



GOBIERNO DE CHILE
FUNDAIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

OFICINA DE PARTES - FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	15 ABR. 2009
Hora	14:30
Nº Ingreso	4199

INFORME TÉCNICO Y DIFUSIÓN GIRA TÉCNICA PARA PUEBLOS ORIGINARIOS

***“RESCATE DEL CULTIVO DE LA KINWA
MAPUCHE Y SU UTILIZACIÓN COMO INSUMO
PARA EL DESARROLLO DE INICIATIVAS
GASTRONÓMICAS EN COMUNIDADES
MAPUCHE-WILLICHE DE LA COMUNA DE
PURRANQUE”***

COMUNIDAD INDÍGENA COLIGÚE MAPU
COMUNA DE PURRANQUE
2009



Fecha de entrega del Informe

14 de Abril de 2009

Nombre del coordinador de la ejecución

María Rachel Treufu Bañares

Firma del Coordinador de la Ejecución

Rachel Treufu Bañares


1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

Nombre de la propuesta

Rescate del cultivo de la *KINWA MAPUCHE* y su utilización como insumo para el desarrollo de iniciativas gastronómicas en comunidades Mapuche-Williche de la comuna de Purranque.

Código

GIT-2008-0307

Entidad responsable

Comunidad Indígena Coligüe

Coordinador(a)

María Rachel Treufu Bañares

Fecha de realización (inicio y término)

7,8 y 9 de enero de 2009



2. RESUMEN DE LA PROPUESTA

Resumir en no más de 1/2 página la justificación, actividades globales, resultados e impactos alcanzados con la propuesta.

Dentro del marco del programa Orígenes, el rescate de las tradiciones es un eje fundamental, y es por ello que a raíz del trabajo realizado en las comunidades, se ha determinado a través de la Mesa de Planificación Local y la Mesa de Comunidades Indígenas, ir en rescate del cultivo de la *KINWA MAPUCHE* (*chenopodium quinoa wild*), la cual era cultivada por los antepasados de los comuneros actuales, siendo utilizada como alimento y medicina y que actualmente se ha perdido totalmente en el territorio de Purranque. Por otro lado, también se busca fomentar el progreso económico de las comunidades y sus familias, incentivando el desarrollo de negocios silvoagropecuarios que tengan pertinencia cultural. Por eso el cultivo de la *KINWA MAPUCHE* se presenta como una nueva oportunidad de negocios.

A través de esta propuesta se busca dar a conocer la producción y comercialización de la *KINWA MAPUCHE* (*chenopodium quinoa wild*), como cultivo de alto valor alimenticio y medicinal e interiorizar a nuestras comunidades en experiencias ligadas a la investigación. Además se pretende conocer experiencias relacionadas con la gastronomía mapuche, las cuales pueden ser ideas replicables en nuestra comuna y a futuro se conviertan en procesos y productos con identidad de territorio.



3. ALCANCES Y LOGROS DE LA PROPUESTA

Problema a resolver, justificación y objetivos planteado inicialmente en la propuesta

Rescatar la producción tradicional de KINWA MAPUCHE (*chenopodium quinoa wild*), como cultivo de alto valor nutricional y que sirva como insumo y base para el desarrollo de experiencias ligadas a la gastronomía mapuche-williche desde las particularidades del territorio.

Objetivos alcanzados tras la realización de la propuesta

- Conocer la producción de la KINWA MAPUCHE asociada a la producción a nivel familiar.
- Rescatar conocimientos obtenidos a través de investigaciones ligadas a este cultivo y la soberanía alimentaria del pueblo mapuche.
- Conocer e interiorizarse en el manejo técnico del cultivo, ya sea en su producción como en su utilización en iniciativas gastronómicas.
- Rescatar el cultivo tradicional para la producción a nivel territorial en las comunidades indígenas de la comuna de Purranque.

Resultados e impactos esperados inicialmente en la propuesta

1. Que al menos 7 familias incorpore y desarrolle procesos de producción de la KINWA como rescate del cultivo tradicional Mapuche.
2. Realizar 4 charlas técnicas de difusión dirigidos a comunidades que integran la segunda fase del programa orígenes.
3. Realizar 1 taller masivo orientado a comunidades indígenas en general y pequeños productores que participan en Prodesal en la Comuna de Purranque.
4. Elaborar un Díptico con la información relevante rescatada en el gira técnica para ser multiplicado posteriormente en las comunidades.



Resultados obtenidos

Descripción detallada de los conocimientos y/o tecnologías adquiridos. Explicar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos, de acuerdo a los resultados obtenidos.

- 1. Incorporación del cultivo en familias de la comuna de Purranque:** A partir de los conocimientos adquiridos y las actividades de difusión correspondientes se desarrollarán 4 pequeños capos experimentales de cultivo de la kinwa, estos estarán ubicadas en las comunidades indígenas coligüe mapu, Mawidan, Mapu Pihuel y Putrihue; dichas experiencias estarán ligadas al trabajo comunitario asociando aproximadamente a 5 familias por comunidad. Estos proyectos productivos buscan rescatar el cultivo de la kinwa para el autoconsumo familiar y como medicina, además de utilizarlo para la alimentación de animales; y por otra parte como insumo para la iniciación de pequeños emprendimientos gastronómicos, lo que también se traducen en un aporte a la economía familiar.

En lo relacionado directamente a la producción del cultivo, estos campos experimentales estarán enfocados y desarrollados a partir de los conocimientos obtenidos durante la realización de la gira técnica, específicamente lo que tiene relación con las condiciones de suelo y su fertilización, épocas de siembra, manejo de plagas y enfermedades, condiciones de cosecha, entre otros temas, todo esto basado en la toma de conciencia de lo necesario de rescatar este cultivo como parte del rescate y fortalecimiento de la identidad, además de la riqueza nutricional y medicinal que posee este cultivo.

- 2. Realización de charlas técnicas en comunidades indígenas:** En esta instancia se visitaron cuatro comunidades indígenas en las cuales se realizaron presentaciones de la gira técnica además de los conocimientos asociados a la historia del cultivo y el significado cultural de éste. También se entregó información del manejo técnico del cultivo y las ventajas de la producción del mismo. Por otra parte también se invita a los asistentes a participar de este proceso de recuperación de la kinwa mediante su incorporación al futuro proyecto de campos experimentales comunitarios.

En relación a los contenidos entregados, los que se abordaron con mayor precisión fueron a aquellos relacionados con el manejo técnico del cultivo: condiciones de suelo y fertilización para la producción, época de siembra de acuerdo al calendario mapuche, cantidad de semilla y espaciado, control de plagas y enfermedades, condiciones de cosecha, entre otros temas.

A partir de esta instancia se puede observar que hay un compromiso a nivel territorial por rescatar y seguir fomentando la producción de este cultivo, estas charlas fueron la calve para incitar a la gente a involucrarse en este proyecto y es por esto que el objetivo trazado se ve cumplido; sin embargo es necesario seguir potenciando este trabajo mediante la implementación de nuevas iniciativas que lleven a la práctica los conocimientos obtenidos durante la gira técnica.



- 3. Realización de un taller masivo de difusión:** Mediante esta instancia se logró convocar a autoridades de la comuna como también a funcionarios de instituciones públicas asociados a la temática, además de contar con dirigentes de comunidades indígenas, los cuales son protagonistas a la hora de seguir impulsando acciones orientadas al rescate de este tipo de cultivos que además como valor agregado fomentan la identidad y el empoderamiento de las comunidades indígenas dentro de su territorio.

Al igual que en las visitas a las comunidades se entregaron antecedentes relacionados con la ejecución de la gira técnica, actividades realizadas en esta experiencia, aprendizajes logrados y además se presentan antecedentes generales del cultivo, su historia y significado cultural, manejo técnico y aplicabilidad en el territorio de Purranque. Además durante esta charla se invitó a los participantes a una degustación de productos locales creados a base de kinwa mapuche; estas recetas fueron realizadas por el grupo de mujeres participantes de la gira técnica.

En relación a la convocatoria, esta actividad cumplió con todas las expectativas ya que en general las organizaciones territoriales así como también las autoridades locales respondieron a la convocatoria y se mostró interés por asociarse a futuros proyectos relacionados con el cultivo así como también las autoridades manifestaron su compromiso para apoyar futuras iniciativas que vayan en beneficio de las comunidades indígenas de la comuna.

- 4. Elaboración de díptico:** Mediante este medio se dio a conocer los orígenes de la kinwa, además de información relacionada con los aportes nutricionales y utilización que se le da a este cultivo tanto a nivel de autoconsumo familiar como también usos medicinales y rituales. Finalmente se incorpora recetas a base de kinwa rescatadas y aprendidas durante la realización de la gira técnica.

Por su vocabulario simple este medio permitió publicitar y dar a conocer tanto la gira técnica realizada como también cumplió la función de entregar a los participantes ideas de un proyecto innovador a nivel comunal y dirigido a todo tipo de público. En este contexto este fue uno de los medios más efectivos para realizar la promoción de las actividades realizadas y como un medio de invitar a la comunidad a involucrarse de forma participativa en los proyectos que a futuro se realizarán asociados al rescate de este cultivo.



Resultados adicionales

Describir los resultados obtenidos que no estaban contemplados inicialmente.

Partiendo de la lógica que durante la ejecución de la propuesta los participantes obtuvieron conocimientos asociados tanto al manejo técnico como a la importancia del cultivo para la cultura mapuche, los resultados que no estaban contemplados inicialmente están relacionados principalmente a los procesos de empoderamiento de los participantes. En este sentido uno de los resultados obtenidos es quienes participaron de esta gira pretenden formar y formalizar un grupo de pequeños agricultores mapuche-williche dedicados y comprometidos con el rescate no sólo de este cultivo sino otros cultivos que también eran producidos por sus antepasados y que en la actualidad se han perdido. También esta instancia de conocimiento trajo consigo un proceso de revaloración de prácticas campesinas que a los ojos de los mismos participantes parecen insignificantes pero que cobran sentido cuando estas son utilizadas por otros.

Otro resultado inesperado es que en el grupo de participantes se desencadenaron procesos de reafirmación de su identidad cultural, lo cual responde al objetivo central de esta propuesta, reconociendo que el conocimiento y los recursos con que contaban sus antepasados en la actualidad también son un aporte para generar experiencias comerciales que aporten a la generación de nuevos ingresos a nivel familiar y comunitarias, reconociendo también las capacidades con que cuenta cada uno y que son esenciales para la generación de nuevas iniciativas innovadoras.

Finalmente, el abordar otras temáticas como la soberanía alimentaria y la importancia de la biodiversidad permitió que cada uno de los que fueron parte de esta experiencia comprendiera que aún se mantiene la interrelación entre el pueblo mapuche y la naturaleza y que es necesario mantenerla para resguardar también los sistemas alimentarios, basados en la existencia de una biodiversidad de plantas, espacios, semillas, etc.; y que explica esta interdependencia entre hombre y naturaleza. Es a partir de estos resultados que la labor de cada uno de estos protagonistas es compartir y difundir todo lo aprehendido en beneficio de su propio pueblo.

Aplicabilidad

Explicar la situación actual del sector y/o temática en Chile (región), compararla con las tendencias y perspectivas presentadas en las actividades de la propuesta y explicar la posible incorporación de los conocimientos y/o tecnologías, en el corto, mediano o largo plazo, los procesos de adaptación necesarios, las zonas potenciales y los apoyos tanto técnicos como financieros necesarios para hacer posible su incorporación en nuestro país (región).

A nivel país las principales iniciativas de rescate de este cultivo se centran en las comunas visitadas, sin embargo a lo largo de la historia de muchos pueblos originarios este cultivo a sido parte importante de sus sistemas alimenticios, es por esto que no es extraño que en la actualidad la kinwa mapuche pueda ser producida en el norte, centro o sur de nuestro país, encontrándose diferencias sólo a la hora de denominarla. Esta característica de adaptabilidad permite que tanto las tecnologías y conocimientos necesarios para su producción no sean lo central, ya que se pueden generar cultivos echando mano a los conocimientos agrícolas con que cuenta cualquier campesino, no demandando mayores inversiones ya que su manejo se realiza con prácticas naturales y



orgánicas que se pueden ir perfeccionando en la práctica.

Con respecto a la adaptación sólo estará determinada por el tipo de semilla que se decida producir, ya sea la producida en la comuna de Lumaco o la producida en Villarrica; siendo esta última la que pudiese responder de mejor forma producto de las semejanza en las condiciones de suelo principalmente.

En relación a los apoyos requeridos será necesario contar con un soporte profesional que pueda supervisar el manejo técnico del cultivo, aplicando al igual los conocimientos que se obtuvieron en esta experiencia. Por otra parte se deberá contar con financiamiento para emprender el proyecto que a nivel territorial se pretende desarrollar, principalmente orientado a la obtención de insumos y la creación de infraestructura necesaria para la investigación y producción a nivel comunitario y familiar. Una vez abordados estos desafíos se podrá comenzar a trabajar en la producción del cultivo para su comercialización mediante el desarrollo de iniciativas gastronómicas.



Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar

Señalar aquellas iniciativas que surgen como vías para realizar un aporte futuro para el rubro y/o temática en el marco de los objetivos iniciales de la propuesta, como por ejemplo la posibilidad de realizar nuevas actividades.

Indicar además, en función de los resultados obtenidos, los aspectos y vacíos tecnológicos que aún quedan por abordar para ampliar el desarrollo del rubro y/o temática.

A partir de todas las actividades realizadas tanto durante la ejecución de la gira técnica como en las instancias de difusión de esta, el proyecto a concretizar a futuro es poder generar cultivos en distintos sectores de la comuna de Purranque, buscando diversificación en las condiciones de suelo y disponibilidad del recurso hídrico principalmente para analizar el comportamiento del cultivo bajo distintas condiciones productivas. En sentido las acciones estarán dirigidas a financiar la infraestructura adecuada, como también gestionar los distintos tipos de semillas como insumo, para también analizar su adaptabilidad.

A partir de esto, los pequeños campos experimentales constituirán unidades de apoyo para la generación de conocimientos y tecnologías, rescatando los conocimientos que se generan desde el campesinado y que también constituyen insumo para estos proyectos; todo esto asociado a las buenas prácticas agrícolas.

En términos generales esta idea de proyecto tiene como misión ser un espacio de investigación, generación de conocimiento y de rescate de cultivos básicos para la alimentación de la población mapuche-williche, no solo centrándose en la kinwa mapuche sino también abriendo la posibilidad de rescatar otro tipo de cultivos.

Con respecto a las actividades necesarias para concretizar la idea anteriormente planteada, estas deben estar orientadas a organizar y comprometer a los actores centrales de este proyecto, campesinos mapuche-williche, autoridades locales y representantes de instituciones ligados al rubro. Luego será necesario buscar nuevos financiamientos para establecer en la comuna los campos experimentales, teniendo en consideración que ya se han establecido los predios donde se desarrollarán las investigaciones.

Finalmente, con respecto a los vacíos tecnológicos que pudiesen surgir, estos pueden estar asociados a la generación de iniciativas gastronómicas, tarea que queda pendiente pues es necesario abordar primeramente la producción de este cultivo y luego analizar y establecer estrategias para la comercialización del mismo mediante iniciativas comunitarias o familiares desde las preparaciones gastronómicas.



4. ASPECTOS RELACIONADOS CON LA EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA

Programa Actividades Realizadas

Nº	Fecha	Actividad
1.	07/01/09	Bienvenida: Experiencias gastronómicas campesina.
2.	07/01/09	Conocimiento de tres experiencias familiares asociados al proyecto Dawe en el territorio Nagche, comuna de Traiguén.
3.	07/01/09	Experiencia de economía familiar con asociación Ñancuchew, comuna de Lumaco
4.	07/01/09	Experiencia de gastronomía italiana con la incorporación de productos Mapuche y campesinos, comuna de Capitán Pastene.
5.	08/01/09	Experiencia de economía familiar, II parte y finalización.
6.	08/01/09	Taller 1. La mesa de la biodiversidad. El Dawe en la Soberanía alimentaria.
7.	08/01/09	Taller 2. Video Documental: El dawe un patrimonio ancestral para la Salud y la alimentación.
8.	08/01/09	Taller 3. Preparando el almuerzo en base a Dawe y diversidad de productos mapuche y campesinos. Trabajo en grupos
9.	08/01/09	Taller 4. Almuerzo; Compartiendo los sabores y aromas del Dawe. Análisis del trabajo de preparación de los grupos.
10.	08/01/09	Taller 5. Experiencia practica de distintas formas de pelado del dawe para la alimentación.
11.	08/01/09	Taller 6. El manejo técnico del Dawe. Comentario y trabajo participativo.
12.	09/01/09	Visita Ruka Chankilko, Recepción y Bienvenida de Dirigentes Corporación Kom Kelluhayin
13.	09/01/09	Taller 7. La gastronomía con identidad mapuche y campesina en zonas turística. Experiencia de agrupación de mujeres
14.	09/01/09	Taller 8. Visita experiencias de predios con Dawe y sello ético
15.	09/01/09	Experiencia Iniciativa Producción agroecologica con sello ético, en comuna de Villarrica.



Detallar las actividades realizadas en la gira realizada, señalar las diferencias con la propuesta original.

De acuerdo a lo planificado en coordinación con CET SUR, las actividades realizadas están enmarcadas en la realización de ocho talleres, en los cuales se abordan distintas temáticas que permiten entender y aprender los conocimientos asociados al cultivo de la kinwa mapuche y su utilización en la gastronomía mapuche.

En primera instancia, en compañía de Juan Sepúlveda, se visitó en la comuna de Temuco una experiencia de gastronomía campesina asociada a la utilización de la kinwa mapuche, esta presentación fue hecha por la Sra. Zuny Lepín.

Luego en el territorio NAGCHE, específicamente en la comuna de Traiguén, se visitaron tres experiencias familiares de producción de la kinwa mapuche, estas visitas fueron guiadas por Santiago Huenchufir, dirigente de Asociación Ñancuchew. Estas experiencias son desarrolladas por la familia Raimán y se caracterizan por ser cultivos en pequeñas superficies de tierras, orientados principalmente al autoconsumo familiar; por otra parte también se rescató que este cultivo tiene la capacidad de adaptarse a cualquier tipo de suelo y también a la escasez de agua, situación que al igual se vive en este territorio.

Posteriormente el grupo se traslada a la comuna de Lumaco, donde en dependencias de la Asociación Ñancuchew, se les da la bienvenida y se les entrega su material de trabajo. A continuación Clara Bulnes Cheguan, entrega conocimientos relacionados con su experiencia en la elaboración de chocolate a base de kinwa mapuche, en esta instancia el grupo participa en este proceso de elaboración.

Terminado el primer día de gira el grupo se traslada a la comuna de Capitán Pastene donde se visita el restaurant Covili para degustar y conocer la experiencia de gastronomía italiana con la incorporación de productos Mapuche y campesinos.

El segundo día, también en dependencias de la Asociación Ñancuchew, se trabajó en base a seis talleres, el primer de ellos denominado *"La mesa de la biodiversidad. El Dawe en la Soberanía alimentaria"*; en este espacio se trabajó en base a una mesa que presentaba distintas especies de frutas, verduras y semillas, y a partir de los cuales los participantes debía identificar su vida, abogando a recuerdos y significados que estos productos podían representar. También en este primer trabajo se puso en valor la importancia de ser concientes de que los pueblos originarios tienen derecho de producir sus propios alimentos y de rescatar y producir sus cultivos ancestrales. En el posterior taller denominado *"Preparando el almuerzo en base a Dawe y diversidad de productos mapuche y campesinos"*, los insumos de la mesa de la biodiversidad sirvieron para la elaboración del almuerzo en base a la kinwa mapuche, trabajo que se realizó en grupos y dirigidos por tres socias de la asociación. En seguida se entró momento denominado *"Compartiendo los sabores y aromas del Dawe"*, donde se analizó el trabajo realizado en los grupos y se dio a conocer los platos preparados y las recetas rescatadas.

Luego del almuerzo se trabajó en un quinto taller que llevaba por nombre *"Experiencia practica de distintas formas de pelado del dawe para la alimentación"*, de acuerdo a esto se explica la necesidad de pelar este cultivo ya que posee una cutícula amargosa que cumple la función de defensa. Así se mostró el pelado manual en base a agua caliente y fregado, y también se conoció la tecnología de la DESPONIFICADORA, maquina que se utiliza para el pelado de la kinwa, adaptada específicamente para esta labor y que sólo se encuentra en las comunas de Lumaco y Villarrica.



Finalmente se trabajó en un sexto taller que recibió por nombre "*El manejo técnico del Dawe*", aquí se entregaron todos los conocimientos asociados a la historia del cultivo, especificaciones del suelo y la fertilización, cantidad de semilla para la producción y formas de siembra, épocas de siembra según calendario mapuche, manejos y principales cuidados, aportes nutricionales, entre otros temas. Esta información fue complementada con temas asociados al aporte de la kinwa mapuche como patrimonio ancestral en la salud y alimentación del pueblo mapuche, presentados en un video documental.

El tercer día, el trabajo se concentró en la comuna de Villarrica, específicamente en la Ruka Chankilko, donde en compañía de Héctor Marín y Carmen Marín se conoció la experiencia de la Corporación Kom Kelluhayin en el trabajo con la kinwa mapuche.

En este territorio se trabajaron dos talleres el primero dirigido a visitar y conocer experiencias de producción de kinwa. En compañía de Gabriel Curilef, técnico agrícola que apoya el trabajo de la corporación se visitó un predio dedicado al cultivo del dawe rojo en base al abono orgánico, de esta visita se rescató principalmente la revalorización de las prácticas propias del campesinado y cómo es necesario rescatar este conocimiento que se está perdiendo. También se ve en la producción del dawe rojo una oportunidad de producción en la comuna de Purranque, principalmente por la similitud en las condiciones de suelo existente con la experiencia visitada. Cabe destacar que esta visita fue realizada en el predio de Germán Punolef quien se ha dedicado a la producción del dawe rojo en base al abono orgánico.

De regreso a la ruka, en conjunto con Carmen Marín se trabajó en un último taller denominado "*La gastronomía con identidad mapuche y campesina en zonas turística. Experiencia de agrupación de mujeres*", en esta instancia se compartieron recetas y se preparó el almuerzo en base al dawe rojo, también se compartieron experiencias de lo que significa trabajar en gastronomía mapuche específicamente en una zona turística como lo es la comuna de Villarrica.

Finalizando con la gira técnica se visitó el Centro Cultural Mapuche "Wenteche Mapu", proyecto desarrollado por Nelson Carimán en conjunto con la Municipalidad de Villarrica, el objetivo de esta iniciativa es dar un espacio a los pueblos originarios para mostrar sus artesanías y alimentación. Está compuesto por 33 stand todos con pertinencia indígena. En este recorrido también se conoció el trabajo de Juan Paillacán quien se dedica al trabajo con esencias y fragancias en base a hierbas y plantas, asociado también a la producción bajo un sello ético que busca garantizar que las especies y productos de la cultura local son bajo Prácticas Agrícolas Naturales, resguardando así la salud humana de productores y consumidores.

En general las diferencias que se pueden identificar con la propuesta inicial apuntan principalmente a los lugares a visitar, ya que en un inicio se planteó asistir al centro de Educación y Tecnología para el desarrollo del Sur (CETSUR) ubicado en el sector de Labranza, pero se priorizó visitar la comuna de Traiguén, en donde se visitaron tres predios donde se produce la kinwa mapuche. A pesar de esto los objetivos y las actividades centrales planteadas desde un inicio no sufrieron mayores variaciones.



Contactos Establecidos

Presentar los antecedentes de los contactos establecidos durante el desarrollo de la propuesta (profesionales, investigadores, empresas, etc.), de acuerdo al siguiente cuadro:

Institución Empresa Organización	Persona de Contacto	Cargo	Fono/Fax	Dirección	E-mail
CET SUR	Juan Sepúlveda	Investigador	7-7037997		malalche@gmail.com
Asociación Ñancuchew	Santiago Huenchunir	Encargado Proyecto DAWE	8 - 6281603		santiagohuenchu@hotmail.com
Corporación Kom Kelluhayin	Gabriel Curilef	Téc. Agrícola	8-3337631		gbriel_cp@hotmail.com

Material elaborado y/o recopilado

Entregar un listado del material elaborado, recibido y/o entregado en el marco de la propuesta. Se debe entregar adjunto al informe un set de todo el material escrito y audiovisual, ordenado de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación.

También se deben adjuntar fotografías correspondientes a la actividad desarrollada. El material se debe adjuntar en forma impresa y en versión digital.

Elaborado

Tipo de material	Nombre o identificación	Preparado por	Cantidad
Díptico	Kinwa Mapuche: Rescate de un cultivo tradicional para la identidad, alimentación y medicina de nuestras comunidades mapuche-williche	Comunidad Coligüe Mapu	150
Diapositiva	Rescate del cultivo de la KINWA MAPUCHE y su utilización en iniciativas gastronómicas de comunidades mapuche-williche, comuna de Purranque	Comunidad Coligüe Mapu	2

Recopilado

Tipo de Material	Nº Correlativo (si es necesario)	Caracterización (título)
Artículo		Dawe: Recuperando un alimento para la identidad y autonomía.



Artículo		La soberanía Alimentaria: El derecho a producir nuestros alimentos para avanzar hacia la autonomía territorial.
Díptico		Dawe: Kinwa Mapuche. Un alimento ancestral para la salud familiar.
Foto		Recopilación fotográfica actividades gira técnica
Libro		La Kinwa Mapuche: Recuperación de un cultivo para la alimentación.
Diapositiva		
CD		Recetario Dawe: Para la soberanía alimentaria Kúme Mogen

Programa de difusión de la actividad

En esta sección se deben describir las actividades de difusión de la actividad, adjuntando el material preparado y/o distribuido para tal efecto.

En la realización de estas actividades, se deberán seguir los lineamientos que establece el "Instructivo de Difusión y Publicaciones" de FIA, que le será entregado junto con el instructivo y formato para la elaboración del informe técnico.

Presentación en concejo municipal: El día Lunes 16 de marzo se realizó una presentación al consejo municipal los aspectos centrales de la gira técnica realizada por las comunidades indígenas de la comuna y el origen de esta propuesta, cómo responde a las demandas territoriales de las comunidades indígenas y la importancia cultural que significa rescatar estos conocimiento que también son parte de la historia local.

Los aspectos abordados en esta actividad fueron historia e importancia cultural del rescate del cultivo, contexto en que surge la demanda de la gira técnica, financiamiento de esta inactiva, actividades realizadas, actividades de difusión a nivel local y proyección local de la iniciativa.

Programa Radial: Se realizaron dos programas radiales en los cuales se abordó la ejecución de la gira técnica y la importancia que tiene para las comunidades indígenas poder acceder a estas oportunidades de conocimiento y a partir de esto generar nuevas iniciativas económicas, siempre teniendo como base la identidad cultural y territorial.

Estos espacios se realizaron en la radio de la comuna, la cual tiene una cobertura aproximada de 1000 personas, abarcando más de 10 localidades y centros urbanos. Estos espacios son parte de los programas radiales semanales realizados en el marco del programa orígenes. También esta actividad se complementó con una entrevista que se realizó a dos de los participantes de la gira técnica y en donde también se invitó a la comunidad en general a participar de las actividades de difusión que se llevarían a cabo.

Charla de Difusión: Esta charla estuvo dirigida a todo tipo de público y como objetivo central estaba informar a la comunidad y a las autoridades locales lo realizado durante las visitas a las comunas de Tranigüén, Lumaco y Villarrica, los conocimientos obtenidos y la proyección de



este trabajo en el territorio. Además como una forma de demostrar que la ejecución de la gira técnica produjo aprendizajes en los participantes se realizó una degustación gastronómica en base a la kinwa mapuche y utilizando las recetas aprendidas en los talleres desarrollados en el marco de las vistas a la novena región. En general esta actividad fue llevada a cabo por los propios participantes de la propuesta y el grupo de mujeres fueron las encargadas de las preparaciones gastronómicas. La importancia de presentar esta degustación radica en que al rescatar este cultivo a nivel local no sólo se espera producirlo para el autoconsumo familiar sino que se pretende desarrollar emprendimientos gastronómicos que signifiquen una nueva oportunidad comercial para las familias y las comunidades.

Charlas técnicas en cuatro comunidades indígenas: En estas actividades se visitaron cuatro comunidades indígenas pertenecientes al consejo de comunidades indígenas de la comuna. En dichas oportunidades se abordaron temas asociados al manejo técnico del cultivo y las proyecciones del mismo en los distintos territorios, dependiendo de sus características de suelo y recurso hídrico disponible. También durante estos talleres se reflexionó con respecto a la importancia del rescate de los cultivos tradicionales y cómo estos dan sentido y forman parte de la historia local. Y esto explica en gran medida que muchos de los asistentes a estos talleres no desconocieran el cultivo y tuvieran la inquietud de reintegrarlo a su producción familiar. Las acciones que concretizan estas actividades se centran en generar iniciativas comunitarias para la producción de este cultivo rescatando así prácticas culturales de trabajo asociativo. Sin embargo es necesario rescatar que a la hora de hacer la convocatoria para las actividades dirigidas a los sectores rurales es preciso establecer estrategias efectivas para asegurar la participación de los principales actores.



5. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Roxana Evelyn
Apellido Paterno	Luna
Apellido Materno	González
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Almirante Latorre N° 214.
Fono y Fax	064-643422
E-mail	roxanaluna@gmail.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	I. Municipalidad de Purranque
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	69.210.500 – 1
Cargo o actividad que desarrolla	Jefe Técnico, Programa Orígenes.
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Sector público, trabajo con comunidades indígenas de la comuna de Purranque.



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Francisca Corina
Apellido Paterno	Carril
Apellido Materno	Hernández
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Sector Los Ángeles.
Fono y Fax	087351607
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Presidenta comunidad indígena Putrihue. Pequeño agricultor, Predio: Los Ángeles Rol 301 - 135
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	Predio: Los Ángeles Rol 301 - 135
Cargo o actividad que desarrolla	Pequeño agricultor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Producción de Hortalizas más de 10 años, en forma comercial.



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	María Salomé
Apellido Paterno	Carril
Apellido Materno	Maquehue
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Sector Los Ángeles.
Fono y Fax	077814673
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Socia comunidad indígena Putrihue. Pequeño agricultor, Parcela "Los Ángeles" HJ 2 rol 301 – 172
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	Parcela "Los Ángeles" HJ 2 rol 301 – 172
Cargo o actividad que desarrolla	Pequeño Agricultor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Bovinos leche, tiene una producción estacional de 4800 lts anuales, que son comercializados como queso artesanal.



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	María Rachel
Apellido Paterno	Treufu
Apellido Materno	Bañares
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Sector Colegual
Fono y Fax	096235696
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Presidenta comunidad indígena Coligüe Mapu Pequeño agricultor, predio: Coligual HJ 13 Lote 3, rol 343 - 92
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	Coligual HJ 13 Lote 3, rol 343 - 92
Cargo o actividad que desarrolla	Pequeño Agricultor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Productora estacional de leche articulada a agroindustria como proveedora de un Centro de Acopio del sector. La artesanía en lana es una actividad marginal actualmente y que esta orientada a mercado local ferias artesanales de la zona.



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Marianela del Carmen
Apellido Paterno	Naguian
Apellido Materno	Imio
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Sector Río de La Plata
Fono y Fax	99571755
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Consejera Comunidad indígena Río de La Plata Pequeño agricultor, predio La Plata
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Pequeño Agricultor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Productora de bovinos y ovinos, carne orientado a mercados locales, con producción de hortalizas destinada a autoconsumo.



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Juana
Apellido Paterno	Maye
Apellido Materno	Ancapán
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Sector Colegual
Fono y Fax	(64) 1976303
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Comunidad indígena Coligüe Mapu Pequeño agricultor, predio Coligual LT 1 , rol 342 - 44
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	Coligual LT 1 , rol 342 - 44
Cargo o actividad que desarrolla	Pequeño Agricultor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Productora orientada a la comercialización de productos elaborados en forma artesanal y esta emprendiendo en el negocio de panadería mapuche huilliche desde hace 2 años, participando en eventos culturales de la comuna.



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Herminia
Apellido Paterno	Panguinao
Apellido Materno	Huenchulef
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Sector Los Tenios Crucero
Fono y Fax	74151120
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Comunidad indígena Llaitul Panguinao. Pequeño agricultor, predio Los Tenios, rol 336 – 115
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	Los Tenios, rol 336 – 115
Cargo o actividad que desarrolla	Pequeño Agricultor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Productora de ganadería menor (ovinos, porcinos y aves) articulada a mercado local y chacarería de autoconsumo.



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Hernán
Apellido Paterno	Acum
Apellido Materno	Huilitraro
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Sector Los Tenios Crucero
Fono y Fax	95123404
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Comunidad indígena Llaitul Panguinao. Pequeño agricultor, predio Los Tenios, rol 336 – 115
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	Los Tenios, rol 336 – 115
Cargo o actividad que desarrolla	Pequeño Agricultor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Productor de ganadería menor (ovinos, porcinos y aves) articulada a mercado local.



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Luz Eliana
Apellido Paterno	Imio
Apellido Materno	Llaitul
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Sector La Naranja
Fono y Fax	79002387
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Comunidad indígena Mapu Pihuel. Pequeño agricultor, predio La Naranja HJ 2, rol 338 - 106
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	La Naranja HJ 2, rol 338 - 106
Cargo o actividad que desarrolla	Pequeño Agricultor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Ganadería menor (chivos, aves), con producción de carne y huevos para el autoconsumo y venta. Se dedica a esta actividad desde hace más de 5 años.



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Anselmo Florindo
Apellido Paterno	Nuyado
Apellido Materno	Ancapichun
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Pasaje Illapel 1255, Población Cipriano Uribe.
Fono y Fax	096759370
E-mail	anselmonuyado@gmail.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Comunidad Indígena COLIGUE MAPU
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.358.580-2
Cargo o actividad que desarrolla	Asesor Cultural
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Privado, trabajo como asesor cultural de comunidades indígenas.



6. PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
César Negrón	90501444		Décima	Alcalde comuna de Purranque
Miguel Treimún	99461890		Décima	Concejel comuna de Purranque
Héctor Barría Angulo	85044766	Rectorbarria.angulo@gmail.com	Décima	Concejel comuna de Purranque
Cristian Silva Farias	68483089	csilva@indap.cl	Décima	Coordinador Técnico Zonal INDAP Orígenes.
Patricia Aguilar Huenchuan	78567763	Patty.aguilar@gmail.com	Décima	Coordinador Técnico Local Programa Orígenes.
Roxana Luna González	90449603	roxanaluna@gmail.com	Décima	Jefe Técnico Programa Orígenes Municipalidad de Purranque.
Patricio Arriagada Navarrete	90516261	fomentopurranque@gmail.com	Décima	Encargado oficina de Fomento Productivo
Norma Filcún			Décima	Comunidad Indígena Hueyusca
Susana Quicel			Décima	Comunidad Indígena Hueyusca
Eduardo Antilef			Décima	Comunidad Indígena Mapu Pihuel, Sector La Naranja
Ricardo Caripán	93204759		Décima	Presidente Asociación Indígena Purranque
Ricardo Pizarro	99350176		Décima	Servicio País Purranque
Carolina Mancilla	89448484		Décima	Servicio País Purranque
Aurora Carrillo	96570923		Décima	Comunidad Indígena Peñihue sector Colonia Zagal
Loida Painao Barrientos	91096673		Décima	Artesana



PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
Griselda Barrientos	064-352043		Décima	Artesana
Luís Cárdenas	064-351793		Décima	Transportista
Patricia Albarracín Igor	064-557726	Mujerespurranque@gmail.com	Décima	Programa Mujeres Jefas de Hogar
Daniela Obando Obando	064-557726	Mujerespurranque@gmail.com	Décima	Programa Mujeres Jefas de Hogar
Eduardo Follet	84426406	efollet@gmail.com	Décima	PRODESAL
Norma Catalán	064-351793		Décima	Comunidad Indígena Putrihue, sector Los Ángeles
Francisca Carril	77351607		Décima	Comunidad Indígena Putrihue, sector Los Ángeles
Luz Imio	79002387		Décima	Comunidad Indígena Mapu Pihuel, Sector La Naranja
Ma. Salomé Carril	77814673		Décima	Comunidad Indígena Putrihue, sector Los Ángeles
Águeda Monsalve	89474420	aguedamonsa@gmail.com	Décima	Encargada Biblioteca Municipal
Marcela Solís Avello	064-643429	msolis@gmail.com	Décima	Encargada Programa Autosumo Familiar
Enrique Casich	064-352777		Décima	Publicista Radio Ola
Blanca Aguilera			Décima	
Rachel Treufu Bañares	96235696		Décima	Comunidad Indígena Coligüe Mapu, sector Colegual
Nancy Aguayo	77852442		Décima	



PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
Yolanda Mansilla	95633951		Décima	Socia comunidad indígena Mahuidan, sector Los Riscos
Marta Ancapán	95633951		Décima	Presidenta comunidad indígena Mahuidan, sector Los Riscos
José Cárcamo		joseluisarcamo@hotmail.com	Décima	
Ermino Llaituqueo	83161511		Décima	Presidente comunidad indígena sector Colonia Ponce
Sonia Marín	83161511		Décima	Comunidad indígena sector Colonia Ponce
Fernando Marileo	86563467	marileo@yahoo.com	Décima	Cacicado Riachuelo
Edith Valencia	96635671		Décima	Artesana
María Olavaria			Décima	Artesana
Ricardo Casas Tejeda	78625936	ricardo.casas@gmail.com	Décima	Periodista Municipalidad de Purranque
Marianela Naguian	99571755		Décima	Consejera comunidad indígena Río de La Plata
Cristina Nempu	78224071		Décima	Socia comunidad indígena Mahuidantu, sector Bahía San Pedro
Edy Villanueva	064-1974190		Décima	Comunidad indígena Coligüe Mapu, sector Colegual
Jimena Elgueta Quinchalef	98031580		Décima	Comunidad indígena, sector crucero
Mosía Antilef	74135220		Décima	Comunidad indígena, sector crucero
Hernán Acum	95123404		Décima	Comunidad indígena Llaitul Panguinao, sector Los Tenios



PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
Pablo Lemus	95633951		Décima	Comunidad indígena Mahuidan, sector Los Riscos
Juana Rauque			Décima	Comunidad indígena Mahuidan, sector Los Riscos
Telmo Quinchlef			Décima	Comunidad indígena Mahuidan, sector Los Riscos
Juana Maye	1976303		Décima	Comunidad indígena Mahuidan, sector Los Riscos
Juan Cheuquean	89341719		Décima	Comunidad indígena Mahuidan, sector Los Riscos
Marielita Ferrimiere			Décima	Comunidad Indígena Putrihue, sector Los Ángeles
Clara Carril			Décima	Comunidad Indígena Putrihue, sector Los Ángeles
Hernán Melian			Décima	Comunidad Indígena Mapu Pihuel, Sector La Naranja
Juan Chaparro	79002387		Décima	Comunidad Indígena Mapu Pihuel, Sector La Naranja
Juan Lloncón	86227947		Décima	Comunidad Indígena Mapu Pihuel, Sector La Naranja
Romilio Melian Gómez	91940522		Décima	Comunidad Indígena Mapu Pihuel, Sector La Naranja
Bernarda Vargas	94510638		Décima	Comunidad Indígena Mapu Pihuel, Sector La Naranja
Olga Rivera	74186609		Décima	Comunidad Indígena Mapu Pihuel, Sector La Naranja
Jorge Levet	064-351174		Décima	Profesor escuela Sector La Naranja
Laura Lafi	96235696		Décima	Comunidad indígena Coligüe Mapu, sector Colegual

PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
Jessica Cárcamo	78159684		Décima	Comunidad indígena Coligüe Mapu, sector Colegual
Francisca Treufu	8723133		Décima	Comunidad indígena Coligüe Mapu, sector Colegual
Mateo Fuentes Rivas	1974190		Décima	Comunidad indígena Coligüe Mapu, sector Colegual
Yolanda Treviño			Décima	Comunidad indígena Coligüe Mapu, sector Colegual



7. EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE DIFUSIÓN

a) Efectividad de la convocatoria (cuando corresponda)

En la charla de difusión de la gira técnica la convocatoria de la actividad fue efectivizada que se superó con el número de asistentes esperados, esto responde principalmente a que la difusión y convocatoria de esta actividad se realizó mediante radio y también con invitaciones a autoridades e instituciones asociadas al tema (INDAP, Orígenes, etc.) además de invitar a las comunidades pertenecientes al consejo de comunidades indígenas de la comuna.

En relación a los cuatro talleres realizados en las comunidades indígenas la convocatoria fue un poco más deficiente y en dos de ellas no se cumplió con el número de asistentes esperados; esto se puede entender si se considera que la convocatoria sólo se realizó mediante radio y en los sectores propiamente tal, los dirigentes eran los encargados de realizar la difusión, sin embargo se rescata que las personas que asistieron a estos talleres se comprometieron a participar de los futuros proyectos asociados al rescate de esta cultivo. En este aspecto el desafío se centra en hacer una convocatoria más efectiva en los sectores rurales, ya que el éxito de los proyectos que se pudiesen realizar a futuro depende de la participación de estos actores, ya que ellos son los protagonistas a la hora de desencadenar procesos de empoderamiento y rescate de cultivos tradicionales de las comunidades mapuche-williche de la comuna.

b) Grado de participación de los asistentes (interés, nivel de consultas, dudas, etc.)

En general en todas las actividades de difusión llevadas a cabo la participación de los asistentes fue activa, mostrando un alto grado de interés con las temáticas abordadas. El público asistente en general tenía un conocimiento del tema central que era el cultivo de la kinwa mapuche, entonces a partir de esto las consultas y dudas iban más bien dirigidas a conocer las estrategias planteadas para abordar el rescate de este cultivo a nivel local. A partir de esto el desafío que queda pendiente es seguir trabajando con aquellas personas que muestran interés en rescatar este cultivo y cómo se puede abordar estos desafíos sin perder esta motivación y cómo seguir captando el apoyo de las autoridades tanto locales como provinciales; que será necesaria y decisiva a la hora de emprender nuevas estrategias ligadas a la temática.

c) Nivel de conocimientos adquiridos por los participantes, en función de lo esperado (se debe indicar si la actividad contaba con algún mecanismo para medir este punto y entregar una copia de los instrumentos de evaluación aplicados)

Durante la planificación de las actividades de difusión se planteó que los conocimientos a entregar debían estar orientados a dar a conocer la experiencia de la gira técnica, además de algunos antecedentes básicos de la historia y del manejo técnico del cultivo; principalmente porque el público al cual iban dirigidas estas ponencias era variado y por lo tanto no necesariamente debían poseer conocimientos técnicos necesarios para entender lo que se planteaba, en ese sentido cada una de las presentaciones se realizó con un lenguaje simple y dirigido por una persona que manejara el tema especialmente desde el



punto de vista técnico, también como una forma de abordar de forma efectiva las consultas y dudas que pudiesen surgir desde los asistentes.

En donde se dio mayor énfasis en los conocimientos técnicos fue en las charlas dirigidas a cuatro comunidades indígenas; aquí se rescató principalmente que este cultivo necesita la dedicación y trabajo como cualquier cultivo y que es complementario a otro tipo de prácticas propias del campesinado, como lo es el abono orgánico. Sin embargo, respondiendo a la lógica que en la práctica se pueden adquirir mayores conocimientos, será durante la época de siembra de éste cultivo donde se profundizarán estos manejos técnicos. También es necesario rescatar que las reflexiones durante estos encuentros se centró principalmente en la importancia de revalorar este tipo de prácticas que actualmente están perdidas en el territorio y cómo esto les permite identificarse de forma positiva con su cultura. Finalmente es necesario mencionar que para estas actividades no se aplicó ningún instrumento de evaluación principalmente porque fueron instancias de compartir la experiencia de la gira técnica más centrarse en entregar contenidos técnicos asociados al cultivo.

d) Problemas presentados y sugerencias para mejorarlos en el futuro (incumplimiento de horarios, deserción de participantes, incumplimiento del programa, otros)

En general se cumplió con todo lo planificado, cumpliendo horarios y programas planteados, sin embargo los desafíos pendientes están asociados a mejorar la convocatoria en especial si las actividades están enfocadas en el área rural; se deben plantear estrategias efectivas y pertinentes para involucrar de forma activa a la población rural en general. Así como también es un desafío a futuro mantener el interés de aquellos que están trabajando para seguir impulsando nuevos proyectos innovadores a nivel local, asociados a la reconstrucción de la identidad cultural y territorial del pueblo mapuche-williche. Finalmente es necesario hacer hincapié en que para llevar a cabo estas actividades de forma exitosa fue necesario contar con el apoyo y compromiso de todos aquellos que participaron de esta iniciativa, convirtiéndose en los protagonistas de sus procesos de empoderamiento.



8. Conclusiones Finales de la Propuesta

En lo posible presentar conclusiones individuales por participante.

Las reflexiones finales que se realizan luego de esta experiencia están relacionadas con tres momentos principalmente:

1. Realización de la gira técnica: En general los participantes concuerdan en que esta oportunidad de realizar esta gira técnica más que la oportunidad de conocer nuevas experiencias ligadas al rescate de la kinwa, significó una oportunidad de rescatar y reencontrarse con una tradición que da sentido a sus prácticas agrícolas ancestrales, también significó una experiencia que da luces para que a futuro se puedan impulsar proyectos económico, que incentiven el desarrollo de negocios con pertinencia cultural; es necesario que no se olviden las directrices culturales que le da sentido a esta experiencia ya que si se olvida esta premisa se estará perdiendo lo esencial para entender el por qué de la propuesta y de las actividades realizadas, así como también las estrategias a emprender a futuro.

También se rescata el haberse empapado de conocimiento asociado a la importancia de mantener la biodiversidad del medio ambiente, entendiendo que esta es la base para sostener la vida principalmente del pueblo mapuche, ya que permite la conservación de elementos esenciales para la cosmovisión mapuche, como lo son los alimentos, plantas medicinales, etc. Esto también está íntimamente relacionado con el derecho de los pueblos originarios por producir sus propios alimentos de acuerdo a sus conocimientos y creencias, revalorando el papel que cumple el núcleo familiar en esta tarea.

Finalmente también se pone en valor la necesidad de generar espacios de desarrollo económico de las comunidades indígenas pero teniendo presente que les cabe la responsabilidad de generar productos que garanticen que su producción es en base a técnicas que no van en desmedro del sistema natural, y que de esta forma se está resguardando la salud de los distinto actores involucrados en los procesos de comercialización.

2. Actividades de difusión: Estas instancias representaron una plataforma para mostrar que la cultura mapuche-williche está presente a nivel local y que puede incursionar en proyectos agrícolas innovadores que aporten a los sistemas alimenticios actuales. Lo importante es que a partir de estas actividades realizadas seguir trabajando en la motivación de la gente e involucrar al máximo de comunidades rurales en este proceso de rescate. También en esta instancia es necesario mejorar ciertos aspectos de convocatoria para que a futuro la convocatoria y el impacto de las acciones emprendidas sea mayor.

Finalmente un aspecto central a destacar en estas conclusiones es que las actividades de difusión que se plantean en la propuesta sean el inicio de un proceso que se extienda a largo plazo y que no sea una experiencia que no entregue frutos y sólo se quede en la realización de un viaje a ciertas ciudades, sino que sea sustentable en el tiempo y que se pueda seguir complementando con otras iniciativas para que el impacto a nivel local y territorial sea realmente coherente con los objetivos trazados desde un inicio en esta propuesta; sin embargo no se puede olvidar que esta labor requiere organización y trabajo constante de los involucrados para lo cual



también se requiere asesoría profesional constante que apoye y genere nuevas oportunidades de desarrollo de iniciativas innovadoras sustentables en el tiempo y que sean un aporte real en distintos escenarios.

3. Proyectos a desarrollar a futuro: Con respecto a los proyectos a realizar a futuro estos son desafíos que deben abordarse como una forma real de empoderamiento en donde los principales protagonistas son quienes desarrollen cultivos y en la práctica puedan desarrollar los conocimientos obtenidos de las experiencias conocidas. Sin embargo para realizar proyectos asociados al rescate del cultivo así como también de otros cultivos hay que optar a nuevas fuentes de financiamiento que permitan desarrollar experimentos en distintos tipos de suelo para analizar el comportamiento del cultivo en la zona. El desarrollo de estos pequeños campos experimentales permitirá no sólo producir el cultivo sino que también abrirá las puertas para la investigación asociado al proceso de rescate de la kinwa mapuche en la comuna y el impacto que produce este proceso a nivel territorial y cómo es analizado desde la perspectiva de los distintos actores involucrados.



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

MATERIAL RECOPILADO Y ELBORADO

CETARIO.
(Centas del Centro de Educación y Tecnología, CET SUR)

GALLETAS DE KINWA

Ingredientes:

1 taza de kinwa cocida
3 tazas de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
1/2 taza de margarina
2 huevos
1/2 taza de azúcar

Preparación:

Se cocer la kinwa se hierva una taza (de kinwa lavada)
en tres tazas de agua por 15 a 20 minutos, luego se
quita del fuego y se cuele hasta que no quede nada de
agua. Se reserva.

Se baten los huevos, la margarina y el Azúcar hasta que
esté cremoso. Se agrega la kinwa cocida y se sigue
batido, luego poco a poco se incorpora la harina y
los polvos de hornear hasta que quede una masa blanda
y húmeda.

Se engrase la lata del horno y se colocan las galletas con una cuchara. Poner
en el horno a medio fuego por 15 minutos.

PAN INTEGRAL CON KINWA

Ingredientes:

1 taza de kinwa
150 gr. Afrechillo
1 kg. Harina cruda
1/2 pan de levadura
1/2 taza de margarina o manteca
Sal a gusto

Preparación:

Se coloca la harina cruda de la misma manera que se prepara el pan,
se le agrega el afrechillo, la levadura, margarina y la sal con el agua.
Se le da un sancochado a la kinwa o se pasa por un agua hirviendo en un colador.
Luego se agrega a la masa para que se incorpore mientras se hace el amasado.
Se debe sobar lo suficiente hasta que quede blanca la masa.
Se cortan los pedazos para hacer los panes y se deja un tiempo de reposo.
Luego se procede a hornear.

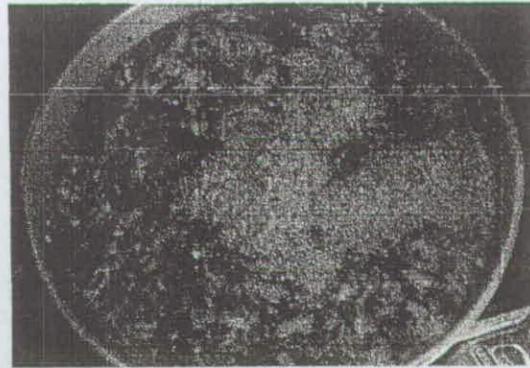
KINWA MAPUCHE

**RESCATE DE UN CULTIVO TRADICIONAL PARA LA IDENTIDAD,
ALIMENTACIÓN Y MEDICINA DE NUESTRAS
COMUNIDADES MAPUCHE-WILICHE**





DAWE (Kinwa Mapuche) ; RECUPERANDO UN ALIMENTO PARA LA IDENTIDAD Y AUTONOMIA .



Luma ko – Rimü
2009

PRESENTACION DEL DAWE, LA KINWA MAPUCHE

La kinwa llegó a territorio mapuche hace al menos 800 años, y aquí sufrió un cambio significativo debido a que las variedades cultivadas más al norte no se daban bien al sur del Bío-Bío porque los días eran demasiado largos en verano. Las plantas provenientes del altiplano necesitaban días cortos para florecer y fructificar.

Teniendo presente esta diferencia climática entre el Norte desde donde llegó la Kinwa con las condiciones de la región mapuche, las familias comenzaron entonces un proceso de selección y adaptación de la kinwa, que culminó con el desarrollo de variedades capaces de producir granos durante los largos días del verano del sur. De esta manera, el cultivo pudo expandirse hasta Coyhaique o más al sur. Hoy es posible hablar de una kinwa mapuche, que es genética y fisiológicamente distinta a la que se cultiva en los andes del resto del continente sudamericano. Durante este proceso, la kinwa recibió su nombre mapuche: Dawe¹.

¹ Nombre en mapuzungun que tiene una expresión como alimento y medicina, por lo que adquiere una connotación de alimento sagrado.

1. LA KINWA MAPUCHE, UN APORTE AL IXOFILMOGEN

¿QUE ES LA BIODIVERSIDAD O IXOFILMOGEN?

LA BIODIVERSIDAD es la abundancia de seres diferentes que existen y las infinitas relaciones que se dan entre ellos y el mundo. Es decir son todas las formas de vida que existen y sus relaciones.

La biodiversidad la vemos en las distintas especies y variedades de cultivos que existen, las distintas plantas y animales que crecen en los campos y en forma silvestre. Además de los distintos ecosistemas, culturas y sistemas de conocimiento que se comparten en el planeta.

Desde la cosmovisión Mapuche la biodiversidad es entendida como IXOFILMOGEN.

¿POR QUE ES NECESARIO CONSERVAR LA BIODIVERSIDAD?

La biodiversidad sostiene la vida y sus relaciones, en el pueblo Mapuche ha sido la base para conservar los alimentos, plantas medicinales, artesanía y otros elementos necesarios para la vida cotidiana.

Diariamente vemos la biodiversidad en nuestras comidas que contienen distintos tipos de verduras, variedades de porotos, plantas medicinales, hongos como changles, dagueños y muchas otras especies.

Es en esta diversidad donde la kinwa cumple una importancia, toda su diversidad de variedades, formas de las plantas y colores, distintos usos en la comida (Sopas, jugos, pan, fritos), usos como medicina, como alimento para los animales y otros usos más que pueden estar por descubrirse.

2. LA KINWA MAPUCHE ; ¿ CUÁL ES EL ORIGEN DE LA KINWA?

La kinwa ha sido cultivada por campesinos e indígenas durante a lo menos, 3000 años a lo largo de historia, desde la costa del pacífico hasta el altiplano Peruano y Boliviano (3500-4000msnm)

Los pueblos indígenas de lo que ahora es Perú y Bolivia fueron los que lograron su domesticación y mejoramiento genético más avanzados y sofisticados.

¿QUE CARACTERÍSTICAS POSEE LA KINWA MAPUCHE?

La kinwa llegó al territorio Mapuche hace al menos 800 años atrás, adaptándola y modificándola en forma importante.

La principal adaptación que realizaron los Mapuches; fue al clima, al tipo de suelo y al fotoperiodo.

El *fotoperiodo* se refiere a las necesidades biológicas de las plantas para crecer en las regiones del sur. Es decir tener días largos y noches cortas para el caso de la kinwa. Esto es importante porque si traemos semillas de quinoa del norte, no alcanzan a madurar ya que en el norte el largo del día y de la noche son similares

Durante este proceso de adopción recibió el nombre en Mapudungun : *Dawe o Zawe* Hoy es posible hablar de una Kinwa Mapuche, genética y fisiológicamente distinta a las Kinwa del Norte y Altiplano.

Las variedades existentes en el Sur de Chile van de plantas de color Amarillo al fucsia y de semillas negras a amarillas brillantes .

Su mayor uso es en la alimentación, pero también se utiliza como bebida para fiestas rituales del pueblo Mapuche, además se le reconocen otros usos como medicinal, alimentación de aves, ornamental etc.

En la actualidad los usos principales son del grano en una diversidad de preparados que van desde galletas, guisos, sopas, jugos, mudai, panes ,uso medicinal, alimento de aves, sin embargo también se puede utilizar sus hojas e inflorescencia como verduras. Si Ud. dentro de un mismo día ha comido porotos, trigo y kinwa, puede estar seguro que ha comido toda la proteína necesaria. Es especialmente apropiada como alimento para mujeres embarazadas

En su cáscara posee una sustancia llamada SAPONINA que le da un sabor amargo al grano, sin embargo varios autores señalan que este contenido amargo, tiene importancia porque reduce los problemas y disminuye el nivel de colesterol y arteriosclerosis en las personas que la consumen en forma permanente.

La Kinwa es rica en proteína y un perfecto equilibrio en sus aminoácidos (A:A), siendo fundamental para lograr un crecimiento de las personas.

En las siguientes tablas se muestran los aportes de la kinwa en relación a otros cultivos, diferencias entre las variedades y según las partes de la planta utilizada:

Tabla. Calidad nutricional de la kinwa comparada con el trigo y el arroz

	KINWA (Cont/100g) Promedio	TRIGO (Cont/100g) Promedio	ARROZ (Cont/100g) Promedio
Proteína	14-21	8,6	6,2
Grasa	5-8	1,5	0,8
Carbohidratos	53-74	73,7	76,9
Fibra	5,2	3,0	0,3
Cenizas (minerales)	2,8	1,7	0,6

3. MANEJO TECNICO PARA LA KINWA MAPUCHE

a. SUELO Y FERTILIZACION

La kinwa mapuche es un cultivo que tradicionalmente se ha cultivado en terrenos ricos en abono natural organito o en los corralones. La kinwa prefiere suelos ricos en materia orgánica.

La experiencia desarrollada en las investigaciones con los campesinos ha demostrado que las mejores producciones son en terrenos fertilizados con 30 ton de abono natural orgánico por hectárea.

Recomendación :

- ❖ 3 Kg de abono de corral para aplicarlo en 1 tablón de 1 metro de largo.
- ❖ Para 1 Tarea se recomienda aplicar 50-100 sacos de abono de corral

El abono orgánico debe estar muy bien descompuesto para que tenga un buen resultado y no provoque daños por enfermedades.

b. EPOCA DE SIEMBRA DE LA KINWA

La kinwa es muy sensible al exceso de humedad en el suelo, lo que disminuye la germinación pudiendo perder la siembra completamente. Por lo tanto es más importante el nivel de humedad en el suelo que la fecha de siembra como referencia:

Algunas recomendaciones:

Lugar de siembra	Fechas de siembra recomendadas
Loma	01 septiembre -15 Octubre
Huerta	18 septiembre -15 octubre
Vega	01 Octubre - 15 Octubre

Otro aprendizaje importante es que muchos campesinos siembran la kinwa durante la luna en estado de MENGUANTE para un mejor desarrollo del cultivo.

c. CANTIDAD DE SEMILLAS Y DISTANCIA DE SIEMBRA

La semilla de la kinwa es muy pequeña. Un gramo (gr) contiene desde 380 hasta 500 semillas, según variedad.

La Kinwa se puede sembrar en surco o al voleo si ha hecho un buen Bochan de poroto o papa. La cantidad de semilla recomendada es 1 gramo de semilla que cabe en la punta de una cucharada de té para un tablón de 1 metro de largo.

En una hectárea de terreno se siembran ó a 8 kg de semilla. La distancia entre los surcos es de 40 a 50 cm.

d.. COMO VA ASOCIADA LA KINWA A OTROS CULTIVOS

La kinwa es planta compañera con las papas, porotos, maíz y habas. Por lo tanto se recomienda sembrarla asociada con estos cultivos en la misma hilera como es el caso del poroto y el maíz y en el caso de la papa y las habas se siembran uno al lado del otro en franjas.

Sin embargo la Kinwa no es compañera del ají y tomate porque compiten fuertemente por los nutrientes.

4. MANEJOS Y PRINCIPALES CUIDADOS PARA LA KINWA

a) MALEZAS: La kinwa tiene que estar limpia de malezas el mayor tiempo posible, sin embargo el periodo más importante del cultivo en que debe estar sin malezas es DESDE LA SIEMBRA HASTA LA FLORACIÓN. Pasando este periodo crítico, no existen mayores problemas para el cultivo.

b) PLAGAS Y ENFERMEDADES: La kinwa es atacada por algunas plagas y enfermedades que afectan la producción. Los ataca los pulgones, pilme y una larva de polilla que se daña los granos en la panoja.

Si se realizan rotaciones largas, se maneja una diversidad de variedades y las siembras se hacen durante las fechas recomendadas existen menos posibilidades que las plagas provoquen problemas.

Algunas recomendaciones para enfrentar las plagas:

Plagas	Formas de control
Pulgones	<ul style="list-style-type: none">- Su control natural es a través de larvas de Chinitas y microavispa.- Solo cuando estén en forma abundante, aplicar una solución de cebolla fermentada con jabón.
Pilme	<ul style="list-style-type: none">- Combinar las siembras de kinwa con habas.- No Realizar siembras tardías, después del 15 Octubre
Polilla de la Panoja	<ul style="list-style-type: none">- Observar la presencia de las larvas en la panoja y eliminarlas.- Realizar siembras durante la 1ª quincena de Octubre para evitar su ataque
Hongos	<ul style="list-style-type: none">- Aplicar cada 15 días en los meses de Octubre y noviembre té de Compost.

c) RIEGO: La Kinwa requiere de agua a través del riego solo si no llueve en forma abundante desde el 15 de noviembre al 15 de diciembre. En estos casos, frente a sequías durante el periodo, se recomienda regarla todas las semanas, en forma periódica durante el PERIODO DE FLORACIÓN.

Si las siembras han sido demasiado tardías se recomiendan igualmente utilizar riego semanal hasta que las plantas hayan llegado al periodo de floración.

d. Cuando y como cosecharla

El momento para la cosecha va desde fines de febrero hasta fines de marzo.

Dependiendo cuando se haya sembrado.

PASOS A SEGUIR PARA LA COSECHA	
1	Los granos deben estar duros al "mascarlos"
2	Se corta la kinwa en estado "Huelan"
3	Se hacen los atados y se deja secar por unos 3 a 4 días a la sombra
4	Una vez seca la panoja, se colocan los atados sobre el piso bien barrido o sobre una lona de plástico
5	Se refriegan las panojas y/o se golpean para soltar el grano de la panoja
6	Una vez cosechado todo el grano se elimina la humedad antes de guardarla y/o pelarla.

4. ALGUNAS FORMAS DE USO DE LAS DIFERENTES VARIEDADES

a. Eliminar la saponina: La saponina es una sustancia que cubre al grano, y que le sirve de protección, su sabor es amargo por lo cual es necesario pelarla. El pelado se puede hacer de distintas formas:

PELADO CON CENIZA	Se pasa la ceniza por un colador para dejar la mas fina y luego en un tiesto se refriega con ceniza a mano. Luego se lava para eliminar la ceniza y la saponina que se observa cuando yo no sale espuma en forma de jabón.
PELADO CON AGUA	En un tiesto se refriega a mano para eliminar la saponina que se observa como espuma y el agua toma un color café. Cuando yo no sale espuma en forma de jabón con unas 6 a 7 cambios de agua esta en condiciones de usarla para consumo de la familia.
DESAPONIFICADO CON MAQUINA	El desaponificado se puede realizar con una máquina que se llama desaponificadora, el único problema es que son máquinas aún muy escasas.

b. Usos de la Kinwa en la alimentación familiar.

USOS DIVERSOS DE LA KINWA EN LA ALIMENTACION FAMILIAR	ALIMENTO QUE PUEDE REEMPLAZAR O MEJORAR
Graneado de kinwa	Reemplaza el Arroz
Cazuela con kinwa	Reemplaza el arroz y fideos.
Guisos de verduras con kinwa	Mejora la calidad nutritiva
Fritos de kinwa	Reemplaza la carne molida o pescado
Postres de Kinwa con leche o miel	Reemplaza al Arroz
Mote de Kinwa	Aumenta la diversidad y reemplaza al Trigo
Jugo de Kinwa	Reemplaza las bebidas y jugos químicos
Pan o sopaipilla con de Kinwa	Mejora la calidad del pan
Galletas de Kinwa	Mejora la calidad de las galletas

c. Preparaciones en base a la Kinwa Mapuche

La Kinwa es uno de los alimentos ancestrales mapuche más importantes por las características nutricionales y medicinales lo que le otorga atributos de alimento sagrado. Con estas condiciones la Kinwa es a su vez una contribución a la alimentación sana y saludable para la humanidad.

Recuperando el cultivo. Respecto a la recuperación, lo primero que debemos hacer las familias mapuche es recuperar y reconstruir el conocimiento en torno al cultivo en especial se trata de volver a educar para que se consuma sus hojas, brotes, panojas y granos alimento mapuche y campesinos con identidad local. Para ello las familias deben incorporarlo en la mesa de la vida cotidiana y no solo para momentos especiales. Es decir debe formar parte del pan, las sopas, cazuela, ensaladas, muday, jugos guisos, galletes y postres.



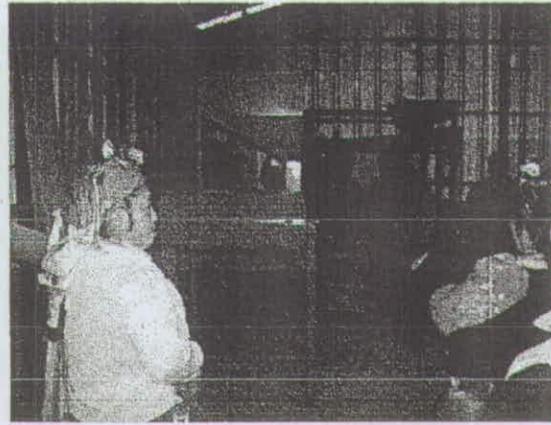
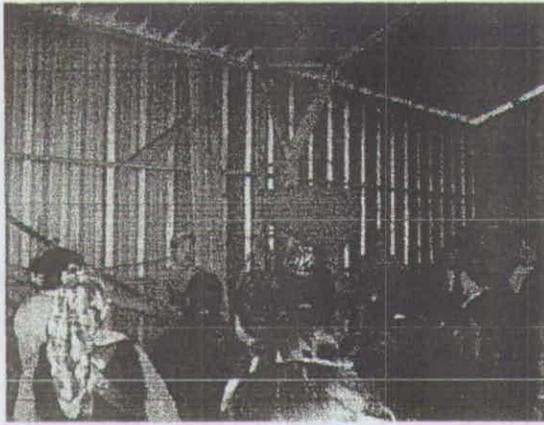
Preparándose para cocinar la Kinwa.

Primero. Pelado de la Kinwa. El Grano de la Kinwa tiene una cáscara más oscura que el grano mismo. Esa cáscara tiene la saponina que es de sabor amargo. Para ello, debe pelarse el grano, a este proceso también se le llama lavar la kinwa.

El pelado se puede hacer con ceniza, con agua solamente o con maquina desaponificadora.



Familias en la practica de pelado con ceniza y con agua



Gira Lumako : Practica de pelado de la Kinwa con maquina desaponificadora

Para pelar la Kinwa se deja remojar por unos minutos y luego se refriega entre las manos produciéndose una espuma y una pelusilla de color café. Cuando el agua se ponga turbia producto de que se esta soltando la cáscara se cambia el agua y se continúa refregando y cambiando el agua hasta que el agua este sin espuma. En general cuando se hace solo con agua significa cambiar unas 7 veces el agua y cuando primero se refriega con ceniza disminuye unas 4 a cinco cambios del agua. Luego se pasa por un colador fino para eliminar el exceso de agua.

Todo este proceso demora mas o menos unos 20 minutos. Si se tiene la oportunidad de pelar con la maquina desaponificadora este proceso es muy corto, unos 4 a 5 kilos de Kinwa demoran en pelarse unos 2 a 3 minutos.

Segundo. Cocido del grano de la Kinwa. La cocción es muy rápida puesto que se pone en una olla y se le agrega el agua hirviendo. Una vez que comienza ha hervir en unos 7 a 8 minutos esta lista. La forma practica de saber que esta lista es masticado algunos granos los que deben estar blandos y en condiciones para el consumo.

No se recomienda un tiempo de cocción mayor porque toma consistencia de en grupo debido a que los granos se han desecho.

Si la Kinwa se utilizara para alguna preparación dulce se recomienda cocerla con un poco de azúcar y de esa forma el agua se aprovecha para preparar un jugo. Si es para una preparación que lleva sal y además se hará postre se recomienda cocerla sin sal.

Tercero. Las preparaciones son diversas y se puede aprovechar todo.

a. El agua del pelado de la Kinwa que lleva la saponina se puede usar como desinfectante para el suelo, para eliminar problemas de caspa e incluso algún tipo de hongos en los pies; Lo mismo que el polvo que se obtiene del pelado con maquina desaponificadora.

b. El agua producto de la cocción Se puede preparar como jugo o alguna bebida medicinal.

c. Partes de la planta. La Kinwa se comienza a utilizar sus hojas cuando ya tiene más de seis hojas verdaderas, los brotes tiernos cuando la panoja está con los granos en estado lechoso .

d. Partes de la Planta y el grano. El grano se puede utilizar en todas las diversas preparaciones que una familia mapuche y/o campesina realiza. También, el grano de la Kinwa es un buen alimento aves, en especial para que prolonguen su periodo de postura de huevos. Los restos de la planta después de la cosecha como son la paja es un buen alimento para los animales.

5. PREPARACIONES REALIZADAS POR FAMILIAS DE LA COMUNIDAD PASCUAL HUENUPI, PUREN

PREPARACION: ENSALADA DE KINWA

1. Ingredientes. Kinwa sin pelar, zanahoria, Morrón, romaza, perejil, lechuga

2. Como se prepara.

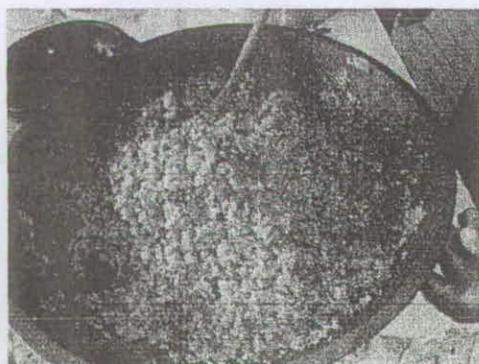
Primero nos correspondió de pelar la kinwa con ceniza. Se limpia la kinwa en un recipiente grande, se le agrega ceniza que se ha pasado por un cedazo y se comienza a refregar con las manos fuertemente y muchas veces hasta que quede pelada, es decir se le haya sacado la cáscara con la saponina. Después se lava con agua limpia por varias veces hasta que salga toda la ceniza junto a la cascarilla de la kinwa que es de color café claro.

El agua que se va sacando que contiene la cascarilla con saponina y resto de ceniza se envasa y se guarda como un producto natural para desinfectar el suelo.

Una vez que este limpia y ya no salga espuma se hecha a cocer la kinwa en una olla, se agrega agua hervida y se deja hervir por unos 6 a 8 minutos, se prueba si esta blanda, se retira, se cuele y se recibe el agua para la preparación de jugo.

La Kinwa se deja enfriar en una ensaladera y luego se le agregan el resto de los ingredientes, las verduras bien picadas que resalten el color de la kinwa, sal, aceite y limón.

3. Grupo que la preparo. Juana Huenupi, Isabel Huenupi, Elisa Huenupi, Juanita Lonkomilla, Carlos huenupi, Eloisa Huenupi, José Valencia



PREPARACION : JUGO DE KIWA CON LIMON Y HIERBA S MEDICINALES.

1. Ingredientes.

Agua que se haya cocido la Kinwa, Limón, azúcar y menta o poleo

2. Como se prepara. El agua que se haya cocido la kinwa y cuando todavía no este fría se le agrega limón, azúcar o miel y una hierba medicinal como el poleo o la menta. Se deja enfriar y se toma en remplazo de las bebidas /o como remedio.

3. Grupo que la preparo. Juana Huenupi, Isabel Huenupi, Elisa Huenupi, Juanita Lonkomilla, Carlos huenupi, Eloisa Huenupi, José Valencia

PREPARACION : POSTRE DE KINWA CON MIEL

1. Ingredientes. 2 tazas de kinwa, medio kg. de miel.

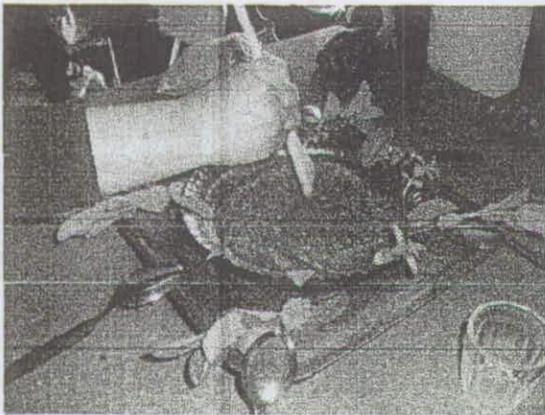
2. Como se prepara.

Primero nos correspondió pelar la kinwa con agua. Se coloca la kinwa en un recipiente grande, se le agrega agua abundante y se comienza a refregar con las manos fuertemente y se va cambiando el agua unas 7 a 8 veces hasta que ya no le salga más espuma, es decir se le haya sacado la cáscara con la saponina que es de color café claro.

En segundo lugar se pone a cocer la Kinwa. En una olla se le agrega unos 2 a 3 litros de agua hervida y se deja por unos 7 a 8 minutos una vez que este blanda se cuela y el agua se deja enfriar para preparar el jugo.

La kinwa se coloca en un posillo y se agrega la miel a gusto, se deja enfriar y se sirve.

3. Grupo que la preparo. Segundo Millapi, Rosa Huenupi, Orfelina Ñeguey, María Huenupi, Isabel Cid.



PREPARACION : JUGO DE KINWA CON MIEL

1. Ingredientes. Agua en que se haya cocido la Kinwa, Limón, miel y poleo

2. Como se prepara.

Se recibe el agua de la kinwa, se le agrega jugo de unos 2 3 limones, miel a gusto y unos brotes de poleo y se deja enfriar.

3. Grupo que la preparo Segundo Millapi, Rosa Huenupi, Orfelina Ñeguey, María Huenupi, Isabel Cid.

PREPARACION : POSTRE DE KINWA CON LECHE

1. Ingredientes. 2 tazas de kinwa, leche .

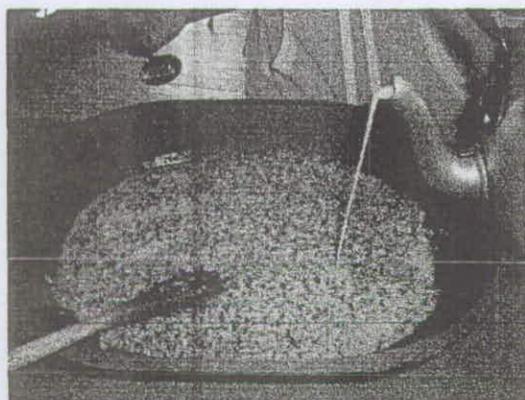
2. Como se prepara.

Primero se lavo la kinwa que ya estaba pelada en la maquina desaponificadora. Se lava la kinwa con unas 3 a 4 cambios de agua para eliminar el resto de saponina, se cuele y se coloca en una olla con suficiente agua para poder aprovechar el agua para jugo.

En segundo lugar se pone a cocer la Kinwa. En una olla se le agrega agua hervida suficiente y se deja por unos 7 a 8 minutos una vez que este blanda se cuele y el agua se deja enfriar para preparar el jugo.

La kinwa se coloca en un posillo y se agrega la leche , se deja enfriar y se sirve.

3. Grupo que la preparo. Jorge E. Silva, Norma Soledad Silva, Jose Ñeguey, Pedro Huenupi, Esteban Huenupi.



PREPARACION : JUGO DE KINWA CON MENTA

1. Ingredientes. Agua en que se haya cocido la Kinwa, Limón, azúcar y menta

2. Como se prepara.

Se recibe el agua de la kinwa, se le agrega jugo de limón a gusto 3 a 4 limones según la cantidad de agua, azúcar a gusto y unos brotes de menta antes que se enfríe totalmente el agua. Luego se deja enfriar y se sirve en remplazo de bebidas o jugos químicos.

3. Grupo que la preparo : Jorge E. Silva, Norma Soledad Silva, Jose Ñeguey, Pedro Huenupi, Esteban Huenupi.

PREPARACION : SOPAIPILLA CON KINWA

1. Ingredientes; Kinwa, Harina Cruda, Levadura, Sal

2. Como se prepara. Se ponen 3 kilos de harina, la levadura y se prepara la sal. Lavar bien la kinwa y luego se agrega y se revuelve en la harina junto a todos los ingredientes del pan. Se le agrega un poco de aceite, se amasa hasta que quede blanda y se preparan las sopaipillas dejándolas reposar unos 15 minutos y están listas para comenzar a freír.

3. Familia o persona que la preparo. María O. Ñeguey

PREPARACION : CAZUELA DE KINWA DE MARIA

1. Ingredientes. Kinwa, Pollo de campo, papas, cebolla, verduras verdes, zanahoria cilantro, puerro, morrón, ajo y otros aliños que se disponga.
2. Como se prepara. Se pone a freír el pollo unos minutos, luego se agregan las papas, zanahoria, morrón, cebolla orégano, ajo y se coloca la sal. Cuando la olla comienza a hervir y este terminando de cocerse todo se le agrega la kinwa bien lavada se deja cocer unos 6 a 7 minutos y luego unos minutos antes de retirar se agrega el cilantro y el puerro. Se retira y se sirve con pan o tortilla y bastante aji.
3. Familia o persona que la preparo. Maria Salome Huenupi.

PREPARACION : MUDAY DE KINWA.

1. Ingredientes : 2 tazas de kinwa, 7 limones, 2 tazas de azúcar
2. Como se prepara. Se hace hervir el agua en la olla que se va a preparar, una vez que comienza a hervir se agrega la kinwa y se deja unos 2 a 5 minutos . Se deja enfriar, luego se le agrega el jugo de limón y dos tazas de azúcar. Si se tiene el menkuwe se coloca en el y deja fermentar. En este caso se colocó en una chuica de vidrio y se dejó fermentar por 2 días..
3. Persona o familia que la preparo : Juana Lonkomilla

PREPARACION : ENSALADA DE KINWA CON ROMASA

1. Ingredientes : Kinwa, Romaza, Limón, aceite, zanahoria , perejil o cilantro
2. Como se prepara. Se lava la kinwa con unas 3 a 4 cambios de agua, se cuele y se coloca en una olla con agua hirviendo. La cocción son unos 7 a 8 minutos a fuego lento. Una vez cocida se cuele y separa el agua para jugo y la kinwa se deja enfriar . Se pican la romaza, el y se le agregan a la kinwa, se colocan los aliños y esta lista para servir.
3. Persona o familia que la preparo : María Huenupi H.

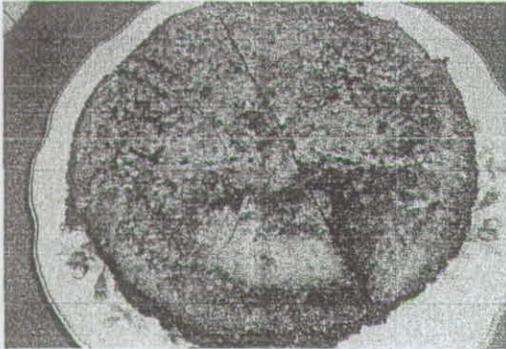
PREPARACION : QUEQUE CON KINWA



1. Ingredientes : 1/2 Taza de kinwa, 2 tazas de harina cruda, 2 huevos, 3 cucharaditas de royal, 2 tazas de azúcar, mantequilla, rayado de Limón y canela.
2. Como se prepara. Se bate el huevo con la mantequilla y el azúcar, luego se agrega la ralladura de limón y la canela. Se agrega la harina y nuevamente se bate y mezcla para finalmente se agrega la kinwa y el royal. Finalmente, se hornea por unos 15 a 20 minutos.
3. Persona o familia que la preparo : Rosa Huenupi.

PREPARACION : TORTILLA DE VERDURAS CON KINWA

1. Ingredientes : Kinwa 1 taza, huevos, verduras verdes diversas como acelga , perejil o también puede ser espinaca, aliños y aceite



2. Como se prepara. Se lava bien la kinwa, se pican las verduras y se mezclan las verduras y la kinwa junto con los huevos. Se bate hasta formar una pasta y se comienza a freír con aceite bien caliente. Esta tortilla no lleva harina cruda.

3. Persona o familia que la preparo : Carmen Cid.

PREPARACION: PAN INTEGRAL CON KINWA

1. Ingredientes : 1 taza de Kinwa, un plato de afrechillo 250 gramos, 3 kg. Harina cruda, 1 pan de Levadura, ¼ de margarina o manteca , sal.

2. Como se prepara.

Se coloca la harina cruda de la misma manera que se prepara el pan, se le agrega el afrechillo, la levadura, margarina y la sal con el agua. Se le da un sancochado a la kinwa o se pasa por un agua hirviendo en un colador. Luego se agrega a la masa para que se incorpore mientras se hace el amasado. Se debe sobar lo suficiente hasta que quede blanda la masa. Se cortan los pedazos para hacer los panes se deja un tiempo de reposo y luego se comienza a hornear.

3. Persona o familia que la preparo : Juana Huenupi, Isabel Huenupi, Elisa Huenupi, Juanita Lonkomilla, Carlos huenupi, Eloisa Huenupi, José Valencia

PREPARACIÓN: GALLETAS DE KINWA

1. **Ingredientes** : 2 kilos de harina, 5 huevos , 2 tazas de azúcar, 2 limones rayados, 4 cucharaditas de royal, 1 pan de margarina de 125 gramos, 2 cucharaditas de esencia de vainilla, 1 taza de leche, clavo de olor y canela.

2. **Como se prepara**. Se pone la harina en la batea o un lavatorio para el amasado. Se le agregan todos los ingredientes, se revuelve hasta que se forme una masa con todos los ingredientes incorporados incluyendo a la kinwa. Se corta la masa y se forman las galletas con algún molde o un diseño propio. Se pone un poco de mantequilla en la lata del horno y luego se hornean las galletas.

3. **Persona o familia que la preparo** : Juana Huenupi, Isabel Huenupi, Elisa Huenupi, Juanita Lonkomilla, Carlos Huenupi, Eloisa Huenupi, José Valencia

PREPARACIÓN: GRANEADO DE KINWA

1. **Ingredientes** : Kinwa, zanahoria, morrón, cebolla, perejil, espinaca, acelga, chalota, Yuyo (napor)

2. **Como se prepara**. En la misma olla que se prepara el arroz se colocan todas las verduras a freír para darle un sancochado. Se lava la kinwa con unas 2 a 3 aguas, se cuele y se agrega a la olla junto a las verduras. Se agrega una taza de agua por cada taza de kinwa y se deja cocinando a fuego lento. Se puede servir con carne, huevo o ensaladas.

Cada taza de kinwa alcanza para 3 a 4 personas, por lo tanto con dos tazas es suficiente para un almuerzo en una familia de 5 a 7 integrantes.

3. **Grupo que la preparo** : Juan Segundo Millapi, Rosa Huenupi, Maria Orfelina Ñeguey, María Huenupi, Carmen Isabel Cid.

PREPARACION : GUISO DE VERDURAS CON KINWA.

2. **Ingredientes** : Kinwa, papas, cebollas, zapallo, arvejas nuevas, acelga, perejil, espinaca, romaza, yuyo, morrón , ajo, aceite, condimentos.

3. **Como se prepara**. Se pican todas las verduras en trozos pequeños , se lava la kinwa con unas 2 a 3 aguas y se pone en un colador para eliminar el resto de agua. En una olla con un poco de aceite se colocan primero los ingredientes que necesitan una mayor cocción, es decir las papas, zapallo, cebolla y zanahoria. Una vez que estén sancochados se agregan las verduras restantes junto con la kinwa y un poco de agua, se revuelve todo y se deja a fuego lento. Se recomienda ir revolviendo con una paleta de madera para una cocción adecuada.

4. **Grupo que preparo.**: Jorge E. Silva, Norma Soledad Silva, Jose Ñeguey, Pedro Huenupi, Esteban Huenupi.

6. OTRAS PREPARACIONES EM BASE A KINWA.

PREPARACIÓN. PAN CON KINWA.

2. Ingredientes; Harina cruda, 3 tazas de Kinwa, levadura y un poco de manteca
3. Como se prepara: Primero se pela la kinwa con lejía de ceniza lavando con abundante agua. Luego coserla y dejar enfriar unos minutos. Preparar la harina blanca y agregar 3 tazas de kinwa y 3 cucharadas de levadura seca. Revolver suavemente y agregar sal gusto. Amasar juntos la kinwa con harina agregando 2 cucharadas de mantequilla. Amoldar el pan y dejar reposar por 15 a 20 minutos. Cuando la semilla de kinwa es amarilla espolvorear granos de kinwa sobre el pan una vez formado para que se pueda notar la incorporación de la kinwa.

PREPARACIÓN: EMPANADAS DE KINWA

2. Ingredientes: Cebollas, huevos, perejil, Morrón, kinwa, harina, sal, aceite, ajo, cominos.
3. Cómo se prepara: Para el pino de las empanadas se pelan las cebollas y se pica en cuadraditos, se pone al fuego a freír. Luego se le agrega las verduras, la kinwa y los aliños. Una vez que este listo el pino se deja enfriar y se cuecen los huevos para ir agregando al pino. Se ponen en la harina, medio litro de aceite bien caliente, agua hirviendo y se revuelve con una paleta hasta unir bien. Amasar hasta que quede bien suave. Luego se forma la masa para las empanadas y se coloca una cucharada de pino para rellenar las empanadas. Se pone a calentar el aceite, una vez bien caliente se fríen las empanadas.

PREPARACIÓN : POSTRE DE KINWA CON YOGURT

1. Ingredientes. Kinwa pelada, Azúcar o miel, Yoghurt, También puede ser reemplazado por leche
2. Como se Prepara; Se lava la kinwa que ya esta pelada, se cuele y luego se pone a coser con azúcar con bastante agua para la preparación de jugos. La cocción se realizó echando agua hervida y luego de comenzar a hervir estuvo lista en 7 a 8 minutos. Luego se cuele, se deja enfriar y se mezcla con el yogurt agregando azúcar si corresponde.

PREPARACIÓN. JUGO DE KINWA CON ZANAHORIA Y MIEL

1. Ingredientes. 3 zanahorias, Kinwa (2 tazas), Agua en que se ha cocido la kinwa.
2. Como se prepara. Se lava la Kinwa, se coloca en una olla con unos 3 a 4 litros de agua y luego una vez cocida la kinwa se cuele el agua y se deja enfriar. Se raya la zanahoria y luego en una licuadora se mezcla con el jugo de la kinwa. Se agrega miel a gusto y se sirve en remplazo de jugos químicos o bebidas.

LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

El derecho a producir nuestros alimentos para avanzar hacia la autonomía territorial.

Juan Alfonso Sepúlveda Alcamañ

Ing. Agrónomo Magíster (c) Desarrollo Rural y Agricultura Sustentable

1. RECUPERANDO NUESTRA HISTORIA, PRIMER PASO HACIA LA SOBERANÍA¹

Yo también alcance a comer el Piskü de peumo y por esa misma razón creo que la vida era más larga... porque la gente comía de la misma naturaleza... Mis abuelitas vivieron 130 y 125 años ... Porque lo consumían era saludable... sano... Porque las comidas llevaban los remedios.. Juana Alcamañ, Adela Huiricán, Malalche 2004)



Los relatos que inician esta declaración es una clara evidencia que el conocimiento y la sabiduría mapuche aún presente en nuestro pueblo constituye en el actual contexto de un mundo y sociedad en crisis un camino para que los pueblos y las actuales culturas reinicien el camino de reconexión con la naturaleza como único salida para un planeta en que sus ecosistemas están en crisis.

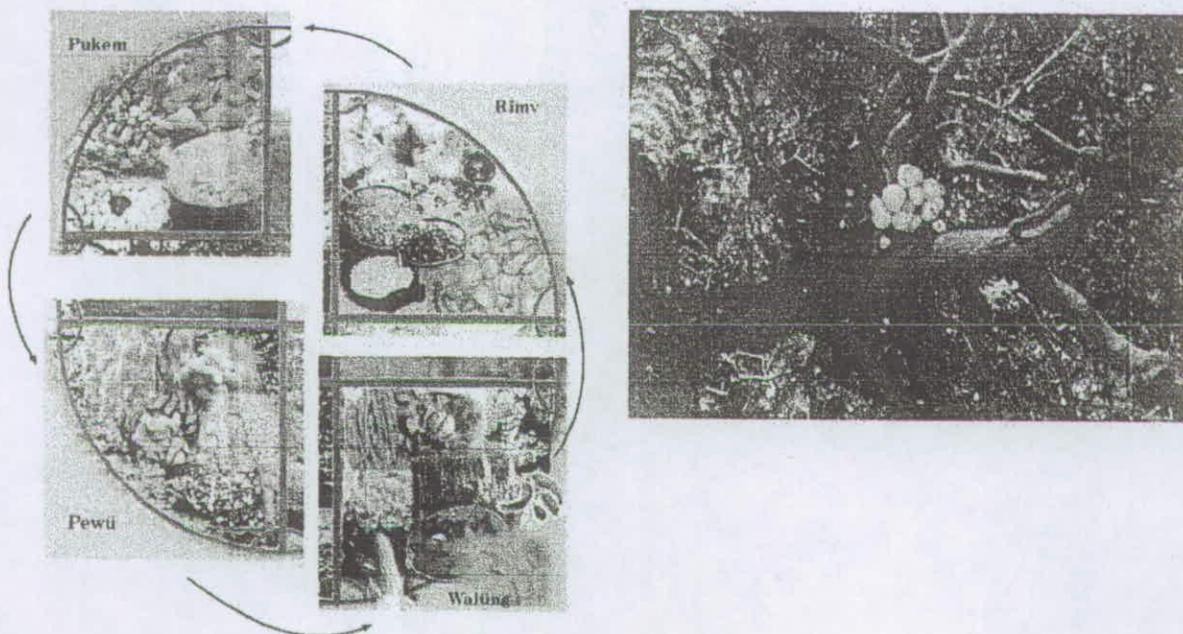
El pueblo mapuche a través de la historia siempre ha vivido sobre la base de la interrelación que existe entre la naturaleza y el hombre poniendo de manifiesto que el origen de la vida se fundamenta en la tierra como un principio sagrado. Esta visión se expresa también en sus sistemas alimentarios donde la existencia de diversos hábitats ecológicos, tanto en espacios domésticos como silvestres ha permitido que se desarrolle diversas formas de provisión de los alimentos, que hacen posible el Kúme mogen. Así, el uso diverso de estrategias en sus sistemas alimentarios ha permitido también en una estrecha interdependencia la creación de sistemas de conocimiento culinarios cuyos saberes ricos en diversidad de expresiones son una respuesta a las diferentes necesidades, costumbres y gustos de cada expresión cultural de acuerdo a su entorno ecológico natural, sea este de cordillera, cerca del mar o zonas de valle. Por lo tanto la biodiversidad de semillas y plantas presentes en agro ecosistemas así como también semillas y plantas de los bosques y otros espacios naturales han contribuido a que diversidad cultural y la biodiversidad se exprese en esa interdependencia hombre naturaleza en una relación de reciprocidad y respeto. La existencia de una dieta con productos alimentarios provenientes tanto de sistemas cultivados y silvestres de recolección, es una expresión de vida de la familia mapuche y su interdependencia con un uso sustentable de la naturaleza.

¹Juan Sepúlveda Alcamañ ; Trabajo de Investigación participativa desarrollado en comunidades Mapuche de Lumaco.

En la actualidad, a pesar de un eminente abandono, muchos recursos, principalmente vegetales silvestres, provenientes de especies nativas existen en los agroecosistemas mapuches los cuales tuvieron y tienen un uso alimentario fundamental pues combina la incorporación de plantas con valor nutricional y otras con valor medicinal.

Por ello, son cada vez más urgentes que dentro de las organizaciones territoriales se levanten declaraciones políticas que contribuyan a que la soberanía alimentaria sea uno de los procesos autogestionados a nivel del territorio, como una **CONDICION** fundamental para la reconstrucción autónoma del territorio.

2. RESTAURAR NUESTROS VÍNCULOS CON EL MAPU EL SEGUNDO PASO HACIA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.



Uno de los aspectos relevantes expresados en el mapuche kimün es la comprensión y descodificación entre el idioma de la tierra y naturaleza, es decir el conocimiento y comprensión del sistema de comunicación de todos los elementos que conforman la naturaleza. Naturalmente lo anterior, permitió descodificar y comprender los movimientos y alteraciones de la naturaleza, los cuales determinan los cambios climáticos y las etapas del año. En este contexto, la alimentación en el pueblo mapuche tiene referencia respecto a las distintas etapas del año, que corresponden a un ciclo de vida de la naturaleza: y que se renuevan en el Pukem, período en que se inicia en el we xipantu en que se realizan ceremonias con el objeto de renovar fortalecer y adquirir compromisos de parientes amistades y principalmente con su Ngünechen.

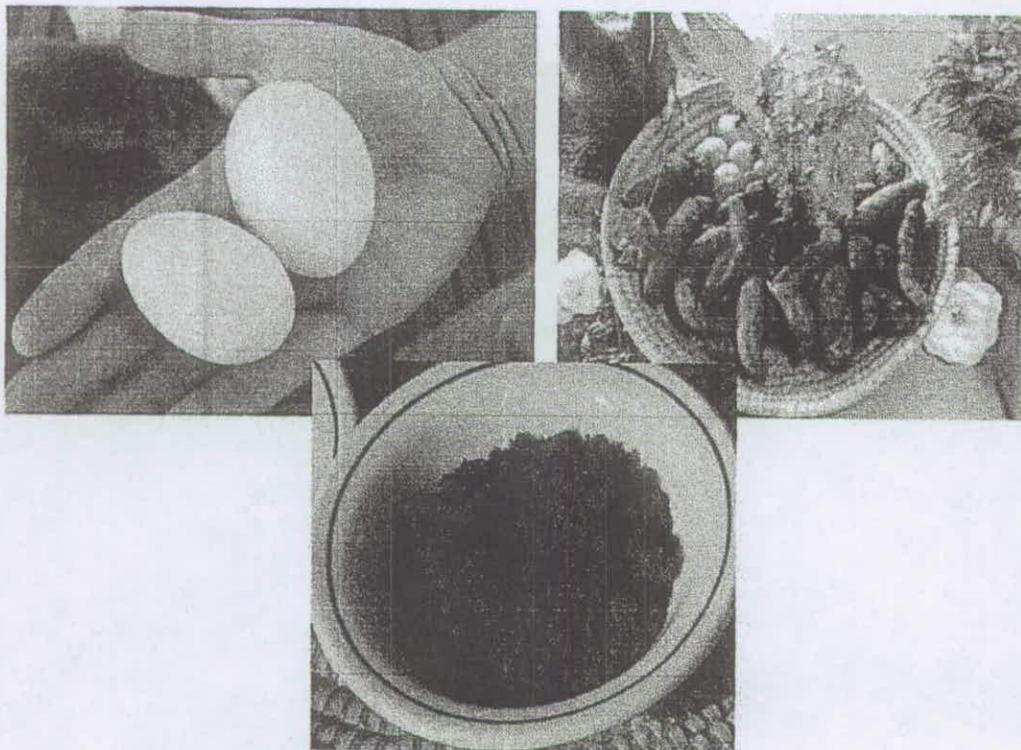
Así, entonces los períodos del ciclo natural que se constituyó en el calendario mapuche identifica las siguientes etapas; El PUKEM corresponde al tiempo de lluvia, El PEWN, corresponde al tiempo de brotes, El WALVG es el tiempo de abundancia y finalmente el RIMVGEN, que corresponde al tiempo de rastrojos. En cada uno de los ciclos se expresa una alimentación característica que combina productos cultivados y silvestres. En el Pukem, que es el tiempo de lluvias, durante este período la alimentación diversa destaca las Sopaipillas, Mültrün, purés de legumbres, millokín, cerdo ahumado, cazuela de gallina, pisku y korri dependiendo de cuan abundante hayan resultado las cosechas el año. En el Pewü, que corresponde a los tiempo de brotes tiene directa relación con el Nguillatün ceremonia que se realiza para pedir y para agradecer. Esta es la ceremonia religiosa colectiva más grande e importante que realiza el pueblo mapuche, es el encuentro y contacto con las fuerzas y el espíritu del bien y de los antepasados; es el reforzamiento del concepto del

hombre con su propio mundo. En esta estación se comen habas, arvejas en vaina, digüeñe, nalca, hierbas del campo (yuyos, cuye, vinagrillo, romaza cardo), hortalizas verdes y primores de papas y legumbres. En el Walüng, tiempo de cosecha o de abundancia. Es tiempo de cordero asado o en guiso, porotos verdes, variedades de porotos granados y secos, chícharos, garbanzos, lentejas, recolección de frutos silvestres como los chupones del bosque, zarzaparrilla, michay, boldo, maqui y avellanas también se hace la harina nueva de trigo, chuchoca de maíz se cosechan choclos tomates, ajíes, deliciosas arvejas sin hilo, chícha de manzana dulce, de arvejas, muday de trigo, de kinwa y mote. Por su parte en el Rimü, tiempo de rastrojo o también de descanso corresponde al otoño, periodo en se realiza el Kamarikun ceremonia religiosa colectiva de gratitud y de petición. Durante este periodo abundan las papas en diversas preparaciones, porotos arvejas chícharos, panes dulces, brotes de kila del monte, changles, gargales, murta y membrillos, kinwa entre otros..

En síntesis en la cosmovisión mapuche existe un sistema de conocimiento que dialoga de una manera armónica y equilibrada con la naturaleza y que hoy desde sus principios y estrategias siguen vigente para avanzar a un control y gestión territorial desde la recuperación y manejo de la biodiversidad, que tiene como eje la alimentación en sus diferentes ciclos. Para ello, se 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 que a pesar de los avances tecnológicos la pobreza sigue presente.

3. TERCER PASO ES RECUPERAR LOS ALIMENTOS QUE NOS DAN IDENTIDAD PERMITE MANTENER LOS PILARES DE NUESTRAS CULTURAS Y LA SOBERANÍA COMO PUEBLO.

La SOBERANÍA ALIMENTARIA es el DERECHO de los países y los pueblos a definir sus propias políticas agrarias, de ALIMENTACIÓN, de tierras, de empleo, pesqueras, de forma que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas para cada pueblo. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a producirlos. A utilizar sus conocimientos para la producción, elaboración y formas diversas de preparación usando tecnologías respetuosas a nuestros principios y a la naturaleza, de manera que sea una expresión de nuestra cultura, identidad y autonomía.



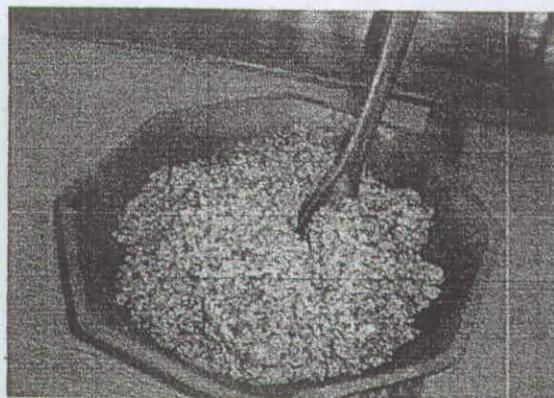
En la actualidad, el uso restringido e intensivo de algunos recursos del bosque nativo contrasta con el uso diversificado que hicieron de él las culturas tradicionales. Los indígenas en especial los mapuches han logrado transmitir muy poco de los usos diversos de la flora nativa a sus propias generaciones y también a los chilenos modernos. Ello, debido principalmente a que estas especies han sido reemplazadas por especies y/o productos traídos y perfeccionados genéticamente en Europa. A esta situación de deterioro de los sistemas alimentarios del pueblo mapuche caracterizados por una conexión entre producción de agro ecosistemas y ecosistemas naturales se suma la actual crisis alimentaria de la humanidad que sufren los pueblos debido a inequidad en la distribución de los alimentos pero fundamentalmente porque la alimentación en el planeta se ha 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 incluyen no solo granos sino además plantas, tubérculos, hongos y usos diversos de partes vegetativas de plantas.

Frente a estas condicionantes, en el actual escenario de globalización surge la necesidad de modificar los actuales patrones de alimentación reactivando las formas de uso e interacción de las culturas locales que constituyen en el contexto actual una reactivación de la diversidad autonomía e identidad de nuestra alimentación. Es en este proceso de reactivación donde las estrategias de los sistemas alimentarios del pueblo mapuche tienen una plena vigencia puesto que sus bases están fundadas en las tradiciones y conocimiento, recuperando los significados de transformar los alimentos y de disfrutar de ellos en fiestas, rituales y actos cotidianos.

Los productos con identidad representan la unidad de los productores, consumidores, cocineros, artesanos del mundo frente a los degradantes efectos de la cultura industrial y de la comida rápida que estandariza sabores y olores y homogeniza el gusto, el olfato y encierra a las personas en la velocidad de la vida diaria. Pero lo más significativo es que los productos con identidad representan el respeto por la naturaleza, por los productores y las culturas locales, por la producción artesanal y cuidado del medio natural. También pueden ser concebidos como uno de los caminos que los productores especialmente agricultores pescadores y recolectores han trazado para mantener su soberanía alimentaria, aquella que reconoce el derecho de los pueblos definir sus propios modos de producción, de elaboración y de intercambio de sus alimentos. *La Soberanía alimentaria es un planteamiento que expresa la recuperación de un derecho de los pueblos para la definición de sus estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimento, respetando sus propias culturas y la diversidad de expresiones de indígenas, campesinos y pescadores en la producción sustentable, preparación y consumo de sus productos de la tierra, los bosques y el mar.*

4. SON NECESARIOS LOS ACUERDOS ENTRE PRODUCTORES DE ALIMENTOS ES EL CUARTO PASO

Una de las ironías de nuestro mundo actual es que los alimentos y otros productos agrícolas fluyen desde zonas de hambre y necesidades básicas insatisfechas hacia zonas donde se concentra el dinero, en los países industrializados, este mismo hecho provoca también la degradación ambiental. Esta situación es la que ha generado el rechazo mayoritario de los agricultores y agricultoras en el mundo y que ha instalado el concepto de soberanía alimentaria como un derecho y a la vez como un deber de los agricultores: de producir alimentos sanos de acuerdo con sus propias definiciones éticas respecto de la relación con la tierra y la naturaleza y con sus comunidades.



La definición de procesos, productivos sustentables, respetuosos de la naturaleza y de las generaciones venideras, los procesos de transformación y de procesamiento local de base artesanal, descentralizada, diversa y saludable y los procesos de intercambio entre pueblos, comunidades y organizaciones requieren implementarse a través de acuerdos "interlocalidades" a distintas escalas.

De este modo la soberanía alimentaria en el proceso de reconstrucción de los territorios mapuches se plantea como un desafío que requiere de una urgente necesidad para la restauración de los ecosistemas no solo como una necesidad ambiental sino como algo más profundo. Ello, tiene que ver con la necesidad de que el conocimiento aún presente puede poner mediante la vivencia cotidiana, la comida y la ritualidad la reconexión necesaria para la revitalización del Kūme moegen.

EL CAMINO DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA PARA TERRITORIOS AUTÓNOMOS

1. Dando prioridad a la producción de nuestros alimentos . Basados en el conocimiento propio de nuestra cultura y las potencialidades de nuestros ecosistemas
2. Desarrollando producción para mercados domésticos y locales. Fomentando en las explotaciones campesinas y familiares el uso de toda la diversidad alimentaria cultivada y silvestre.
3. Recuperando y protegiendo nuestras semillas. Ellas son la base de la alimentación y de la vida misma, pues representan nuestra autonomía.

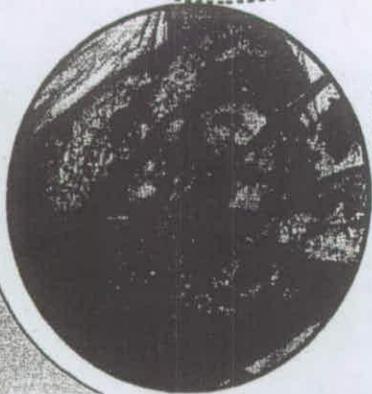


Xafkintu; comunidad pantano, Lumako

4. Reconociendo y revalorando el papel de las familias en especial de la mujer. Como protectora y conservadora del patrimonio cultural
5. Controlando por parte de las comunidades los recursos productivos y usos respetuosos de la condición de la naturaleza. Porque desde nuestros principios mapuche se considera como un elemento vivo.
6. Apoyando los derechos al acceso a la tierra, al agua, a los bosques y a la pesca. Incluyendo otros recursos productivos a través de una redistribución equilibrada y justa
7. Creando conocimiento propio sobre nuestros productos y alimentos. Esto permite que nuestros alimentos y conocimiento debe desarrollarse para ampliar la diversidad de formas de uso para la actual realidad y contexto que estamos viviendo.

3. Preparaciones Familiares

Cuide éstas recetas y difúndalas



TORTILLA DE VERDURAS CON KINWA

1. Ingredientes: Kinwa 1 taza, huevos, verduras verdes diversas como acelga, perejil, idealmente también espinaca y ajíños suaves.
2. Como se prepara. Se lava bien la kinwa, se pican las verduras y luego se mezclan las verduras con la kinwa y los huevos. Se bate hasta formar una pasta, luego se fríe en aceite bien caliente. Esta tortilla no lleva harina.

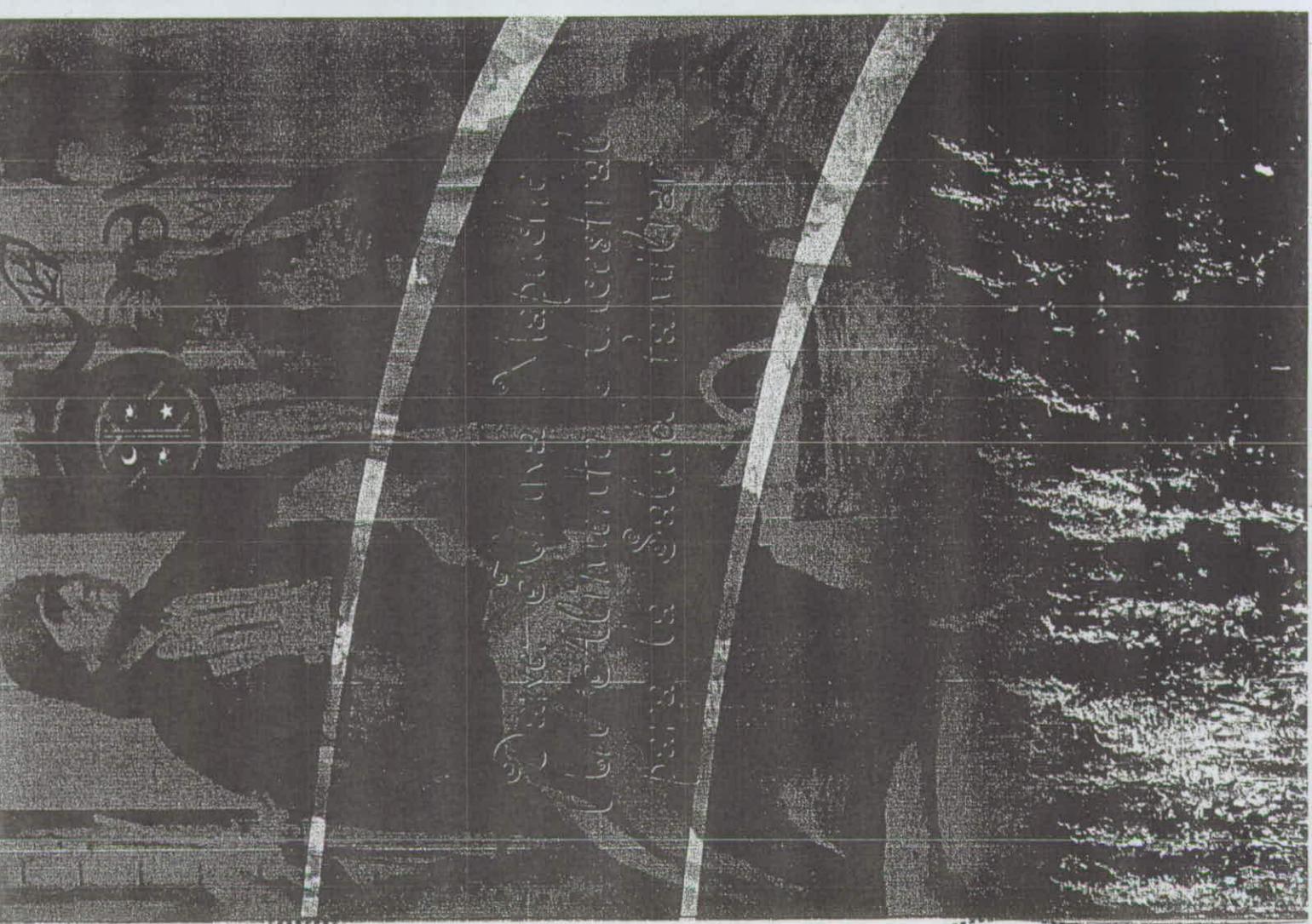


GRANEADO DE KINWA

1. Ingredientes: Kinwa, zanahoria, morrón, cebolla, perejil, espinaca, acelga, chalota, verduras surtidas.
2. Como se prepara. En la misma olla que se prepara el arroz se colocan todas las verduras a freír para darle un sañochado. Se lava la kinwa con unas 2 a 3 aguas, se cuele y se agrega a la olla junto a las verduras. Se agrega una taza de agua por cada taza de kinwa y se deja cocinando a fuego lento. Se puede servir con carne, huevo o ensaladas.
Cada taza de kinwa alcanza para 3 a 4 personas.

PAN INTEGRAL CON KINWA

1. Ingredientes: 1 taza de Kinwa, 250 gr afrechillo, 1 kg. Harina cruda, 1 pan de Levadura, ¼ de margarina o manteca sal.
2. Como se prepara.
Se coloca la harina cruda de la misma manera que se prepara el pan, se le agrega el afrechillo, la levadura, margarina y la sal con el agua. Se le da un sañochado a la kinwa o se pasa por un agua hirviendo en un colador. Luego se agrega a la masa para que se incorpore mientras se hace el amasado. Se debe sobar lo suficiente hasta que quede blanda la masa. Se cortan los pedazos para hacer los panes y se deja un tiempo de reposo. Luego se procede a hornear.



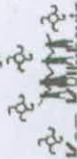
Proyecto de una Alameda
Cura de Alhambra y Universidad
para la Salud Familiar



GOBIERNO DE CHILE



CEISUR



Héctor Marín (Fono 09-4249741)
Corporación Kom kulluhayin
Comuna de Villarrica

Contacto:
Santiago Huenchufir
(Fono 08-6281603)
Asociación Nankuchew
Comuna de Lumaco

La Kinwa Mapuche:

Recuperación de un cultivo
para la alimentación.

Juan Sepúlveda A.

Max Thomet I.

Patricia Palazuelos F.

Miguel Angel Mujica S.



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
Y PESQUERÍA



CER
CENTRO DE INVESTIGACIONES
AGROPECUARIAS Y FORESTALES



CEISUR
CENTRO DE INVESTIGACIONES
AGROPECUARIAS Y FORESTALES



