

PUBLICACION SEMESTRAL CET SUR



Compartimos un pedacito del mundo en estos
confines del Sur-Sur.

NÚMERO 08

2005



CETSUR

centro de educación y tecnología
para el desarrollo del sur



LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN



BRAULIO ARENAS S/N A 1 KM. DE PEDRO DE VALDIVIA, TEMUCO
TELEFONOS: 56 - 45 - 24 87 96 Y 24 88 35

CALLE DE SERVICIOS S/Nº PARQUE RESIDENCIAL BELLO HORIZONTE, PUNTA DE PARRA, TOMÉ
TELEFONOS: 56 - 41 - 65 67 56 Y 65 67 34

WWW.CETSUR.ORG

SERIE DE PUBLICACIONES CETSUR

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

Max Thomet I.¹
Juan Sepúlveda A.²

1. INTRODUCCIÓN

La diversidad de hábitat en el mundo ha posibilitado el desarrollo de una gran variedad de culturas, las que han resuelto de diferentes maneras sus problemas de provisión de alimentos, abrigo, salud y bienestar. Este desarrollo es interdependiente con la creación de sistemas de conocimiento y se relaciona con las diferentes necesidades, costumbres y gustos de cada cultura. Esto hace, que también, el uso y la selección de plantas sean diversos, así como los criterios para incorporarlos en sus agroecosistemas, con lo cual, se corrobora que la diversidad cultural y la biodiversidad expresan una interacción, que, a través de la historia ha contribuido a enriquecer las diversas expresiones culturales de las sociedades.

Históricamente en los pueblos indígenas y campesinos, el manejo de la agricultura incluía sistemas ricos en símbolos y rituales, los que a menudo servían para regular las prácticas del uso de la tierra y para codificar el conocimiento agrario de los pueblos analfabetos³. Los diversos procesos de intervención y modernización⁴, a través de la historia, alteraron las bases simbólicas y rituales de la agricultura en sociedades no occidentales (Ellen 1982 citado por Hecht 1996). Estos procesos de modernización fueron más evidentes en la agricultura, puesto que, ella ocupa entre 25 - 30% de los suelos, con lo cual, se han generado altos niveles de destrucción de la biodiversidad, debido principalmente a los acelerados procesos de homogeneización, con una dependencia de no más de 70 especies utilizadas⁵.

¹ Ing. (E) Agrícola ; MSc Educación Ambiental

² Ing. Agrónomo MSc Agroecología y Desarrollo Sustentable

³ Lo de analfabetos, lo planteamos estrictamente en relación con la escritura. Todas las culturas poseían y poseen complejos sistemas simbólicos destinados a comunicar, describir o definir las relaciones sociales, el mundo, el contramundo, etc.

⁴ La modernidad entendida como una nueva relación entre el sujeto y el cosmos definida en Europa a partir del S. XVI y expandida hacia el resto del mundo como parte de un proceso de conquista y colonización. La presencia europea transforma el universo material y simbólico de las sociedades con las que establecen contacto. Inhibe la diversidad homogeneizando las prácticas políticas, económicas y sociales bajo los parámetros modernos.

⁵ Al respecto la FAO señala que existe una pérdida de alrededor de un 75% de la diversidad genética de cultivos de producción y especies silvestres de recolección principalmente de culturas indígenas de América Latina.

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

Los principios, relaciones e interacciones entre las culturas y sus ecosistemas, tuvieron una rica expresión en la agricultura precolombina en la que destacan, por ejemplo, los sistemas de producción, acopio y distribución de los Incas, muy superior al frágil sistema agrícola europeo⁶.

Para el caso del pueblo Mapuche tenemos noticias de su agricultura por los relatos de los cronistas, la tradición oral de los propios mapuches y la evidencia arqueológica. Así por ejemplo, se reconoce el manejo de sistemas con una alta biodiversidad, la que se demuestra por la existencia de una dieta con productos alimentarios provenientes de sistemas cultivados y silvestres de recolección, lo que se relaciona con la concepción de vida de la familia mapuche y su interdependencia con la tierra y la naturaleza, como una expresión sagrada del valor de la vida. A pesar de un eminente abandono y pérdida de esta relación de comunicación con la naturaleza, muchos recursos, principalmente vegetales silvestres provenientes de especies endógenas, existen actualmente en los agroecosistemas mapuches, los cuales tuvieron y tienen un uso alimentario.

Ellos constituyeron la base de sistemas agrícolas más sustentables, de mayor autonomía y alta calidad biológica. Asociado a esta biodiversidad, encontramos una diversidad cultural referida al conocimiento sobre la naturaleza y el manejo de los agroecosistemas mapuches los que, al día de hoy, son parte de la riqueza cultural existente en muchas comunidades de la IX región.

Sobre esta base ecológico-cultural, se desarrolla la experiencia de reactivación de la kinwa (o quinua), permitiendo de esta forma una instalación como alimento, con lo cual la cultura le otorga la sustentabilidad al proceso para generación de experiencias en los mercados locales. De esta manera, se construyen las bases para generar procesos de soberanía alimentaria.

⁶ El que hasta los siglos XVIII y XIX sufre periódicas crisis por razones ambientales (plagas, sequías, etc.) o sociales (rebeliones, guerras, etc.), y en algunas regiones, Irlanda, por ej. tenemos crisis hasta el s. XX.

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

2. FUNDAMENTOS Y PRINCIPIOS EN LA ALIMENTACIÓN MAPUCHE.

La alimentación en el pueblo mapuche se relaciona con las distintas etapas del año, que corresponden a ciclos de vida de la naturaleza, que se renuevan en el "Pukem" (invierno): tiempo de lluvia, periodo en que se produce el We Tripantu. Para la cultura mapuche, la alimentación se plantea desde una relación armónica con la naturaleza, teniendo a lo menos tres características:

- I. Usar sólo lo suficiente, pensando en las generaciones que lo heredarían. Lo que contribuyó a la sustentabilidad en su territorio.
- II. Uso y manejo de toda la biodiversidad existente, de tal forma que su dieta fue siempre diversa y muy completa.
- III. La alimentación está armónicamente integrada a los ciclos biológicos del año mapuche.

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

3. CULINARIA TRADICIONAL MAPUCHE



“La kinwa siempre la he comido desde niña, se preparaba con leche y azúcar, también se hacía mote....pero ahora hace cinco años he continuado experimentando y me han resultado muchos platos; en comidas, guisos, fritos, jugos, panes dulces y salados, galletas y muchos postres. También, he hecho pastas en vez de usar mantequilla, ensaladas con sus hojas y fritos con sus inflorescencias cuando están tiernas. Las pastas se preparan con cremas y hierbas medicinales como romero, poleo de monte y así muchas más...”

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

“...me siento contenta de haber experimentado los fritos de Kinwa, porque aprendí a utilizar la kinwa negra, muchas verduras como acelga, puerros, perejil, poleo, yuyo y harina integral. También para los niños experimenté en “Millokin de kinwa blanca” que es dulce y fue una preparación pensando en los niños para que consuman la kinwa. Se usa la harina del trigo campesino, la kinwa blanca, huevos azules, pasas nueces.”

“...Para mejorar el pan blanco cambié la harina por una integral y le agregué semillas de kinwa blanca, también se le puede poner semillas de linaza.... “

“...Yo recomiendo que para el pan se use la kinwa blanca, para las galletas la kinwa negra porque las negras son crocantes y duritas. En cambio para los postres me ha resultado la kinwa blanca grande...”

“...Para hacer el pan dulce de kinwa, se mezcla la masa con un poco de agua tibia, se amasa y se deja liudar en forma de panecillos durante 30 minutos en un lugar tibio... Se pone al horno por 30 minutos en fuego mediano. Una vez lista se le puede poner una nieve de huevo, tipo “pajarito10” sobre los panecillos...También una pincelada de mermelada como para decorar....”

“...La ensaladas de kinwa...lavada y cocida, se le agregan las verduras lavadas y picadas, se aliñan a gusto con vinagre de manzana.... “

“...El jugo de kinwa... el agua de la kinwa cocida se le agrega miel y limón a gusto, dejándose enfriar....”

“...El pan de molde de kinwa negra... se unen todos los ingredientes, de tal manera de formar una masa blanda, una vez bien sobada se coloca en un molde y deja reposar durante unos 15 minutos se coloca a horno suave por unos 30 minutos... “

“... Las Croquetas de kinwa... se usa kinwa, yuyo, acelga o espinaca, puerros o cebollino, perejil... se pone a cocer la kinwa lavada y ponerla en un colador que estile, se pican las verduras, todas mezcladas con la kinwa... Se le agrega el pan rayado o harina más los 3 huevos enteros. Se bate y se mezcla hasta que quede blando. En un sartén caliente con manteca o aceite se van vaciando con una cuchara...”

“...Mi plato... del que me siento orgullosa es el “Puchero Zuny”, porque es conocido en la tele, en los diarios y revistas, porque fue llevado por los Chefs. Éste puchero se basa en porotos pallar blanco, negro y café, costillar de cerdo ahumado, repollo, zapallo, papas, acelga, cebollas,

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

longanizas y guisado con hierbas medicinales como la menta de monte, merken y otros aliños...⁷

Carmen:

“... Guiso de kinwa carmela con huevos azules...este guiso lo creé yo...con kinwa amarilla, huevos azules, puerros, cebollas, yuyos, zanahorias y aliños... salió de mi memoria, un día puse a remojar y lavé la kinwa amarilla muy bien y pensé como remplazar el arroz... La preparé pensando en eso y la verdad es que me quedó muy rico y a toda mi familia le gustó. Uso la kinwa amarilla, ya que es especial para mi, considero que el grano es más grande y más blando que las kinwas de otro color⁸”.

Hortensia:

“...Mudai de kinwa. Tortilla de rescoldo...con kinwa negra, kinwa amarilla; hortalizas silvestres, plantas aromáticas como salvia menta...toronjil... aprendí de mi mamá a hacer las tortillas, me enseñó la receta cuando era muy pequeña... Es muy importante cocer la tortilla en una buena ceniza de vegetales como de leña de hualle o pica- pica., porque mantiene el calor necesario para una cocción adecuada. El mudai lo aprendí en las actividades de intercambio de los usos de la kinwa organizado por el CET-SUR, donde conocí mujeres de otras comunidades que conocían la kinwa y preparaban el mudai de muchos años atrás⁹...”.

Eris:

“... De la kinwa sólo sabía del uso más tradicional que lo escuchaba de mi abuelita, pero no la consumí de niña porque me fui al pueblo. Pero cuando regresé a la comunidad Juan Queupán comencé a querer las plantas, las flores, las aves y los animales. En el año 2000 comencé con la Kinwa a desarrollar preparaciones, en postres ensaladas y fritos y entonces pensé que en vez de comprar pizza podía hacer mi propia creación... Ahora puedo recomendarla; para esto se mezcla y se hace una masa que se le agrega las semillas de Kinwa cocidas cuidando que se mantenga blanda y no seca. Se coloca la masa en el molde calculando que no quede muy gruesa y se pone al horno. El relleno se hace con diversidad de verduras, junto con

⁷ Entrevista a Zunilda Lepín, Temuco, 2003

⁸ Entrevista a Carmen Huentemilla, Com Ailio, 2003

⁹ Entrevista a Hortensia Caniumil, Chanquin bajo, 2003

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

la clara de huevo se le agregan semillas de Kinwa negra precocidas y además se le puede añadir queso rayado....”

“...Para la pizza de kinwa... se usa...kinwa, huevo, harina, queso... Se mezcla y se hace una masa, que se mantenga blanda y no seca. Se coloca la masa en el molde, alcanzando una 1/2 pulgada o 1,5 cm. de espesor...Se deja por unos minutos en el horno para que se cosa... Para llenar la masa se puede colocar las verduras, junto con la clara de huevo, además, se le puede añadir queso rayado¹⁰...”

Sandra:

“... La kinwa la conocíamos por mi abuelita y mi mamá, se preparaba mudai y también como mote. Ahora experimentamos en los jugos para reemplazar las bebidas que se compran en el pueblo, además que la kinwa es medicinal. La forma en que lo preparamos se realiza al cocer la kinwa con el agua, luego colarla y dejar el jugo. Se "raya" la zanahoria y se pasa por la licuadora, se mezcla con el jugo de la kinwa y se le agrega el azúcar o miel a gusto. La kinwa cocida se usa en las ensaladas, en la cazuela o como postre. Como se puede ver todo se aprovecha en la kinwa... “

“... Jugo de kinwa con zanahoria... kinwa cocida., leche sin procesar, miel y zanahoria..... La forma en que lo preparamos se realiza al cocer la kinwa con el agua, luego colarla y coger el jugo. Se "raya" la zanahoria y se pasa por la licuadora, se mezcla con el jugo de la kinwa y se le agrega el azúcar o miel a gusto¹¹...”

Sofía:

“... Los fritos de yuyo los aprendí de mi abuelita que los cocinaba siempre. Antes había muchos yuyos en el campo, ahora yo los tengo que sembrar para tener y prepararlo para mi familia. Yo se los preparo a mi familia para no perder la tradición, porque es una planta muy sana y muy usada antiguamente... Para prepararlo se usan yuyos silvestres, puerros, cebolla, harina huevos y kinwa negra se lava toda la verdura y se echa a coser con agua y sal, una vez cocida se cuela se hace un pino con cebolla y aliños. Se fríe todo junto. Ahora también se puede experimentar con kinwa negra para que quede nutritivo y medicinal. La kinwa se prepara a parte se cuece y se agrega al pino. El agua de la kinwa se prepara como jugo y también se puede dejar fermentar y queda un mudai muy bueno¹²....”

¹⁰ Entrevista a Eris Cornado, Juan Queupan, 2003

¹¹ Entrevista a Sandra Ailio, Com. Ailio, Gorbea, 2003

¹² Entrevista a Sofía Canarios, Lautaro 2003

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

Juana:

“... Todo lo que se, lo he aprendido de mi mamá y mi abuelita, en ese tiempo las comidas eran más sanas porque estaban los bosques que tenían muchos frutos, semillas y plantas. También conocí la kinwa que se hacía mote y mudai, después llegó el trigo y los bosques ya no quedan. Por eso cuando empezamos este trabajo de recuperar la kinwa aprendí a prepararla en otras formas como en la cazuela, la ensalada y postres. También he vuelto a preparar el mote en vez de hacerlo de trigo porque ya no quedan trigos buenos para mote. El mote lo hago con una buena ceniza, en olla de fierro se hace hervir y se coloca la kinwa hasta que se comience a pelar. Luego se lava y se puede servir con verduras de la huerta y medicinales del monte o las que tenga en la huerta.¹³”

Rita:

“...Esta preparación es muy antigua, siempre lo hacía mi mamá para la celebración de Ngüillatün en la comunidad donde yo vivía. Para hacer el mudai la kinwa lavada para sacarle el amargor y cocida se le agrega agua tibia cocida, se hecha en el menkubüe, se revuelve y se le echa azúcar y se deja fermentar por unos dos a tres días. Se puede servir para refrescarse y también tiene algo de medicinal la kinwa¹⁴...”

Juana P.:

“...Yo me fui muy joven a trabajar a Santiago, pero ya sabía mucho de la cocina y las preparaciones en especial lo dulce. Cuando comenzamos con la kinwa pude experimentar con las galletas que comencé a preparar para la familia luego fui a las ferias a Yumbel y Gorbea y me pidieron que les venda. Ahora tengo clientes que les entrego galletas de kinwa y ya me falta la producción para prepararla. Para mi no sólo ha servido para la alimentación en la familia sino que he logrado tener mis pequeños ingresos. Este año aumentaremos la superficie de siembra...¹⁵”

¹³ Entrevista a Juana Paineo, Deuko, Chol Chol, 2003

¹⁴ Entrevista a Rita Curamil, Repokura, Chol Chol, 2003

¹⁵ Entrevista a Juana Pincheira, Com. Ailio, 2003

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

3. CONTRIBUCIÓN DE LA KINWA MAPUCHE A LA ALIMENTACIÓN

La crisis alimentaria de la humanidad, se debe por un lado, a la distribución de los alimentos, pero, también, porque los esfuerzos se han centrado en unos pocos granos domesticados y cultivados, dejando de lado los alimentos de base local que provienen de ecosistemas silvestres y agro ecosistemas diversos, que no sólo consideran granos, sino, además: plantas, tubérculos, hongos y los usos de partes vegetativas de la misma planta.

Frente a la actual crisis alimentaria y problemas de salud derivados de los cambios en los patrones de alimentación y por el aumento de la vida sedentaria, la necesidad de alimentos con una calidad biológica y nutricional representa en la kinwa una potencialidad de alto valor. Entre las muchas causas que desplazaron a la kinwa como alimento base de los pueblos indígenas y campesinos está, la discriminación como grano indígena, y, por tanto, la sustitución por arroz y trigo, que junto a otros farináceos, constituyeron la base de una nueva dieta.

En el cuadro siguiente, se presenta la composición nutricional de la kinwa comparándola con los granos que la desplazaron de la dieta alimentaria de los chilenos.

TABLA N°1: Aporte Nutricional de la quínoa comparativamente

Componentes	Quínoa	Arroz	Trigo
Proteína	11.7	6.2	8.6
Grasas	6.3	0.8	1.5
Carbohidratos	68	76.9	73.7
Fibra	5.2	0.3	3
Cenizas	2.8	0.6	1.7
Humedad %	11.2	15.5	14.5

Fuente. Morón, 1999 y FAO/OMS/ONU

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

El valor nutritivo de la quínoa se considera en relación a los otros granos de un alto contenido de proteínas con alto valor biológico. Por otra parte, el valor nutritivo de los alimentos, depende no solo de una mayor concentración de nutrientes y de la ausencia de factores antinutricionales, sino también, de su grado de digestibilidad y posterior utilización por el organismo. Uno de los aspectos que atenta contra una reincorporación masiva de la quínoa es la presencia de saponina en los granos, que da un sabor amargo y requiere un procesamiento previo al consumo. No obstante, experiencias en el Perú indican que el consumo de quínoa con residuos de saponina contribuiría a impedir la acumulación de colesterol en el cuerpo, por lo que habría una menor incidencia de problemas cardiacos en los indígenas que la consumen.

Diversas fuentes (FAO/OMS/ONU, 1985; Tapia et. al., 1997), recomiendan utilizar el patrón de aminoácidos de referencia para evaluar la calidad de la proteína. Este indicador corresponde al valor de aminoácidos recomendado para toda persona mayor de un año.

TABLA N° 2: Contenidos de Aminoácidos de la quínoa

	Patrón	Contenido de AA
Aminoácidos	Paa Rmg/g	mg/g/proteína
		Quínoa
Isoleucina	28	69
Leucina	66	67
Lisina	58	68
Metionina+Tirosina	25	33
Fenilalanina+Tirosina	63	40
Treonina	34	45
Triptófano	11	13

La Información de la Tabla N°2, muestra que la quínoa de los 8 aminoácidos que deben ser aportados por la dieta en los alimentos, en siete de ellos es más alto que el indicador de referencia. Solo uno es inferior y no contiene histidina, lo cuál la hace un producto de una alta calidad biológica. Su uso masivo por el pueblo Mapuche en el período prehispánico y hasta hace algunas décadas por la población campesina,

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

junto a una alta diversidad de productos locales permite reflexionar sobre la importancia sociocultural que significaría su reinstalación masiva como alimento. Además del impacto que tendría para el resto del país en especial para madres embarazadas, lactantes, escolares. Un análisis de los valores respecto a ácidos grasos insaturados y a los aportes en minerales complementa la importancia de la Kinwa mapuche. Ver tabla N° 7.

La Tabla N° 3, muestra los contenidos de proteínas de las diversas variedades, destacándose los altos porcentajes de proteína sobre 18% de 4 variedades, los contenidos de fibra de otras superiores a 3,5%. La calidad nutricional es mayor en aquellas variedades con color de semilla marrón a oscuro. Esta característica difiere de las preferencias de los mercados masivos hacia las quínoas de color claro.

Junto con esto, se destaca la kinwa por sus diversos usos de las plantas en estado vegetativo pudiendo reemplazar a las hortalizas, y, además, el uso de su inflorescencia para preparación de fritos. Esto requiere del desarrollo de las experiencias pilotos.

TABLA N° 3. Contenidos de Proteína y Fibra de las variedades de kinwa Mapuche.

Variedad	%Proteína	%Fibra
Quintriqueo	17.57	3.23
Liquiñe 1	17.46	3.6
Temucuicui	17.19	3.5
Huaiquilao	17.56	3.3
Lepin	18.55	3.1
Pucura	16..3	3.2
Hueque 1	17.74	2.4
Quintrilpe	16.98	3.5
Zahuelhue 1	17.06	2.66
Chanquin 1	18.41	2.28
Chanquin 2	17.56	2.85
Chanquin 3	16.79	3.54
Chanquin 4	16.14	2.91
Mallines	16.31	2.97

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

Alpehue	18.22	2.88
Zahuelhue 2	17.09	3.49
Liquiñe 3	17.64	3.4



Un análisis de la tabla N°4, construida a partir de las experiencias de las familias campesinas, establece que cada una de las variedades tiene diversidad de usos, de acuerdo a las bondades culinarias de estas

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

TABLA N°4: Usos culinarios de las variedades de kinwa Mapuche.

Variedad	Localidad	Color Grano	Color Panoja	Aptitud De Uso Culinario
Quintriqueo	Lautaro	Amarillo	Amarilla	P,S ¹⁶
Liquiñe 1	Liquiñe	Marrón	Roja	P,G,F
Liquiñe 2	Liquiñe	Marrón	Roja	P,G,F
Temucuicui	Ercilla	Marrón	Roja	P,G,F
Ancapi	Ercilla	Marrón	Roja	P,G,F
Huaiquilao	Lautaro	Mezcla	Mezcla	Surtido
Lepin	Imperial	Amarillo	Roja	P,S
Pucura	Panquipul	Marrón	Roja	P,G,F
Hueque 1	Vilcún	Amarillo	Roja	P,S
Hueque 2	Vilcún	Amarillo	Roja	P,S
Quintrilpe	Vilcún	Amarillo	Roja	P,S
Painetru	Melipeuco	Amarillo	Roja	P,S
Zahuelhue 1	Melipeuco	Amarillo	Roja	P,S
Cunco	Cunco	Amarillo	Mezcla	P,S
Chanquin 1	Cunco	Amarillo	Roja	P,S
Chanquin 2	Temuco	Amarillo	Amarilla	P,S
Chanquin 3	Temuco	Mezcla	Mezcla	M, E
Chanquin 4	Temuco	Amarillo	Roja	Surtido
Mallines	Melipeuco	Marrón	Roja	P, S
Alpehue	Melipeuco	Amarillo	Roja	P,G,F
Zahuelhue 2	Melipeuco	Marrón	Roja	M,S
Liquiñe 3	Liquiñe ¹⁸	Amarillo	Amarilla	P, G, F
Pantano	Lumaco	Amarillo	Amarilla	P,S

¹⁶ P: Repostería; S: Sopa; G: Galletas; F: Fritos; M: Mote; E: Ensalada

¹⁷ Comuna Pre-Cordillerana de la X Región de los Lagos

¹⁸ Comuna Cordillerana de la X Región de los Lagos

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

TABLA N°5: Contenido de Minerales de quínoa.

MINERALES (ml/gr)	QUINOA
Fósforo	387
Potasio	697
Calcio	127
Magnesio	270
Sodio	11.5
Hierro	12
Cobre	3.7
Manganeso	7.5
Zinc	4.8

TABLA N°6: Contenidos de ácidos Grasos Insaturados (%)

GRASA	QUINOA
Ácido Linoleico (Omega 6)	50.24
Ácido Oleico (Omega 9)	26.04
Ácido Linoleico (Omega 3)	4.77

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

4. LA BIODIVERSIDAD LOCAL Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.

Hoy en día, toma cada vez más fuerza, la necesidad de reactivar las bases culturales de los pueblos originarios basada en las tradiciones y en los conocimientos, recuperando los significados de transformar los alimentos y de disfrutar de ellos en fiestas, rituales y actos cotidianos. Es así, como, a través de la alimentación los campesinos, pescadores artesanales, entre otros, están poniendo en escena la idea de un mundo diverso en que las comunidades locales son los grandes protagonistas. Esta concepción de la vida tiene como eje a la alimentación, la que requiere de un entendimiento distinto con la naturaleza, no sólo como recursos naturales, sino como parte de un mundo que genera modelos locales de naturaleza basados en sus tradiciones, visiones de mundo y su actual situación (donde la pobreza no deja de estar presente).

Frente a estas condicionantes, en el actual escenario globalizante, es que la kinwa mapuche se ha reactivado y devuelto a las comunidades mapuches y campesinas, para que desde sus propios espacios locales, hagan sus contribuciones a la necesidad de modificar los actuales patrones de alimentación, aportando a la diversidad e identidad.

La necesidad de cambios y mejoramientos en la calidad, a través de la diversidad de la dieta, es una situación analizada y compartida por organismos de la salud y escuelas de nutrición de las universidades locales, según se demuestra en trabajos que concluyen la grave situación de obesidad en los niños por los actuales patrones alimentarios.

La situación descrita permite relacionar los aportes de la kinwa con la soberanía alimentaria. Las estrategias que se trabajaron en el proyecto, instalan a la kinwa como alimento y producto con identidad para mercados locales. Las organizaciones campesinas definen soberanía alimentaria como: el derecho de los pueblos a definir sus estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimento para toda la población con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción de la tierra y el mar.

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

Esto es coherente y se corrobora en las diversas creaciones culinarias, donde se involucran no menos de 40 productos campesinos que contribuyen a posesionar en la sociedad las contribuciones que pueden hacer los campesinos a la sociedad en materia de la alimentación. Junto con ello, los procesos de intercambio de conocimientos, productos diversos y generación de relaciones sociales que se lograron como producto de las estrategias metodológicas desarrolladas, en especial en los **trafkintus**, llevaron a procesos sociales que trascendieron a las comunidades involucradas en el proyecto.

6. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

1. ALDUNATE, C. y VILLAGRAN, C. Mapuche: Gente de la tierra. En: Etnografía, Sociedades Indígenas Contemporáneas Cultura de Chile. J. Hidalgo, V. Shiapacasse, et. al. Volumen 2° Santiago, Chile.
2. BENGGOA, JOSE. 1985, Historia del Pueblo Mapuche Siglo XIX y XX. Santiago de Chile. Ediciones Sur. Colección Estudios Históricos.
3. HECHT, SUSANA, B. 1996, Evolución del pensamiento agroecológico. (Sin referencias).
4. ZUÑIGA, ERIKA. 1981. Visión etnográfica de la cultura mapuche. Siglo XVI y XVII. Concepción. Universidad de Concepción. Ediciones Departamentos Historia.
5. LATCHAM, RICARDO. 1936. Plantas Silvestres empleadas en la alimentación indígena, en la agricultura precolombina de Chile y los países vecinos. Santiago de Chile. Ediciones de la Universidad de Chile.

LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE A LA ALIMENTACIÓN

Entrevistadas:

- Juana Alcamán, Comunidad de Malalche, Chol Chol.
- Carmen Huentemilla, Comunidad Nicolás Ailío II, Gorbea.
- Hortencia Caniumil, Comunidad Juan Caniumil, Temuco.
- Zunilda Lepín, originaria de Lumahue, Almagro, hoy se encuentra en Temuco.
- Eris Coronado, Comunidad Juan Queupan, Temuco.
- Sandra Ailio, Comunidad Nicolás Ailío II, Gorbea.
- Marta Antinao, Comunidad Nicolás Ailío II, Gorbea.
- Sofía Canario, Comunidad Miguel Quilapi, Lautaro.
- Juana Paineo, Comunidad Juan Nahuelpi, Deuco, Chol Chol.
- Rita Curamil Comunidad Juan Marín Repüküra, Chol Chol.
- Juana Pincheira, Comunidad Nicolás Ailío II, Gorbea.

PUBLICACION SEMESTRAL CET SUR



BRAULIO ARENAS S/N A 1 KM. DE PEDRO DE VALDIVIA, TEMUCO
TELEFONOS: (56) (45) 24 87 96 – 24 88 35

CALLE DE SERVICIOS S/N° PARQUE RESIDENCIAL BELLO HORIZONTE, PUNTA DE PARRA, TOMÉ
TELEFONOS: (56) (41) 65 67 56 – 65 67 34

WWW.CETSUR.ORG