

**BALUARTE
SLOW FOOD**

**PROTOCOLO GALLINA
DE LOS HUEVOS
AZULES/GALLINA
MAPUCHE**

**RED DE MUJERES
PROTECTORAS DE LA
BIODIVERSIDAD
(UCHO COELEMU
UCHO QUIRIHUE
A.G. MUJERES DE QUILLON
UCHO DE TOME)**

**CORPORACION KOM
KELLUHAYIN**

JUNTA VECINAL LOS SAUCES

**COMITÉ LA UNION
CAMPESINA DE TOME**

ABRIL 2008

Convivium Comunidad
Frontera del Sur de Chile



Slow Food Foundation
for Biodiversity



CETSUR
centro de educación y tecnología
para el desarrollo del sur

CHILE
Recomiéndalo



Slow Food®



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACION PARA LA
INNOVACION AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

**BALUARTE
SLOW FOOD**

**PROTOCOLO GALLINA
DE LOS HUEVOS
AZULES/GALLINA
MAPUCHE**

**RED DE MUJERES
PROTECTORAS DE LA
BIODIVERSIDAD
(UCHO COELEMU
UCHO QUIRIHUE
A.G. MUJERES DE QUILLON)**

**CORPORACION KOM
KELLUHAYIN**

JUNTA VECINAL LOS SAUCES

**COMITÉ CAMPESINO
COMUNAL**

Comité LA UNION CAMPESINA TETON

ABRIL 2008

Convivium Comunidad Frontera
del Sur de Chile



Slow Food Foundation
for Biodiversity



CETSUR

Centro de Educación y Tecnología
para el desarrollo del sur

GUILLE
que recomienda



Slow Food®



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACION PARA LA
INNOVACION AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

PROTOCOLO 1
GALLINA MAPUCHE/GALLINA DE LOS HUEVOS AZULES

ARTÍCULO 1

Nombre del producto: Gallina de los Huevos Azules/Gallina Mapuche

En la zona de Cabrero (Región del Bio Bio) a los huevos azules se les conoce como "huevos catalanes", porque no todos los huevos son azules, existe una diversidad de tonalidades que van desde los huevos verde oliva oscuro hasta celeste claro, en ningún caso se presentan azules oscuros

En la Región del Bio Bio y Araucanía se les conoce también, en mapudungun como:

- Karri Kurram: huevo verde
- Kalfu Kurram: huevo azul

ARTÍCULO 2

Zona geográfica:

Las gallinas productoras de huevos azules se pueden encontrar en el Centro y Sur de Chile, pero *sobretudo en el Territorio del Itata (Región del Bio Bio) y Territorio de Villarrica (Región de la Araucanía).*

ARTÍCULO 3

Historia del producto:

Entre los años 1914 y 1915 fue vista en Chile, por Salvador Castelló, Fundador y Director de la Real Escuela de Avicultura de Arenys del Mar, una gallina que *"da huevos de color azul o azul-verdoso, no tiene cola y tiene a ambos lados de la cabeza, a la altura del oído, dos tufos o borlas de pluma que le dan el aspecto de llevar pendientes"*. Esta gallina fue oficialmente presentada en el Primer Congreso Mundial de Avicultura celebrado en La Haya en septiembre de 1921 como *Gallus inauris Castellói* o comúnmente como **Gallina Araucana**, y se la presentó en una ilustración de un gallo y una gallina con aretes, sin cola y descendientes de familia natural que daba huevo azul; es decir, en un mismo individuo se reunían las tres características. Sin embargo, Castelló desconocía en un principio, como declaró posteriormente, que el dueño de esas gallinas había obtenido aquellos y otros muchos ejemplares, uniendo dos tipos de gallinas chilenas. Un tipo que tiene aretes y cola normal, y la gallina sin cola de la Araucanía, que no tiene aretes, y entre las cuales se suelen encontrar, generalmente, las gallinas que dan el huevo azul (Castelló, 1924)².

El Dr. Rubén Bustos, considerado el patriarca de la Avicultura chilena y dueño de las gallinas presentadas en el mencionado congreso, cruzó los dos tipos de gallinas mencionadas e intentó fijar los caracteres descritos anteriormente: presencia de aretes, ausencia de cola y puesta de huevo azul. En uno de sus escritos, el Dr. Bustos dice que conoció estas gallinas siendo oficial del ejército chileno, en las selvas de la Araucanía, durante la Guerra del Pacífico (1879 – 1883). Refiere que en una ocasión visitó al Lonko o Cacique "Quiñenao" y en su Ruka, descubrió numerosas gallinas sin cola. El cacique le dijo que *"él las quería siempre así porque, como el zorro las agarraba siempre por la cola, si no la tenían se escapaban más fácilmente"*. Podría ser que este interés hubiera implicado una selección de

¹ El protocolo de los Huevos azules, elaborado en el año 2007, en conjunto con productores y productoras de distintas zonas de la región del Bio Bio y Araucanía. Formato del Protocolo se basa en Formato Slow Food

² CASTELLÓ, S., 1924. Etimología y noticia de razas nuevas y de otras ya conocidas: El Gallus inauris y la gallina que da el huevo azul. Libro del Segundo Congreso y Exposición Mundiales de Avicultura. 109 – 114.

V. Galas

este tipo de gallinas, lo cual explicaría la abundancia de éstas en la Araucanía. Dn. Felix San Martín, un distinguido hacendado de Chile de principios del siglo XX, en uno de sus escritos, afirma que el 95% de las gallinas de la Araucanía, no presentan cola (anuropigideas). En el relato del Dr. Bustos, se dice también que, en otra ocasión, visitó al Lonko "Michiqueo-Toro-Mellin", el más indomable de la Araucanía, que al fin murió defendiéndose sólo con una lanza, de veinte soldados que le cercaron armados de rifles (Castelló, 1924). Bustos, en esa ocasión, vio por primera vez, según afirmaba en sus escritos, gallinas con aretes. En su descripción incluye que vivían en estado semisalvaje, durmiendo en los árboles y los gallos al cantar terminaban el canto con sonidos raros semejantes a una carcajada. La voz con la que los mapuches denominaban a estas aves era "Quetros". Este nombre es un derivado de la voz Mapuche *kerto*, que significa balbuceo o tartamudeo, lo cual hace alusión al extraño cacareo del gallo (Cerdan I, 2001)³.

Los tipos originales, en principio, estaban en áreas geográficas separadas. Debido al contacto entre las Comunidades Mapuche y entre los Mapuche y los españoles, las **colloncas** y las **quetros**, fueron extendiéndose gradualmente. Al mismo tiempo se mezclaban con razas europeas, dando lugar a los tres tipos principales de gallinas chilenas encontradas en Chile a principios del siglo XX.

El Profesor Castelló, estableció en 1924, que en Chile los tipos de gallinas originarias eran las siguientes:

1º La **gallina chilena común** en la que frecuentemente aparecen familias naturales que dan el huevo azul. Este tipo es similar a un ave europea ordinaria. El tamaño, cresta, y variedad de color depende de los parentales. Para esta gallina el profesor Prado propuso el nombre de gallina de huevo azul (*Gallus ovi-testa Coeurullus*).

2º El segundo tipo es bastante más pequeño, sin cola, y es más frecuente que los otros dos tipos. La coloración del plumaje varía enormemente. Se trata de la gallina sin cola (anuropigidea), llamada comunmente **collonca o francolina**, para la cual se propuso el nombre de *Gallus ecaudatus Comevin*, en la que el huevo azul se presenta en prácticamente la totalidad de los individuos.

3º Gallina de formas normales, pero con aretes, comúnmente conocida como "Quetro". En éstas, algunas veces, se encuentran también familias de huevo azul, pero no es tan frecuente.

El Profesor Salvador Castelló, en 1924 refiriéndose a la gallina que reúne las tres características de aretes, sin cola y huevo azul, observó que "*apenas se pueden encontrar, ya que no se producen espontáneamente sino con grandes dificultades y por medio de la unión de las gallinas con aretes con las colloncas*", denominadas por las comunidades Mapuches como "*Collonca de Aretes*". Este tipo es inestable y generalmente no transmite sus características a la descendencia.

ARTÍCULO 4

Descripción de las raza

Del tipo originario que describió el Dr. Castello, que presentaba las tres características, se envió en el año 1930 un trio a Estados Unidos donde, debido a lo inusual e interesante de sus características físicas y coloración del huevo, a través de cruzamientos y selección se llegó a ciertos estándares que

³ CERDAN, I. 2001, Prospección y estudio de la Gallina Araucan en las Comunidades Mapuches de la Comuna de Villarrica. Universidad Pública de Navarra, Universidad Católica de Chile, Sede Villarrica

fueron reconocidos sólo, a finales de los años 1970 . Actualmente existen estándares reconocidos por la "American Poultry Association" (A.P.A.) y por el "Poultry Club of Great Britain". Sin embargo estos estándares son muy difíciles de encontrar en su puro en las producciones campesinas del Sur de Chile, y la mayoría de los criadores que los poseen provienen de la "reintroducción" desde el extranjero.

Origen genético de especies y/o variedades

El tipo descritos por el Dr. Castello como Gallina araucana a la cual se le asocia la producción de huevos azules, es un tronco originario producto de la cruce entre collonca y ketro que es muy difícil, quizás imposible, de encontrar puro en la crianza que realizan las comunidades campesinas mapuches y no mapuches del Sur de Chile, tal como se la conoce por los estándares internacionales. En la actualidad existe una gran variedad de características morfológicas (gran heterogeneidad) entre las aves de un mismo gallinero, producto de la cruce de la gallina araucana originaria con distintas razas introducidas durante la colonización española y sucesivas colonizaciones, entre las razas introducidas que se ha podido reconocer encontramos; Brahma, Plymouth Rock Barrada, Rhode Island Red, Wyandotte Jaspeada, Ancona, Orpington entre otras. Aun existen características poco depuradas de caracteres antiguos originarios relacionados con la gallina araucana (huevo azul, ausencia de cola, aretes, presencia de copetes, barbas, patillas, trinares) (Cerdan, I, 2001). Existen ciertos "subtipos" que los especialistas locales asocian con "buenas productoras" y "productoras de huevos azules" estos tipos presentan la característica de rusticidad, es decir que han demostrado poseer una capacidad de adaptación al medio, a lo largo del tiempo, que aseguran buenos rendimientos productivos que resultan interesantes para la economía familiar campesina, estos son:

Productoras de huevos color tonalidades mas bien celeste, de acuerdo a lo observado por los especialistas locales: Patoja, Trintre, Cogote pelado o huirrupel , Copetonas, Negra con collar de color (colorado o amarillo) o llamada Jira

Productoras de huevos color tonalidades mas bien verdosas, de acuerdo a lo observado por los especialistas locales: Collonca ,Tejuela,perdicita ,Negra completa (incluyendo patas)

Descripción del huevo azul

1.- Aspecto externo⁴

- Peso promedio de huevos: 59,5 gr.
- Índice morfológico (relación entre la altura y longitud del huevo): 72,8% siendo este levemente menor que los huevos castaños que tienen un índice de 74 %
- Consistencia de la cáscara (fragilidad medida como la presión ejercida entre los polos del huevo mediante un aparato de compresión): Los huevos azules, presentan mayor resistencia a la compresión que los huevos castaños, teniendo un promedio de 3,1 kg/cm²
- Consistencia de la cáscara (grosor medido con tornillo micrométrico en el ecuador y en cada polo). La cáscara de los huevos azules, es de un grosor de 0,6 mm , mayor que la que tienen los huevos castaños.

⁴ BAEZA, M, 1986. Estudio comparativo de algunas características de calidad física y química de huevos de gallina araucana (*Gallus inauris*, Castelloi) tipo collonca, provenientes de comunidades mapuches de la IX región, con línea comercial Golden Comet.



- Pigmentación de la cáscara: La pigmentación es de color celeste claro hasta verde oliva semi-oscuro, la cual se debe a una enzima que se secreta en la parte distal del oviducto, que transforma la hemoglobina en biliverdina, pigmento que se incorpora al huevo al formarse la cáscara.

2.- Calidad Interna⁵:

- Índice de yema (relación entre la altura y el diámetro de la yema expresado en porcentaje): en promedio se encontraron valores de 46,9 % , valor mayor al de huevos castaños. Esto indicaría una mayor calidad de huevo, asociado a que el mayor grosor de la cáscara del huevo azul disminuye la pérdida de agua, conservándose el huevo más fresco por mayor tiempo.
- Índice y altura de clara (relación entre la altura del albumen denso y el promedio de los diámetros mayor y menor en el huevo vertido). Presenta mayores valores al compararlo con huevos castaños, con un promedio de 7,5 %. Este índice también es un indicador de mayor calidad de huevo, ya que el índice tiene una directa relación con el envejecimiento. Nuevamente, asociado al mayor grosor de la cáscara de huevo, el huevo azul presentaría un envejecimiento mas lento.
- Unidades Haugh (logaritmo de la altura del albumen, corregido a huevo standard de 56,7 g): los huevos azules presentan un valor promedio de 89,8 UH, mayor que los huevos castaños. Esto se debe a que al presentar los huevos azules mayor grosor de la cáscara, perderían humedad lentamente con lo que el albumen denso no disminuiría su altura, lo que influye directamente en el resultado de las Unidades Haugh,

3.- Características nutritivas:

- Proteínas: Se encontraron valores promedios de 97,6 gr/lt para la yema y 83,2 gr/lt para la albúmina, valores mayores al compararlos con huevos castaños.
- Glucosa: Se encontraron valores promedios de 15,2 gr/lt para la yema y 49,5 gr/lt para la albumina, valores similares que los huevos castaños.
- Sólidos Totales: Se encontraron valores promedios de 15,2 gr/lt para la yema y 49,5 gr/lt para la albumina, valores similares que los huevos castaños.
- Colesterol: Se encontraron valores promedios de 68,6 mmol/lt para la yema, valores similares que los huevos castaños. En algunos estudios⁶ los valores encontrados han sido significativamente menores, mientras que en otros ⁸se han encontrado valores significativamente mayores, ninguno de los estudios se ha hecho en huevos de gallinas alimentadas bajo condiciones campesinas, este punto es importante debido a la presencia de omega 3 en huevos de gallinas alimentados con alimentos verdes (linaza, albahaca etc..)
- Carotenos: Se encontraron valores promedios 61,9 mg/ml , valores significativamente mayores que en huevos castaños , a pesar que las condiciones de alimentación eran idénticas.

4.- Características organolépticas:

Yemas de color amarillo dorado La consistencia de la cáscara (fragilidad y grosor de la cáscara), puede deberse a variaciones genéticas o raciales , ya que es sabido que existe una alta correlación genética (0,96) entre fragilidad y grosor de la cáscara . ⁹.

⁵ BAEZA, M. 1986. Estudio comparativo de algunas características de calidad física y química de huevos de gallina araucana (*Gallus inauris, Castelloi*) tipo collonca, provenientes de comunidades mapuches de la IX región, con línea comercial Golden Comet

⁶ HICKMAN, M. 1974. The amazing araucana. *Organic Gardening and Farming*. 21:58-61.

⁷ SOMES, R.G., FRANCIS, J., TLUSTOHOWIEZ, J.1977. Protein and cholesterol content of araucana chicken eggs. *Poultry Science*. 56:1849-1859.

⁸ SIMMONS, R., SOMES, R. 1985. Chemical characteristics of araucana chicken eggs. *Poultry Science*. 64:1264-1268.

⁹ SCHOLTYSESEK, S. 1970. Manual de avicultura moderna. Acribia, Zaragoza, 1970.

Belas

Existiría un factor genético que condicionaría la mayor concentración de carotenos, los que producen yemas de color amarillo dorado ¹⁰, por lo que el color no solo obedecería a las características de la ración, que cuando presenta mayor cantidad de xantofilas, luteínas y zeaxantina, ayudan a la mayor coloración amarillo dorado que es apetecido por los consumidores.

ARTÍCULO 5

Tipos de Crianza y albergues

1.- Aspectos generales y descripción del tipo de crianza:

Las construcciones disponibles para los animales deben asegurar las buenas condiciones de vida y el bienestar de los animales, disminuyendo al máximo el nivel de stress por hacinamiento, competencia, alteración de sus ciclos etc.

- La densidad poblacional que se manejan y se aceptan, no debe exceder las 60 gallinas por 1000 m²
- Habitualmente se utiliza y se aceptan sistemas semi-extensivos, con un corral de albergue (que permite la entrada y salida del ave durante el día y la protección de las misma en la noche) inserto en un potrero cercado que puede o no incorporar pastoreo y que dispone de amplio acceso a sombra. En el caso que el potrero cercado no incluya pastoreo las aves se deben soltar aproximadamente 3 horas al día para que hagan pastoreo. *"Habitualmente se las suelta en la tarde entre las 15:00 – 18:00 horas, esto para que no provoquen muchos destrozos en el suelo y la huerta y para que alcancen a poner durante la mañana"*.
- Las colonias que se manejen deben ser menores de 50 gallinas ponedoras, y lo habitual es entre 15 a 30 gallinas.
- En los corrales de albergue se manejan y se aceptan 4 aves por m² del área del piso. Estos pueden ser de piso de tierra apelmazada con un área cubierta de paja para recoger excrementos y/o sólidos
- En caso de disponer de potreros especiales para el pastoreo se debe disponer de 2 para usarlos en rotación; *"ya que cuando se tiene sólo uno, en muy poco tiempo se comen el pasto y hierbas, dejando el suelo desnudo"*
- Se recomienda una construcción luminosa y que permita una buena ventilación, la que se puede obtener con una ventana amplia orientada hacia el norte con protección contra otras aves (rejillas u otros) y contra la lluvia y el viento (sacos o plásticos reciclados), en este sentido no se recomiendan albergues muy profundos es decir se prioriza albergues mas largos que anchos.
- No se permite el uso de luz artificial para respetar la normal alternancia de día e noche de las aves
- La zona de prado debe ser accesible desde los primeros días de edad
- Se debe disponer de comederos y bebederos que faciliten el acceso de todas las aves y que aseguren la limpieza del alimento y agua fresca
- zonas de asombra indispensables en el área de prado

¹⁰ BAEZA, M, 1986. Estudio comparativo de algunas características de calidad física y química de huevos de gallina araucana (*Gallus inauris*, *Castelloi*) tipo collonca, provenientes de comunidades mapuches de la IX región, con línea comercial Golden Comet



- Se debe asegurar la disponibilidad de perchas, que permitan el descanso, y eviten peleas
- Se debe disponer de nidales en cantidades mínimas (1 nido por cada 5 aves) que permitan la postura y limpieza de los huevos

2.- implementos mínimos recomendados

- **Comederos** pueden ser hechos de madera y se aconseja que tengan dimensiones de máximo 2,0 m de largo por 0,15 m de alto y 0,30 m de ancho, aproximadamente 15 a 30 cm por ave. Si no se dispone de madera, se pueden utilizar bañadores plásticos. Para evitar contaminación con tierra, los comederos deben ser colocados sobre una superficie un tanto más elevada que el suelo (5 a 10 cm) y para evitar contaminación con excrementos se le adosan listones paralelos cada 15 a 30 cm.
- **Bebedores** se fabrican a partir de una lata o botella de plástico llena de agua, adosado de preferencia a un canal metálico o PVC con orificios. Con dimensiones máximas de 1 m de largo y con una disposición por ave de 15 a 30 cm.
- Los bebederos y comederos deben limpiarse diariamente.
- **Perchas:** Listones de un grosor de 5 x 8 cm o 5 x 10 colocados de canto con bordes redondeados, a distancias de 35 a 40 cm y al mismo nivel. Debe estar a 60 cm del suelo. Se debe tener 20 a 25 cm de espacio de cercha por ave
- **Nidos** se construyen con madera y deben tener una dimensión de 40 cm de largo por 40 cm de alto y 40 cm de ancho. Se sugiere un nido por cada 5 aves.

ARTÍCULO 6

Alimentación

- No se utilizan ni recomiendan alimentos concentrados o preparados comerciales
- No se permite incorporar ningún tipo de alimentos transgénicos a las raciones, en este sentido se valora y prioriza la utilización de alimentos producidos en las propias granjas campesinas con semillas originarias o mantenidas por campesinos. Es decir se prioriza el uso de granos producidos por el campesino o en la localidad y el uso de variedades ,mas antiguas, se recomienda obtener las semillas a través de trafikintu.
- No se permite incorporar antibióticos, ni hormonas a las raciones ni otras sustancias de origen sintética o farmacológica que estimulen el crecimiento, apetito u coloraciones de piel o huevo.
- No se utilizan ni recomiendan proteínas de origen animal
- Pastoreo: Se debe priorizar, de preferencia leguminosas pastoreo directo aprovechando el segundo y tercer corte en época estival (alfalfa, tréboles blanco o ladino). En el caso de las gramíneas (*Ballica, Festuca*), se recomienda cortarlas frecuentemente para mantenerlas tiernas.
- Además se enfatiza y recomienda el uso de linaza y hierbas medicinales para la alimentación de las aves.
- Alimentos Energéticos del tipo Granos (Maiz, Cebada, Avena, Trigo): Se recomienda dar chancados o molidos. *"La Avena u otro grano se recomienda dar caliente en invierno para que no baje la postura". "El Trigo cruz se cayanean entre crudo y cocido y se tira a las gallinas como alimento"*. Se incorporan entre un 40 y 50 % de la ración.
- Alimentos Energéticos del tipo Subproductos (Harinilla y afrechillo de trigo): En general no se incorporan y cuando se utilizan no deben exceder un 30 -60 % de la ración
- Alimentos Proteicos de Origen Vegetal_En general no se incorporan, se pueden utilizar afrechos de maravilla o afrecho de soya solo en el caso que sea cultivada por los propios campesinos y se asegure que no es material genéticamente modificado. No tienen limitación en su incorporación.

V. Palay

- Alimentos Proteicos de Origen Animal: No utilizar harinas de origen animal, grasas animales,
- No utilizar sustancias de origen sintética o farmacológica para estimular el crecimiento, las ganas de comer o colorear la piel.
- Otros consideraciones.;Se debe aportar conchuela o" cáscara de huevo molida y tostada", como aporte de calcio, se incorpora 250 g por cada 10 kilos de ración. Se puede utilizar sobras de cocina "*Hay que darles sobras de cocina (pan, cáscara de papa, verduras, frutas etc...) a voluntad pero se recomienda cocerlas para aumentar su valor nutritivo y aceptación por parte de las aves*". Se debe incentivar el uso de forraje verde a voluntad. Se puede agregar sal Común como aporte de cloro y sodio, se incorpora en un 0,5 % de la ración

ARTÍCULO 7

Manejo general:

No se permite el uso de desinfectantes químicos, para el tratamiento de gallineros o implementos. Algunos ejemplos de desinfección natural son:

- ❖ "*Rociar gallineros con agua con agua con aji o agua con lejía es muy efectivo*"
- ❖ "*Para la limpieza de los comederos y bebedero lo mejor es agua con lejía, cebolla y aji*"

Tratamientos

- El enfoque sanitario es principalmente preventivo, en términos de adecuada higiene y alimentación, sin incorporar farmacología en forma preventiva y periódica.
- Se prioriza el tratamiento con elementos naturales no alopáticos (hierbas medicinales u otras terapias alternativas como la homeopatía), a pesar que falta información al respecto debido a que no es una prioridad de las campesinas tratar a las gallinas cuando enferman, "*porque entre otras cosas se enferman muy poco*"
- Algunos ejemplos de tratamientos son:
 - ❖ "*Se usa agua de ajeno cuando están con fiebre, se prepara un misto y después se le agrega al agua helada*".
 - ❖ "*Carbón de piedra en el agua para cuando da fiebre, hay que prender el carbón primero*".
 - ❖ "*Palo de Natre (se pela el palo y se tira al bebedero) o 3 hojas de huallo en el agua para la fiebre.*"
- Limpieza escrupulosa del corral cada vez que se tenga nuevas parvadas. Se aconseja construir una fosa, que se llenará de ceniza, delante de la puerta del gallinero para que las aves se revuelquen.
- No se utiliza ni se permite el uso de antibióticos, antiparasitarios, hormonas u otro medicamento alopatico.
- Se recomienda ceniza en el piso que evita que el guano se pegue. Se aconseja construir una fosa, que se llenará de ceniza, delante de la puerta del gallinero para que las aves se revuelquen y manejar una densidad baja de aves.
- También se permite poner un material absorbente (cama) de paja mezclada con cal apagada (2,5 kg por cada 5 m² o ceniza)



- Se recomienda el inmediato aislamiento o eliminación de aquellas enfermas o que parezcan enfermas. Los cadáveres de animales enfermos deben ser enterrados con una capa de cal viva lejos del gallinero.

ARTÍCULO 8

Reproducción y Producción de Huevos

1.- Criterios para la selección de reproductores:

Tamaño. Se considera que la gallina mapuche originaria debió haber tenido un tamaño mediano a pequeño con pesos promedio de referencia de 2,7 kg el gallo, 2,2 kg la gallina, en ejemplares adultos (2,3 y 1,8 kg en gallos y pollas jóvenes, respectivamente). Siendo el mayor atractivo de esta raza la postura de huevos azul-verdosos, se debiera mantener un tamaño más bien pequeño de la raza, acorde con una mayor eficiencia productiva.

Cresta: las crestas originales se describían como pequeñas. De preferencia debe ser del tipo triple o arveja, aunque se aceptan también en rosa o cojín y la cresta simple, siempre que sea relativamente pequeña y no caída en la hembra como en razas mediterráneas. Las barbillas deben ser en general pequeñas.

El **color de los tarsos** en la Gallina Mapuche suele ser verde oliva, el que se prefiere sobre los demás colores (amarillo, blanco o azul pizarra). En ejemplares de plumaje negro es normal que los tarsos sean de color negro. Debe evitarse la presencia de plumas en las patas por considerarse una característica introducida recientemente a través de razas asiáticas (especialmente Brama).

Las **orejillas** deben ser preferentemente de color rojo. Puede presentarse pigmentación blanca leve, pero debe evitarse la orejilla enteramente blanca, propia de razas mediterráneas.

Color de plumaje. El color del plumaje en la Gallina Mapuche es variado. Se reconoce la alta frecuencia de ejemplares barrados blanco y negro (mal llamadas castellanas, ya que la raza castellana es de plumaje negro), barrados en blanco con rojo y negro, y también el plumaje completamente negro (en cuyo caso va acompañado de tarsos de color negro). También se describe la alta frecuencia de plumajes azul pizarra y blanco salpicado de negro como consecuencia de la dilución del color negro. El patrón "flor de haba" con la punta de las plumas terminadas en blanco, sobre negro o negro y rojo es particularmente atractivo y deseado.

Además de acordar este estándar básico para la Gallina Mapuche, se establecen directrices tendientes a asegurar una adecuada conservación de la genética de la raza. Entre ellas:

- evitar usar gallos por más de una temporada, de tal forma de evitar que cubran a sus hijas, y para esto fomentar el intercambio de gallos de segunda temporada con otros criadores;
- favorecer la longevidad de las gallinas sacando crías de aquellas gallinas que han mostrado una adecuada resistencia a enfermedades y adaptación a las condiciones de crianza;
- nunca vender los mejores ejemplares del plantel;
- procurar la reproducción a través de gallinas cluecas y que los pollitos sean criados por sus madres, evitando así que se pierdan estas aptitudes.



2.- Como se maneja la reproducción (edad, cruza, intercambios dentro de la localidad):

- Se debe priorizar y facilitar el intercambio de reproductores con comunidades aledañas
- Se maneja 1 gallo por 8 o 10 gallinas máximo
- Números de huevos que se pueden colocar a una gallina para incubación puede variar entre 8 a 12 y en algunos casos hasta 17. Se pueden usar huevos de hasta 10 días para la reproducción
- No se utiliza incubación artificial, "se prefiere la utilización de gallinas cluequeras que aseguran la continuidad en los campos y el autoabastecimiento"
- No se debe usar ningún método de manejo u otro para estimular la cluequez
- Pollos en crianzas deben estar hasta los 5 meses con las gallinas
- A los 7-8 meses se pueden sacrificar los pollos (aprox. 1,5, kilos de peso vivo) "ya que también son buenos para la producción de carne que además es mas sabrosa"
- Para la reproducción se recomienda guardar los huevos en canasto, "como máximo hasta 1 semana en lugares ventilados y frescos", "se deben guardar de lado (acostados) tal como la gallina los mantiene"

ARTÍCULO 9

Control y Registro

Diario (*)

Fecha	N° de Hembras		N°de Hembras en Incubacion (cluecas)		N° de Huevos		Cantidad de Alimento kg.		Tipo de Alimento
	Campequinas	Azules	Campequinas	Azules	Campequinas	Azules	Campequinas	Azules	

Quien y como se hace el control de los registros?

La **red de organizaciones** (conformada por todas las organizaciones firmantes del protocolo) cuya función es hacer respetar y difundir el protocolo,

La **organización local** cuya función es controlar los registros a través de un mecanismo (mandata a una criadora u otra persona que tenga mas conocimiento o a una comisión para que haga una visita semestral.

Artículo 10

Comercialización

Elementos que hay que desarrollar para hacer una marca de comercialización?

- Tipo de envase estándar para todas las criadoras
- Marcas o etiquetas individuales
- Priorizar materiales reciclable
- Sello de calidad que identifique el producto, el productor y el origen territorial



- Revisar y adecuar estatutos y reglamentos de las organizaciones para ver como se involucran mas allá de tema de comercialización

Cual es la forma de venta

- priorizar la forma directa sin intermediarios
- priorizar ferias locales, cooperativas
- venta a través de la red de criadoras a mercados especiales
- respetar acuerdo de precios definidos por la red de criadoras
-

Como va a ser la conservación de los huevos

- colocar en lugares frescos oscuros y secos
- mantenerlos un máximo de 15 días para comercialización
- limpiar con un paño húmedo solo en el caso que salgan sucio, no lavarlos
- no refrigerar

Quienes son nuestros consumidores meta

- priorizar nuestras familias, vecinos, restaurantes, hoteles, comerciantes pequeños, turistas, feriantes
- priorizar el territorio (comuna), y en segundo lugar las regiones sureñas
- buscar estrato medio alto o aquel mercado que reconozca el valor del productos (servicios de salud, profesores, municipalidades, instituciones gubernamentales)

Como incorporar a otras criadoras de la comunidad en este proceso

- Integrar a otras mujeres a la red de organizaciones firmantes del protocolo
- Ampliar otros productos agrícolas artesanales a la venta con sello (quesos, vinos, legumbres.....).son productos típicos de la zona, bajo producción ecológica y artesanal, y además deben tener desarrollados sus propios protocolos de manejo

ARTICULO 10

Culinaria Tradicional Campesina

La alimentación campesina cuesta menos, a menudo cuentan con hortalizas, huevos y carne de aves "a la salida de sus cocinas", además suelen recibir regalos y hacer trueques con vecinos, finalmente el valor nutricional de la dieta campesina es superior al de la dieta del migrante llegado a la ciudad.

Históricamente la abundancia de los huevos en el medio rural queda de manifiesto porque una parte son consumidos y la restante, el excedente, vendida. El huevo siempre ha sido un aporte importante a la nutrición, y ha estado al acceso de la cocina campesina para dar el toque especial en fiestas y celebraciones. Aquí se presentan algunas formas de consumo que son parte de las historia de las mujeres curadoras de gallinas de huevos azules:

- **EL CALDO DE HARINA CON HUEVO PARA EL DESAYUNO**, se usaba mucho antes para dar energía, antes que los hombres se fueran a trabajar, se frie cebollita, el ajo y verduras, se coce las papas picadas y agua se agrega el harina tostada y se le da un hervor. Al final se sazona y agrega el huevo antes de apagar el fuego. El huevo se pincha con el tenedor, se rompe el huevo por dentro a través del orificio, y se le agrega al caldo como un hilito. Aproximadamente 1 huevo por persona". **Marina Recabarren de Cañete**



- "También el **CALDO DE HARINA**, con papa, cebolla y verdura que se cuecen, después se agrega harina tostada (2 a 3 cucharadas, que no quede espeso), se le agrega 2 huevos batidos, cilantro y una puntita de aji(merken). Las mujeres le ofrecían el primer plato a los maridos para el desayuno. Después se servía mate. Todavía se usa mucho para la "sacada de la papa" y siempre se sirve en fuente enlozada"
- "Se usa mucho en postres para endulzar el día, como la **LECHE ASADA** para lo cual tomo 6 huevos por litro, hiervo canela, clavo de olor, vainilla, bato el huevo mas azúcar (1 taza azúcar por litro de leche), agrego la leche , bato y se pasa por colador, agregar pasar y al homo hasta que se ase por arriba, mas o menos 30 minutos en cocina a leña"
- "Otra cosa rica es el **ponche de leche** que se usa en las fiestas de Navidad, Purísima y Cumpleaños, se cuece la leche (clavo de olor, canela, vainilla, azúcar), batir una clara a nivel (1 huevo por litro de leche), cuando hierva la leche se agrega la clara batida, se apaga el fuego, se agrega la yema (colar la yema), cuando este tibio se agrega 1 taza de aguardiente, se sirve tibio para la "once" cuando recibes a los vecinos o a la familia". **Marina Recabarren de Cañete**
- "Yo me acuerdo de cuando era niña se usaba el **HUEVO SANCOCHADO**, decían que era para aportar ese, como se llama, Calcio, que es bueno para los dientes de los niños. Se ponía el huevo entero en la esquinita del fogón o brasero, y se iba volteando suavemente y con mucho cuidado, hasta que la cáscara quedaba medio doradita. Se comía el interior y la cáscara se molía muy bien en un paño y se agrega a las ensaladas. Así no se perdía nada de lo nutritivo" **Amelia Quilapi de Cañete**
- "Es muy típico aquí en Tucapel, la **CAZUELA DE POLLO CON FIDEOS CASEROS DE HUEVO**, se hecha 1 huevo batido por persona, mas agua y mas harina cruda cernida (que quede cremosa), con el tenedor se va tirando la crema encima de la cazuela mientras hierva (10 minutos antes de servir) y quedan como tallarincitos, cortitos y muy bonitos" **Maria Isabel Alegria de Coelemu**

Alcalá

Base de datos organizaciones/criadores participantes

Nombre	Organización	Cargo	Rut y Firma
Ximora Salas G	Grupo de Agroc. colofc las maiposas.	1ª Directora.	
	Criadora de Huevos azules.		
Pedro bon 2102	comite porion capstone	Presidente	
Jolis Beestos R	Huecho	Presidenta	
Angelica Roa	Huecho Coelemu	Presidente	Maria Roa
Ynés Luterias	asociacion campesinas de criadora	presidenta	
Patricia Pino V.	de Huevos azules		
Cecilia Guajardo	criadora y tesorera jiv		
Fidelis Perea	Huecho Coelemu	Presidente	
JACQUELINE ADRIANA	RED DE MUJERES PROTECTORAS DE LA BIODIVERSIDAD LOCAL	Coordinadora	
PEDRO M. LÓPEZ ROMANO	CORP. KOM KELLUHAYIN	SECRETARIO	
Juanma Quinchao	Corp. Konkelluhayin	Secretario	J. Quinchao
Pura Corpeon	corporacion		
Maria del C	corporacion		Maria del C.
Zulema Nga	Corporacion	tesorera	
Emelina Ablacion	Corporacion		

