destete y se separan en corrales diferentes un día antes del proceso.

-Comercialización: A nivel nacional.

5.1.3 Productos Apícolas

ABEJA MELÍFERA (*Apis mellifera*)



Figura 27. Abeja en sandía
(Elaboración propia).



Figura 28. Granos de polen
(Elaboración propia).



Figura 29. Propóleo
(Elaboración propia).



Figura 30. Jalea real
(Elaboración propia).



Figura 31. Miel
(Elaboración propia).

Las abejas en su actividad diaria son altamente selectivas usando como fuente de polen solo algunas de las especies de flores disponibles (Montenegro *et al.*, 1992).

La miel se caracteriza por tener un alto contenido de polen, producto de la recolección o pecoreo de las abejas en las diferentes especies visitadas; esta característica permite determinar el origen botánico y geográfico de la miel, la diversidad de especies nativas en la comuna de Rauco permite que dicha actividad productiva se desarrolle de manera eficaz ya que otorga características tales como su color intenso (Insuasty-Santacruz *et al.*, 2017).

El interés por conocer la flora melífera de la región y su incidencia en la actividad de este polinizador crece al igual que la importancia que han ido adquiriendo los diversos productos que resultan de esta actividad. En la comuna de Rauco, la productora Isabel Corvalán genera un valor agregado al crear diferentes productos a partir de la producción apícola como lo son, la jalea real, el propóleo, granos de polen que luego comercializa en diferentes lugares de la comuna.

5.1.4 Productos Artesanales

Las técnicas artesanales se enmarcan en el concepto de patrimonio cultural inmaterial (PCI), ya que son un conjunto de técnicas y conocimientos que han traspasado generaciones. La cultura intangible conforma la conciencia e identidad que hace propio un territorio (Jiménez y Seño, 2018).

TÉCNICA DE TEJIDO A CROCHET



Figura 32. Chaleco tejido a crochet (Elaboración propia).



Figura 33. Pie de cama tejido a crochet (Elaboración propia).

Lugar: Curepto, El membrillo

Entrevistada: Mónica Espina

Tipo de técnica: Tejido a crochet

Material de trabajo: Lana de oveja

Intergeneracional: 3 Generaciones.

Productos que confecciona: Chalecos, pie de cama

Comercialización: A nivel comunal, en ferias de la zona.

¿Por qué sigue desarrollando esta técnica?

“Lo hago por entretenición y porque me recuerda a mi madre y abuela materna”.

Explicación del proceso:

Para comenzar con el proceso es importante conocer y saber manejar la aguja y la lana. Primero se debe de crear un punto de tensión o apoyo en la mano para que la lana quede tensa. Luego se hace un nudo de inicio para que el tejido quede fijo y se comienza a realizar puntos básicos que estos a su vez dan forma a una cadena, hasta llegar al largo deseado.

TÉCNICA DE TEJIDO EN TELAR



Figura 34. Telar
(Elaboración propia).



Figura 35. Manta tejida en telar
(Elaboración propia).

Lugar: Rauco, Trapiche

Entrevistada: Septimia Gómez

INDAP: Sello de manos campesinas 2023

Tipo de técnica: Tejido en telar-Telar vertical

Material de trabajo: Lana de oveja

Herramientas: Telar mapuche

Intergeneracional: 4 generaciones

Productos que confeccionan: Ponchos, mantas de huaso, frazadas, pie de camas.

Comercialización: La venta de sus productos la realiza a nivel nacional por medio de encargos.

¿Por qué sigue desarrollando esta técnica?

“Lo considero parte de mí y mi familia y creo que es importante enseñar para no perder la tradición y para conservar lo que creó propio de mi familia”.

Explicación del proceso:

En primer lugar, es necesario tener los materiales, la cual principalmente es lana de oveja la que se compra a productores de la comuna de Rauco.

En segundo lugar, preparar las herramientas de trabajo que son el piso para estar sentada trabajando, el telar mapuche que ha traspasado generaciones, de forma más específica esta herramienta de trabajo tiene más 50 años y fue heredada.



Figura 36. Lana teñida con carozo de palta (Elaboración propia).



Figura 37. Hilado (Elaboración propia).

Lugar: Rauco, Tricao.

Entrevistada: María Gómez

Tipo de técnica: Tejido en telar

Material de trabajo: Lana de oveja la cual se obtiene directamente de la esquila a tijera de la oveja.

Característica: Lana teñida naturalmente con plantas las cuales le otorgan colores únicos. Realiza la esquila a tijera y a la vez el proceso de preparación de la lana, es decir, lavado, cardado e hilado a mano.

Intergeneracional: 4 Generaciones

Productos que confeccionan: Frazadas, mantas, bolsos para montura, pie de camas.

Comercialización: Se realiza a pedidos en su hogar y en ferias realizadas en la zona.

¿Por qué sigue desarrollando esta técnica?

“La desarrollo porque lo considero propio, además tengo que mencionar que mis herramientas de trabajo han traspasado generaciones y han otorgado un dentro económico a la familia”.

Explicación del proceso:

El primer paso es la preparación del telar y la de lana, la que luego de sacarla de las ovejas se lava y se realiza el proceso de escarmenado que consiste en estirar la lana y separar las fibras y sacar impurezas, posteriormente se hila con un huso, luego se pasa al aspa para hacer la madeja y luego se hace el ovillo y se llega al telar.

Tinción de la lana con vegetales según gustos.

TÉCNICA DE TEJIDO DE FIBRAS VEGETALES



Figura 38. Taller de artesano
(Elaboración propia).

Lugar: Curepto, El Guindo

Entrevistado: Juan Rojas

Productos que confeccionan: Sillas, canastos, cestas, secadores, escobas.

CESTERÍA EN MIMBRE



Figura 39. Canasto de mimbre
(Elaboración propia).

Tipo de técnica: Cestería en mimbre

Material de trabajo: Mimbre (*Salix viminalis*)

Intergeneracional: 4 generaciones

¿Por qué sigue desarrollando esta técnica?

- “Es una fuente de ingresos, además es algo que me gusta y que mi familia viene haciendo por años, mis productos se consideran destacados a nivel regional, además he tenido la oportunidad de participar en talleres y programas de televisión donde he demostrado el significado de tradición y sacrificio de este rubro”.

Explicación del proceso:

Recolección de la materia prima el cual se caracteriza por ser un arbusto grande que puede alcanzar 10 metros con ramas muy largas angostas y flexibles con corteza lisa y fácil de extraer, es una especie con hoja caduca, está en otoño e invierno sin hojas, momento adecuado para cosechar con fines artesanales.

Dejar secar apoyadas en una pared. Posteriormente, se agrupan en haces y se almacenan en lugares protegidos del sol directo. Previo a ser utilizadas, las varas se deben remojar para que cumpla con las condiciones de flexibilidad que requiere la cestería.

CESTERÍA EN CURAHUILLA



Figura 40. Cultivo de curahuilla (Elaboración propia).



Figura 41. Escoba de curahuilla (Elaboración propia).

Tipo de técnica: Cestería en curahuilla

Material de trabajo: Curahuilla

Intergeneracional: 3 generaciones

Comercialización: Por medio de pedidos en su hogar y en ferias que se realizan en la zona.

¿Por qué sigue desarrollando esta técnica?

“Primero que todo, las escobas son buenas y no son caras, es algo que sirve y es algo que tiene tradición e historia en mi familia y segundo, acá en el campo uno tiene que saber subsistir y hay que sacarle provecho a todo”.

Explicación del proceso:

Cuando esta no es sembrada por los productores, es extraída a orillas de esteros. La cosecha de la curahuilla es durante el otoño, con una echona cortando la mata siempre en la misma dirección.

Dejar reposar la curahuilla hasta que esta suelte la primera hoja la cual crece después del nudo. Se despunta. Se golpean para limpiar para después dividir las varas en 3, uno largo, la caña sobre la cual se pone el recorte, una rama secundaria lo cual va al centro para finalizar con la hebra, la cual cumple la función de cubrir el hombro de la escoba.

OJOTAS



Figura 42. Ojotas
(Memoria campesina, 2017).

Lugar: Curepto, El Guindo.

Entrevistado: Juan Rojas

Material de trabajo: Neumáticos reutilizados, cinta elástica o cuerina

Intergeneracional: 4 generaciones

Productos que confecciona: Ojotas

Comercialización: Autoconsumo y venta en ferias costumbristas.

¿Por qué sigue desarrollando esta técnica?

“Lo considero patrimonio y algo propio de la zona, además es algo que hasta yo sigo usando y manteniendo a través del tiempo, aparte la municipalidad me ha contrariado para realizar talleres para motivar a la gente joven y para que no se pierda la tradición”.

Explicación del proceso:

En primer lugar, se consiguen los neumáticos los cuales son reutilizados.

Se marcan con tiza guiándose con un zapato. Luego se corta lo que previamente se marcó y se procede a hacer las correas con cuerina o también puede ser a través de clavos. Una vez todo cortado, se juntan las piezas, que son los clavos los cuales cumplirán la función de juntar las correas con la base.

CURTIEMBRE DE CUERO



Figura 43. Preparación de
cuero (Elaboración propia).



Figura 44. Alfombras de cuero y
lana de oveja (Elaboración propia).

Lugar: Rauco, Tricao

Entrevistada: María Gómez

Tipo de técnica: Curtiembre de cuero

Material de trabajo: Cuero de oveja que es fina, flexible y extensible.

Intergeneracional: 4 generaciones

Productos que confecciona: Bajadas de cama, alfombras, pelloneras para monturas.

Comercialización: Comunal en ferias y a través de redes sociales.

¿Por qué sigue desarrollando esta técnica?

“Pretendo que la tradición se mantenga a través de los años y a la vez interno aprovechar al máximo los recursos, de un chivo u oveja saco la lana, la carne y también su cuerpo, todo es un centro económico para mi familia”.

Explicación del proceso:

Una vez obtenida la materia prima esta es salada y dejada reposar en un tambor permitiendo la deshidratación de la piel. En segundo lugar, se remoja con agua limpia la piel, con el objetivo de que la piel vuelva a su estado natural y se ablanden los restos de grasa. En tercer lugar, está el descarte, donde se sacan los restos de carne y grasa. Lavado con agua tibia y se aplica sal. Finalmente, el cuero se estira en marcos de madera y se deja secar, para posteriormente comenzar con los trabajos.

5.2 Identificación y descripción de preparaciones que puedan ser categorizadas como patrimonio agroalimentario

5.2.1 Comidas

PANTRUCAS



Figura 45. Pantrucas
(Elaboración propia).

Origen de la preparación: Rauco, Tricao

Entrevistada: María Gómez

Utensilios: Cuchara de palo, olla, cucharón

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 3 generaciones

Ingredientes

- Carne de vacuno
- Aliño (orégano, ajo, comino)
- Zanahoria
- Cebolla
- Pimentón
- Papas
- Arveja
- Porotos verdes
- Harina
- Sal
- Huevos batidos

Preparación

Se pica la carne de vacuno y se le agregan los aliños, sal, zanahoria, ajos con lo que se hace un sofrito, luego de estar todo ya cocinado se agrega agua, con papas picadas, pimentón. Por otro lado, se hace la masa de las pantrucas con agua, sal y harina, todo se mezcla bien hasta que quede una masa la cual se pica y se agrega al caldo, una vez todo cocido se agrega huevo crudo y se revuelve y ya se puede servir.

Época en la que destaca esta preparación: Invierno.

MACHOS AHOGADOS



Figura 46. Machos ahogados
(Elaboración propia).

Origen de la preparación: Rauco, Tricao

Entrevistada: María Gómez

Utensilios: Cuchara de palo, platos de greda

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 3 generaciones

Ingredientes

- 1 huevo
- 1 taza de harina
- ½ taza de agua
- 2 litros de caldo
- sal a gusto

Preparación

Batir un huevo y agregar la taza de agua y harina. Revolver hasta dejar una pasta homogénea espesa. Agregar a gusto alguna verdura tales como apio o acelga. Hervir agua o caldo de hueso y sal. Sacar a cucharadas la pasta y agregar al caldo. Mantener la olla encendida hasta que se cuezan los machos ahogados.

Época en la que destaca esta preparación: Invierno.

POROTOS CON LOCRO



Figura 47. Porotos con locro (Elaboración propia).

Origen de la preparación: Rauco, Tricao

Entrevistada: María Gómez

Utensilios: Platos de greda, fondo.

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 3 generaciones

Ingredientes

- Ajo
- Comino
- Orégano
- Cebolla
- Porotos
- Trigo
- Sal
- Porotos

Preparación

Se cuecen los porotos con agua y sal, una vez estén cocidos se agregan los aliños y la cebolla picada, luego se prepara el trigo ya molido con el cual se debe de realizar un engrudo con agua y se mezcla todo hasta que quede una textura cremosa.

Época en la que destaca esta preparación: Invierno.

CAZUELA CON TRIGO PARTIDO



Figura 48. Cazuela con trigo partido (Elaboración propia).

Origen de la preparación: Rauco, Tricao

Entrevistada: María Gómez

Utensilios: Piedra para moler trigo

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 3 generaciones

Ingredientes

- Carne de cerdo o vacuno
- Ajo
- Cebolla
- Zanahoria
- Apio
- Pimentón
- Zapallo
- Papas
- Trigo partido
- Sal
- Cilantro

Preparación

Se cocina la carne junto con zanahoria y sal, luego se agrega agua con ajo, apio, papas picadas, zapallo y pimentón. Una vez que esté todo cocido se le agrega el trigo partido el cual previamente se debe de lavar y partir en una piedra y se agrega a la cazuela, adicionalmente se puede agregar cilantro picado.

Época en la que destaca esta preparación: Invierno.

SOPA DE TRILLA



Figura 49. Sopa de trilla (Elaboración propia).



Figura 50. Sopa de trilla con carne (Elaboración propia).

Origen de la preparación: Curepto, Gualleco

Entrevistada: Lucia Miño

Utensilios: Platos de greda, cuchara de palo, leña, olleta

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 4 generaciones.

Ingredientes

- 1 cucharada de manteca de cerdo
- 1 kilo de pan amasado reposado por dos días.
- ½ kilo de queso
- 1 cebolla
- Ajo
- Ají color
- Orégano
- Sal

Preparación

Prender fuego de leña y sobre esta poner la olleta. Picar la cebolla en pluma y freírla en la olleta junto al orégano, sal, ajo y ají color en manteca. En cuanto el sofrito esté listo agregar el pan picado previamente reposado y queso rallado en capas. Agregar el agua y dejar remojar 10 minutos luego cocinar durante 1 hora revolviendo para que no se pegue con una cuchara de madera.

En cuanto a la carne se hace al jugo. Se aliña con ají, comino, ajo y se agrega pimentón rojo y ají cacho de cabra.

Posteriormente se junta la sopa y la carne al momento de servir y se le agrega jugo de la carne para que no quede tan espesa y tome otro sabor. Luego servir en un plato de greda cuando adquiriera una textura cremosa.

Época en la que destaca esta preparación: Verano.

CHÍCHAROS PELADOS CON MOTE



Figura 51. Chicharos pelados con mote (Elaboración propia).

Origen de la preparación: Curepto.

Utensilios: Cuchara de palo, olleta u olla de greda

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 3 generaciones

Técnica para pelar chícharos: Se agregan en una olla con agua fría y ceniza, una vez que esta hierve se le agrega los chícharos y se revuelve hasta que comienza a salir el hollejo, entonces se sacan del agua caliente y se frota con las manos. Posteriormente se lavan con agua hasta que esta salga clara.

Ingredientes

- ½ kilogramos de chícharos pelados y previamente remojados
- 1 taza de mote pelado
- 2 cucharadas de harina
- 2 hojas de laurel
- Aceite de oliva
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Sal

Preparación

En una olla se añade aceite y posteriormente se fríe la cebolla y el ajo previamente cortado en cuadritos y las hojas de laurel. Una vez que la cebolla suelte el agua y se encuentre transparente se añaden un par de cucharadas de harina y removemos para evitar los grumos, inmediatamente incorporar los chícharos, el mote y referimos por un par de minutos sin dejar de revolver. Por último, se añade sal y cubrimos de agua hasta tapar completamente los chícharos y dejamos por unos minutos a fuego lento hasta lograr que estos estén tiernos.

Época en la que destaca esta preparación: Invierno.

SANCOS



Figura 52. Sancos
(La Cocina Chilena, s.f.).

Origen de la preparación: Curepto

Utensilios: Cuchara de palo, olla de greda

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 4 generaciones

Ingredientes

- 3 tazas de harina tostada
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla mediana (en pluma)
- 1 diente de ajo
- 5 tazas de agua caliente
- Salsa de ají o merquén
- 1 huevo
- Sal a gusto

Preparación

Colocar dos cucharadas de aceite en una olla y calentar. Una vez caliente el aceite, añadir la cebolla cortada en forma de pluma y esperar hasta que la cebolla haya soltado el agua y se encuentre transparente, pero sin que llegue a dorarse. Añadimos entonces el ajo cortado y la sal a gusto y esperamos durante 1 minuto. Agregamos el agua hirviendo y dejamos cocer la preparación por alrededor de 10 minutos aproximadamente. Pasado este tiempo se va vertiendo la harina tostada poco a poco realizando movimientos envolventes con una cuchara de madera hasta que la mezcla se espese hasta llegar a la consistencia de un puré. Retiramos la olla del fuego y servimos caliente y agregamos merquén a gusto. Por último, agregamos encima un huevo frito.

Época en la que destaca esta preparación: Invierno.

QUESO DE CABRA



Figura 53. Queso de cabra (Zonacriticacuyo, 2021).

Origen de la preparación: Rauco, El Parrón

Entrevistada: Lucila Núñez

Utensilios: Cuchara de palo

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 3 generaciones

Ingredientes

- Leche de cabra
- Cuajo

- Salmuera

Preparación

Para la elaboración del queso primero se debe ordeñar la cabra a mano y se debe colar, luego de esto leche se calienta al fuego lento y se le añade cuajo a la leche y se deja 30 minutos para que cuaje, luego con la cocina apagada se revuelve y se deja reposar durante unos minutos, luego se saca la cuajada y en una tabla se aprieta con la mano hasta sacarle todo el suero, posterior a esto se le agrega salmuera para apretar más el queso y se le da la forma redonda. La preparación por lo general se hace durante la mañana y no debe ser expuesto a altas temperaturas.

Época en la que destaca esta preparación: Verano.

5.2.2 Bebidas

PONCHE DE FRUTILLA BLANCA



Figura 54. Ponche de frutilla
(Elaboración propia).

Origen de la preparación: Curepto, Llongocura

Entrevistado: Mario Romero

Utensilios: Chuica de vidrio transparente

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 4 generaciones

Ingredientes

- Frutilla
- Azúcar
- Vino blanco

Preparación

Picar la fruta y mezclarla con el azúcar y dejar reposar durante un día. Posteriormente agregar el vino blanco y revolver, dejar reposar y enfriar para consumir. Para disminuir los grados de alcohol se puede agregar agua previamente cocida.

Época en la que destaca esta preparación: Primavera, verano.

CHICHA



Figura 55. Chicha
(Elaboración propia).

Origen de la preparación: Hualañé, Quilico.

Entrevistado: Carlos Arenas

Utensilios: Barriles de roble

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 3 generaciones

Ingredientes

- Uva país

Preparación

El primer paso para la elaboración de chicha es restregar la uva en una máquina construida por él mismo con una zaranda arriba para separar el escobajo y el líquido resultante se deja remojar por unos días, posterior a esto la chicha es filtrada y se guarda en barriles de roble donde se deja fermentar y se tapa.

Época en la que destaca esta preparación: Verano.

PIPEÑO



Figura 56. Pipeño
(Elaboración propia).

Origen de la preparación: Hualañé, Quilico.

Entrevistado: Carlos Arenas

Utensilios: Barriles de roble

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 3 generaciones

Ingredientes

- Uva país

Preparación

En primera instancia se realiza el corte de la uva a través de la vendimia y posteriormente se traslada la uva hacia el galpón. Una vez en el galpón se procede a restregar la uva en una máquina construida por él mismo con una zaranda arriba para separar el escobajo y el orujo y el líquido resultante se deja reposar durante varios días, posterior a esto se vierte en barriles de roble y se deja reposar unos 2 meses hasta decantar las impurezas y los hollejos.

Época en la que destaca esta preparación: Durante todo el año, pero se produce más durante el verano y otoño.

AGUA ARDIENTE CON MURTILLA



Figura 57. Agua ardiente con murtilla (Elaboración propia).

Origen de la preparación: Hualañé, Quilico.

Entrevistado: Gilberto Moreno

Utensilios: Botella de vidrio con tapa de corcho

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 3 generaciones

Ingredientes

- Murtilla (*Ugni molinae*)
- Agua ardiente

Preparación

Recolectar la murtilla una vez ya madura esto se puede visualizar por su color rojo intenso. Lavar con agua fría y dejar secar. Posteriormente se pueden utilizar dos técnicas, la primera es picar la murtilla y agregarla al agua ardiente y la segunda es agregar la murtilla entera. Dejar reposar hasta que se torne de color el agua ardiente.

Época en la que destaca esta preparación: Se puede consumir durante todo el año, sin embargo, destaca durante el invierno y la recolección de la murtila durante los meses de marzo y abril.

ARROPE



Figura 58. Arrope
(Elaboración propia).

Origen de la preparación: Rauco, Majadilla y Hualañé, Quilico.

Entrevistado: Nivaldo Ávila y Carlos Arenas

Utensilios: Cuchara de palo, fondo.

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 3 generaciones.

Ingredientes

- Miel
- Cera de miel

Preparación

Al momento se cosechar la miel, la cera que queda se remoja con agua según la cantidad de cera y toda el agua que queda de sabor dulce se cuele y se vierte en una olla o fondo, además se añade un poco de miel y se comienza a cocer a fuego lento y se retira una espuma que va dando. El tiempo de cocción es de una hora y media desde que comienza a hervir, se deja hasta que tome un color café oscuro y espeso.

Época en la que destaca la preparación: Verano.

CAFÉ DE TRIGO



Figura 59. Callana con trigo
(Elaboración propia).

Origen de la preparación: Rauco, Tricao.

Entrevistada: María Gómez

Utensilios: Cocina a leña, Callana.

La preparación es propia del territorio: Si

Origen intergeneracional de la preparación: 3 generaciones.

Ingredientes

- Trigo
- Azúcar

Preparación

Lavar bien el trigo y dejar secar sobre una lata o paño al sol o cerca de la estufa. Prender el fuego de leña. Sobre el fuego colocar la callana. Agregar el trigo y realizar pequeños movimientos atrás y adelante para que todo el trigo se tueste uniformemente. Una vez que este se torne de un color negro oscuro y se comience a juntar, agregar azúcar y volver a realizar los movimientos. Pasado un minuto retirar del fuego.

Época en la que destaca esta preparación: Invierno, verano.

5.3 Propuestas para poner en valor los bienes identificados como patrimoniales en el territorio

Una vez que fue realizado el levantamiento de la información con el Cuestionario 1, se sistematizó y se realizó una jornada de retroalimentación con algunos actores clave, las cuales fueron personas que cuentan con cierta cantidad de años en las comunas siendo dirigentes sociales, productores, personas con algún cargo público o de diferentes instituciones relacionadas con el tema estudiado, como PRODESAL e INDAP de la comunidad.

Dicha actividad se realizó en Rauco, Palquibudi donde hubo 14 participantes de las diferentes comunas donde se realizó el levantamiento de información a través del cuestionario 1, es decir de Rauco, Hualañé, Curepto, entre otras.

En esta instancia se lograron dos objetivos, primero validar en forma conjunta el reconocimiento a los productos y preparaciones identificados como patrimoniales por los entrevistados, y en segundo lugar se validó y complementaron las ideas propuestas para la puesta en valor de los patrimonios entre las que se encontraron:

1) Incentivos de parte del estado

El rol del estado en la conservación y valorización del patrimonio agroalimentario a través de iniciativas e incentivos elaboradas por el Ministerios de Agricultura, cumplen una importante labor y actualmente tienen como desafío producir alimentos que responden a la creciente demanda de los consumidores por los productores locales, de alta diversidad, producidos sustentablemente ante nuevos escenarios y patrones ambientales (ODEPA, 2022).

Durante el Focus Group los invitados participaron de manera activa dando su opinión de los temas tratados y dando propuestas para poner en valor los productos y preparaciones patrimoniales, una de ellas fue instaurar este tema desde un ámbito de la educación incorporando preparaciones patrimoniales en los Programas de Alimentación Escolar (PAE) dando la opción de una alimentación buena, limpia, nutricional y justa (Gobierno de Chile, 2021).

Otro punto mencionado en actividad fue crear una instancia de escuelas de oficios relacionándolo con patrimonios vivos o tesoros humanos vivos, esto utilizando recursos provenientes del estado y centros sociales, lo cual permitiría fortalecer las entidades locales de las comunidades y de grupos e individuos involucrados lo cual tendría resultados positivos ya que se contribuiría al reconocimiento y difusión del patrimonio inmaterial y la diversidad cultural nacional que ha traspasado generaciones.

2) Lugares para la comercialización de sus productos

La comercialización de los productos y preparaciones patrimoniales encontrados en las comunidades de Rauco, Hualañé y Curepto, es muy baja ya que los productores no viven en las zonas centrales de sus comunidades si no en lugares alejados, lo que imposibilita la comercialización, sin embargo, los contactos entre vecinos cumplen un rol fundamental ya que por medio de estos se van generando canales de comunicación que permiten la comercialización.

Un punto para considerar es que los productos muchas veces no cumplen con las cualidades visuales instauradas por la sociedad, un ejemplo de ello es el tomate rosado el cual visualmente es un producto sin una forma definida.

Durante la actividad realizada las propuestas se ligaron directamente a potenciar las fiestas costumbristas donde puedan dar a conocer los productos y preparaciones, potenciar los mercados de la tierra donde se genere un interbancario de conocimientos,

experiencias y desarrollando nuevos mercados y venta directa de los productos favoreciendo el diálogo entre productor y consumidor.

3) Talleres de información para valoración

Dar a conocer los productos y preparaciones que hoy forman parte del patrimonio agroalimentario de las diferentes regiones del país para integrarlos en las propuestas culinarias locales y a la vez poner en venta estos productos es una de las propuestas planteadas que podrían ser consideradas para su valorización ya que muchos de estos productos y preparaciones no son comercializados, por lo que son poco conocidos y cada vez van siendo más escasos, es por esto que la instauración de talleres a nivel local resulta interesante para que más personas se interesen en estos productos y preparaciones.

Esta propuesta busca que productores den a conocer sus productos y sus diferentes técnicas para que las nuevas generaciones puedan ir adquiriendo el conocimiento y estas prácticas no se pierdan, se busca entablar una relación entre los productores y consumidores, que es algo que no se ve reflejado en la actualidad.

6. DISCUSIÓN

La definición de los conceptos de productos y preparaciones patrimoniales se basó en el enfoque conceptual y metodológico propuesto por un grupo de profesionales de la FIA e investigadores de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile para la elaboración de inventarios de productos y preparaciones patrimoniales (Montecino *et al.*, 2009). Esa metodología, como se mencionó anteriormente, se refiere solo a productos y preparaciones alimentarias. Para que esos productos y preparaciones cumplan con ser “patrimoniales”, deben tener algunas cualidades tales como traspaso intergeneracional, conocimientos, prácticas y tecnologías que se consideren propias, que las personas se identifiquen con la práctica y con el producto o preparación, entre otras. Estas cualidades son similares a aquellas contenidas en la definición de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (UNESCO, 2003).

Durante el levantamiento de información y aplicación del cuestionario 1 a un total de 29 personas en las comunas de Rauco, Hualañé y Curepto se encontró que las personas identificaron 15 productos y 14 preparaciones que para ellos cumplían con las cualidades para ser consideradas patrimoniales. Pero, además, los entrevistados propusieron que sistemas de producción del territorio tales como la producción apícola y las producciones ovina y caprina trashumantes también podrían ser consideradas patrimoniales, aunque en estricto rigor no se trata de productos ni preparaciones específicas, sino de un conjunto de prácticas y tecnologías. Estos conjuntos de prácticas y tecnologías se pueden asimilar a elementos patrimoniales agrarios definidos por otros marcos conceptuales, tales como el SIPAM de FAO (FAO, 2002) que ha reconocido la ganadería Maasai como un SIPAM de importancia mundial (FAO, 2018). Otro enfoque que podría estar relacionado es el de Patrimonio Agrario de los autores Castillo y Martínez (2014), dos geógrafos españoles que proponen la aplicación de la convención sobre el patrimonio mundial como paisajes culturales para lo agrario.

Además, los entrevistados propusieron como patrimoniales ciertas técnicas artesanales para la producción de bienes que no son alimentos, tales como los textiles y las ojotas. Estas técnicas son más asimilables al concepto de Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003), en particular a sus componentes técnicas, prácticas y conocimientos. Con relación a si estos elementos son o no parte de la actividad agrícola, se debe tener presente que los textiles se realizan con materias primas como la lana, la madera (para la construcción de telares) y fibras vegetales para el teñido. Por su parte, las

ojotas, cuyo material de elaboración son gomas de neumáticos, es un calzado de profuso uso entre los campesinos de Chile (Vivallos y Brito, 2010).

Estos resultados de la aplicación de cuestionario 1 demostraron que el marco conceptual empleado resultó ser limitado puesto que al realizar el levantamiento de información, los entrevistados entregaron distintas categorías de manera autónoma, las cuales no se encontraban dentro del marco conceptual empleado, es decir dentro de las características y criterios para la caracterización de productos y preparaciones patrimoniales en el Cuadro 1, ya que al realizar los cuestionarios no se hizo relación al Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003), o con el marco conceptual de patrimonio agrario (Castillo y Martínez, 2014) o de patrimonio biocultural (Graddy, 2013) o de SIPAM de FAO (FAO, 2002), los cuales permiten incorporar como patrimonios algunos de los elementos señalados por los entrevistados como tales. En particular, esta investigación permitió evidenciar elementos patrimoniales que se encuentran más allá del marco conceptual de productos y preparaciones propuesto por Montecino et al., (2009), tales como conocimientos, técnicas y prácticas.

La producción ovina y caprina no están consideradas como un producto ni preparación dentro de los conceptos establecidos por el marco conceptual y definiciones de la FIA, sin embargo, tal actividad es reconocida dentro de los Sistemas Importantes Del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM), el cual destaca prácticas agrícolas tradicionales e identidad cultural, tal es el caso del sistema agropecuario Maasai que se ha desarrollado para adecuarse a los escasos recursos hídricos y la falta de tierra de pastoreo gestionando las necesidades de los animales y de la comunidad lo cual requiere sabiduría y conocimientos propios de tal cultura que han traspasado generaciones, dentro de las actividades que desarrolla esta comunidad está la búsqueda de tierras para dicha actividad, gestión del recurso hídrico, la trashumancia, entre otras (FAO, 2018).

La artesanía como tal no está dentro de los conceptos definidos como productos y preparaciones del marco conceptual empleado ni dentro de las definiciones de la FIA (Montecino *et al.*, 2009) el cual solo se refiere a patrimonio agroalimentario. Todos los productos artesanales elaborados en esta práctica se enmarcan en el concepto de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) (UNESCO, 2003), ya que las herramientas utilizadas en la elaboración de los productos que se han mantenido durante generaciones junto a sus técnicas y los conocimientos que constituyen un trabajo que se enmarca en este concepto.

Esta investigación se llevó a cabo mediante una metodología participativa la cual nos permite ampliar nuestras categorías iniciales de estudio ya que de manera autónoma y espontánea y a pesar de preguntar sobre productos agrícolas y preparaciones los entrevistados nos entregaron nuevas categorías consideradas por ellos como patrimoniales, ello tiene relación con lo mencionado por Manzini (2011) la cual indica que el patrimonio está definido por las personas y sus percepciones. Es por ello que se incorporaron estas nuevas categorías ya que se consideran propias y patrimoniales por los entrevistados a pesar de no estar marco conceptual de patrimonio agroalimentario (Montecino *et al.*, 2009).

Enmarcándonos en las propuestas para poner en valor los bienes considerados como patrimonio agroalimentarios en primera instancia están los incentivos entregados por parte del estado para la conservación y valorización, donde se espera que los productos y preparaciones patrimoniales sean incorporados en los Programas de Alimentación Escolar (PAE), existe registro que esta iniciativa ya está vigente con algunos productos locales para fomentar el mercado interno (Gobierno de Chile, 2021), sin embargo, esto no es a nivel nacional.

En la región de Arica y Parinacota se están añadiendo en los Programas de Alimentación Escolar alimentos que son considerados ancestrales de la región, como lo son el Maíz Lluteño, el Tomate Poncho Negro, y otros productos categorizados como patrimonio natural de la zona para valorizarlos y protegerlos (Ibañez, 2017), esta iniciativa es la que se espera desarrollar en todas las regiones del país en cuanto a la protección del patrimonio agroalimentario.

En segunda instancia, los lugares de comercialización de los productos patrimoniales agroalimentarios podrían ser potenciados otorgando a los productos y preparaciones sellos que los hagan distintivos al ser categorizados como patrimoniales, un concepto que se acerca a esta descripción son los sellos de origen, este programa busca la creación, promoción, preservación, protección y desarrollo de productos tradicionales de nuestro de país, asociados a una zona en específico como los es la sal de Cáhuil, aceitunas de Azapa, sandía de Paine, chicha de Curacaví, entre otras (Instituto Nacional de Propiedad Industrial, 2023). Por otro lado, está la implementación del Sello Manos Campesinas por parte de INDAP y la Universidad de Chile, iniciativa que busca destacar y visibilizar los productos de la agricultura familiar campesina (AFC) en el mercado interno para potenciar su comercialización a un precio justo (INDAP, s.a.). Sin embargo, el otorgar los sellos requiere cumplir una serie de requisitos y costo de tramitación,

sumándole a ello la desinformación que muchas veces es un impedimento a la hora de querer ser beneficiario, por lo cual el rol de las instituciones locales del estado tales como PRODESAL e INDAP es fundamental.

En tercera instancia los talleres de información para valoración son una instancia para dar a conocer los productos y las preparaciones que forman parte del patrimonio agroalimentario a nivel nacional, FIA ha desarrollado talleres donde el propósito es que sean incorporadas en las propuestas culinarias locales, además de promover herramientas para la educación patrimonial (FIA, 2016). Sin embargo, estas instancias no se desarrollan de manera frecuente lo cual es una limitante a la hora de incorporar a nuevas personas en el tema.

7. CONCLUSIÓN

En la Cuenca del Río Mataquito, específicamente en las comunas de Rauco, Hualañé y Curepto, se puede concluir que tanto en las zonas de secano (costero e interior) como de riego, si existen bienes tangibles e intangibles que pueden ser categorizados como patrimonio agroalimentario, ya que se encontraron 15 productos y 14 preparaciones categorizados como patrimoniales, además de encontrar producción apícola, productos artesanales y sistemas de producción ovina y caprina con trashumancia.

La gran mayoría de los cultores que fueron entrevistados mantienen estos productos y preparaciones por dos principales motivos, el primero es por la tradición y arraigo hacia ellos ya que los consideran propios y en segunda instancia porque es un ingreso económico para sus familias para poder subsistir.

Dentro de las propuestas para poner en valor el patrimonio agroalimentario se encontró una iniciativa por parte de los entrevistados en mantener estos productos, los cuales aportaron con varias propuestas tanto a largo como a corto plazo para realizar, sin embargo, para poner en marcha dichas propuestas es necesaria la ayuda por parte del gobierno que puede desempeñar un papel importante al establecer políticas y regulaciones que respalden la promoción y protección del patrimonio agroalimentario.

La creación de catastros de patrimonio agroalimentario no solo es importante para preservar la cultura culinaria y la diversidad de alimentos de Chile, sino que también tiene implicaciones económicas, turísticas y de desarrollo. Estos registros desempeñan un papel fundamental en la promoción de la innovación, la valorización de los productos locales y la promoción del Patrimonio Agroalimentario del País.

8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alanoca, N. y Manzur, M. 2019. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región de Tarapacá. Santiago, Chile. 308 p.

Alarcón, L. y Cavalli. 2022. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región del Libertador General Bernardo O'Higgins. Santiago, Chile. 280 p.

Boege, E. 2008. El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación *in situ* de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas. México. 344 p.

Castillo, J. y Martínez, C. 2014. El patrimonio agrario: Definición, Caracterización y Representatividad en el ámbito de la Unesco. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles N.º 66 - 2014. Consultado: 30 de marzo de 2022.

Castillo J. 2013. Carta de Baeza sobre patrimonio agrario. 75 p.

Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural. 2016. Patrimonio agroalimentario como estrategia de desarrollo territorial. Disponible en: <<http://2020.rimisp.org/noticia/patrimonio-agroalimentario-como-estrategia-de-desarrollo-territorial>> Consultado: 13 de mayo de 2022.

Cortés, M. y Boza, S. 2017. Patrimonio Agroalimentario en el Sur de Chile. Un elemento para el desarrollo territorial. Santiago, Chile. 102 p.

Díaz, I. 2014. “Cepa País”: Proyecto para la innovación, diversificación y agregación de valor en el sector vitivinícola nacional. Tierra Adentro. no. 107. Disponible en: <<https://hdl.handle.net/20.500.14001/5390>> Consultado: 30 de octubre de 2023.

Fundación para la Innovación Agraria. 2015. Patrimonio agroalimentario a la conquista de los mercados. FIA. 100 p.

Fundación para la Innovación Agraria. 2016. Comenzaron talleres para promover la apropiación de productos y preparaciones patrimoniales. Disponible en: <www.fia.cl/comenzaron-talleres-para-promover-la-apropiacion-de-productos-y-preparaciones-patrimoniales> Consultado: 6 de noviembre de 2023.

Fundación Superación de la Pobreza. 2020. Descifrando el desarrollo local: Análisis de estrategias asociativas de desarrollo local rural del Maule. Santiago, Chile.

Gálvez, C. 2014. Catálogo alimentario patrimonial. Productos tradicionales y en riesgo de extinción en Chile. Santiago, Chile. 204 p.

Gobierno de Chile. 2021. Leche líquida, platos internacionales y productos locales: los cambios en el Programa de Alimentación Escolar de Junaeb. Disponible en: <www.gob.cl/noticias/leche-liquida-innovacion-gastronomica-y-productos-locales-los-cambios-en-el-programa-de-alimentacion-escolar-de-junaeb> Consultado: 4 de noviembre de 2023.

Gobierno Regional del Maule. 2018. Listado Comunidades con Potencial de Estudio Para Postulación a Programa Sello de Origen. Talca, Chile. 2 p. Disponible en: <www.inapi.cl> Consultado: 13 de mayo de 2022.

Gobierno Regional de Tarapacá. 2019. Comunidades de Colchane y Huara conocen proyecto sobre Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Nacional. Disponible en: <www.goretarapaca.gov.cl> Consultado: 13 de mayo de 2022.

Graddy, T.G. 2013. Regarding biocultural heritage: in situ political ecology of agricultural biodiversity in the Peruvian Andes. *Agricultural Human Values* 30 (4): 587-604.

Guzman, L., Corradini, F., Martínez, J., Allende, M., Abarca, P., Felmer, S., Antúnez, A., Riquelme, J., Salinas, L., Olivares, N. y Sepúlveda, P. 2017. Manual de cultivo del tomate al aire libre. La Cruz, Chile: Boletín INIA - Instituto de Investigaciones Agropecuarias. no. 376. Disponible en: <<https://hdl.handle.net/20.500.14001/6707>> Consultado: 30 de octubre de 2023.

Ibañez, M. 2017. Educación alimentaria: otra forma de enseñar, rescatar el patrimonio y promover la vida sana. Disponible en: <<https://uchile.cl/noticias/130581/alimentacion-saludable-y-rescate-de-alimentos-ancestrales>> Consultado: 3 de noviembre de 2023.

Ilustre Municipalidad de Rauco. 2021. Informe final. Actualización plan de desarrollo comunal. 317 p.

Instituto de Desarrollo Agropecuario. s.a. Sello Manos Campesinas. Disponible en: <www.indap.gob.cl/sello-manos-campesinas> Consultado: 5 de noviembre de 2023.

Instituto Nacional de Propiedad Industrial. 2023. Sello de origen. Disponible en: <www.inapi.cl/sello-de-origen> Consultado: 3 de noviembre de 2023.

Insuasty-Santacruz, E., Martínez-Benavides, J. and Jurado-Gámez, H. 2017. Determinación melisopalínológica de miel de abejas *Apis mellifera* producida con flora de clima frío, principalmente *Trifolium repens* L. *Veterinaria y Zootecnia* 11 (1): 74-82.

Jiménez, C. y Seño F. 2018. Immaterial culture heritage and tourism. *International Journal of Scientific Management and Tourism* 4 (2): 349-366.

Koohafkan, P. and Altieri, M. 2011. Globally Important Agricultural Heritage Systems A Legacy for the Future. Roma. 47 p.

Król, K. 2021. Assessment of the Cultural Heritage Potential in Poland. *Sustainability* 13 (12), 6637. 1-4.

Lacoste, P., Castro, A., Mujica, F. y Lacoste, M. 2017. Patrimonio y desarrollo territorial. Productos típicos alimentarios y artesanales de la Región de O'Higgins. Identidad, historia y potencial de desarrollo. Santiago, Chile. 346 p.

Lithgow. 2022. ¿Qué significa biocultural?. INECOL. 3(1). <www.inecol.mx/inecol/index.php/es/2017-06-26-16-35-48/17-ciencia-hoy/1570-que-significa-biocultural> Consultado: 9 de mayo de 2022.

Luco, J., Osorio, M., Marchant, L. y Muñoz, A. 2019. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Aysén. Santiago, Chile. 448 p.

Manzini, L. 2011. El significado cultural del patrimonio. Estudios del patrimonio cultural. Sercam (6): 27-42.

Manzur, M. 2016. Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región del Biobío. Santiago, Chile. 439 p.

Manzur, M. y Alanoca, N. 2012. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región de Arica y Parinacota. Santiago, Chile. 248 p.

Mariángel, P. y Fuentealba, P. 2018. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región de La Araucanía. Santiago, Chile. 306 p.

Mera, M., Espinoza, N., Galdames, R., Aguilera, A., García, J., Montenegro, A. y Alcalde, J. 2016. Lupino dulce y amargo producción en Chile. Temuco, Chile: Boletín INIA - Instituto de Investigaciones Agropecuarias. no. 326. Disponible en: <<https://hdl.handle.net/20.500.14001/6507>> Consultado: 1 noviembre 2023.

Mitchell, N. and Barrett, B. 2015. Heritage Values and Agricultural Landscapes: Towards a New Synthesis. Landscape Research 40 (6): 701-716.

Montecino, S., Cornejo, A. y Razeto J. 2012. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región de Valparaíso. Santiago, Chile. 267 p.

Montecino, S., Franch, C., Planella, MT. y Razeto, J. 2009. Metodología FIA-FACSO para la elaboración de inventarios de productos y preparaciones patrimoniales de la tierra y del mar en Chile. Santiago de Chile, FIA y FACSO.

Montecino, S. y Alvear, A. 2018. Patrimonio alimentario de la región de Coquimbo. Productos y preparaciones. Santiago, Chile. 342 p.

Montenegro, G., Gómez, M. y Ávila, G. 1992. Importancia relativa de especies cuyo polen es utilizado por “*Apis Mellifera*” en el área de la Reserva Nacional Los Ruiles, VII región de Chile. Acta Botánica Malacitana 17: 167-174.

Oficina de Estudios y Políticas Agrarias. 2022. Patrimonio Agroalimentario y Cultural. ODEPA. Disponible en: <www.odepa.gob.cl/sustentabilidad/agricultura-sustentable/patrimonio-agroalimentario-y-cultural> Consultado: 7 de octubre de 2023.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2018. Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM). La biodiversidad agrícola y los ecosistemas resilientes. Prácticas agrícolas tradicionales e identidad cultural. Roma, Italia. 48 p.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. 1972. Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural. En: CONFERENCIA GENERAL de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. 17 de octubre al 21 de noviembre. París, Francia. 16 p.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. 2003. Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. En: CONFERENCIA GENERAL de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. 29 de septiembre al 17 de octubre. París, Francia. 19 p.

Pallacán, C. 2016. Patrimonio Agroalimentario en Chile: Oportunidades desde la política pública y el enfoque territorial. Disponible en: <www.diversidadbioculturalyterritorios.org> Consultado: 15 de abril de 2022.

Quiñones, X., Muñoz, D. y Aguilera, N. 2021. Comunidades campesinas, patrimonio agrario y mercados en los cultivos del ají y la quinoa. *Pensamiento y Acción Interdisciplinaria* 7 (1): 112-128.

Quiñones, X., Muñoz, D. y Núñez, L. 2022. El cultivo del ají (*Capsicum* spp.) como patrimonio cultural campesino: análisis exploratorio. *RIVAR* 9 (26): 89-106.

Real Academia Española. s.a. Minga. Diccionario de la lengua española, 23.^a ed. Disponible en: <<https://dle.rae.es/minga>> Consultado: 5 de noviembre de 2023.

Riveros, L. 2021. Productos agrícolas con características de patrimonio agroalimentario entre productores familiares de la comuna de Peumo, provincia de Cachapoal. Tesis para optar al título de Ingeniero Agrónomo. Curicó, Chile. Universidad Católica del Maule. 67 p.

Vivallos, C. y Brito, A. 2010. Inmigración y sectores populares en las minas de carbón de Lota y Coronel (Chile 1850-1900). *Atenea* (501): 73-94.