



UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGÍA
MAGÍSTER EN INVESTIGACIÓN SOCIAL Y DESARROLLO

**NUTRICIÓN CIENTÍFICA Y PATRIMONIO ALIMENTARIO EN CHILE:
CONTRIBUCIONES PARA UN ENCUENTRO INTERDISCIPLINAR
EN TORNO A LAS ALGAS EN EL CENTRO SUR DE CHILE**

POR: JOHANNA ISABEL AEDO BUSTOS

Tesis presentada a la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Concepción
para optar al grado de Magíster en Investigación Social y Desarrollo

DOCENTE GUÍA: DRA. NOELIA GABRIELA CARRASCO HENRÍQUEZ

20 de julio de 2023

Concepción, Chile

Tesis realizada en el marco del desarrollo del proyecto Anillo de Investigación, Ciencia y Tecnología ACT210037-2022 “Laboratorios de Codiseño para el cambio climático: gobernanza y cuidado de los bienes comunes en zonas costeras en el centro-sur de Chile”

AGRADECIMIENTOS

A las comunidades costeras de la comuna de Lebu, por su recibimiento y colaboración.

A mi madre, Bastian y Maqui por su apoyo incondicional.

A Noelia por su guía y orientación.

Al equipo del proyecto Anillo 210037 “Laboratorios de Codiseño para el cambio climático” y del Fondecyt 1221641 “Diálogo Intercientífico en Zonas Costeras”, por mostrarme cómo se ve la interdisciplina en terreno.

TABLA DE CONTENIDO

N° página

AGRADECIMIENTOS	ii
TABLA DE CONTENIDO	iii
ÍNDICE DE TABLAS	v
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	v
RESUMEN	vi
1.- INTRODUCCIÓN	1
2.- PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA	3
3.- MARCO REFERENCIAL	6
3.1 Patrimonio Alimentario, Patrimonio Inmaterial	7
3.1.1 Patrimonio Alimentario como Herencia	9
3.1.2 Patrimonio Alimentario como “Lo Originario y Rural”	10
3.2 Actores Involucrados	12
3.3 Objetivos de la Patrimonialización	14
3.3.1 Patrimonio para No Olvidar	14
3.3.2 Patrimonio para Activar Turismo y Economía	15
3.4 Nutrición y Patrimonio Alimentario	16
3.4.1 Patrimonio Alimentario y Alimentación Saludable	16
3.4.2 Nutrición en el Patrimonio Alimentario Chileno	18
4.- DISEÑO METODOLÓGICO	20
4.1 Introducción	20
4.2 Objeto Delimitado	20
4.3 Objetivos	21
4.4 Diseño y Estrategia	21
4.5 Muestra	22
4.6 Técnicas de Levantamiento de Información	26
4.7 Técnicas de Análisis de Datos	27
5.- PRESENTACIÓN y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	29
5.1 Relaciones entre Nutrición Científica y Patrimonio Alimentario a la luz de los materiales y fuentes analizadas	29
5.1.1 Contenido nutricional como valor intrínseco de las algas	29
5.1.1.1 Lechuga de Mar	32
5.1.1.2 Luche	33

5.1.1.3 Cochayuyo	34
5.1.2 Beneficios para la salud	37
5.2 Componentes de la nutrición científica con valor patrimonial reconocidos por actores claves	39
5.2.1 Nutrición Científica con valor patrimonial	40
5.2.1.1 Composición Nutricional	40
5.2.1.2 Beneficios para la salud	41
5.2.2 Ventajas nutricionales y valor patrimonial	42
5.2.3 Desventajas nutricionales y procesos de patrimonialización alimentaria ...	43
5.2.4 La ciencia en contra	44
5.3 Caracterización de los aportes de la Nutrición Científica a los procesos de patrimonialización de la alimentación en base a algas en el centro sur de Chile	45
5.3.1 La Nutrición Científica es conocida	46
5.3.2 La Nutrición Científica se enfoca en la salud, pero ¿cuál salud?	48
5.3.3 La cara local en los procesos de patrimonialización y en la construcción del paradigma hegemónico de alimentación saludable	50
6.- CONCLUSIONES	55
7.- REFERENCIAS	60
ANEXOS	68
Modelos consentimientos informados	68
Ficha de Transcripción de textos	71
Ficha de Transcripción de videos	73
Pauta de entrevista semiestructurada expertos territoriales	75
Pauta de entrevista semiestructurada expertos académicos	75
Transcripción de entrevistas a expertos territoriales	76
Transcripción de entrevistas a expertos académicos	86

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Muestra documental analizada	22
Tabla 2. Caracterización de los entrevistados	24
Tabla 3. Actividades en que se realizó observación participante	24
Tabla 4. Codificación de textos	26
Tabla 5. Codificación de videos	26
Tabla 6. Calendario de recolección	50

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Lechuga de Mar	32
Ilustración 2. Alguera	33
Ilustración 3. Luche	34
Ilustración 4. Cochayuyo	35
Ilustración 5. Familia recolectora	36
Ilustración 6. Luga	51
Ilustración 7. Recolectores de orilla	52
Ilustración 8. Comunes identificados	53
Ilustración 9. Recolectores de orilla, Playa Quiapo	54

RESUMEN

La presente tesis desarrolla una investigación de tipo descriptivo con un enfoque de investigación social, de tipo transversal, que tiene por objetivo caracterizar los usos de la nutrición en la descripción y promoción del patrimonio alimentario en Chile. En lo específico, se adentra en el caso de las algas, a través del análisis de registros escritos, audiovisuales y testimonios de actores claves.

La alimentación es un proceso complejo que abarca dimensiones simbólicas, culturales, económicas y biológicas, entre muchas otras por lo que es un objeto de estudio que requiere una mirada interdisciplinar. En el ámbito cultural el patrimonio alimentario se encuentra considerado dentro del patrimonio cultural inmaterial definido por la UNESCO. A su vez, ha surgido como una forma de herencia del pasado, y como una manera de realzar una identidad asociada a lo originario y rural. Los actores involucrados en su definición pueden provenir de ámbitos de la sociedad relacionados con la institucionalidad hegemónica o con las comunidades y territorios locales, ambos con intereses diferentes, lo que puede provocar tensiones y negociaciones en lo que se considera patrimonio.

Las algas han formado parte importante en el desarrollo de la cultura de las comunidades costeras de Chile, conformando tanto un recurso económico como un alimento central en su nutrición. Si bien hay varios motivos por los que las algas pueden ser consideradas patrimonio, ya sea como forma de memoria, o como una estrategia turística, esta tesis busca explicar motivos relacionados con la Nutrición Científica, debido a la alta calidad nutricional que se ha descrito de ellas. La información recabada se sometió a un análisis de contenido, el que arrojó como resultado que la ciencia de la nutrición no ha tenido participación en la conformación del patrimonio alimentario chileno en base a algas, sin embargo, es utilizado como argumento frecuentemente tanto en los registros analizados, como en las entrevistas realizadas, por lo que se evidencia la necesidad de abordajes interdisciplinarios en la investigación en torno al patrimonio alimentario.

Palabras claves: algas, interdisciplina, nutrición científica, patrimonialización, patrimonio alimentario

ABSTRACT

This thesis develops descriptive research with a cross-sectional social research approach, which aims to characterize the uses of nutrition in the description and promotion of food heritage in Chile. Specifically, it delves into the case of algae, through the analysis of written and audiovisual records and testimonies from key actors.

Food is a complex process that encompasses symbolic, cultural, economic and biological dimensions, among many others, which is why it is an object of study that requires an interdisciplinary perspective. In the cultural field, food heritage is considered within the intangible cultural heritage defined by UNESCO. At the same time, it has emerged as a form of inheritance from the past, and as a way to enhance an identity associated with original and rural. The actors involved in its definition may come from spheres of society related to the hegemonic institutional framework or to local communities and territories, both with different interests, which may cause tensions and negotiations in what is considered heritage.

Algae have played an important part in the development of the culture of Chilean coastal communities, forming both an economic resource and a central food in their nutrition. Although there are several reasons why algae can be considered heritage, either as a form of memory, or as a tourist strategy, this thesis seeks to explain reasons related to Scientific Nutrition, due to the high nutritional quality that has been described of them. The information collected was subjected to a content analysis, which showed as a result that nutrition science has not participated in the conformation of the Chilean food heritage based on algae, however, it is frequently used as an argument both in the records analyzed and, in the interviews carried out, which is why the need for interdisciplinary approaches in research on food heritage is evident.

1.- INTRODUCCIÓN

En la actual definición de patrimonio alimentario chileno en base a algas, no hay antecedentes de investigaciones que busquen caracterizar el papel de la nutrición científica en los argumentos utilizados para iniciar procesos de activación patrimonial en torno a estos productos. Por ello se plantea como un desafío el poder incorporar una mirada interdisciplinar en el análisis de este estudio, además de presentarse como una tesis que sirva de antecedente para futuras investigaciones en torno a las algas, su valor cultural y el cómo diversas disciplinas pueden contribuir a comprender mejor ese valor.

En la primera parte, se presenta el problema de investigación, en torno a las conceptualizaciones de nutrición científica, patrimonio alimentario, y alimentación saludable, para luego dar pie al marco referencial, en el que se exploran las definiciones de patrimonio alimentario, los objetivos por lo que se inicia un proceso de activación patrimonial y los actores involucrados en ello.

A continuación, se detalla el diseño metodológico que utilizó esta tesis. El objetivo de esta investigación fue comprender el lugar de la nutrición como conocimiento científico en los procesos de patrimonialización de la alimentación en base a algas en el centro sur de Chile. Para ello, se realizó un estudio de tipo descriptivo con un enfoque de investigación social, de tipo transversal, por medio del análisis de contenido de fuentes bibliográficas, audiovisuales y entrevistas de actores claves.

En una primera etapa, se realizó la búsqueda de los registros de patrimonio alimentario en base a algas, ya sea en textos y videos, realizados en las últimas dos décadas, para examinar la relación entre nutrición científica y patrimonio alimentario. En una segunda etapa, se realizaron entrevistas a expertos territoriales y expertos académicos, para describir los componentes de la nutrición científica y de valor patrimonial reconocidos por actores claves en torno a los procesos de activación patrimonial alimentaria de las algas en el centro sur de Chile. Por último, ambos hallazgos se sometieron a análisis de contenido, con el objetivo de caracterizar los aportes de la nutrición científica a los procesos de patrimonialización de la alimentación en base a algas en el centro sur de Chile.

Posteriormente, en esta tesis se encuentran expuestos los resultados obtenidos, los cuales fueron divididos en tres capítulos que fueron organizados por cada objetivo específico

propuesto. En un último apartado, se plantean las principales conclusiones del estudio, su relevancia y limitaciones, así como otras investigaciones que se podrían derivar de esta.

2.- PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA

La principal motivación para realizar esta investigación es aportar a los estudios de la alimentación desde una perspectiva amplia y transdisciplinar, explorando sus relaciones tanto con el ámbito de la nutrición científica como con el ámbito del patrimonio alimentario y su dimensión simbólica.

La comprensión de la nutrición como ciencia ha tenido una evolución a lo largo de los años. Si bien existen trabajos de antigua data que exploran la importancia de los alimentos en el ser humano, como los de Hipócrates o Petreus Hispanus (Cirilo, 2010), podemos decir que la nutrición es una ciencia relativamente “joven”. Existe como tal hace dos siglos, gracias a las investigaciones de Lavosier hacia finales del siglo XVIII quien, al comparar la respiración de los animales y el proceso de la combustión, determinó que los alimentos son combustibles. Es decir, cuando se oxidan en el cuerpo, pueden proporcionar la energía necesaria para su sustento (Bascuñán, 2008), y gracias a estos hallazgos, comúnmente se le llama “el padre de la nutrición”. Ya en el siglo XIX se realizan estudios sobre la energía, las proteínas y las vitaminas, y durante el rápido desarrollo tecnológico del siglo XX se establece firmemente la relación entre salud y nutrición. En este período surgen los principales lugares de estudio de la disciplina (Bascuñán 2008; Cirilo, 2010; López, 2020), los que hasta ahora han sido (mencionar los lugares, mencionar la situación de la nutrición como ciencia en América Latina).

Actualmente, la nutrición es entendida como el conjunto de procesos a través de los cuales los seres vivos, en este caso, el ser humano ingiere, transforma y utiliza los nutrientes y otras sustancias que obtiene de los alimentos, con el fin de obtener energía y lograr regular los distintos procesos metabólicos del organismo (Cervera, 2004; Quintero de Rivas et al., 2012). Lo anterior, aun cuando se circunscribe a un proceso netamente biológico, está en constante evolución y discusión, ya que el contexto en el que se producen todos estos procesos metabólicos también impacta en cómo se llevan a cabo, y dicho contexto necesita de una mirada más amplia (Quintero de Rivas et al., 2012; López, 2020). En palabras de Macias et al, la nutrición es hoy “una ciencia multidisciplinaria y de gran complejidad” (2009).

Por otra parte, el Patrimonio Alimentario ha surgido como una nueva forma de concebir las prácticas asociadas a la alimentación y, a su vez, como una estrategia que busca resguardarlas por distintos motivos. En la actualidad, existen diversas iniciativas que

trabajan para proteger a las comidas entendidas como manifestación cultural, desde variados actores, como la Convención para la Salvaguarda y Patrimonio Cultural de la Humanidad por parte de la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura), pasando por las distintas formas de rescate nacional en los países, hasta iniciativas que cuentan con la participación de representantes territoriales, o actores claves relacionados directamente con la producción y elaboración de alimentos y preparaciones tradicionales, cada una con sus énfasis e intereses complementarios al rescate de la comida como expresión cultural.

En Chile, según la *Encuesta Nacional de Consumo Alimentario*, sólo el 5% de la población posee hábitos alimenticios que pueden clasificarse dentro de una alimentación saludable, mientras que el 95% restante requiere cambios en su alimentación para alcanzar los criterios de saludable (Ministerio de Salud Chile [MINSAL], 2014, p. 22). Esta realidad se ha ido exacerbando con el tiempo, especialmente en los últimos años, por lo que han surgido distintas iniciativas desde organismos gubernamentales y la sociedad civil que apuntan a generar estrategias para intentar abordar esta problemática a través de la promoción de una alimentación saludable como pilar fundamental. No obstante, el concepto de alimentación saludable ha adquirido diversos significados para la población, generando un entramado en el que se excluyen e incluyen distintos alimentos. En esta gama encontramos desde los denominados “superalimentos”, los que hacen bien y los que no, hasta variados regímenes alimentarios o preparaciones, que son promovidas por la industria alimentaria e, inclusive, por figuras públicas en los medios de comunicación y redes sociales, generando una mayor desinformación.

El patrimonio alimentario de Chile y todo lo que engloba en torno a saberes locales y tradiciones, no siempre se asocia a la alimentación saludable que es promovida masivamente, lo que provoca que la población destine muchos recursos al consumo de alimentos que se publicitan como saludables, o peor aún, que simplemente decaigan en esfuerzos al considerar que la alimentación saludable es muy costosa, ya que los productos que poseen un marketing de “saludable” adquieren otro estatus.

En este contexto, las algas ocupan un lugar particular, ya que son alimentos que tienen una alta calidad nutricional, con buenos aportes de proteínas, fibra, vitaminas y minerales (Ortiz, 2006; Ródenas, 2003), y que, además, se encuentran ampliamente distribuidas a lo largo

de la costa chilena. Junto con ello, se ha descrito su importancia histórica en el devenir de los habitantes de comunidades costeras (Araos, 2015; Donoso, 2016; Araos, 2018), y se ha reconocido su importancia patrimonial en diversos registros de patrimonio alimentario.

Al ser el patrimonio cultural un fenómeno complejo, se puede abordar con una diversidad de enfoques, ya que muchas disciplinas se relacionan con este fenómeno, por lo que también hay muchos métodos para trabajarlo (Ibarra, 2013). Por ello, el trabajo interdisciplinar se ha planteado como una estrategia útil en este ámbito. La interdisciplina es el trabajo integrado de varias disciplinas, lo que demanda un marco conceptual y metodologías de común acuerdo que puedan ser trabajadas por investigadores provenientes de distintas disciplinas (Paoli Bolio, 2019). En el caso del fenómeno empírico de la patrimonialización de las algas, también existen diversas dimensiones que operan en esos procesos, por lo que se plantea una aproximación interdisciplinar que permita incorporar las Ciencias Sociales y la Nutrición Científica en el Patrimonio Alimentario en base a algas.

Es de interés en esta investigación abordar el tema de la patrimonialización de la alimentación, de alimentos o cocinas relativas a las algas, y su relación con la ciencia de la nutrición a través de las siguientes preguntas: ¿es posible pensar en un papel definido para las ciencias de la nutrición en el marco de procesos de patrimonialización de la alimentación, de alimentos o comidas en base a algas?, ¿qué relaciones existen, si es que las hay, entre la nutrición y los procesos de patrimonialización de la alimentación en torno a las algas en el centro sur de Chile?, ¿es posible que el Patrimonio Alimentario sea saludable, y pueda permanecer inmutable en el tiempo o, quizás, debe adecuarse a las necesidades de las nuevas generaciones y abrir paso a nuevas rutas en la búsqueda de acercar este patrimonio a las personas, de manera que sea más cercano y habitual para las nuevas generaciones?

3.- MARCO REFERENCIAL

La intención de este marco referencial es abordar los temas relacionados con la dimensión cultural de la nutrición y las paradojas que conllevan los procesos de patrimonialización de alimentos y alimentación, y a su vez explorar las posibilidades de incorporación de otras áreas del conocimiento en su definición. Para ello, nos guiaremos por una discusión organizada en 4 subapartados: 1) qué es el patrimonio alimentario 2) quiénes definen lo que es patrimonio alimentario 3) con qué fines se patrimonializa la alimentación 4) nutrición y patrimonio alimentario.

En general, cuando hablamos de patrimonio nos encontramos con temas relacionados a lo arquitectónico, a lo monumental y al mismo tiempo, al pasado, a algo que de alguna forma es parte de la historia y que debe ser rescatado para su revalorización. Sin embargo, actualmente en la bibliografía cada vez es más común encontrar un cambio en la concepción de patrimonio como algo vivo, vigente, algo que tiene un valor histórico, sí, pero que también posee la potencialidad de generar nuevas interpretaciones de identidad para un grupo social en el presente y hacia el futuro.

Al referirnos a patrimonio alimentario, ya estamos refiriéndonos a algo específico sobre nuestra identidad, pero al mismo tiempo tenemos que reconocer que el tema alimentario es un hecho social en el cual confluyen muchas dimensiones. En primer lugar, la necesidad básica que tenemos para poder vivir, de nutrirnos. Esta sola necesidad, se ve cruzada con aspectos relacionados con lo biológico, lo geográfico, o lo cultural, ya que los requerimientos nutricionales variarán dependiendo de estos y algunos otros factores. Otra dimensión que podemos considerar en directa relación es la economía, ya que para poder ejercer nuestro derecho a la alimentación debe haber una serie de intercambios económicos y monetarios. Además de todo lo anterior, la práctica de la alimentación se da en estrecha interacción con lo emocional y distintos tipos de lazos sociales, culturales y afectivos.

Así como diversos son los ámbitos de la alimentación, también lo serán las razones por las que se activan procesos de patrimonialización en torno a una práctica alimentaria, una preparación o un alimento, ya que diversos actores buscarán destacar uno u otro aspecto que consideran necesario de relevar y cuidar. En general, se puede decir que cuando los actores provienen de un sector hegemónico de la sociedad, las razones por las que se

patrimonializa se relacionan con turismo, economía, salud, e historia. Mientras que cuando hablamos de actores de la sociedad civil, el motor que incentiva la patrimonialización tiene que ver con el rescate y valorización de su cultura a la vez que con aspectos simbólicos que dan identidad social o comunitaria.

3.1 Patrimonio Alimentario, Patrimonio Inmaterial

La palabra “patrimonio” viene del latín *patrimonium*, que se compone de 2 elementos: “*pater*” para referirse al jefe de familia, y “*monium*” entendido como actos referidos a lo religioso y legal (“Radicación de la palabra Patrimonio”, 2020). Etimológicamente hablando, podemos decir que “patrimonio” se refiere a los bienes que se heredan del padre. Por ello no es casual que a todos los bienes –tangibles o intangibles- que como sociedad le hemos dado cierto valor, y que deseamos de alguna manera preservar, le llamemos Patrimonio Cultural. Pero lo anterior acarrea también discusiones y debates inconclusos en nuestra sociedad, ya que el patrimonio es un asunto de gran complejidad. Uno de esos debates tiene relación con qué es lo que se considera patrimonio, ya que la comprensión de lo que abarca el término ha cambiado con el pasar del tiempo. Hasta hace algunos años, el concepto hacía alusión a los monumentos, por lo que podemos decir que tenía una noción relacionada con lo tangible, con lo material. La Convención de 1972 para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural establece qué se considerará como tal:

- los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia,
- los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia,
- los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], 1972, p.2).

Más tarde, se incorporó la idea de patrimonio inmaterial o intangible, lo que implicó varios desafíos para quienes se dedican a estudiar el patrimonio, para quienes trabajan con él, pero también para el aparataje institucional, quienes debieron responder con nuevas conceptualizaciones, normativas y formas de administración acorde a la evolución que fue teniendo el término. Según el Servicio Nacional del Patrimonio, el patrimonio cultural se define como

un conjunto determinado de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores al ser transmitidos, y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a las siguientes. Así, un objeto se transforma en patrimonio o bien cultural, o deja de serlo, mediante un proceso y/o cuando alguien -individuo o colectividad-, afirma su nueva condición. (Servicio Nacional del Patrimonio, s.f.).

Aun cuando en esta definición es posible percibir que se trata de algo perteneciente a un tiempo pasado que se valora en un tiempo presente, la UNESCO (s.f.) reconoce que actualmente el término también puede aludir a expresiones del presente y no exclusivamente a las del pasado. A su vez, también es posible señalar que en esta definición está incorporada la noción de patrimonio intangible, aunque no siempre fue así, lo que podría interpretarse como una apertura hacia el reconocimiento controlado de una pluralidad cultural, porque fue permitiendo que se considerara como patrimonio los conocimientos y prácticas de las sociedades, como la oralidad, las festividades, y las tradiciones culinarias, entre otras. Por ello, se considera como referente hegemónico la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. En ella, la UNESCO define Patrimonio Cultural Inmaterial como

los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (UNESCO, 2003)

Sin embargo, hay voces críticas de este proceso y esta división entre patrimonio material e inmaterial, como Santamarina, quien señala que “la convención establecía una imagen idealista y romántica de las praxis culturales, alejada de los procesos dinámicos de transformación, lucha y resistencia” (Santamarina, 2013). Por eso mismo, es importante tener presente que estas definiciones responden a concepciones oficiales globales, que tienden a ordenar y homogenizar el terreno de las comprensiones nacionales y territoriales con fines de carácter hegemónico, pero que pueden confrontarse con otras construcciones sobre los patrimonios provenientes desde lo local.

Por todo lo anterior, sea material o inmaterial, podemos acordar que lo que se considera patrimonio no es unánime u obvio para todos siempre, así, en el caso de la alimentación se discute permanentemente lo que se considera patrimonio alimentario. También ocurre que lo que consideramos patrimonio ciertamente es el producto de debates y acuerdos para lograr definir qué es y cómo se trabajará en torno a él. Por ello es posible plantear que los procesos relativos a patrimonializar algo involucran luchas de poder entre los distintos actores involucrados (Prats, 2004). A su vez, a través de estas definiciones, los organismos hegemónicos buscan determinar algo como patrimonio por medio del establecimiento de ciertos parámetros, es decir, lleva inherente la idea de “fijar algo” para catalogarlo como patrimonio, de alguna manera volverlo estable para poder conservarlo a través del paso del tiempo, cosa que no siempre se condice con lo que ocurre en la realidad de las sociedades que conviven con estos elementos materiales y simbólicos.

3.1.1 Patrimonio Alimentario Como Herencia

Las definiciones que se han presentado corresponden a concepciones hegemónicas del patrimonio, enfocadas en la herencia y transmisión de costumbres a través de las generaciones. Al entender el patrimonio alimentario como un conjunto de prácticas que son tradicionales y que se transmiten de generación en generación, nos encontramos con la idea del rescate patrimonial, ya que estas prácticas, al ser muy antiguas y enfrentarse a los tiempos modernos, es más frecuente que caigan en el olvido o se encuentren en riesgo de desaparecer. En ese sentido, en las investigaciones sobre Patrimonio Alimentario que siguen esta línea encontramos a autores como Sarmiento et al. (2015), Medina (2017), Gacitúa et al. (2018) y Osorio et al. (2018).

Medina señala que cuando acordamos que algo es patrimonio, entendiendo a éste como

un acuerdo social, es porque consideramos que dicho elemento nos representa como sociedad, y por este motivo deben ser conservados y heredados a las futuras generaciones (Medina, 2017). Esta forma de entender el patrimonio alimentario ha sido usada para estudiar fenómenos asociados a elaboración de alimentos o preparaciones ligadas a zonas más bien rurales, con población mayor, y que se encuentra fuertemente asociada a la identidad de quienes habitan en estos lugares (Gacitúa et al., 2018; Osorio et al., 2018; y Sarmiento et al, 2015), pero que, dadas las características antes mencionadas, son objetivo de estrategias de rescate patrimonial.

En el caso de los tres estudios mencionados, se combinó el uso de técnicas y métodos tanto cualitativos como cuantitativos, de manera tal de obtener aspectos alusivos a la relación del alimento/producto alimenticio con la identidad de un grupo, pueblo o sector; pero a su vez, rescatar aspectos bromatológicos, nutricionales y estadísticos para reforzar la justificación de establecer estrategias de rescate patrimonial, dando como resultados acciones como la elaboración de un Atlas etnográfico gastronómico nutricional interactivo en el caso de Ecuador en el estudio de Sarmiento et al.; una Ruta Turística del Queso en Zacazonapan México en el caso del artículo de Osorio et al; y la Tabla de Composición Nutricional del Chañar, en el caso de Atacama, Chile en la investigación de Gacitúa et al. Estos tres productos, son el resultado de dichas investigaciones las que, en al menos 2 de los 3 casos, se transformaron en insumos concretos para estrategias ligadas al turismo que, como se verá más adelante, es uno de los principales objetivos de porqué se patrimonializa.

Entender el patrimonio alimentario como herencia quiere decir que los aspectos relacionados con la alimentación que nos aportan identidad, ya sea por su forma de producción, elaboración u otras, merecen ser resguardados y conservados de alguna forma, como una manera de valorarlos y así promover su transmisión a lo largo del tiempo.

3.1.2 Patrimonio Alimentario Como “Lo Originario y Rural”

Una segunda concepción teórica identificada sobre el patrimonio alimentario guarda relación con la idea de tradición ligado a una identidad, particularmente aquella que se relaciona con los pueblos indígenas. En esta línea encontramos los trabajos de Aguilera (2019), Aguilera et al. (2017), y Sarmiento Ramírez et al. (2015) quienes han estudiado el fenómeno de la patrimonialización de la alimentación relacionada a los pueblos indígenas. En el caso de Aguilera y Alvear, se estudia el sentido de asociar las prácticas de estas

sociedades como dignas de ser patrimonializadas, según las autoras, por considerar que su autenticidad está dada por su origen (Aguilera et al., 2017). Así lo indica la Dra. Isabel Aguilera: “[...] con un pasado remontable a un momento prehispánico y colonial, y por lo tanto vinculado al pueblo mapuche, parece legitimar el patrimonio alimentario de Chile [...]” (Aguilera, 2019).

Por su parte, si bien Sarmiento Ramírez et al. no se posicionan desde una vereda crítica de este discurso, en la justificación de su investigación es posible distinguir cómo relaciona una zona en la que los hábitos alimentarios “están estrechamente ligados el componente cultural, las costumbres autóctonas y los conocimientos ancestrales” con el hecho de ser un “aporte a la identidad cultural andina y América Latina.” (2015).

No es que lo originario y/o rural no deba patrimonializarse, pero no debería ser un criterio excluyente para que las instituciones establezcan estrategias dirigidas a su protección o salvaguarda como patrimonio. Esa es la crítica que plantean Aguilera y Alvear cuando señalan que los conceptos centrales en la activación patrimonial que surge desde el Estado son artesanía, antigüedad y ruralidad. En tanto que sus antónimos “industrial, moderno y urbano” -ligados a su objeto de estudio: la bebida Terremoto- no cumple con los criterios hegemónicos, aun cuando el discurso popular indica lo contrario. En ese sentido, tal como lo señala de Suremain, la Convención de la Unesco se vuelve utópica en su indicación sobre que “las prácticas inscritas en las Listas deben ser ‘vivas’ e integrar transformaciones”, lo que se aleja de lo que ocurre en la realidad (de Suremain, 2017).

Este aspecto parece crítico en el caso de los procesos de patrimonialización de la alimentación, ya que no es lo mismo decir que cierto edificio u objeto es patrimonio y definir sus límites; describir su estructura y los cuidados que tendrá, a realizar similar ejercicio en la alimentación. ¿Cómo caracterizamos a los alimentos que son productos de diverso origen, que manipulamos y modificamos constantemente, y se transforman en otra cosa, por ejemplo, una receta? La problemática está en que hablamos de sustancias que están vivas y de gran diversidad dentro de una misma denominación: podemos hablar del maíz, pero eso es un nombre genérico para un producto que vive hace siglos y que tiene muchas variedades. Por otra parte, los alimentos y preparaciones surgen por su interacción con las personas, quienes también son organismos vivos, lo que implica que muy probablemente, una comida nunca será igual a otra, aunque sigamos una misma receta.

Que el patrimonio alimentario o los procesos de patrimonialización que involucran a la alimentación busquen salvaguardar las costumbres y/o conocimientos del pasado, artesanales y rurales es valioso porque contribuye a la permanencia de sistemas socioecológicos y alimentarios locales, que dan mayor sustentabilidad a los territorios. Sin embargo, las estrategias utilizadas deben estar en constante evaluación y contextualización, ya que, así como la alimentación que construye identidad va cambiando con el tiempo y las generaciones, también lo deben hacer los criterios con los que determinamos si algo es patrimonio o no. Para esa tarea, es fundamental la presencia de una diversidad de actores participando del proceso, para que los programas y políticas incorporen distintas miradas.

3.2 Actores Involucrados

Otro punto que interesa conocer es quiénes participan de lo que denominamos patrimonio alimentario según la bibliografía, y luego también conocer para qué se patrimonializa. En este apartado se revisará lo relacionado con los actores involucrados en los procesos de patrimonialización, aun cuando, como veremos, ambos puntos están muy relacionados.

En la literatura se reconoce que en los procesos relacionados con la patrimonialización cultural pueden intervenir actores provenientes de distintos ámbitos de la sociedad. De manera simplificada podríamos identificar 2 tipos de actores: por un lado, están los impulsores del proceso, y por otro lado están los beneficiarios de este proceso. Hay autores que han usado la dicotomía “arriba/abajo” para referirse a estos actores, como lo hace Aguilera, quien distingue a aquellos provenientes de posiciones hegemónicas de la sociedad, es decir, “arriba”; como el mercado, el Estado o la academia; y también las comunidades locales identificadas con el término “abajo” (Aguilera, 2019).

Utilizando una lógica similar para el caso de la alimentación, encontramos la investigación de Hernández-Ramírez, quien alude a la dicotomía “externo/interno” con sus categorías de exo y endo-patrimonialización. En este caso, exo-patrimonialización equivaldría a la línea de trabajo de “arriba”, es decir, relacionada con el aparato hegemónico de las sociedades; y endo-patrimonialización para referirse a las comunidades locales que producen y/o consumen ciertos alimentos. Sin embargo, el autor también plantea un tercer tipo de patrimonialización para referirse a aquellos procesos en los cuales actores de ambos lados

intervienen en un caso. A este tipo, él le denomina “patrimonialización negociada”. (Hernández-Ramírez, 2018).

Esta forma de identificar y describir a los actores involucrados puede dar a entender que los procesos de patrimonialización se dan de una u otra forma, es decir, de arriba hacia abajo o viceversa, pero los autores revisados coinciden en que esto no es así. Hernández-Ramírez es enfático en señalar que “en la realidad empírica estos modelos ideales no se presentan aislados, ya que son el resultado -siempre dinámico- de alianzas y confrontaciones entre diversos agentes sociales locales y globales...” (2018). Es decir, en la realidad, nos encontramos con escenarios complejos, siempre cambiantes, en constante diálogo y tensión. Así también se puede entrever en el trabajo de Cid et al. que analiza y reflexiona en torno al diseño e implementación del proyecto Arca del Gusto en Chile, en donde intervinieron diversos actores, tanto hegemónicos como comunitarios, lo que requirió de constantes negociaciones en su desarrollo (Cid et al., 2019).

En torno a cómo los actores de un sector perciben el trabajo de los involucrados desde el otro sector, se encuentra la investigación de Andrade-Medina et al. (2020), quienes abordan el tema de las percepciones en torno al patrimonio inmaterial y el turismo por parte de los actores. Por ejemplo, por parte del Estado, el trabajo de patrimonialización de las comunidades mapuche es visto como un estímulo positivo para el desarrollo económico local. Desde la otra vereda, las comunidades perciben el trabajo de políticas públicas como una ayuda valiosa en el proceso de revalorización de su cultura (Andrade-Medina et al., 2020).

Como se mencionó anteriormente, la participación de diversos actores en los procesos de patrimonialización, contribuirá a que estos sean no sólo más representativos, sino también operativos, ya que así se podrá contar con diversas miradas, y no sólo con la mirada “experta” asociada generalmente a sectores hegemónicos de la sociedad. Además, de esta forma, también podemos garantizar un abanico más amplio de objetivos por los cuales patrimonializar, ya que como veremos, ciertos actores tienden a perseguir determinados fines al desarrollar procesos de patrimonialización.

3.3 Objetivos de la Patrimonialización

El por qué una sociedad determina que algo será patrimonio o que se desea iniciar un proceso de activación patrimonial, puede responder a varios motivos, los que estarán sin duda relacionados con quiénes están involucrados en el proceso. En la bibliografía consultada, podemos identificar motivos relacionados con la memoria, el turismo, y otros más específicos.

3.3.1 Patrimonio Para No Olvidar

El Patrimonio podemos entenderlo como una construcción social o bien como un invento, en el sentido que no es algo dado por la naturaleza, sino algo creado por las sociedades, tal como señala Prats (2004). Sin embargo, el autor hace una diferencia entre ambas concepciones, la cual se podría decir guarda relación con el objetivo que se persigue. La construcción social, según el autor tiene que ver con la legitimación de universos simbólicos, mientras que la invención la relaciona con la idea de manipulación (Prats, 2004).

¿Para qué se patrimonializa, en este caso, la alimentación? En la bibliografía empírica revisada sobre procesos de patrimonialización alimentaria, nos encontramos con que diversos autores argumentan el rescate y salvaguarda como justificación. En esta línea podemos mencionar las investigaciones de Gacitúa et al. (2018) y Osorio et al. (2018) quienes estudiaron fenómenos ligados a un producto alimenticio en específico, y Sarmiento et al. (2015), cuyo trabajo aborda fenómenos ligados a una dieta en particular. Los tres estudios utilizaron métodos mixtos en su diseño, y como fue mencionado anteriormente, dieron como resultado productos que servirán de insumo al ámbito turístico.

El rescatar un elemento tiene que ver con que esté sometido a un riesgo, en este caso, al riesgo de ser olvidado o de desaparecer a partir de la crisis de los ecosistemas. Cuando hablamos de elementos materiales, la conservación ha jugado un papel preponderante ya que se ha encargado de que estos objetos, que tienen una carga histórica o creativa relevante, terminen siendo cuidados y, en su mayoría exhibidos en lugares destinados para su contemplación (Prats, 2004). Sin embargo, en el caso del patrimonio cultural inmaterial, las estrategias para su rescate se ven obligadas a buscar otras salidas, distintas de la simple sacralización por medio de la exhibición-contemplación. Es en este punto que nos encontramos con un cruce entre rescatar para no olvidar y exhibir por medio del turismo.

3.3.2 Patrimonio Para Activar Turismo y Economía

Según algunos autores, la activación del desarrollo económico local a través del turismo es una de las estrategias utilizadas para iniciar procesos de patrimonialización (Medina, 2017), en particular por parte de Estado (Andrade-Medina et al., 2020). Estos fenómenos en general son estudiados a través de métodos cualitativos y técnicas participativas y los resultados han servido para comprender de mejor manera las dinámicas que se dan en los territorios. En el caso de Andrade-Medina et al., se destaca que, aunque las comunidades perciben como un apoyo positivo el turismo del patrimonio inmaterial, está el riesgo de que estas cambien sus intenciones originales de revitalización cultural por adaptarse al mercado turístico (2020).

Dentro de este mismo enfoque que relaciona turismo y patrimonio alimentario, podemos mencionar las reflexiones de Cid et al, quienes afirman que los procesos de turismo incorporan la comercialización de culturas e identidades, sin embargo, como alternativa de resistencia, mencionan al turismo comunitario que implica participar del modelo económico imperante pero no depender de él (Cid al, 2019). Hablamos de cierta manera de tensiones relacionadas con el poder, tal como menciona Medina:

La iniciativa de activación patrimonial puede corresponder a los ámbitos oficiales, o bien surgir directamente de la sociedad civil; sin embargo, aun en este último caso, debe de contar con el apoyo, más o menos explícito, de los poderes o los contrapoderes (Medina, 2017).

En el caso de la sociedad civil, comunidades o actores locales, o sea, los actores no hegemónicos del patrimonio suelen tener otros objetivos, como los estudiados por Andrade-Medina et al. para el caso de comunidades mapuche relacionados con la revitalización de su cultura en diálogo con el sustento económico. En el caso de Osorio et al, se encuestó a la población involucrada y el 97% señaló que la producción de determinado alimento era parte de sus costumbres y forma de vida, por lo que la mayoría apoyaba procesos de patrimonialización en torno a dicho alimento. Aquí vemos otro caso en el que el factor identitario está involucrado en la intención de patrimonializar, lo que coincide con Páez (2015), cuando define patrimonio alimentario como “todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria que tiene para un país o territorio determinado”.

Ya sea por uno u otro motivo, las razones que llevan a ciertos sectores de la sociedad a

iniciar procesos de patrimonialización no pueden prevalecer por sobre las personas o comunidades que viven en contacto directo con lo que se quiere patrimonializar, en este caso, la alimentación. Por ello, se hace cada vez más evidente, la necesidad de desarrollar procesos amplios y participativos, que permitan el diálogo y la construcción de un patrimonio que verdaderamente esté hablando sobre la identidad y las historias de los grupos que dice representar. A su vez, se debe promover que estos procesos permanezcan activos, en el sentido de ser revisados frecuentemente, y actualizados, ya que hablamos de dispositivos que, si bien tienen un lazo con la historia y definen nuestra identidad, también tienen la potencialidad de ser reinterpretados a la luz de la propia evolución que como seres sociales vamos teniendo.

3.4 Nutrición y Patrimonio Alimentario

Los alimentos también son objeto de estudio de la ciencia de la nutrición, y en general en la actual sociedad global tenemos bien interiorizado que la calidad de nuestra alimentación se traducirá en un determinado estado nutricional que influirá en nuestra salud. Pero no podemos hablar de la calidad de la alimentación, sin hablar de dimensiones que abarcan más que solamente lo biológico y que son complejas de encasillar, pero que usualmente las entendemos como cultura. Hablamos de las costumbres, creencias, valores, ritos asociados a la alimentación, y que también inciden en su calidad. Por ello, y como hemos mencionado anteriormente, procesos ligados a la alimentación, como las cocinas y comidas se ha incluido en el conjunto que la institucionalidad ha denominado “Patrimonio Cultural Inmaterial”. En este contexto, se ha mencionado al turismo y la memoria como los argumentos más utilizados a la hora de justificar procesos de patrimonialización relacionados con la alimentación, pero en esta investigación interesa revisar un tercer motivo, que guarda relación con la nutrición.

3.4.1 Patrimonio Alimentario y Alimentación Saludable

Desde el ámbito sanitario se ha definido lo que es alimentación saludable como una forma de promover una adecuada nutrición, pero también para prevenir las distintas patologías de las cuales la malnutrición es factor de riesgo, en especial enfermedades crónicas no transmisibles y trastornos alimentarios. Pero ya hace años se ha reconocido que los cambios del mundo globalizado y altamente occidentalizado, como la rápida urbanización

y los cambios en los estilos de vida, han llevado a un aumento del consumo de alimentos altamente procesados. Esto ha implicado una modificación de los hábitos alimentarios, que ha incrementado el consumo de calorías, grasas saturadas, azúcares libres y sal, y por su contraparte, ha disminuido la ingesta de vitaminas, minerales y fibra dietética (OMS, 2018).

Si bien, la composición exacta de una alimentación saludable es específica para cada persona, no sólo según sus características biológicas particulares, sino también de acuerdo a otros factores como su contexto cultural o la disponibilidad de alimentos a la que tiene acceso, los principios básicos de la alimentación saludable estandarizada son los mismos: consumo de frutas, verduras, legumbres y cereales integrales de manera regular y consistente, preferencia por aceites insaturados, bajo consumo de azúcares libres y sal (OMS, 2018). Sin embargo, en muchos casos nos encontramos con que la percepción de lo que significa una alimentación saludable, dificulta la ejecución de estas guías, viendo a la alimentación saludable como aburrida, insípida, o sencillamente como algo que no se sabe bien de qué se trata. (Bustamante-García et al., 2015; Alvarado et al., 2013).

Alimentación saludable ha sido definida como “aquella que permite alcanzar y mantener un funcionamiento óptimo del organismo, conservar o restablecer la salud, disminuir el riesgo de padecer enfermedades, asegurar la reproducción, la gestación y la lactancia, y que promueve un crecimiento y desarrollo óptimos” (Basualto et al, 2013). En esta misma definición, se agrega que “Debe ser satisfactoria, suficiente, completa, equilibrada, armónica, segura, adaptada, sostenible y asequible”. En estos conceptos, encontramos, por ejemplo, que debe “adaptarse a las características fisiológicas y/o fisiopatológicas, sociales y culturales del individuo”. Claramente se puede ver en esta definición que se está hablando de elementos que son externos al alimento en sí. Lo mismo ocurre con el término “Asequible”, que los autores definen como que “permita la interacción social o la convivencia [...] del individuo”.

Para reconectar con una adecuada alimentación desde el punto de vista nutricional, se ha planteado que el consumo de comidas tradicionales puede ser una buena opción, ya que esta comida, al emplear alimentos naturales para su elaboración, y en general, ser consumida en el hogar, preparada de forma casera, es una buena alternativa para llevar una alimentación saludable (De la Cruz, 2017; Troncoso-Pantoja, 2018). Así, la alimentación que es parte del patrimonio de un lugar cumple un doble rol, por una parte, lo relacionado con una alimentación saludable, que tiene que ver con los aspectos

nutricionales propios de estas comidas, y por otro, lo relacionado con la identidad y cultura de las personas (Meléndez Torres et al., 2009).

Es así, que también se ha utilizado a la nutrición como uno de los motivos para justificar o argumentar procesos de patrimonialización de la alimentación. El caso más ampliamente conocido es el de la dieta mediterránea, en el que se ha relacionado directamente la salud con la tradición, por medio del argumento que este patrón alimentario se asocia con la reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares (Troncoso-Pantoja, 2019). Aun cuando existen miradas críticas sobre el proceso por el cual este tipo de alimentación llega a ser patrimonio, la premisa que se utiliza está dentro de un discurso médico-nutricional.

Ahora bien, llevar una alimentación saludable a través de consumir preparaciones tradicionales o patrimoniales, puede ser muy complejo, a veces difícil sobre todo en el mundo globalizado en que vivimos, ya que eso también afecta nuestro sistema de vida en el que las costumbres cambian. Los tiempos destinados a adquirir, preparar y comer ya no son los mismos, y toda la práctica alrededor de la cocina, se va modificando o sencillamente desapareciendo. Es decir, aun cuando se pueda integrar consumos regulares de alimentos como la quinoa o el maqui, se trata del consumo de alimentos tradicionales en contextos de estilos de vida urbanos en expansión.

Si bien es cierto, lo que se ha definido como alimentación saludable tiende a tener menos carbohidratos de absorción rápida y una mayor cantidad de verduras y leguminosas, por ende, de fibra -lo que puede tender a interpretarse como que son más saludables- no es suficiente para garantizar una adecuada alimentación. Como menciona la misma autora “no se trata de idealizar la comida tradicional”, sin embargo, a través de ella tenemos la posibilidad de potenciar ciertos aspectos que faciliten llevar una alimentación saludable (Troncoso, 2019).

3.4.2 Nutrición en el Patrimonio Alimentario Chileno

Cómo ya se ha mencionado, la alimentación constituye un fenómeno multidimensional y por lo mismo complejo que, a su vez, es parte constitutiva de la identidad de las personas y del grupo social al que pertenecen. Está ligado a procesos de memoria familiar y local, ya que mucho de lo que sabemos y practicamos en torno a la alimentación, viene de lo que nos transmitieron nuestras madres, padres, abuelas y abuelos. Las sociedades han implementado muchas estrategias para resguardar este tipo de conocimientos y prácticas.

Dentro de ellas, podemos mencionar la catalogación como Patrimonio, y a su vez los distintos registros de Inventarios de Patrimonio Alimentario que buscan generar una instancia de memoria para resguardar este tipo de patrimonio, sobre todo, por actores ligados a la institucionalidad hegemónica de los estados.

Para el caso de esta investigación, entenderemos el Patrimonio Alimentario desde la definición hegemónica planteada por la UNESCO (2003) para patrimonio inmaterial, en el sentido que la alimentación constituye conocimientos y prácticas que se transmiten de generación en generación; y que se relaciona con la identidad y la creatividad de las comunidades humanas. Sin embargo, se debe tener en cuenta que existe una discusión permanente sobre las comprensiones territoriales o locales que se tiene sobre lo que es patrimonio alimentario versus las planteadas por el poder hegemónico. Junto con ello, también se considerará al patrimonio alimentario como un ente en constante cambio, producto de la propia naturaleza de sus elementos principales: los alimentos, los ecosistemas y las personas.

Como vimos, la nutrición se ha planteado como uno de los argumentos para patrimonializar la alimentación, por lo que interesa conocer en mayor profundidad ese aspecto para el caso chileno. Considerando lo anterior, y a partir de la concepción planteada de patrimonio alimentario, interesa saber cuáles y entender cómo son los argumentos relacionados con la nutrición científica en el caso del Patrimonio Alimentario Chileno. Para ello, se estudiarán y analizarán los registros de alimentación patrimonial existentes y publicados digitalmente en el país.

4. DISEÑO METODOLÓGICO

4.1 Introducción

La presente investigación se inserta en el ámbito del Patrimonio, pero con una perspectiva interdisciplinaria que dialoga con la nutrición como ciencia. Como se ha mencionado, la idea de patrimonio lleva asociada la noción de memoria, de no olvidar eso que es objeto de patrimonialización al que se le atribuyen cualidades positivas. A menudo, para poder llevar a cabo esto, es que se elaboran registros, a manera de dejar una inscripción, una constancia de algo, acompañado de cierto orden y catalogación. Por ello también se habla de “inventario”, que la Real Academia Española define como “asiento de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión” (2022).

En el caso del Patrimonio Alimentario existen varios tipos de registros elaborados con la participación de distintos actores sociales. En particular, existe una serie de publicaciones denominadas “Inventario del Patrimonio Alimentario de Chile”, producidas por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) que depende del Ministerio de Agricultura de Chile. No obstante, como esta investigación propone investigar otras publicaciones que hacen un trabajo similar, se ha optado por definir que lo que se estudiará serán “registros” y no “inventarios” del Patrimonio Alimentario, sólo para evitar confusiones y que se asuma de manera errónea que se está hablando exclusivamente de las publicaciones de la FIA.

La propuesta metodológica para el desarrollo de la investigación es un estudio de carácter descriptivo con un enfoque interdisciplinar, de tipo transversal en su secuencia temporal, que identifique y luego caracterice los elementos relacionados con la nutrición que se utilizan en la descripción del patrimonio alimentario en Chile, tanto de registros escritos, audiovisuales y testimonios de actores claves.

4.2 Objeto Delimitado

Con el interés de explorar las razones por las que se patrimonializa la alimentación, lo que interesa averiguar es: ¿de qué manera participa la nutrición en los procesos y la definición de patrimonio alimentario en Chile?

Así, el objeto delimitado corresponde a: Caracterización de los aportes de la nutrición científica en los procesos de patrimonialización de la alimentación en Chile.

4.3 Objetivos

Objetivo General:

Comprender el lugar de la nutrición como conocimiento científico en los procesos de patrimonialización de la alimentación en base a algas en el centro sur de Chile.

Objetivos Específicos:

- Examinar la relación entre nutrición científica y patrimonio alimentario en los registros de patrimonio alimentario que incluyan algas, realizados en Chile por diversos actores en las últimas dos décadas.
- Describir los componentes de la nutrición científica y de valor patrimonial reconocidos por actores claves en torno a los procesos de patrimonialización alimentaria de las algas en el centro sur de Chile.
- Caracterizar los aportes de la nutrición científica a los procesos de patrimonialización de la alimentación en base a algas en el centro sur de Chile.

4.4 Diseño y Estrategia

El presente estudio corresponde a una investigación con una estrategia teórico-metodológica de tipo cualitativa, ya que lo que se busca es poder formular inferencias, a través de la identificación y caracterización de los argumentos alusivos a la nutrición dentro de los registros de Patrimonio Alimentario en Chile. Es decir, señalar el contenido expreso y latente, lo relacionado con elementos de la comunicación que no son directamente observables en un texto.

Por otra parte, el alcance de la investigación es de tipo descriptivo y de tipo primaria documental, ya que como se ha mencionado, se estudiarán documentos ya publicados, pero con el objetivo de generar nuevos datos. Por ello también esta investigación es no experimental, y transversal.

4.5 Muestra

Para el análisis documental se seleccionó registros escritos sobre alimentación patrimonial, artículos publicados en revistas científicas sobre patrimonio alimentario y material audiovisual centrados en la alimentación patrimonial, todo lo anterior publicado durante los últimos 30 años.

Para su selección, se utilizaron los siguientes criterios muestrales:

- Alusivo a Chile: Interesa investigar material tanto escrito como audiovisual que haya sido producido en torno al contexto alimentario en territorio chileno.
- Referencia a las Algas como Patrimonio Alimentario: Interesa investigar material que trate el tema de la alimentación patrimonial costera, en particular respecto del caso de las algas.

Quedando la muestra documental definida de la siguiente manera:

Tabla 1¹
Muestra documental analizada

Título	Tipo de publicación	Año publicación	Autores	País o Región en que se focaliza el trabajo
Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región del Biobío	Libro físico y digital	2016	María Isabel Manzur / Fundación para la Innovación Agraria	Región del Biobío
Arca del Gusto. Catálogo Alimentario Patrimonial	Libro físico y digital	2014	Consejo Nacional de la Cultura y las Artes	Chile
De la Puebla a la Mesa: al resguardo del patrimonio agroalimentario y la protección de la biodiversidad en tiempos de pandemia. Manual para el Diálogo de Saberes	Publicación digital	2021	ONG CETSUR	Región de la Araucanía

¹ Fuente: Elaboración propia

El Menú de Chile 2017	Libro físico y digital	2018	Consejo Nacional de la Cultura y las Artes	Chile
El Menú de Chile 2018	Libro físico y digital	2019	Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio	Chile
El Menú de Chile 2019	Libro físico y digital	2020	Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio	Chile
Durvillaea Antártica: Revalorando un alimento patrimonial	Artículo en revista científica	2019	Claudia Troncoso-Pantoja, Carolina Aguirre-Céspedes Mauricio Sotomayor-Castro, Mari Alarcón-Riveros.	Chile
Los Hombres del Cochayuyo	Documental	2020 (1997*)	Al Sur del Mundo	Región del Biobío, Región de la Araucanía
ALGAS: Cochalluyos, Luga, Luche y más...	Archivo de Video	2021	Manuel Castro Lantadilla	Litoral Central de Chile
Superalimentos algas	Archivo de Video	2018	Meganoticias	Chile
Alguera	Microdocumental	2022	Native: Science & Footage	Región de Los Lagos

Para complementar los registros escritos, se realizaron entrevistas a actores claves. Se buscó 2 perfiles de entrevistados; por una parte, que fueran habitantes y/o trabajadores de zonas costeras en directa relación con la recolección de algas a quienes se ha denominado como *expertos territoriales*, y por otra parte profesionales y/o académicos cuyo quehacer estuviera relacionado con el patrimonio alimentario, las algas o y/o la nutrición, a quienes se ha denominado como *expertos académicos*. Así, se entrevistó a personas con el oficio de alguera o alguero de distintas caletas de la comuna de Lebu, los que fueron seleccionados por técnica bola de nieve. Se inició el contacto en una actividad enmarcada dentro del Proyecto Anillo del que esta tesis es parte, en la caleta de Quiapo, a quienes se les consultó por otras caletas y/o agrupaciones dedicadas a la recolección de algas.

Paralelo a esto y con el grupo de profesionales y/o académicos, se contactó a una profesional perteneciente a una ONG de la región involucrada con la investigación y difusión del Patrimonio Alimentario, a quien se le consultó por otros actores clave que ella conociera, y así sucesivamente. Se buscó que fueran de distintas áreas disciplinares y con heterogeneidad de género, quedando la muestra de actores claves compuesta por 2 tipos de expertos entre territoriales y académicos definida de la siguiente manera:

Tabla 2²
Caracterización de los entrevistados

Lugar de trabajo (Zona u Organización)	Cargo / Actividad
Quiapo	2 recolectores de algas/Expertos territoriales
Mina Costa	2 recolectores de algas/Expertos territoriales
Villarrica	1 recolectora de alga/Experta territorial
UdeC	3 académicos de distintas disciplinas que trabajan en torno a estudios algales/Experto académico
Organismo Gremial de Nutrición	1 profesional del área nutricional/ Experto académico
Editorial con enfoque en Patrimonio	1 profesional del área cultural/Experto académico

Las entrevistadas y los entrevistados firmaron un consentimiento informado dispuesto por el proyecto Anillo, que garantizaba la confidencialidad de su identidad (Anexos)

Además de lo anterior, se considera dentro de la muestra los Contextos de Observación Participante, ocurridos en las diversas actividades del proyecto Anillo del que esta tesis es parte.

Tabla 3³
Actividades en que se realizó observación participante

Actividad	Fecha	Asistentes
Lanzamiento de laboratorio de codiseño para el cambio climático en Lebu	22/04/2022	Agrupaciones de recolectores caleta Quiapo y Mina Costa, Mesa Lafkenche, representantes de caleta Morhuilla, representantes de Servicio País, Oficina de Medio Ambiente Municipalidad de Lebu, alcalde de Lebu (S), Capitanía de Puerto.

² Fuente: Elaboración propia

³ Fuente: Elaboración propia

Visita a Mina Costa, constatación del estado de los comunes marinos, técnicas de recolección y cuidados	13/05/2022	Agrupaciones de recolectores caleta Quiapo; Mina Costa y Villarrica, Mesa Lafkenche, representantes de caleta Morhuilla, representantes de Servicio País, alcalde de Lebu (S), Capitanía de Puerto.
Primera Jornada de priorización y planificación	15/06/2022	Agrupaciones de recolectores caleta Quiapo; Mina Costa; Villarrica y Millongue, Mesa Lafkenche, representantes de caleta Morhuilla, representantes de Servicio País, Capitanía de Puerto.
Taller Sernapesca y Capitanía de Puerto	30/06/2022	Agrupaciones de recolectores caleta Quiapo; Mina Costa y Villarrica, Mesa Lafkenche, representantes de Servicio País, representantes de pescadores Puerto de Lebu, Capitanía de Puerto.
Visita a caleta Quiapo, constatación del estado de los comunes marinos, técnicas de recolección, cuidados e historia de la comunidad	15/07/2022	Agrupaciones de recolectores caleta Quiapo; Mina Costa; Villarrica y Millongue, Mesa Lafkenche, representantes de caleta Morhuilla, representantes de Servicio País, Capitanía de Puerto.
Diálogo de Saberes: ECMPO	13/10/2022	Agrupaciones de recolectores caleta Quiapo; Mina Costa; Villarrica y Millongue, Mesa Lafkenche, representantes de caleta Morhuilla, representantes de Servicio País, Capitanía de Puerto, además de otras autoridades comunales (concejales) y regionales (CORE, Diputados).
Cartografía participativa	26/10/2022	Agrupaciones de recolectores caleta Quiapo; Mina Costa; Villarrica y Millongue, Mesa Lafkenche, representantes de caleta Morhuilla, representantes de Servicio País.
Diálogo de saberes resultados cartografías	28/11/2022	Agrupaciones de recolectores caleta Quiapo; Mina Costa; Villarrica y Millongue, Mesa Lafkenche, representantes de Servicio País, representantes de pescadores Puerto de Lebu, Capitanía de Puerto.

4.6 Técnicas de Levantamiento de Información

Las técnicas de levantamiento de información utilizadas consistieron recolección de textos y videos, entrevistas semiestructuradas y notas de campo. La técnica de recolección de textos consistió en una ficha de transcripción (Anexo 7.1), en la que se realizó transcripción selectiva, es decir, se transcribió únicamente los fragmentos de textos o frases que se relacionaban con la categoría establecida. En el caso de los videos, también se utilizó una ficha de transcripción (Anexo 7.2), y el procedimiento fue el mismo que con los textos.

Dichos fragmentos fueron codificados según a qué fuente correspondían y su ubicación. En el caso de los registros escritos, el código creado fue elaborado de la siguiente manera:

Tabla 4⁴
Codificación de textos

Dos letras mayúsculas	Iniciales investigador
Cuatro números	Año de la investigación
Dos letras mayúsculas	Iniciales del texto a analizar
Tres números	Página del texto a analizar
Dos números	Párrafo del texto

Mientras, en el caso de los registros audiovisuales, el código se elaboró de manera similar, sólo que, en vez de la página y el párrafo a analizar, se utilizó el minuto y segundo en que se mencionaba la frase que se utilizaría para el análisis.

Tabla 5⁵
Codificación de videos

Dos letras mayúsculas	Iniciales investigador
Cuatro números	Año de la investigación
Dos letras mayúsculas	Iniciales del video a analizar
Dos números	Minuto de la frase a analizar
Dos números	Segundo de la frase a analizar

En el levantamiento de información a partir de las fuentes analizadas como textos y videos, la presencia de la imagen da cuenta de un componente estético que también fue parte implícita de esta investigación, por lo que se incluyen imágenes en la exposición de los

⁴ Fuente: Elaboración propia

⁵ Fuente: Elaboración propia

resultados que contribuyen a la descripción de las fuentes analizadas, la comprensión de los usos de los distintos productos algales y a su puesta en valor. Es decir, con un sentido más bien ilustrativo que acompaña y enriquece el análisis.

En el caso de las entrevistas, se elaboró una pauta de entrevista semiestructurada (Anexos 7.3 y 7.4). Se entiende por entrevista semiestructurada:

aquella en la cual el margen de libertad del entrevistado no es restringido sino lo estrictamente necesario por parte del entrevistador; éste último se encuentra premunido de una pauta o guía de entrevista y sus intervenciones tendrán lugar en la medida en que deba ceñirse a lo establecido en ella. [...] intervenir para facilitar con esa misma intervención la profundidad de las respuestas, aunque también para impedir que la conversación se desvíe hacia puntos sin interés en el marco de la investigación. (Baeza, 2002, p. 20-21)

4.7 Técnicas de Análisis de Datos

Para el análisis de los datos se utilizará la técnica de Análisis de Contenido con un enfoque cualitativo, abordando los mensajes comunicativos alusivos a la nutrición en los registros de Patrimonio Alimentario en Chile, en las entrevistas a actores claves y en los Contextos de Observación Participante. A través de este tipo de análisis, lo que se busca es estudiar el lugar de la Nutrición Científica en los procesos de patrimonialización de la alimentación en Chile, a través de los mensajes comunicativos y significativos.

Según Andréu, el contenido de un texto o de una imagen es factible de interpretarse ya sea de manera directa a través de sus elementos manifiestos, o de una forma más profunda por medio de su sentido latente. Ambos elementos, forman lo que el autor denomina el contexto, que sería el marco referencial en el que está toda la información que se tiene de antemano del texto. Así, texto y contexto son aspectos fundamentales para este tipo de análisis (Andréu, s.f.).

Por medio de varias técnicas pertenecientes a este tipo de análisis, se pretende explicar y sistematizar el contenido de los mensajes comunicativos de estos registros, tanto en sus textos como imágenes, con el objetivo de elaborar inferencias relacionadas con sus emisores, o con la definición que se pretende instalar de Patrimonio Alimentario por parte

de ellos. Para ello, se seguirá lo planteado por Andréu. Según el autor, ha habido un desarrollo en los procedimientos de análisis de contenido cualitativo en torno a 2 orientaciones base: las categorías inductivas y categorías deductivas. Se ha elegido trabajar con las primeras, ya que esta forma plantea un procedimiento guiado por

formular criterios de definición, derivado en último término del fondo de la investigación a través del material textual analizado. Siguiendo este criterio el material se trabaja continuamente hasta el fin y las categorías se van deduciendo tentativamente paso a paso. Dentro de un proceso de “feedback” estas categorías se van revisando continuamente hasta obtener la categoría principal. (Andreu, s.f.)

El mismo autor plantea que al seguir estos procedimientos se mantienen las ventajas del análisis de contenido cuantitativo, pero desarrollando nuevas formas de análisis interpretativo. A su vez, es importante señalar que este tipo de análisis no se limita solamente a interpretar el contenido evidente de los documentos, sino que ahonda “en su contenido latente y en el contexto social donde se desarrolla el mensaje” (s.f.).

En su introducción, Sarmiento Ramírez et al. plantea un argumento que ha sido una guía a través de la redacción de esta propuesta:

[...] en la actualidad abundan las contribuciones que analizan la alimentación y los hábitos alimentarios, pero, aunque esta producción científica es significativa en número, todavía es pobre en variedad temática y en investigaciones verdaderamente interdisciplinarias donde se interrelacionen, las ciencias sociales y humanísticas con la ciencia de la alimentación, la ciencia de la salud y las ciencias ambientales, por sólo poner tres ejemplos, dentro de ese gran universo llamado “Ciencias de la vida”. (Sarmiento Ramírez et al., 2015)

De esta forma, se propone analizar la forma en que la nutrición, que podríamos decir pertenece a las ciencias naturales, dialoga e interactúa con el patrimonio. Esto, como una manera de aportar al campo de estudio de la alimentación, pero desde una perspectiva holística relacionada con lo planteado por los autores.

5. PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

5.1 Relaciones entre Nutrición Científica y Patrimonio Alimentario a la luz de los materiales y fuentes analizadas

Para comprender el lugar de la nutrición como conocimiento científico en los procesos de patrimonialización de la alimentación de algas en el centro sur de Chile, se propuso como primer objetivo específico estudiar la relación entre nutrición científica y patrimonio alimentario en los registros de patrimonio alimentario que incluyan algas, realizados en Chile. Ello permitió examinar los registros elaborados por distintos actores, y así conocer el papel de la nutrición en las diversas construcciones de patrimonio alimentario en torno a las algas.

Se decide trabajar en torno a las algas, ya que como se ha mencionado anteriormente, representan un alimento de gran importancia nutricional y social, con un creciente interés científico por su importancia medioambiental en el actual contexto de cambio climático. Todo lo anterior, contribuye a que haya sido identificado como un bien común dentro del Proyecto Anillo “Laboratorios de Codiseño para el cambio climático: gobernanza y cuidado de los bienes comunes en zonas costeras en el centro-sur de Chile” denominado abreviadamente como “Comunes Costeros”, proyecto del cual esta tesis es parte.

Las relaciones identificadas entre la nutrición científica y las algas como patrimonio alimentario, a través del análisis de contenido de los registros de patrimonio alimentario chileno tienen que ver con 2 aspectos principales: el contenido nutricional, es decir, alusión científica a algún nutriente en específico de las algas; y los beneficios para la salud producto de la calidad nutricional de las algas.

5.1.1 *Contenido nutricional como valor intrínseco de las algas*

Según Cervera, la ciencia de la nutrición comprende el estudio del conjunto de procesos por los cuales los seres vivos –para este caso, los seres humanos- utilizan, transforman e incorporan en sus diversos sistemas internos las sustancias que obtiene del medio externo mediante la alimentación, para así obtener energía, ser capaz de construir y reparar estructuras orgánicas y también regular procesos metabólicos (Cervera, 2004). Parte de

ese estudio pasa también por conocer el contenido nutricional de los diversos productos que consumimos como alimentos.

Las propiedades nutricionales son reconocidas dentro de los registros de patrimonio alimentario como un factor importante relacionado con la cultura alimentaria. Por ejemplo, en el prólogo del texto “De la Puebla a la Mesa: al resguardo del patrimonio agroalimentario y la protección de la biodiversidad, en tiempos de pandemia” se relaciona una buena calidad nutricional con una forma de producción respetuosa con las culturas y diversidad de los mundos campesinos, pesqueros e indígenas. Esto incluye la incorporación de sus conocimientos para la utilización de tecnologías respetuosas de los ecosistemas; lo que ellos denominan producción sustentable, característica también atribuida a la alimentación patrimonial o patrimonio agroalimentario como lo denominan en el texto: “[...] garantizando que los alimentos que producen sean de manera sustentable y con un alto valor nutricional para la salud humana” (ONG CETSUR, 2021, p. 6). Además de reconocer las cualidades nutricionales de los alimentos patrimoniales, éstas son relevadas en relación con aspectos identitarios de los territorios, y como factor en la protección del patrimonio alimentario: “Para relevar la identidad de los territorios se muestra un listado de productos catalogados como “identitarios” de cada localidad, el cual proporciona características culturales y nutricionales de dichos productos promocionando sus diversos usos y preparaciones” (p. 7).

En este registro, “De la Puebla a la Mesa...” se aprecia una búsqueda por entablar una relación entre la protección del patrimonio alimentario y la difusión de las propiedades nutricionales de estos alimentos, a través del fomento del uso de estos productos, a la vez que se propone una relación entre una alimentación balanceada y patrimonio alimentario: “nuestro objetivo es darles a conocer sus características y propiedades para fortalecer sus usos en el mantenimiento de una dieta equilibrada” (p. 21). Por otra parte, tanto las características nutricionales como culturales de los alimentos y preparaciones son relevadas de igual manera, como una forma de difundir el conocimiento sobre el patrimonio agroalimentario: “con algunas características culturales y nutricionales de cada uno de ellos, aportando al conocimiento de la biodiversidad de nuestros territorios” (p. 21).

En el caso de las algas, se han descrito sus características nutricionales tanto en términos generales, es decir, abarcando al grupo de algas; como también en términos específicos, describiendo sus propiedades individualmente. De manera general, es conocido su alto

valor nutricional, con adecuado aporte de vitaminas y muy ricas en fibra; con proteínas de alto valor biológico debido a su contenido de aminoácidos esenciales; presencia de ácidos grasos Omega 3 y 6; alta proporción de minerales importantes para la nutrición humana como el calcio, selenio, magnesio, yodo, hierro, entre otros. A su vez, hay evidencia que su ingesta permite reducir el nivel de lípidos sanguíneos como el colesterol y triglicéridos, tiene acción antioxidante, otorga protección hepática, contribuye a la prevención de osteoporosis y a la óptima salud digestiva (Ródenas, 2003; Santos Manaces et. al, 2020).

Estas características nutricionales de las algas también son relevadas en los distintos registros analizados. De manera general, sin especificar a qué tipo de alga se refieren, los registros consideran que dichas características nutricionales representan un valor que va más allá de lo meramente nutricional y que, sin embargo, no es conocido de manera masiva en nuestro país. Así lo menciona el registro audiovisual “Superalimentos algas”: “En Oriente, las algas son consideradas verdaderos tesoros debido a sus cualidades nutricionales” (Canal Meganoticias, 2018, 00m02s). Algo similar señala el registro audiovisual “Algas: Cochalluyos, Luga, Luche y más...” disponible en la plataforma YouTube: “Las algas, están presentes desde hace milenios en la tradición culinaria de Oriente, y de culturas ancestrales americanas y africanas. Si bien, en ciertas poblaciones cumple un rol nutricional importante, hay millones de personas que prácticamente las desconocen.” (Canal Manuel Castro Lantadilla, 2021, 13m11s). Es decir, en estos registros las algas tienen un valor material y simbólico que en parte se debe a su contenido nutricional.

Con respecto a los nutrientes relevados en los registros, se distingue el aporte de micronutrientes de las algas en general, tanto de vitaminas y minerales. En el registro audiovisual “Superalimentos algas”, se destaca concretamente el contenido de magnesio de las algas, el que influye en la absorción de calcio en nuestro organismo:

Son altas en vitaminas y minerales, que son esenciales para distintos procesos del organismo. Va a ser esencial el contenido de magnesio que puedan tener los alimentos para que el calcio que nosotros consumimos, además de absorberse, se pueda fijar en los huesos. (Canal Meganoticias, 2018, 01m29s)

En el mismo registro, también se destaca el contenido de minerales en general que contiene una alimentación que incluya preparaciones en base a luche, cochayuyo y ulte: “Sobre la

mesa ya tienen pan de luche, pebres de cochayuyo y ulte, variedades de algas y una preparación casera cargada de minerales” (Canal Meganoticias, 2018, 03m44s).

Si bien las relaciones entre nutrición científica y patrimonio alimentario son frecuentes al hablar de algas en general, en los registros también es posible encontrar alusiones a la nutrición científica en cuanto a algas específicas, lo que se detalla a continuación.

5.1.1.1 Lechuga de Mar

Ilustración 1⁶
Lechuga de Mar



La lechuga de mar, o por su nombre científico, *Ulva Lactuca*, es una especie de alga clasificada dentro de las algas verdes, presente a lo largo de todo Chile (Jofre et al., 2021). Se suele utilizar en la industria cosmética por sus propiedades hidratantes, y también muchas localidades lo utilizan como fertilizante en cultivos agrícolas (FIA, 2015). Sin embargo, también es un alga comestible, y sus cualidades nutricionales son reconocidas en los registros analizados.

En el registro audiovisual “Algas: Cochalluyos, Luga, Luche y más...” disponible en YouTube, se reconoce su aporte nutricional: “Y hay una cosa que se llama la lechuguilla, que es parecida al luche, que también es harto nutritiva...” (Canal Manuel Castro Lantadilla,

⁶ Fuente: Captura de Pantalla, Canal Meganoticias (2018).

2021, 05m38s), mientras que en el registro “Superalimentos algas”, se destacan sus múltiples características nutricionales de manera más detallada como un valor a considerar en su consumo, sobre todo, en cuanto a su contenido de magnesio, mineral que interviene en múltiples procesos metabólicos. Junto con ello, se destaca su alta disponibilidad en costas chilenas: “La encontramos en todas las playas, y es un alga que es muy rica en magnesio, con una cantidad de magnesio increíble, muy alta, alrededor de 2.000 mg por cada 100 g de alga” (Canal Meganoticias, 2018, 05m30s).

Ilustración 2⁷
Alguera



5.1.1.2 Luche

El luche es un alga roja comestible, identificada científicamente como *Pyropia orbicularis*, y previamente conocida como *Porphyra columbina*, que se encuentra desde la costa central hasta la Región de Magallanes. Ha sido recolectada y consumida por los habitantes de diversas comunidades costeras desde el pleitoceno (Seguel y Santelices, 1988; Buschmann et al. 2001; González y Santelices 2003; Dillehay et al. 2008, como se citó en Ramírez et al. 2014), y pertenece a la misma familia que el conocido *nori* (*Pyropia spp.*).

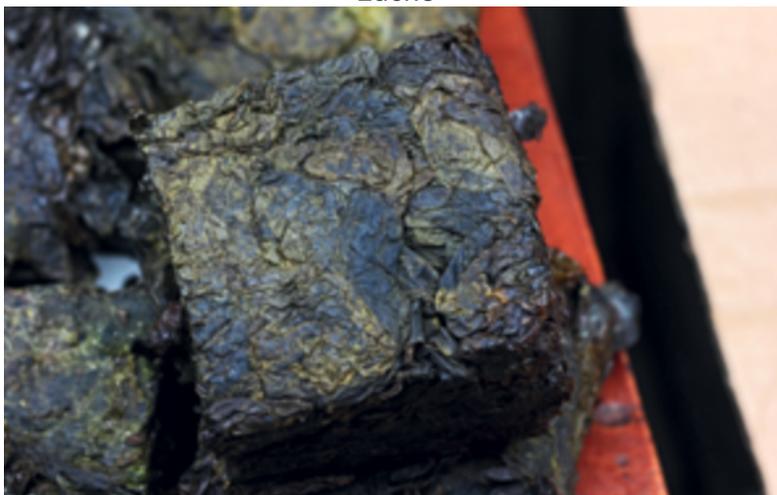
Sus propiedades nutricionales también son mencionadas en los registros de patrimonio alimentario analizados. En el caso del Inventario de Patrimonio Alimentario de la Región del

⁷ Fuente: Captura de pantalla, en Canal Manuel Castro Lantadilla (2021)

Biobío de la Fundación para la Innovación Agraria, se reconoce su aporte tanto en macronutrientes y micronutrientes: “Esta alga es rica en fibra, proteína, minerales como magnesio y fósforo, y compuestos antioxidantes” (FIA, 2016). En el caso del registro “Superalimentos algas”, se destaca su aporte proteico como valor adicional a esta alga “El luche destaca por su aporte en proteína vegetal. Por cada 100 g contiene 26 g de proteína, similar al aporte de un trozo de carne” (Canal Meganoticias, 2018, 01m59s).

Ilustración 3⁸

Luche



5.1.1.3 Cochayuyo

Durvillaea antarctica, más conocida como cochayuyo a nivel nacional, palabra proveniente del quechua que significa “nabo de mar”; o coyoy o collof como se le conoce en las caletas del centro sur de Chile, que proviene del mapudungún “collofe” (tintura parda) es un alga parda que en Chile se distribuye desde la Región de Coquimbo hasta el Cabo de Hornos (Instituto de Fomento Pesquero, s.f.). Se reconoce su uso en comunidades mapuche desde la prehistoria gracias a crónicas tempranas (de Mösbach, 1992), tanto a nivel medicinal, social y comestible.

La nutrición científica es mencionada en los registros de patrimonio alimentario en alusión al cochayuyo, en múltiples ocasiones. La composición nutricional de este alimento es conocida científicamente (Ortiz et al., 2006; Ortiz Viedma, 2011) lo que ha tenido una réplica

⁸ Fuente: Foto de Diego Valdés, en Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (2014).

en los diversos registros analizados. Por ejemplo, el Inventario de la FIA cita a Ortiz et al para destacar que el cochayuyo “contiene buenos niveles de fibra, un contenido apreciable de proteína, bajos niveles de grasa, siendo rico además en vitamina E y yodo” (Ortiz et al, 2006, como se cita en FIA, 2016), mientras que el Manual de la Puebla a la Mesa destaca sus propiedades nutricionales en varias ocasiones: “Es un alga parda comestible, rica en yodo”; “Posee tantas propiedades que se valora como un súper alimento, considerado como una mina repleta de nutrientes y sales minerales”; pero a su vez las relaciona directamente con efectos beneficiosos en el organismo. Por ejemplo, en el caso de la fibra, grasas y yodo que contiene:

“Muy recomendable en las dietas de control de peso por contener mucha fibra; para combatir el estreñimiento, además de ser de un bajo contenido de grasas y alto contenido de yodo que acelera el metabolismo quemando más calorías y por último favorece la flora intestinal”;

También en cuanto a su contenido de minerales, proteínas y oligoelementos: “Su gran cantidad de minerales, proteínas y oligoelementos ayudan a tonificar nuestro organismo, especialmente en condiciones de agotamiento crónico o cansancio” (ONG CETSUR, 2021).

Ilustración 4⁹
Cochayuyo



En el documental, “Los hombres del Cochayuyo”, se destaca la disponibilidad económica del cochayuyo, lo que significa acceder a un alimento con buenas propiedades nutricionales por un bajo costo (Canal Al Sur del Mundo, 2020, 50m08s), mientras que el registro

⁹ Nota: Foto de Anabella Grunfeld, en Fundación para la Innovación Agraria. (2016).

audiovisual “Superalimentos algas”, se destaca su alto contenido en calcio “es una de las algas que más calcio aporta, por 100 g contiene 1.000 mg de calcio” (Canal Meganoticias, 2018, 01m52s).

Ilustración 5¹⁰
Familia recolectora



En el caso del artículo “Durvillaea Antártica: Revalorando un alimento patrimonial” de Claudia Troncoso Pantoja, uno de los argumentos que la autora explora para considerar al cochayuyo como patrimonio alimentario, es el de la nutrición científica. En varias ocasiones señala las ventajas nutritivas que este alimento representa, tanto a nivel de su consumo individual como de producción industrial y usos socioculturales.

En el estudio dirigido por Astorga y cols. se realizaron una serie de preparaciones culinarias en donde se incluyó como uno de sus ingredientes al cochayuyo. Su incorporación, dada su composición química, ha resultado beneficiosa, destacando bajo aporte de lípidos, concentraciones moderadas de proteínas (que alcanzaron hasta el 12,7%) y una variabilidad de fibra dietaria, en rangos entre 1,3 a 18,9%;

¹⁰ Fuente: Captura de pantalla, en Canal Al Sur del Mundo (2020)

A nivel alimentario industrial: “Desde un punto de vista nutritivo, es una fuente de proteínas, vitaminas, minerales y fibra dietaria del tipo soluble, con aplicaciones industriales como alimento funcional”; y también a nivel social-cultural: “Su alta estimación nutricional y funcional constituyen una posibilidad de mejorar la calidad dietaria de las preparaciones” (Troncoso-Pantoja et al., 2019)

Como vemos, el contenido nutricional de algas es reconocido por los distintos registros de patrimonio alimentario analizados e incluso, en algunos de ellos, utilizado como uno de los argumentos para considerar a las algas como patrimonio alimentario, evidenciando que esta característica les da un valor intrínseco que complementa el valor cultural, ambiental e histórico que tienen las algas en las comunidades costeras.

5.1.2 Beneficios para la salud

Un segundo aspecto relacionado con la nutrición científica encontrado en los registros de patrimonio alimentario tiene que ver con alusiones directas a un impacto positivo en la salud de las personas al consumir algas, ya sea detallando o no beneficios fisiológicos y/o metabólicos que contribuirían a ello.

Por ejemplo, con respecto a la ensalada de cochayuyo, el Inventario de la FIA (2016) la describe como “una preparación fresca y sana” (p. 294). Algo similar señala el registro audiovisual de Manuel Castro Lantadilla disponible YouTube, ya que también se refiere a la ausencia de aspectos dañinos para la salud: “en vez de comer tallarines de masa, come de esto y la persona nunca se enferma, porqué, porque come algo natural” (Canal Manuel Castro Lantadilla, 2021, 06m20s).

En el caso del Manual de la Puebla a la Mesa (ONG CETSUR, 2021), se argumenta que al conocer las características de los alimentos patrimoniales se contribuye a fomentar una alimentación balanceada (p. 21). Esto se relaciona con lo planteado en el artículo “Durvillaea Antártica: Revalorando un alimento patrimonial”, en donde, se plantea que, al buscar una alimentación saludable, hay un acercamiento a la alimentación patrimonial: “La búsqueda de una alimentación saludable ha permitido redescubrir una serie de alimentos y preparaciones culinarias tradicionales” (Troncoso-Pantoja et al., 2019). En ambos textos, se plantea la relación entre patrimonio alimentario y alimentación equilibrada u óptima en nutrientes.

En el registro “Superalimentos algas”, se menciona varias veces de manera detallada, los procesos metabólicos por los que se obtienen efectos positivos en la salud de las personas al consumir algas. Por ejemplo, en el caso de la salud osteomuscular, salud del sistema digestivo y en el mejoramiento del metabolismo de los carbohidratos:

- [...]debido a sus propiedades estudiadas, permiten dentro de una dieta balanceada, cuidar el hígado, prevenir osteoporosis y mantener la salud digestiva” (00m09s),
- El consumo de algas es clave para tener huesos sanos, una piel firme y estimular el funcionamiento del hígado. Éstas remineralizan el cuerpo, y es su gran variedad de nutrientes lo que beneficia nuestro organismo” (01m15s),
- Tiene una gran cantidad de fibra, tiene mucha más fibra de lo que tienen los vegetales terrestres. De la fibra del cochayuyo, un 80% más o menos es ácido algínico. El ácido algínico si es interesante para el hígado por dos factores: 1 porque produce alginatos y por esa vía se elimina o se podría eliminar una gran cantidad de toxinas de nuestro organismo, es una manera fácil de eliminar toxinas. Y segundo, porque los mismos alginatos relentizan la absorción de hidratos de carbono (04m28s),
- El requerimiento diario de magnesio para una persona es de aproximadamente 400 mg, por lo que esta alga se transforma en una saludable fuente de este mineral que permite niveles adecuados y, dentro de una dieta balanceada, regular los niveles de azúcar en la sangre y beneficiar la salud muscular (05m45s),
- La cantidad de yodo que tienen las algas, la cantidad de proteína, la cantidad de vitaminas hace que esté como esté. Con una piel hermosa, con una cabellera hermosa, con los huesos firmes (07m25s).

Además, este mismo registro realiza una recomendación dietética, relacionada con la frecuencia de consumo del cochayuyo; luche y lechuga de mar, requerida para obtener beneficios en nuestro organismo: “Si los chilenos consumiéramos al menos 2 veces a la semana estas 3 algas, estaríamos remineralizando el organismo y previniendo una serie de patologías” (02m09s).

En el caso de Troncoso-Pantoja et al. (2019), al tratarse de un artículo específico sobre el cochayuyo, las relaciones entre nutrición y patrimonio alimentario están centradas en las propiedades que posee este producto en particular. Destaca sus propiedades beneficiosas en el sistema inmune y protectoras de la salud:

Otra de las características de este alimento es el actuar como modulador del sistema inmune, efecto identificado en investigaciones celulares. Además, el estudio dirigido por Kennedy y cols. permitió evaluar su potencial antioxidante y anticancerígeno en ensayo in vitro, debido a la presencia de fitoquímicos existentes como alcaloides, esteroides o saponinas, entre otros. (p. 1)

Al igual que el contenido nutricional, los beneficios fisiológicos y/o metabólicos que tienen las algas son reconocidos por los registros de patrimonio alimentario analizados, y también se presentan como razones para preservar el conocimiento asociado a su recolección y consumo. Ambos, tanto el contenido nutricional – es decir, la presencia de tal y cual nutriente – y los beneficios para la salud – es decir, si posee alguna acción específica como lo son antioxidante o anticancerígena- se complementan y representan una sinergia que da valor a las algas, lo que se suma a su importancia cultural y medioambiental.

5.2 Componentes de la nutrición científica con valor patrimonial reconocidos por actores claves

El segundo objetivo de esta tesis busca complementar la información entregada por los registros de patrimonio alimentario en torno a la nutrición científica, para lo cual se incorporaron entrevistas a actores claves y observación participante de actividades en terreno. Estas fueron analizadas de manera de fortalecer la comprensión de esta ciencia en los procesos de patrimonialización de la alimentación en base a algas en el centro sur de Chile.

A la luz del análisis de las entrevistas realizadas, los componentes de la nutrición científica que pueden identificarse guardan relación con el contenido nutricional de las algas y los beneficios para la salud que trae su consumo agrupados en los temas Nutrición Científica con valor patrimonial; las Ventajas Nutricionales de los Alimentos Patrimoniales, las

Desventajas Nutricionales de Alimentos Patrimoniales y la Ciencia de la Nutrición como factor que dificulta o perjudica los procesos de patrimonialización.

5.2.1 Nutrición Científica con valor patrimonial

5.2.1.1 Composición Nutricional

La composición nutricional de las algas es reconocida por los actores claves tanto en los territorios como en ambientes académicos. El contenido de nutrientes y/o compuestos específicos fue señalado por los actores claves, ya sea como un factor importante en sí mismo, pero también como un elemento factible de ser considerado como argumento en procesos de patrimonialización alimentaria.

En el caso de nutrientes específicos, se menciona el significativo aporte de proteínas de estos alimentos, lo que tiene ventajas no sólo en lo nutricional, sino también en lo económico ya que es una buena forma de obtener un nutriente que generalmente está asociado a un alto costo: “[al comer algas se pueden] suplir proteínas que en otro caso no puedes acceder porque es muy caro...” (experto académico, comunicación personal, 31 de agosto de 2022). Por su parte, otra entrevistada también destaca el aporte de proteínas de las algas en comparación a otras fuentes reconocidas de este nutriente: “Un alimento con el cual podrías sobrevivir... o sea tiene más proteína que cualquier carne animal, cachai? Y tiene más proteína que cualquier... que la leche; tiene fibra; tiene mine... todos los minerales; tiene vitaminas; tiene todo” (experta académica, comunicación personal, 16 de noviembre de 2022).

En el caso de micronutrientes, también se identifica a las algas como una rica fuente de minerales. Por ejemplo, en el caso del cochayuyo, se reconoce su rico aporte de yodo: “Porque, el coyoy, por lo que hemos escuchado que tiene mucho yodo...” (experta territorial, comunicación personal, 9 de septiembre de 2022). Y en el caso de las algas en general, el aporte de otros minerales también es destacado y reconocido por actores claves: “Es que las algas tienen mucho hierro, mucho fierro, el calcio...” (experta territorial, comunicación personal, 21 de julio de 2022).

Como vemos, la composición nutricional es uno de los aspectos de la nutrición científica que se asocia a las algas. Sin embargo, también es abordada desde otras áreas de la

nutrición, como lo es el estudio de los procesos en los cuales estos compuestos nutricionales intervienen en nuestro organismo. Por ejemplo, sus efectos en la salud cardiovascular (Bocanegra, 2009) gracias a sus propiedades antioxidantes y antiinflamatorios (García, 2020), o su impacto en el sistema inmune por sus efectos antimicrobianos (Pina-Pérez et al., 2017; García, 2020), entre otros.

5.2.1.2 Beneficios para la salud

Al igual como se observó en los registros de patrimonio alimentario, otro aspecto relacionado con la nutrición científica reconocidos por actores claves, son los distintos efectos beneficiosos para nuestro organismo que tiene el consumo de algas. Ya sea que se detalle o no el efecto fisiológico y/o metabólico por el cual se logran esos efectos, las características nutricionales de las algas permiten identificarlas como alimentos especialmente ventajosos para la salud de las personas:

[...] porque las algas tienen una cantidad de nutrientes que a veces otros alimentos no los tienen y de hecho... no sé, como P. misma decía que ella se mantuvo, se ha mantenido muy bien por el lupus gracias a que tiene una dieta rica en algas y que está como medio ya como sabido que el consumo de pescados, mariscos, algas, o productos del mar como de buena procedencia, te hacen bien para ciertas cosas (experta académica, comunicación personal, 4 de agosto de 2022).

Estas cualidades las han instalado en categorías de alimentos que la población reconoce popularmente porque son términos que se utilizan en la prensa y los medios de comunicación: “las algas constituyen una fuente de nutrientes sin precedentes, o sea como en términos de proteínas, calcio, o sea, todo. Es una cuestión es un... cuando uno habla de mega alimento como que uno se queda corto con las algas” (experta académica, comunicación personal, 16 de noviembre de 2022).

El término *mega alimento* o *super alimento* al que hace alusión la persona entrevistada, no tiene una definición acordada científicamente, sin embargo, una rápida búsqueda en internet permite identificar que es un concepto que se utiliza tanto para describir a alimentos con un buen aporte nutricional en términos de cantidad y proporción de nutrientes, y/o alimentos que contienen otros compuestos no nutricionales, pero si con efectos biológicos específicos. Por tanto, ya sea por uno o ambos casos, tendrán un efecto que puede ser considerado como beneficioso para la salud humana. Esta “cualidad” de super alimento es

descrita por actores claves como una característica propia de las algas, y que se relaciona directamente con un óptimo estado de salud, como se menciona en este otro testimonio: “Son propiedades para el cuerpo que el cuerpo necesita y a la vez tiene, no tiene grasas, baja el colesterol, sirve para la diabetes, para adelgazar, dicen también. Tiene muchas propiedades y algunos no le gusta. Por eso es un súper alimento” (experta territorial, comunicación personal, 9 de septiembre de 2022).

Otro concepto asociado a beneficios para la salud es el de *nutracéutico*, que también fue reconocido por actores claves como una característica de las algas: “como en el caso de las algas, que tienen cualidades nutricionales y nutracéuticas” (experto académico, comunicación personal, 31 de agosto de 2022). Según Biruete Guzmán et al., un nutracéutico corresponde a “los alimentos o los componentes nutricios de éstos, que proveen beneficios para la salud de los seres humanos o para la prevención o tratamiento de los enfermos afectados por determinados padecimientos o malestares” (Biruete Guzmán et al. 2009) por lo que está en estrecha relación con el término *super alimento*, pero quizás, con un criterio más unificado para su definición desde el punto de vista de la academia.

5.2.2 Ventajas nutricionales y valor patrimonial

Tanto las características y aporte nutricional de las algas como sus beneficios para la salud humana fueron mencionados por los actores claves como argumentos factibles de utilizar en procesos de patrimonialización que involucren a este recurso. Entre los principales argumentos destaca su aporte en micronutrientes, necesarios en etapas críticas de la vida: “Deberían de ser (patrimonio), porque tienen hartas cosas que le hacen bien al cuerpo. Porque tienen harto hierro, harto calcio, y eso a uno le hace bien, sobre todo a los niños [...]” (experta territorial, comunicación personal, 21 de julio de 2022).

La relevancia de las algas como alimento con óptimas características nutricionales, pero también como elemento patrimonial por su fuerte arraigo cultural e histórico es señalado en una de las entrevistas como un factor importante, sobre todo por el contexto que enfrentamos a futuro: “entonces el día de mañana las algas se van a transformar en parte fundamental, desde la nutrición y desde lo patrimonial también” (experta académica, comunicación personal, 16 de noviembre de 2022).

Otros, reconocieron esta importancia cultural en el caso específico de dos algas, el luche y el cochayuyo, cuya patrimonialización podría justificarse en parte por argumentos relacionados con la nutrición científica: “Pero los otros dos ejemplos, luche y cochayuyo, eso sí, yo creo que sí, ahí hay ejemplo de patrimonio algal... alimentario algal, indígena y por lo tanto lo que yo pienso es que la nutrición y toda la ciencia pueden aportar a ese, a fortalecer ese patrimonio que ya existe, está ligado a ello”. El entrevistado refuerza esta idea en otro momento también: “y si pensamos en las que se pueden comer, hay dos que podríamos considerarlas tradicionales o patrimoniales ancestrales que serían el cochayuyo y luche, que claramente son... el consumo de esas dos algas sería beneficioso para la salud” (experto académico, comunicación personal, 7 de septiembre de 2022).

Como vemos, la nutrición científica es reconocida por actores claves, sobre todo desde el punto de vista del valor nutricional, como un elemento a rescatar dentro del valor patrimonial que se argumenta para la patrimonialización de las algas.

5.2.3 Desventajas nutricionales y procesos de patrimonialización alimentaria

Algunos de los entrevistados mencionaron el hecho que no todo el patrimonio alimentario chileno se vería beneficiado de utilizar argumentos de la nutrición científica en su descripción, ya que consideran que no cumplen con características beneficiosas nutricionales. A eso hace alusión un entrevistado cuando señala que: “creo que si patrimonio es algo como medio histórico y heredable probablemente no todo es nutricional, aun cuando se consuma” (experto académico, comunicación personal, 7 de septiembre de 2022). En esa misma línea, el entrevistado hace referencia a que existen muchas preparaciones tradicionales con un alto contenido en ciertos nutrientes, que se asocian a factores de riesgo para condiciones patológicas “hay cosas que podríamos considerar a Patrimonio Alimentario, que son con alto contenido de sodio, con alto contenido de azúcares o con alto contenido de grasa, y que no son tan saludable, pues de hecho son las tres principales focos de las enfermedades...” (experto académico, comunicación personal, 7 de septiembre de 2022).

Otro aspecto que fue posible de identificar fue la influencia de procesos como la colonización y posterior globalización de la sociedad, que también tienen un fuerte impacto cultural, y la alimentación no escapa a esto. Esta situación también fue aludida por otra entrevistada: “el punto es que si tú ves la alimentación chilena, con la incorporación de la

cocina europea súper cargada a las frituras a los carbohidratos como las masas porque el trigo está súper presente y a mezclas que al final igual son pesadas, son cosas que no sé si son tan saludables, pueden ser muy grasosas (experta académica, comunicación personal, 4 de agosto de 2022).

Por otra parte, también el papel del Estado dificulta la utilización de la nutrición científica como argumento para procesos de patrimonialización alimentaria, ya que en general, se utiliza la ciencia de la nutrición en ámbitos sanitarios, quedando reducida a si un alimento es o no saludable por sus características nutricionales, e incluso a la restricción de ciertos alimentos con el objetivo de lograr un estado de salud óptimo. Así lo señala la entrevistada: “entonces estos actos de alimentación saludable como viene, cómo está concebido por el Estado o cómo se ha transmitido que es restrictivo, es difícil encuentro yo” (experta académica, comunicación personal, 4 de agosto de 2022).

Cabe señalar, que esta situación aludida por los entrevistados sobre que sería desventajoso utilizar la nutrición científica como argumento en procesos de patrimonialización alimentaria, siempre se mencionó al hablar del patrimonio alimentario en general, y especificando que “no todo” o que “algunos alimentos” no son de buena calidad nutricional, sin embargo, no incluyó el caso de las algas, las cuales siempre fueron asociadas a características nutricionales óptimas y beneficiosas.

5.2.4 La ciencia en contra

La ciencia de la nutrición también fue descrita como un factor que dificultaría o perjudicaría los procesos de patrimonialización. Una de las razones de esto sería que al utilizar argumentos de la nutrición científica se tiende a dejar de lado otros aspectos igualmente importantes relativos a la alimentación, centrándose exclusivamente en la composición nutricional. Así lo señaló uno de los entrevistados: “qué pasa y por qué digo que la nutrición no va a ayudar en el tema patrimonial? Porque [...] estamos volcados en lo nutricional. Entonces, si van a hacer algún reconocimiento a las algas en tema nutricional, no va a ser de mucha ayuda” (experto académico, comunicación personal, 9 de octubre de 2022). Esto, contribuiría y/o facilitaría la intervención de actores con intereses distintos, que a la larga perjudicarían los procesos de patrimonialización: “la ciencia lo que está haciendo en este momento es... no sé si estará bien dicho, pero es moleculizar todos los procesos de los alimentos, de los nutrientes en el cuerpo y como que aíslan todo a un compuesto, a un

mecanismo, a un efecto. Y después eso... lo malo, y por eso digo que la ciencia no va a ayudar, es que hay un fuerte financiamiento de la industria alimentaria” (experto académico, comunicación personal, 9 de octubre de 2022).

En esa misma línea, se señala que la aparición de otros intereses producto de la participación de la nutrición científica, podría provocar diversos procesos no deseados, relacionados con la pérdida de soberanía alimentaria por parte de los territorios involucrados: “realmente tengo una visión super pesimista con la ciencia de la nutrición, porque al tener esa influencia de la industria no nos deja mucho... muy buena imagen que digamos, porque todos los avances han sido en pro de la expropiación... de los alimentos y del patrón alimentario” (experto académico, comunicación personal, 9 de octubre de 2022).

Como hemos visto, en el caso de los componentes de la nutrición científica con valor patrimonial reconocidos por actores claves, la composición nutricional y los beneficios para la salud nuevamente son mencionados, al igual que en los registros de patrimonio alimentario analizados. Ambos componentes están fuertemente relacionados entre sí y son reconocidos como una ventaja en el caso de la patrimonialización alimentaria de las algas. Sin embargo, además de estos dos factores, los actores claves también identificaron procesos más complejos relacionados con paradojas y/o contradicciones que jugarían un papel perjudicial para procesos de patrimonialización alimentaria.

5.3 Caracterización de los aportes de la Nutrición Científica a los procesos de patrimonialización de la alimentación en base a algas en el centro sur de Chile

Caracterizar los aportes de la Nutrición Científica a los procesos de patrimonialización alimentaria de las algas nos lleva a la pregunta ¿cuáles son las características de estos aportes?, es decir, ¿cómo son estos aportes? El tercer objetivo de esta investigación apunta a responder esta pregunta, integrando los hallazgos encontrados en los registros de patrimonio alimentario y en entrevistas a actores claves, para poder comprender el lugar de la nutrición como conocimiento científico en los procesos de patrimonialización de la alimentación en base a algas en el centro sur de Chile.

5.3.1 La Nutrición Científica es conocida

La ciencia de la Nutrición está presente en los registros analizados de patrimonio alimentario sobre algas, tanto escritos como audiovisuales. A su vez, también es reconocida por los actores claves consultados como un factor posible de asociar a procesos de patrimonialización de las algas. Por lo anterior, la primera característica que podríamos mencionar es que los aportes de la Nutrición Científica en este ámbito son conocidos. La mayoría de los registros y actores claves reconocen la importancia de las algas y su potencial para ser patrimonio alimentario, y dentro de los argumentos mencionados se encuentran sus características nutricionales.

Entre los registros audiovisuales, el video “Superalimentos algas” de Meganoticias es uno de los que más utiliza argumentos relacionados con la nutrición científica para realzar el valor general de las algas. Esto tiene que ver con el tipo de contenido al que apunta la producción del video, ya que la narradora es una conocida periodista – Carolina Bezamat - cuyo principal interés en el ejercicio de su profesión es la difusión de alimentos con un buen aporte de nutrientes y de producción local. A diferencia del registro “Hombres del Cochayuyo”, de carácter documental, que busca profundizar en el quehacer del recolector, y no tanto en valorizar las algas como elemento nutritivo. En este registro no se mencionan argumentos alusivos a la nutrición para destacar la importancia de las algas, ya que lo que quiere mostrar apunta a otros elementos culturales más amplios.

Lo anterior llama la atención, ya que justamente éste registro está vinculado con el único elemento relacionado con las algas presente oficialmente en el registro de Patrimonio Inmaterial del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio; la “Recolección y ruta del cochayuyo desde los sectores Pilico, Casa de Piedra, Danquil y Quilantahue, hasta Temuco”, inscrita en la categoría de Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo subcategoría Técnicas artesanales tradicionales. Sin embargo, al ser consultados porqué creían que las algas debieran ser consideradas patrimonio, las algueras y algueros aludían al valor nutricional de las algas, o a sus beneficios para la salud: “por las propiedades que tiene, las vitaminas, es un alimento sano y debería considerarse dentro de comidas con patrimonio” (experta territorial, comunicación personal, 9 de septiembre de 2022). Otros también aludían su valor histórico por ser un alimento de larga data: “porque antes nuestros antepasados se alimentaban de puras cosas de mar” (experta territorial

comunicación personal, 21 de julio de 2022). En contraste, al consultarles por las características de su trabajo de recolección –a lo que apunta el registro inscrito en el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio -, mencionaban conceptos como el esfuerzo, el sacrificio, la valentía o el riesgo para describirlo: “Para empezar... arriesgados, valientes porque uno es tan imprudente con el mar. Y cuando hay Luga, o lo que esté sacando recolectando, a usted no le importa, si el mar se está poniendo malo, y arriesgamos la vida por este trabajo” (experta territorial, comunicación personal, 28 de noviembre 2022).

En el caso de los registros escritos, la nutrición científica también es conocida y se presenta dentro de las características de las algas y sus preparaciones que otorgan valor. El Inventario de Patrimonio Alimentario de la FIA y el Manual de la Puebla a la Mesa son los registros que más mencionan a la nutrición científica dentro de sus argumentos, destacando las propiedades nutricionales en general y específico, es decir, para las algas en general, como también en algas individualizadas. En el caso de la serie de publicaciones “El Menú de Chile”, en su versión 2017 menciona explícitamente a la nutrición científica para describir una alimentación que incluye algas en su menú: “Este menú representa la sabiduría ancestral que nos lega Carmen: un menú nutritivo, nutricionalmente equilibrado [...]” (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2018, p. 43); mientras que en su versión 2018 también alude a sus características nutricionales, destacando la importancia cultural de las algas así como su actual baja popularidad y consumo: “Más aún, hay que considerar la importancia alimenticia que tuvieron desde siempre las actualmente tan olvidadas y despreciadas algas marinas, como el cochayuyo, el ulte y el luche, las que sin duda han sido sustento nutricional de los habitantes de los sectores populares de esta ciudad” (Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, 2019, p. 65).

En el caso de los actores claves, este conocimiento sobre las propiedades nutricionales de las algas fue transversal tanto en el grupo de expertos académicos como en el grupo de expertos territoriales. Sin embargo, en el caso del primer grupo fue posible apreciar argumentos que condicionaban el hecho de utilizar a la nutrición científica en procesos de patrimonialización, dependiendo de qué alimento se tratase. Si bien consideraban que podía ser relevante utilizar este conocimiento en procesos de patrimonialización alimentaria de las algas, no pensaban que aplicara lo mismo para todo el patrimonio alimentario. Esto llama la atención ya que por una parte quiere decir que existe cierto tipo de alimentos que este grupo de personas asocia a patrimonio alimentario, y por otra parte, que este mismo

tipo de alimentos, por tener ciertas cualidades nutricionales, no se vería beneficiado de utilizar a la nutrición científica como argumento en su patrimonialización: “Hay cosas que consumimos y que realmente no son tan nutricionales, digamos, que no nos aporta tanto al funcionamiento de nuestro organismo y que a lo mejor lo consumimos de siempre” (experto académico, comunicación personal, 30 de agosto de 2022). Aun cuando no se especifica de qué alimentos estamos hablando, sí se hace referencia a ciertas características nutricionales como ser alto en grasa, calorías y/o azúcares:

El punto es que, si tú ves la alimentación chilena, con la incorporación de la cocina europea súper cargada a las frituras a los carbohidratos como las masas porque el trigo está súper presente y a mezclas que al final igual son pesadas, son cosas que no sé si son tan saludables, pueden ser muy grasosas. (experta académica, comunicación personal, 4 de agosto de 2022).

Como vemos, la Nutrición Científica puede ser catalogada como conocida, al encontrarse presente en los registros de patrimonio alimentario documental analizados, y también al ser aludida por parte de los actores claves consultados.

5.3.2 La Nutrición Científica se enfoca en la salud, pero ¿cuál salud?

En segundo lugar, podemos inferir que los aportes de la Nutrición Científica en procesos de patrimonialización de las algas están relacionados con aspectos biológicos. Ya sea que haga alusión a nutrientes específicos, o a funciones metabólicas de nuestro organismo, frecuentemente, tanto en los registros como en las entrevistas con actores claves, la nutrición científica en el caso de las algas y potenciales procesos de patrimonialización se relaciona con estados de salud óptimos, tal como lo señala este entrevistado al consultarle porqué las algas debieran ser patrimonio alimentario: “porque tienen hartas cosas que le hacen bien al cuerpo” (experta territorial, comunicación personal, 21 de julio de 2022).

Sin embargo, vale la pena hacer la salvedad que se está aludiendo a la salud física, al igual que en este otro testimonio:

más desde la ciencia local podríamos decir que es bueno para esto, bueno para esto otro, porque la gente en la empiria lo usa y le sirve. Dicen, ‘entonces con esto me baja la presión, esto es bueno para la diabetes, bueno para esto y no me hace mal, entonces me hace bien’ entonces, también en lo nutricional a veces para la gente

tiene que ver mucho con eso, 'no me va a hacer mal', o que le va a generar un bienestar que se va a ver manifiesto en algo que sea físicamente. (experta académica, comunicación personal, 4 de agosto de 2022).

En los registros documentales analizados también nos encontramos con este tipo de relaciones. En el caso de los registros escritos, por ejemplo, en el Manual de la Puebla a la Mesa de ONG CETSUR se menciona con respecto al cochayuyo:

Muy recomendable en las dietas de control de peso por contener mucha fibra; para combatir el estreñimiento, además de ser de un bajo contenido de grasas y alto contenido de yodo que acelera el metabolismo quemando más calorías y por último favorece la flora intestinal. (2021, p.25),

mientras que, en los registros audiovisuales, la nota de Meganoticias "Superalimentos algas" es una de las que más destaca todos los beneficios físicos para la salud que tienen las algas desde el punto nutricional:

Son altas en vitaminas y minerales, que son esenciales para distintos procesos del organismo. Va a ser esencial el contenido de magnesio que puedan tener los alimentos para que el calcio que nosotros consumimos, además de absorberse, se pueda fijar en los huesos. (Canal Meganoticias, 2018, 01m29s).

En la comunidad científica y en especial, la médica, se entiende la definición de salud como "un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades" (OMS, 2020). Sin embargo, al revisar las distintas fuentes analizadas, se infiere que se suele relacionar la Nutrición Científica con un estado de salud basado en el cuidado del cuerpo, o en el bienestar físico, aun cuando existe evidencia que hay nutrientes que tienen una relevancia real en el cuidado de la salud mental (Bodnar et al., 2005; Bergmans et al., 2017; Sun et al., 2019) los cuales es posible relacionarlos directamente con las algas, como el magnesio (Bourgougnon et al., 2011), el contenido de ácidos grasos omega 6 y omega 3 (Quitral et al., 2012), o los compuestos que les otorgan acción antiinflamatoria (García et al., 2020).

Esta tendencia a asociar la ciencia de la nutrición con la salud del cuerpo físico puede deberse al paradigma centrado en el peso para tratar la obesidad, según el cual se debe perder peso para ser saludables (Cadena-Schlam et al., 2015), es decir, una característica

netamente física. Sin embargo, la evidencia sugiere que la pérdida de peso no es sostenible en el tiempo (Miller et al., 2001; López-Guimerà et al., 2014) y que la mayoría de las personas sometidas a regímenes alimentarios para pérdida de peso al cabo de cierto tiempo recuperan el peso perdido e incluso ganan más (Neumark-Sztainer et al., 2006; van Strien et al., 2014). Por este motivo se hace cada vez más necesario que la nutrición científica difunda nuevas formas en las que puede relacionarse con la salud, que le permitan ser reconocidas en dimensiones más amplias que sólo la salud física.

5.3.3 La cara local en los procesos de patrimonialización y en la construcción del paradigma hegemónico de alimentación saludable

Como fue posible constatar mediante la observación participante y el relato de las diferentes comunidades costeras de Lebu con las que se tuvo la oportunidad de trabajar, el oficio de alguera o alguero es transmitido de generación en generación, y constituye un espacio importante de socialización para las personas, por lo que la actividad posee un carácter colectivo, determinado tanto por el clima y los ciclos naturales de las estaciones, como los ciclos propios de las algas. Si hay buenas condiciones climáticas para poder realizar la actividad, varios integrantes de las comunidades se disponen a trabajar. Como sus hogares se encuentran a cierta distancia del mar, generalmente deben caminar por varios minutos y sortear distintos tipos de senderos para acceder al lugar de recolección. Y, como por medio de esta actividad las comunidades generan ingresos económicos para sus familias, ya que lo que recolectan en su mayoría es vendido a un comprador intermediario, su economía familiar también está determinada por los ciclos anteriormente mencionados. Esto se refleja en el calendario de recolección que se elaboró con la comunidad de Quiapo (Tabla 6).

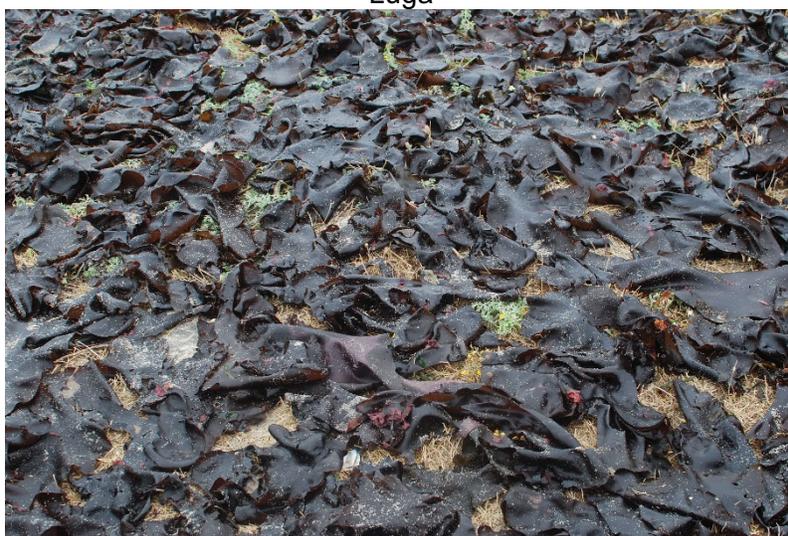
Tabla 6¹¹
Calendario de recolección

Mes/ actividad	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Cochayuyo	x	x							x	x	x	x
Luga	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Otras algas	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Mariscos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

¹¹ Fuente: Elaboración propia

La mayoría de las comunidades se dedican a la extracción de luga durante el año, la cual representa el ingreso más estable, ya que los ciclos de extracción son más cortos: se selecciona un área en la que se trabajará por determinado tiempo, y generalmente cada 2 o 3 meses esa área cambia, es decir, extraen de otro lugar. Esto, con el objetivo de dejar crecer las algas y no sobreexplotar las distintas zonas. Esta rotación va ocurriendo a lo largo del año, siendo el tiempo de invierno la temporada en que mayores dificultades tienen para extraer, debido al clima y las marejadas. Las personas indicaban que la luga no es un alga que se extraiga para consumo local como alimento, sino que su recolección y venta es principalmente para el comercio exterior, en la industria cosmética y alimentaria, tanto humana como animal.

Ilustración 6¹²
Luga



El cochayuyo, en cambio, se recolecta durante los meses de septiembre a febrero. Generalmente esta alga se encuentra un poco más adentro en el mar que la luga, por lo que su extracción depende en gran medida de los buzos, quienes cortan el alga, para recolectarla en la orilla horas más tarde. Lo recolectado también es vendido a compradores intermediarios, pero una fracción de lo recolectado se utiliza para uso alimentario familiar,

¹² Nota: Fotografía de Natascha de Cortillas, FONDECYT 1221641 “Diálogo Intercientífico en Zonas Costeras”

siendo un alimento de uso frecuente y común en la mesa de las comunidades costeras de la zona.

Ilustración 7¹³

Visita a lugares de recolección y diagnóstico participativo



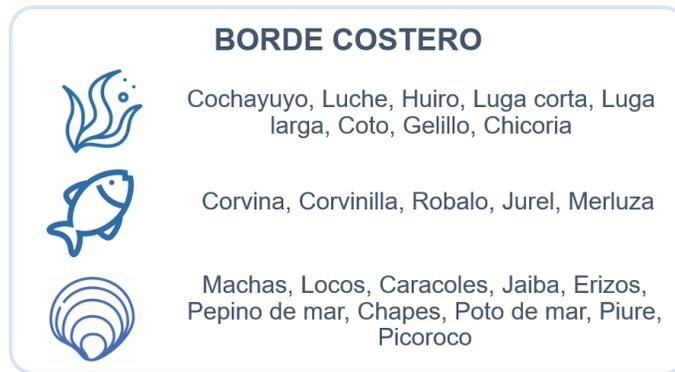
Los productos catalogados como “otros” en el calendario de recolección, corresponden a otras especies de algas y mariscos en general, los que fueron agrupados de esa forma por las personas con las que se elaboró el calendario, ya que son recursos que no representan su principal fuente de ingreso, pero que de todas maneras recolectan en el año y venden de manera artesanal y a compradores intermediarios. Por ejemplo, en otras algas mencionaron al huiro y al luce, que extraen durante todo el año, de manera similar a la luga. Mientras que en los mariscos agrupaban a distintas especies de moluscos y crustáceos que extraen a lo largo del año, dependiendo de temporadas y vedas establecidas por la institucionalidad competente. Como ejemplo, mencionaron a machas, navajuelas, locos, lapas, caracoles, piure y jaibas.

En otras instancias de diagnóstico participativo dentro del contexto del proyecto Anillo, las diferentes comunidades identificaron los recursos que recolectan, las que se clasificaron en comunes del borde costero y comunes del bosque.

Otra forma en que fue posible constatar la importancia de las algas en la vida de las comunidades de Lebu, es que en la mayoría de las localidades existe una Agrupación o Sindicato formalizado de recolectores de algas o recolectores de orilla. Esta forma de organización surge, según el relato de sus integrantes, principalmente por la necesidad de crear instancias de interacción y diálogo con las autoridades institucionales de la comuna, como una forma de facilitar la interlocución cuando es necesario.

¹³ Fuente: “Resumen Catastro de Comunes (2022)”, elaborado por el equipo de trabajo proyecto Anillo.

Ilustración 8¹⁴
Comunes identificados



A su vez, las algas representan una parte importante en la alimentación de las comunidades, quienes están conscientes de sus beneficios nutritivos, como quedó en evidencia en las entrevistas, sin embargo, no es el motivo principal de su consumo. En el caso de las caletas cuyas prácticas pudieron conocerse, el consumo de algas -y de productos del mar en general- está más ligado a su forma de vida, a lo que aprendieron de sus padres y abuelos y al acceso y disponibilidad de los recursos. A pesar de ello, al consultarles por la posibilidad de que las algas fueran consideradas para un proceso de activación patrimonial, la mayoría de ellos argumentaban más bien motivos relacionados con la nutrición, y no razones de índoles cultural. Para ellos, el oficio de alguero y alguera es algo que implica muchos sacrificios y riesgos, en el sentido de los peligros a los que se enfrentan en su actividad, principalmente relacionados con el mar. Por otra parte, se observó la precariedad en la que trabajan, ya que muchas veces no les alcanza para tener la vestimenta adecuada para su labor, adquiriendo trajes de agua/buzos usados o que otros han desechado.

¹⁴ Fuente: “Resumen Catastro de Comunes (2022)”, elaborado por el equipo de trabajo proyecto Anillo.

Ilustración 9¹⁵
Recolectores de orilla, Playa Quiapo



Todo lo anterior, evidencia la alta complejidad de los escenarios de patrimonialización en torno a la alimentación, que a menudo busca homogeneizar o establecer ciertos parámetros con el fin de “aislar” a la tradición culinaria sólo en el ámbito de la cocina. Lo mismo ocurre con la nutrición, que busca promover el consumo de alimentos basado en sus cualidades nutricionales, sin considerar otros aspectos como las costumbres y la disponibilidad de alimentos y dinámicas de vida asociadas a la recolección. Esto evidencia que se debe comprender que las cocinas y alimentos tradicionales forman parte de un entramado mayor, que involucra contextos ecológicos y sociales de vida (Carrasco, 2022) y que lo mismo ocurre con los hábitos de alimentación. Las algas, y todo lo que ellas conllevan en la vida de las personas, no necesariamente significarán motivo de patrimonialización para las comunidades, ya sea por la cotidianidad de su quehacer, pero también porque quienes se desempeñan como algueras y algueros, no ven las cualidades que a menudo se destacan en los procesos de activación patrimonial como la antigüedad del oficio y la relevancia identitaria, por lo que no mencionan esos motivos como razones para iniciar un proceso de activación patrimonial.

¹⁵ Fuente: Fotografía de Natascha de Cortillas, FONDECYT 1221641 “Diálogo Intercientífico en Zonas Costeras”

6. CONCLUSIONES

Las algas representan una actividad inmersa en la cotidianidad y la economía de subsistencia de las comunidades costeras de gran parte de Chile, sin embargo, es un tema poco explorado desde el ámbito antropológico y arqueológico de manera específica, y generalmente son incluidas dentro de otros estudios que abarcan recursos marinos de manera amplia (Araos et al., 2018). De todas formas, hay algunos investigadores que han hecho aportes relevantes en la materia y que permiten evidenciar la importancia de las algas en la forma de vida de pueblos indígenas costeros desde tiempos prehispánicos en diversos ámbitos como la construcción, la alimentación, la medicina, el forraje y lo religioso (Araos et al., 2018). Dentro de ellos, los estudios realizados por Dillehay permitieron evidenciar que las algas estaban presentes en el sistema alimentario del asentamiento más antiguo que se tenga información en América Latina, el sitio de Monteverde, que data de hace 14.220 a 13.980 años atrás. Y no sólo estaban presentes, sino que, y gracias a los hallazgos arqueológicos, sabemos que además de alimento, las algas representaban un sistema de intercambio importante entre las comunidades (Dillehay et al., 2008).

De lo anterior, se puede deducir que la escasa información antropológica sobre las algas puede deberse a su baja valoración en la sociedad, más que a la real importancia cultural que ha tenido a lo largo del tiempo en la costa de nuestro país. Esto puede explicar en parte porqué en Chile el Patrimonio Alimentario en base a algas no es algo que esté definido a nivel de Estado, es decir, que no exista en el Inventario definido por el Ministerio de las Culturas las Artes y el Patrimonio. Lo más cercano y relacionado corresponde a la “Recolección y ruta del cochayuyo desde los sectores Pilico, Casa de Piedra, Danquill y Quilantahue, hasta Temuco”, que se encuentra en la etapa de Registro desde el año 2019, y que aún debe sortear dos etapas más para ingresar a la fase de Planes de Salvaguarda, que corresponde al “marco de directrices con medidas, gestiones, acciones y tareas específicas dentro de un cronograma orientadas a garantizar el resguardo y fortalecimiento de un elemento de patrimonio cultural inmaterial inscrito en el Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile” (Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, s.f.). Sin embargo, este elemento cultural, se centra en preservar las prácticas asociadas a la recolección y posterior comercialización del cochayuyo, sin una mirada que involucre aspectos más

relacionados con el Patrimonio Alimentario. En consecuencia, y conforme a una de las preguntas de investigación planteadas, las relaciones entre la Ciencia de la Nutrición y el Patrimonio Alimentario en base a algas hasta ahora son inexistentes en el plano institucional.

A pesar de lo anterior, sí existen procesos de patrimonialización alimentaria de las algas, expresados en distintos productos sociales, como libros, documentales, y otras publicaciones. Se entiende como proceso de patrimonialización o activación patrimonial a los “procesos de producción cultural por los que unos elementos culturales o naturales son seleccionados y reelaborados para nuevos usos sociales” (Roigé et al., 2014), en este caso, aplicado a la alimentación. A pesar de ellos, y de acuerdo con otra de las preguntas de investigación planteada, la Nutrición Científica no tiene un papel definido en torno a los procesos de patrimonialización alimentaria de las algas, es decir, no ha habido una utilización de argumentos relacionados con la Ciencia de la Nutrición como justificación para estos procesos. Sin embargo, la Nutrición Científica no está totalmente ausente y como vimos, es mencionada dentro de estos procesos en torno a las algas, principalmente para destacar los nutrientes más relevantes que aporta el consumo de estos productos, y el impacto que estos nutrientes y otros compuestos presentes en estos alimentos tienen en el cuerpo humano, sobre todo a nivel físico.

La búsqueda de relaciones entre procesos de patrimonialización alimentaria y la Nutrición Científica se basa en la idea que los alimentos que podríamos considerar patrimoniales son de escasa industrialización o con bajo procesamiento industrial, en oposición a los denominados ultraprocesados. Los alimentos ultraprocesados son

elaborados principalmente con ingredientes industriales, que normalmente contienen poco o ningún alimento entero. El objetivo del ultraprocesamiento es elaborar productos durables, altamente apetecibles, y lucrativos. La mayoría están diseñados para ser consumidos como "snacks" y bebidas, por sí solos o en combinaciones con otros productos ultraprocesados. La mayoría de los ingredientes de los productos ultraprocesados son aditivos, que incluyen entre otros, conservantes, estabilizantes, emulsionantes, disolventes, aglutinantes, aumentadores de volumen, edulcorantes, resaltadores sensoriales, sabores y colores. (OMS, s.f.)

Por ello, hay autores que plantean que una alimentación patrimonial sería por consecuencia, más saludable (de la Cruz, 2017; Troncoso-Pantoja, 2019), y uno también puede llegar fácilmente a esa deducción. Sin embargo, igualmente existen interesantes debates que ponen en tensión estos argumentos, ya que plantean que presentar el fenómeno de la alimentación en torno a dicotomías como saludable/no saludable, es una manera simplista de abordar un fenómeno que es mucho más complejo que eso. Es decir, que impone la racionalidad individual, aislada de otros factores que influyen en la alimentación y en el sistema alimentario, cuando sabemos que elegir qué comer pasa mucho más allá que por una decisión personal (Fenton, 2019, como cita Torres, 2020) y que muy contrario de lo que pretenden estas dicotomías, se alejan de diseñar sistemas alimentarios que apunten a la salud. Lo anterior, parece guardar relación, entre otras cosas, con el hecho de considerar la salud como “salud física”, enfocarnos en ella cuando hablamos de Nutrición, y con esto, considerar que ser delgado es estar saludable y tener exceso de peso es estar enfermo, es decir, otra dicotomía relacionada con la salud y que también guarda nexos con la idea de que hay alimentos que sí debemos y otros que no debemos comer. Puede ser que, por ese motivo, en el trabajo de campo surgieron contradicciones o dificultades entre los entrevistados al consultarles si era posible plantear relaciones entre Patrimonio Alimentario y Alimentación Saludable, que pueden tener que ver con estas dicotomías mencionadas, ya que el campo de la alimentación es más complejo como para plantearlo en estos términos.

Si lo vemos desde el punto de vista del procesamiento de los alimentos, el Patrimonio Alimentario sí puede guardar muchas relaciones con la alimentación saludable. Podríamos decir que contribuye a aumentar el consumo de alimentos naturales en nuestra vida diaria y también promueve prácticas tradicionales de producción que, a su vez, se relacionan con un sistema de alimentación sustentable, algo importante si consideramos el contexto global de cambio climático en el que nos encontramos, y en el que la alimentación sigue siendo tema de análisis y discusión. Sin embargo, así como la Nutrición no debe perder de vista que no todo es saludable o no saludable, los estudios del Patrimonio no deben perder de vista que patrimonializar también implica una aspiración política. En palabras de Back-Geller y Pasquier: “los promotores del patrimonio instauran la idea de un origen común para todo un grupo o comunidad, al mismo tiempo que fabrican una memoria colectiva que

excluye otras narrativas sobre la identidad y la pertenencia social y cultural” (Back-Geller et al., 2020).

Por lo anterior, se considera que para que ambos campos –el Patrimonio Alimentario y la Nutrición Científica– puedan lograr mayores instancias de cooperación y diálogo entre sí, deben procurar ampliar sus horizontes, tanto particulares como compartidos, tener en cuenta las asimetrías y desigualdades sociales en sus respectivos campos, y siempre promover la participación cada vez más horizontal con las comunidades, las personas, para poder incorporar sus conocimientos en la construcción de un Sistema Alimentario más justo, sano y sostenible. Es aquí donde una mirada interdisciplinar juega un papel preponderante, y de ahí la importancia también, de construir enfoques científicos amplios que permitan abordar la alimentación tradicional con el valor que se merece, como menciona Carrasco, sin extraerla de sus contextos de vida o sentido, sino que reconociendo el vínculo que tiene con sus ecosistemas (Carrasco, 2022).

En el mundo actual, los problemas complejos son cada vez más frecuentes, y el trabajo interdisciplinar ha sido una de las formas en que se ha buscado abordar dichos problemas (Espina, 2007). El Patrimonio Cultural Inmaterial, y en particular el Patrimonio Alimentario, parece ser parte de estos problemas complejos, ya que requiere de una mirada integral como base para que diversas disciplinas interactúen y generen intercambios de conceptos, métodos y técnicas, que permitan una comprensión más profunda de las tensiones y conflictos que se producen en torno a este ámbito, tanto en lo territorial donde habitan y se interrelacionan las comunidades, como también en lo institucional, donde estas miradas muchas veces chocan con los agentes estatales y privados y sus respectivos intereses.

Parte del espíritu de este trabajo de investigación, fue poder abordar un objeto de estudio complejo como lo es el Patrimonio Alimentario, con una visión amplia, que apuntara hacia la incorporación de conocimientos diversos en la comprensión de un concepto relativamente nuevo, que plantea paradojas importantes relativas a la tradición, la memoria y la innovación. Para ello, se buscó acercar la Ciencia de la Nutrición, como interlocutor válido, en la construcción del Patrimonio Alimentario chileno. Sin embargo, al finalizar el proceso, se considera que se pudo haber incluido otras disciplinas en el análisis, como lo es la Dietética, que forma parte de la formación para ser Nutricionista en Chile, y que hubiera aportado otros elementos también valiosos en este objeto de estudio, por lo que se

plantea como una posible forma de ampliar el tema de investigación para otros futuros investigadores.

En torno a la pregunta de investigación de cómo buscar rutas que acerquen el Patrimonio Alimentario en base a algas a las personas, y en especial a las nuevas generaciones, queda pendiente una respuesta, ya que plantea problemáticas que no fueron posibles de abordar con mayor profundidad en esta tesis. Probablemente, esto refuerza la necesidad de que, en las investigaciones en torno este objeto de estudio, se considere la incorporación de diversas disciplinas a los equipos de trabajo, y no sólo eso, si no que la forma de abordar el trabajo apunte hacia la construcción de enfoques científicos amplios, que permitan el abordaje de esta u otras preguntas de investigación que surjan en torno a las algas como Patrimonio Alimentario.

7.- REFERENCIAS

- Aguilera Bornand, I. M. (2019). Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: La antigüedad como patrimonio mapuche. *Sophia Austral*, 23, 107-128. <https://doi.org/10.4067/S0719-56052019000100107>
- Aguilera, I., y Alvear, A. (2017). Pipeño y Terremoto como bebidas nacionales: Una reflexión en torno a la patrimonialización y representación de la nación. *Rivar*, 4(12), 5-21. <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/148498>
- Alvarado Lagunas, E., Luyando Cuevas, J.R. (2013). Alimentos saludables: la percepción de los jóvenes adolescentes en Monterrey, Nuevo León. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)* 21(41), 144-164
- Andrade-Medina, L., y Pilquimán-Vera, M. (2020). Percepciones sobre patrimonio inmaterial y turismo: Actores y experiencias en zonas precordilleranas, Panguipulli, Región de Los Ríos-Chile. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 16(2), 164-174. <https://doi.org/10.4067/S0718-235X2020000200164>
- Andréu, J. (s.f.) Las técnicas de Análisis de Contenido: Una revisión actualizada. [Archivo PDF] <http://mastor.cl/blog/wp-content/uploads/2018/02/Andreu.-analisis-de-contenido.-34-pags-pdf.pdf>
- Araos, F., Borie, C., Romo, M., Lira, N. y Duarte, A. (2018). Algas: Breves antecedentes etnográficos y arqueológicos. *FOGÓN. Revista Internacional de Estudio de las Tradiciones*, 1(2), 40-52.
- Bak-Geller, Sarah y Pasquier, A. (2020). ¿Qué tan sustentable es la tradición? El patrimonio cultural frente a la crisis alimentaria. En Prunier, D., Le Gall, J., Pasquier, A., y Espinosa, D. (coord.), *Justicia y Soberanía Alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura. 1ª Ed. pp. 41-46.*
- Bascañán, B. (2008). Antoine Laurent Lavoisier. El revolucionario. *Educación Química*, 19(3), 226-233. <http://dx.doi.org/10.22201/fq.18708404e.2008.3.25836>
- Basulto, J., Manera M., Baladia E., Miserachs M., Pérez, R., Ferrando, C., Amigó, P., Rodríguez, V.M., Babio, N., Mielgo-Ayuso, J., Roca, A., San Mauro, I., Martínez, R., Sotos, M., Blanquer, M. y Revenga, J. (2013). Definición y características de una

- alimentación saludable. [Monografía en Internet].
http://fedn.es/docs/grep/docs/alimentacion_saludable.pdf
- Bergmans, R.S. y Malecki, K. M. (2017). The association of dietary inflammatory potential with depression and mental well-being among U.S. adults. *Preventive Medicine* 99, 313–319. <https://doi.org/10.1016/j.ypmed.2017.03.016>
- Birujete Guzmán, A., Juárez Hernández, E., Sieiro Ortega, E., Romero Viruegas, R., y Silencio Barrita, J. L. (2009). Los nutraceuticos. Lo que es conveniente saber. *Revista Mexicana de pediatría*, 76(3).
- Bodnar, L.M. y Wisner, K.L. (2005). Nutrition and Depression: Implications for Improving Mental Health Among Childbearing-Aged Women. *Biol Psychiatry* 58, 679-685. doi:10.1016/j.biopsych.2005.05.009
- Bourgougnon, N., Bedoux, G., Sangiardi, A., y Stiger-Pouvreau, V. (2011). Las algas: potencial nutritivo y aplicaciones cosméticas. En Centro Tecnológico del Mar-Fundación CETMAR (ed.). *Las algas como recurso. Valorización. Aplicaciones industriales y tendencias*. 81-94. Autoedición. <https://cetmar.org/wp-content/uploads/2022/11/Las-algas-como-recurso.pdf>
- Bustamante-García, M., Martínez-Feliu, M., Servan, K. y Mayta-Tristán, P. (2015). Oferta y composición nutricional de ensaladas en patios de comida de centros comerciales de Lima Metropolitana, 2014. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública* 32(4), 739-745.
- Cadena-Schlam, L., and López-Guimerà, G. (2015). Intuitive eating: An emerging approach to eating behavior. *Nutrición Hospitalaria* 31(3), 995-1002. DOI:10.3305/nh.2015.31.3.7980
- Canal Al Sur del Mundo. (26 de abril de 2020). Los Hombres del Cochayuyo. [Archivo de Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=li80fDR_B00
- Canal Native: Science & Footage. (6 de junio de 2022). Micro Documental Alguera Tomás Vallejos & Laura Nahuelhual. (Archivo de Video). YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=rMfSSVONiH0&t=4s>
- Canal Manuel Castro Lantadilla. (12 de enero de 2021). ALGAS: Cochalluyos, Luga, Luche y más... [Archivo de Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=3m-wXzdPrtc&t=825s>
- Canal Meganoticias. (26 de septiembre de 2018). Superalimentos algas [Archivo de Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=y1sSqGRe-ik>

- Carrasco, N., (2022). Nota sobre la patrimonialización de las culinarias tradicionales. *Revista Óculo*, 4, 36-43.
http://www.iepha.mg.gov.br/images/com_arismartbook/download/118/Revista%20Oculo4%20DIGITAL.pdf
- Cervera, P., Clapés, J. y Rigolfas R. (2004). *Alimentación y Dietoterapia*. MacGraw- Hill Interamericana.
- Cid, B., y Carrasco, N. (2019). Culnaria y territorio: Entre la comoditización y patrimonio. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(2), 373-388. <https://doi.org/10.1016/j.pasos.2019.02.001>
- Cirilo Aguilar, B. (2010). La nutrición como ciencia. *Revista Salud Publica y Nutrición*; 11(4).
<https://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2010/spn104b.pdf>
- de la Cruz Sánchez, E. (2017). La alimentación y la nutrición. Referentes de identidad social y patrimonio cultural. *Revista Electrónica Conocimiento Libre y Licenciamiento*, 15.
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. (2014). *Arca del Gusto. Catálogo Alimentario Patrimonial*. Autopublicación.
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. (2018). *El menú de Chile. Reconocimiento a las cocinas patrimoniales 2017*. Autopublicación.
- Dillehay, T., Ramírez, C., Pino, M., Collins, M.B., Rossen, J., y Pino-Navarro J.D. (2008). Monte Verde: Seaweed, Food, Medicine, and the Peopling of South America. *Science*, 320, 784-786. doi: 10.1126/science.1156533
- Espina, M. (2007) Complejidad, transdisciplina y metodología de la investigación social. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 12(38), 29-43.
http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-52162007000300003&lng=es&nrm=iso
- Fundación para la Innovación Agraria. (2015). *Rescate patrimonial del uso del alga Lamilla (Ulva Lactuca L.) como biofertilizante en el cultivo de papa (Solanum tuberosum L.) mediante su validación agronómica en la comunidad indígena Lauquen Mapu de Catrumán, Chiloé*.
<https://bibliotecadigital.fia.cl/bitstream/handle/20.500.11944/147387/PYT-2015-0402.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Fundación para la Innovación Agraria. (2016). *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región del Biobío*. Santiago, Chile.
- Gacitúa, S., González, M., Muñoz, R., Villalobos, E. y Montenegro, J. (2018). Rescate del conocimiento ancestral de un patrimonio agroalimentario y forestal de la Región de

- Atacama. Valoración nutricional del fruto y arrope del chañar *Geoffroea decorticans* (Gill. ex Hook. Et Arn.) *Ciencia en Investigación Forestal INFOR Chile*, 24(2), 75-86.
- García, V., Uribe, E., Vega-Gálvez, A., Delporte, C., Valenzuela-Barra, G., López, J. y Pastén, A. (2020). Actividades promotoras de la salud de extractos de algas comestibles de las costas chilenas: evaluación del potencial antioxidante, antidiabético, antiinflamatorio y antimicrobiano. *Revista Chilena de Nutrición*, 47(5), 792-800. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182020000500792>
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *CUHSO · Cultura - Hombre - Sociedad*, 28(1), 154-176. <https://doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>
- Instituto de Fomento Pesquero (s.f). *Cochayuyos y huiros*. https://www.subpesca.cl/portal/616/articles-4806_documento.pdf
- Jofre J., Dubrasquet H., Ramírez M.E., Navarro N.P. y Macaya, E.C. 2021. *Guía de Macroalgas Subantárticas: Región de Magallanes y Antártica Chilena*. Primera Edición, Punta Arenas, Chile.
- López-Guimerà, G., Dashti, H.S., Smith, C.E., Sánchez-Carracedo, D., Ordovas, J.M., Garaulet, M. (2014). CLOCK 3111 T/C SNP interacts with emotional eating behavior for weight-loss in a Mediterranean population. *PLoS One* 9 (6), e99152. doi:10.1371/journal.pone.0099152.
- López Talavera, M. (2020). Fundamentos humanos e históricos de la nutrición clínica. *Revista de Nutrición Clínica y Metabolismo*, 3(2), 95-100. <https://doi.org/10.35454/rncm.v3n2.160>
- Macias, A., Quintero, M., Camacho, E. y Sánchez, J. (2009). La tridimensionalidad del concepto de nutrición: su relación con la educación para la salud. *Revista Chilena de Nutrición*, 36(4), 1129-1135. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182009000400010>
- Medina, F. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106-113. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>
- Melendez Torres, J.M. y Canez de la Fuente, G.M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(SPE), 181-204.

- Miller, W.C., Jacob, A. V. (2001) The health at any size paradigm for obesity treatment: the scientific evidence. *Obesity Reviews* 2 (1), 37-45. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12119636>.
- Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. (2019) *El Menú de Chile. Reconocimiento a las cocinas patrimoniales 2018*. Autoedición.
- Ministerio de Salud Chile. (2014). *Encuesta Nacional de Consumo Alimentario Chile*. Universidad de Chile. https://www.minsal.cl/sites/default/files/ENCA-INFORME_FINAL.pdf
- de Mösbach, E., (1992). *Botánica Indígena de Chile*. Editorial Andrés Bello.
- Neumark-Sztainer, D., Wall, M., Guo, J., Story, M., Haines, J. y Eisenberg, M. (2006). Obesity, disordered eating, and eating disorders in a longitudinal study of adolescents: how do dieters fare 5 years later? *Journal of the American Dietetic Association* 106 (4), 559-68. doi:10.1016/j.jada.2006.01.003
- Organización Mundial de la Salud. (2020). *Documentos básicos*. 49.^a ed. WHO. <https://apps.who.int/gb/bd/s/>
- Organización Mundial de la Salud. (31 de agosto de 2018). *Alimentación Sana*. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- Organización Mundial de la Salud. (s.f.). Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud. https://www3.paho.org/ecu/dmdocuments/clasificacion_alimentos.pdf
- ONG CETSUR. (2021). *De la Puebla a la Mesa: al resguardo del patrimonio agroalimentario y la protección de la biodiversidad en tiempos de pandemia. Manual para el Diálogo de Saberes*.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (s.f.). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (1972). *Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural*. París. <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2003). *Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*. París. de https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_spa

- Osorio, R., Serrano, R. y Palmas, D. (2018). Patrimonialización y Patrimonio Inmaterial, como elemento dinamizador de la economía local en Zacazonapan Estado de México. *International Journal of Scientific Management and Tourism* 4(1), 409-434.
- Ortiz, J., Romero, N., Robert, P., Araya, J., Lopez-Hernández, J., Bozzo, C., Navarrete, E., Osorio, A. y Rios, A. (2006). Dietary fiber, amino acid, fatty acid and tocopherol contents of the edible seaweeds *Ulva lactuca* and *Durvillaea* antártica. *Food Chemistry* 99, 98-104. doi:10.1016/j.foodchem.2005.07.027
- Ortiz Viedma, J. (2011). Composición Nutricional y Funcional de Algas Pardas Chilenas: *Macrocystis pyrifira* y *Durvillaea* antártica. <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/121459>
- Páez, L. (2015). Globalización, soberanía y patrimonio alimentario. *Antropología Cuadernos de investigación*, 15, 13-20. <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.33>
- Pina-Pérez, M. C., Rivas, A., Martínez, A., y Rodrigo, D. (2017). Antimicrobial potential of macro and microalgae against pathogenic and spoilage microorganisms in food. *Food chemistry*, 235, 34-44. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.05.033>
- Prats, L. (2004). *Antropología y Patrimonio*. Ariel.
- Quintero de Rivas, Y., Bastardo de Castaneda, G. (2012). Del origen de la dietética al surgimiento de la nutrición: Consideraciones sobre los aportes científicos en el área. *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, 1(2), 151 – 160.
- Quitral, V., Morales, C., Sepúlveda, M. y Schwartz M. (2012). Propiedades nutritivas y saludables de algas marinas y su potencialidad como ingrediente funcional. *Revista Chilena de Nutrición*, vol. 39, núm. 4, 196-202. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=46926262005>
- Radicación de la palabra Patrimonio (2020). Recuperado el 29 de mayo de 2021, de <http://etimologias.dechile.net/?patrimonio>
- Ramirez, M-E., Contreras-Porcía, L., Guillemín, M., Brodie, J., Valdivia, C., Flores-Molina, M. y Núñez, A. (2014). *Pyropia orbicularis* sp. nov. (Rhodophyta, Bangiaceae) based on a population previously known as *Porphyra columbina* from the central coast of Chile. *Phytotaxa*, 158(2), 133-153.
- Real Academia Española (2022). Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.6 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [21 de marzo de 2022]
- Ródenas, P. (2003). Las Algas en la Dieta. *Revista Natura Medicatrix*, 21(5), 286 - 292. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4956325.pdf>

- Roigé, X. y Frigolé, J. (2014). La patrimonialización de la cultura y la naturaleza. En Roigé, X., Frigolé, J., y del Mármol, C.(eds), *Construyendo el patrimonio cultural y natural. Parques, museos y patrimonio rural*. p. 9-28.
- Santamarina Campos, B., (2013). Los mapas geopolíticos de la Unesco: entre la distinción y la diferencia están las asimetrías. El éxito (exótico) del patrimonio inmaterial. *Revista de Antropología social* 22, 263-286.
http://dx.doi.org/10.5209/rev_RASO.2013.v22.43191
- Santos Manaces, G.; Triviño Vera, K.; Zambrano Olvera, M. y Rivera Segura, G. (2020) Algas marinas comestibles: Derecho humano a la seguridad alimentaria y nutricional. Uniandes EPISTEME. Revista digital de Ciencia, Tecnología e Innovación, *Especial(7)*, 1224-1235.
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8298089.pdf>
- Sarmiento Ramírez, I., Andrade Hernández, E., Goyes Huilca, B., Zambrano Pesántez, F. y Carrasco Paredes, P. (2015). Alimentación y hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 del Ecuador: Aportaciones a la identidad cultural andina y de América Latina. *Revista Española de Nutrición Comunitaria* 4, 30-35.
<https://doi.org/10.14642/RENC.2015.21.4.5120>
- Servicio Nacional del Patrimonio. (s.f.). Qué entendemos por patrimonio cultural.
<https://www.patrimoniocultural.gob.cl/que-entendemos-por-patrimonio-cultural>
- van Strien, T., Herman, C.P., Verheijden, M.W. (2014). Dietary restraint and body mass change. A 3-year follow up study in a representative Dutch sample. *Appetite* 76, 44-49. doi:10.1016/j.appet.2014.01.015.
- Sun, C., Wang, R., Li, Z., Zhang, D. (2019). Dietary magnesium intake and risk of depression. *Journal of Affective Disorders* 246, 627–632.
- de Suremain, C-E., (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Revista Trace* 72, 165-181.
<https://doi.org/10.22134/trace.72.2017.114>
- Torres Beltrán, B., (2020). Sistemas alimentarios para la salud: hacia un marco conceptual para comprender la relación entre alimentación, salud y territorio. En Prunier, D., Le Gall, J., Pasquier, A., y Espinosa, D. (coord.), *Justicia y Soberanía Alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura*. 1ª Ed. pp. 47-52.
- Troncoso Pantoja, C., (2018). Patrimonio gastronómico en personas mayores. *Humanidades Médicas* 18 (2), 171-175.

Troncoso Pantoja, C., (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 21 (1), 105-114.
<https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>

ANEXOS

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA ENTREVISTAS DE AUDIO

Yo _____ he sido invitado/a por Beatriz Cid Aguayo, socióloga y profesora del Departamento de Sociología de la Universidad de Concepción, a participar en el proyecto denominado “Laboratorios de codiseño para el Cambio Climático: gobernanza y cuidado de comunes en zonas costeras del centro sur de Chile”. Este es un proyecto ANILLO de investigación científica, ejecutado por la Universidad de Concepción en alianza con la Universidad Católica del Maule y la Universidad de los Lagos, que cuenta con el apoyo de ANID (Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo) y del Programa de investigación CIDESAL de la Universidad de Concepción. Su duración total es de 3 años.

Conozco que este proyecto, tiene como objetivo general diseñar un modelo metodológico colaborativo de gobernanza y cuidado de comunes, basado en estrategias de codiseño. Para ello, se requiere del testimonio de diferentes actores sociales cuya experiencia y propuestas resultan claves para el correcto logro de este objetivo. En el caso que corresponda, este proyecto deberá respetar las indicaciones de la Ley Indígena 19.253, el Convenio 169 de la OIT y la Declaración de las Naciones Unidas sobre Derechos de los Pueblos Indígenas en todo lo que concierne a los conocimientos indígenas, los resguardos de su patrimonio cultural y natural y los principios del consentimiento previo, libre e informado.

En el marco del cumplimiento de lo anterior, mi participación se llevará a efecto a través de una entrevista, cuyo tiempo de duración se estima entre los 40 a 60 minutos aproximadamente, en la cual se aplicará una pauta diseñada con el objetivo de recoger mi punto de vista. Esta entrevista será grabada en registro de audio y la información recogida será de carácter estrictamente confidencial, utilizada sólo para los fines del proyecto y de conocimiento exclusivo por parte del equipo responsable. Asimismo, mi identidad será conocida solamente por el/la investigador/a que me entreviste, ya que mis datos serán registrados bajo un seudónimo o código que asegure la confidencialidad. De igual forma, estoy en conocimiento que la información obtenida será procesada privilegiando el conocimiento compartido y de ninguna forma podrán ser identificadas mis respuestas ni mis opiniones individualizándome en la publicación de resultados. Para todos estos efectos, acepto que el registro de mi entrevista quedará a cargo y bajo custodia de la investigadora responsable de este proyecto, la Dra. Beatriz Cid Aguayo.

En mi calidad de entrevistado/a, reconozco que mi participación es voluntaria, no remunerada y que los resultados de este proyecto contribuirán a promover la participación legítima y organizada de los actores del territorio, en la construcción de un proceso inédito de co diseño. Teniendo en cuenta la importancia y el interés público de esta iniciativa, tendré derecho a acudir al Comité de Ética de la Universidad de Concepción, en relación al resguardo de mis derechos ante cualquier eventualidad que los ponga en riesgo, para lo cual puedo recurrir a la Secretaría de dicho comité, cuyo contacto se informa al final del este documento.

Podré solicitar los resultados del proyecto, los que me podrán ser entregados en el marco del avance del mismo y conforme a su planificación. De igual modo, estoy en conocimiento que puedo negarme a contestar cualquier pregunta, así como a detener la entrevista, en caso que así lo estime oportuno.

Finalmente, SI ACEPTO participar voluntariamente de este proyecto, compartiendo mi punto de vista a través de la entrevista grabada, firmando este CONSENTIMIENTO INFORMADO en dos ejemplares, uno para quien firma y otro para el equipo de investigación.

Firma del/a entrevistado/a _____ **Fecha** _____

Firma Investigadora Responsable _____

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARTICIPACIÓN EN GRUPOS FOCALES Y/O DE DISCUSIÓN

Yo _____ he sido invitado/a por Beatriz Cid Aguayo, socióloga y profesora del Departamento de Sociología de la Universidad de Concepción, a participar en el proyecto denominado “Laboratorios de codiseño para el Cambio Climático: gobernanza y cuidado de comunes en zonas costeras del centro sur de Chile”. Este es un proyecto ANILLO de investigación científica, ejecutado por la Universidad de Concepción en alianza con la Universidad Católica del Maule y la Universidad de los Lagos, que cuenta con el apoyo de ANID (Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo) y del Programa de investigación CIDESAL de la Universidad de Concepción. Su duración total es de 3 años. Conozco que este proyecto, tiene como objetivo general diseñar un modelo metodológico colaborativo de gobernanza y cuidado de comunes, basado en estrategias de codiseño. Para ello, se requiere del testimonio de diferentes actores sociales cuya experiencia y propuestas resultan claves para el correcto logro de este objetivo. En el caso que corresponda, este proyecto deberá respetar las indicaciones de la Ley Indígena 19.253, el Convenio 169 de la OIT y la Declaración de las Naciones Unidas sobre Derechos de los Pueblos Indígenas en todo lo que concierne a los conocimientos indígenas y los principios del consentimiento previo, libre e informado.

La actividad de grupo focal o de discusión, podrá ser registrada en formato de video/audio y/o de imagen (fotografía) y los registros obtenidos podrán ser utilizados, pero sólo para los fines del proyecto, no tendrán valor comercial y su uso estará circunscrito a sus principales objetivos. De igual forma, conozco que la información relativa a mis intervenciones será de uso confidencial por parte del equipo de investigación, y que no serán abordadas de manera individual pues en esta actividad se busca rescatar una visión con sentido colectivo o comunitario, razón por la cual me comprometo también a guardar reserva de las intervenciones de los demás participantes de este espacio. Asimismo, acepto que los registros de esta actividad quedarán a cargo y bajo custodia de la investigadora responsable de este proyecto, la Dra. Beatriz Cid Aguayo.

En mi calidad de participante en la actividad de grupo focal o de discusión, reconozco que mi participación es voluntaria, no remunerada y que los resultados de este proyecto contribuirán a promover la participación legítima y organizada de los actores del territorio, en la construcción de un proceso inédito de codiseño. Teniendo en cuenta la importancia y el interés público de esta iniciativa, tendré derecho a acudir al Comité de Ética de la Universidad de Concepción, en relación al resguardo de mis derechos ante cualquier eventualidad que los ponga en riesgo, para lo cual puedo recurrir a la Secretaría de dicho comité, cuyo contacto se informa al final del este documento.

Podré solicitar los resultados del proyecto, los que me podrán ser entregados en el marco del avance del mismo y conforme a su planificación. Asimismo, estoy en conocimiento que puedo negarme a contestar cualquier pregunta, así como a retirarme de la actividad, en caso que así lo estime oportuno.

Finalmente, SI ACEPTO participar voluntariamente de este proyecto, compartiendo mi punto de vista a través de la participación en grupo focal y/o de discusión, firmando este CONSENTIMIENTO INFORMADO en dos ejemplares, uno para quien firma y otro para el equipo de investigación.

Firma del/a entrevistado/a _____ **Fecha** _____

Firma Investigadora Responsable _____

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA REGISTRO DE IMAGEN - VIDEO

Yo _____ he sido invitado/a por Beatriz Cid Aguayo, socióloga y profesora del Departamento de Sociología de la Universidad de Concepción, a participar en el proyecto denominado “Laboratorios de codiseño para el Cambio Climático: gobernanza y cuidado de comunes en zonas costeras del centro sur de Chile”. Este es un proyecto ANILLO de investigación científica, ejecutado por la Universidad de Concepción en alianza con la Universidad Católica del Maule y la Universidad de los Lagos, que cuenta con el apoyo de ANID (Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo) y del Programa de investigación CIDESAL de la Universidad de Concepción. Su duración total es de 3 años.

Conozco que este proyecto, tiene como objetivo general diseñar un modelo metodológico colaborativo de gobernanza y cuidado de comunes, basado en estrategias de codiseño. Para ello, se requiere del testimonio de diferentes actores sociales cuya experiencia y propuestas resultan claves para el correcto logro de este objetivo. En el caso que corresponda, este proyecto deberá respetar las indicaciones de la Ley Indígena 19.253, el Convenio 169 de la OIT y la Declaración de las Naciones Unidas sobre Derechos de los Pueblos Indígenas en todo lo que concierne a los conocimientos indígenas y los principios del consentimiento previo, libre e informado.

En el marco del cumplimiento de lo anterior, conozco que se realizará un registro en formato de video/audio y/o de imagen (fotografía), que las imágenes obtenidas podrán ser usadas sólo para los fines de esta investigación, que no tendrán valor comercial y que su uso estará orientado para los propósitos del proyecto. De igual forma, acepto que estos registros quedarán a cargo y bajo custodia de la investigadora responsable de este proyecto, la Dra. Beatriz Cid Aguayo.

En mi calidad de participante en el registro de video/imagen, reconozco que mi participación es voluntaria, no remunerada y que los resultados de este proyecto contribuirán a promover la participación legítima y organizada de los actores del territorio, en la construcción de un proceso inédito de co diseño. Teniendo en cuenta la importancia y el interés público de esta iniciativa, tendré derecho a acudir al Comité de Ética de la Universidad de Concepción, en relación al resguardo de mis derechos ante cualquier eventualidad que los ponga en riesgo, para lo cual puedo recurrir a la Secretaría de dicho comité, cuyo contacto se informa al final del este documento.

Podré solicitar los resultados del proyecto, los que me podrán ser entregados en el marco del avance del mismo y conforme a su planificación. Asimismo, estoy en conocimiento que puedo negarme a contestar cualquier pregunta, así como a detener la entrevista, en caso que así lo estime oportuno.

Finalmente, SI ACEPTO participar voluntariamente de este proyecto, autorizando el registro de audio e imágenes, firmando este CONSENTIMIENTO INFORMADO en dos ejemplares, uno para quien firma y otro para el equipo de investigación.

Firma del/a participante _____ **Fecha** _____

Firma Investigadora Responsable _____

Ficha de Transcripción de textos

TEXTO	“Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región del Biobío”
CÓDIGOS	FRAGMENTOS PARA ANÁLISIS
IA-2022-PA-293-05	Formas de Consumo Don Víctor informa que esta alga es de textura fibrosa, sabor salado y tiene un aroma ahumado. El producto se consume crudo o cocido, acompañado generalmente con papas. Contiene buenos niveles de fibra, un contenido apreciable de proteína, bajos niveles de grasa, siendo rico además en vitamina E y yodo (Dailyburn; Ortiz et al., 2006).
IA-2022-PA-294-03	Consumo y maneras de mesa Este plato se sirve frío, como ensalada, en una fuente. Es una preparación fresca y sana y se puede acompañar con un poco de cilantro picado, indica la Sra. Fabiola.
IA-2022-PA-300-04	Formas de consumo Don Alfredo dice que el luche se consume cocido, en entradas, ensaladas, empanadas y otras preparaciones, y que “es muy sabroso”. Esta alga es rica en fibra, proteína, minerales como magnesio y fósforo, y compuestos antioxidantes (Cian et al., 2014; Fajardo et al., 1998).

TEXTO	“Arca del Gusto. Catálogo Alimentario Patrimonial”, del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes”
CÓDIGOS	FRAGMENTOS PARA ANÁLISIS
IA-2022-AG-012-01	Prólogo Poner atención a la culinaria tradicional de nuestros territorios constituye hoy no solo un deber ético y social, sino también científico y político.
IA-2022-AG-125-01	Es un alga parda comestible, rica en yodo, que habita en la costa de los mares subantárticos. Su extracción en las costas chilenas se ha realizado desde hace siglos, presentándose en paquetes de bajo peso para su consumo e intercambio comercial.

TEXTO	“De la Puebla a la Mesa: al resguardo del patrimonio agroalimentario y la protección de la biodiversidad en tiempos de pandemia. Manual para el Diálogo de Saberes”
CÓDIGOS	FRAGMENTOS PARA ANÁLISIS
IA-2022-MP-006-03	Día a día las mujeres rurales confluyen, formando parte de un cauce firme y seguro, para dar una lucha permanente contra la pérdida de la soberanía y el patrimonio agroalimentario en sus localidades. Sus saberes culturales y ancestrales forman parte importante de la protección de la biodiversidad de los

	territorios, garantizando que los alimentos que producen sean de manera sustentable y con un alto valor nutricional para la salud humana.
IA-2022- MP-007-01	Luego, en el capítulo 2, se presenta la riqueza del patrimonio cultural agroalimentario de las localidades en La Araucanía, y cómo este se vincula con el respeto a los ciclos productivos de hortalizas, verduras y frutas de la estación, todo esto desde un enfoque agroecológico. Para relevar la identidad de los territorios se muestra un listado de productos catalogados como “identitarios” de cada localidad, el cual proporciona características culturales y nutricionales de dichos productos promocionando sus diversos usos y preparaciones.

TEXTO	“El Menú de Chile 2017”
CÓDIGOS	FRAGMENTOS PARA ANÁLISIS
IA-2022- MS-043-03	Este menú representa la sabiduría ancestral que nos lega Carmen: un menú nutritivo, nutricionalmente equilibrado, preparado con técnicas simples y que combina lo caliente con lo frío, las proteínas con las verduras y los carbohidratos, y que reúne en torno al fogón a los miembros de la familia después de una mañana de trabajo; un menú para alimentarlos con una comida rica, sabrosa, nutritiva, recomponedora, elaborada en base a técnicas y productos patrimoniales de la localidad precordillerana de Quilleco, en la región del Biobío. Una comida que, para reconfortar y regalonear a sus comensales, termina con algo dulce y un mate caliente, cumpliendo su función simbólica de acoger y congregarse en torno al fogón, vivificando con sus alquimias el cuerpo y el espíritu.

TEXTO	“El Menú de Chile 2018”
CÓDIGOS	FRAGMENTOS PARA ANÁLISIS
IA-2022- MO-065-05	Hablamos de la célebre y popular pescá, o los pescados de roca como el blanquillo, el pejesapo, el vielagay, la jeriguilla, el rollizo o la famosa vieja, que hoy por hoy han tomado una significancia representativa de las ofertas gastronómicas costeras de la región. No obstante, en aquella época eran pocos los que contaban con el equipo y las herramientas para pescar, limitando relativamente el consumo de pescado. Por el contrario, los mariscos y crustáceos, principalmente choros, almejas, machas y jaibas, podían ser fácilmente recolectados. Más aún, hay que considerar la importancia alimenticia que tuvieron desde siempre las actualmente tan olvidadas y despreciadas algas marinas, como el cochayuyo, el ulte y el luche, las que sin duda han sido sustento nutricional de los habitantes de los sectores populares de esta ciudad.

TEXTO	“El Menú de Chile 2019”
CÓDIGOS	FRAGMENTOS PARA ANÁLISIS
	Sin alusiones a la ciencia de la nutrición relacionada con algas.

Ficha de Transcripción de videos

VIDEO	“Los Hombres del Cochayuyo”
CÓDIGOS	FRAGMENTOS PARA ANÁLISIS
IA-2022- HC-50-08	En los sectores populares, el cochayuyo se vende mejor. Es un alimento de bajo costo, y de reconocido valor nutricional.

VIDEO	“ALGAS: Cochalluyos, Luga, Luche y más...”
CÓDIGOS	FRAGMENTOS PARA ANÁLISIS
IA-2022- AC-05-38	“Con.. aquí lo hace mi hija, lo hace con papas, lo hace con arroz graneado, como sea su cuestión, si el luche es un alimento. Y hay una cosa que se llama la lechuguilla, que es parecida al luche, que también es harto nutritiva, que sale en la roca. Le llamamos lechuguilla porque así lo conocemos nosotros por los papeles que da el SAG, se llama lechuguilla. Aquí no me ha tocado, pero hay que gente que la viene a buscar de... la llevan en pan así como el queso. Hay que gente que la saca aquí, más allá, la sacan así en pancitos, lo congelan y se la llevan para el extranjero porque es un alimento total”
IA-2022- AC-06-20	“Justo ahora este corta en cruz, cuando está tieso. El cochayuyo redondo. Lo parte en cruz de arriba abajo, con alguna cuchilla, en vez de comer tallarines en masa, come de esto y la persona nunca se enferma, porqué, porque come algo natural”
IA-2022- AC-13-11	Podemos señalar que las algas marinas son vegetales, y que en el océano, constituyen el principal componente de plancton marino. Las algas mantienen un sistema de organización primitiva, que les permite realizar la fotosíntesis, base del origen de la vida en el mar, como así mismo, tienen la capacidad de sintetizar proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales y pigmentos. Son una fuente inagotable y espontánea de nutrientes que se desarrolla sin costo en nuestro extenso litoral. Las algas, están presentes desde hace milenios en la tradición culinaria de oriente, y de culturas ancestrales americanas y africanas. Si bien, en ciertas poblaciones cumple un rol nutricional importante, hay millones de personas que prácticamente las desconocen.

VIDEO	“Superalimentos algas”
CÓDIGOS	FRAGMENTOS PARA ANÁLISIS
IA-2022-SA-00-02	En oriente las algas son consideradas verdaderos tesoros, debido a sus cualidades nutricionales.
IA-2022-SA-00-09	Más de un 26% de su dieta se basa sólo en este alimento que, debido a sus propiedades estudiadas, permiten dentro de una dieta balanceada, cuidar el hígado, prevenir osteoporosis y mantener la salud digestiva.
IA-2022-SA-01-15	El consumo de algas es clave para tener huesos sanos, una piel firme y estimular el funcionamiento del hígado. Éstas remineralizan el cuerpo, y es su gran variedad de nutrientes lo que beneficia nuestro organismo.
IA-2022-SA-01-29	“Son altas en vitaminas y minerales, que son esenciales para distintos procesos del organismo. Va a ser esencial el contenido de magnesio que puedan tener los alimentos para que el calcio que nosotros consumimos, además de absorberse, se pueda fijar en los huesos”.
IA-2022-SA-01-45	La lechuga de mar, hasta ahora desconocida, por 100 g aporta 2.000 mg de magnesio
IA-2022-SA-01-52	El cochayuyo es una de las algas que más calcio aporta, por 100 g contiene 1.000 mg de calcio.
IA-2022-SA-01-59	El luche destaca por su aporte en proteína vegetal. Por cada 100 g contiene 26 g de proteína, similar al aporte de un trozo de carne.
IA-2022-SA-02-09	Si los chilenos consumiéramos al menos 2 veces a la semana estas 3 algas, estaríamos remineralizando el organismo y previniendo una serie de patologías.
IA-2022-SA-02-57	“Y es super importante, además, ver cómo tú las cocinas. Por ejemplo, si tú cocinas el cochayuyo o cualquier alga que sea de cocción, lo importante sería que esa agua de cocción, ese líquido de cocción lo ocuparas también. No lo botaras, sino que lo ocuparas para preparar algún caldo, porque ahí se concentran los minerales”.
IA-2022-SA-03-44	Nos recibe Jimena, quien lidera esta cooperativa que integran 10 mujeres y su marido. Sobre la mesa ya tienen pan de luche, pebres de cochayuyo y ulte, variedades de algas y una preparación casera cargada de minerales.
IA-2022-SA-04-02	“Qué rico se ve esto!” “Guiso de cochayuyo con lapa, loco y tiene zapallo, zanahoria...” “Oh...! Esto si que es pura salud”
IA-2022-SA-04-15	“Tiene harta vitamina. Diferentes cosas que al organismo le hacen bien”
IA-2022-SA-04-28	“Tiene una gran cantidad de fibra, tiene mucha más fibra de lo que tienen los vegetales terrestres. De la fibra del cochayuyo, un 80% más o menos es ácido algínico. El ácido algínico si es interesante para el hígado por dos factores: 1 porque produce alginatos y por esa vía se elimina o se podría eliminar una gran cantidad de toxinas de nuestro organismo, es una

	manera fácil de eliminar toxinas. Y segundo, porque los mismos alginatos relentizan la absorción de hidratos de carbono”
IA-2022-SA-05-30	“La encontramos en todas las playas, y es un alga que es muy rica en magnesio, con una cantidad de magnesio increíble, muy alta, alrededor de 2.000 mg por cada 100 g de alga”
IA-2022-SA-05-43	El requerimiento diario de magnesio para una persona es de aproximadamente 400 mg, por lo que esta alga se transforma en una saludable fuente de este mineral que permite niveles adecuados y, dentro de una dieta balanceada, regular los niveles de azúcar en la sangre y beneficiar la salud muscular.
IA-2022-SA-07-25	“La cantidad de yodo que tienen las algas, la cantidad de proteína, la cantidad de vitaminas, hace que esté como esté. Con una piel hermosa, con una cabellera hermosa, con los huesos firmes”

VIDEO	“Alguera”
CÓDIGOS	FRAGMENTOS PARA ANÁLISIS
	Sin alusiones a la ciencia de la nutrición.

Pauta de entrevista semiestructurada expertos territoriales

- Aspectos económicos del trabajo con algas
- Características de las personas dedicadas a las algas
- Clima y recolección
- Algas y alimentación
- Algas y usos medicinales
- Algas y ciclo vital, recomendaciones
- Patrimonio, patrimonio alimentario
- Algas como patrimonio alimentario

Pauta de entrevista semiestructurada expertos académicos

- Patrimonio alimentario
- Ejemplos de patrimonio alimentario
- Algas y patrimonio alimentario

- Relación entre Ciencia de la Nutrición y Patrimonio alimentario, procesos de patrimonialización
- Ciencia de la Nutrición y Algas
- Patrimonio alimentario y alimentación saludable

Transcripciones de entrevistas a expertos territoriales

Entrevista 1

Entrevistadora: I.A.

Entrevistado: E.C., experta territorial de Mina Costa.

I.A. Si usted tuviera que describir a las personas que trabajan las algas, ¿cuáles serían las características de las personas?
E.C. Esforzada, trabajadora. No hay día que uno diga, ah no hoy día no... A nosotros solamente nos pasa que si el mar está malo, no podemos ir, pero si el mar está bueno, nosotros no nos vamos a quedar aquí así como... "Ay, hay una baja buena y no la vamos a aprovechar" Esforzada, trabajadora. Alentada, madrugadora. Forzada igual. También tenemos músculos... no somos hombres pero somos musculosas... Porque llegamos hasta donde está el Coyoy y de ahí mismo lo acarreamos hasta donde se entrega el Coyoy. Y son mucho... Nosotras nos perdemos aquí para arriba, nos perdemos para... por la orilla de costa arriba llegamos y de allá tenemos que llegar hasta... hasta el otro lado y a dejar el Coyoy. Si, al hombro, paquete por paquete, vamos... vuelta y vuelta. Tenemos... a ver, hasta la mesa un descanso, de la mesa hasta... tres descansos echamos. No, hasta la... si, hasta la planchada... Si, de los liles a la mesa, de la mesa allí a la agüita al lado y la vuelta a la cruz, a la cruz. Y de la cruz al cargadero, a donde se entrega. Hemos tirado de 20 paquetes cada una, son 20 vueltas, 40 vueltas cada una porque hay que ir a buscar, después irse vacía.
I.A. Y según usted, ¿cómo tiene que ser el clima para poder tener una buena actividad?
E.C. Depende mucho que no llueva. O sea, el día como está hoy día es un día espectacular.
I.A. Aunque haya viento?
E.C. No, el viento es mejor, porque el coyoycito se oreo fácilmente. La luga rápidamente se va oreando, así que... La lluvia, lo único que... claro no...
I.A. Y entonces es porque una pregunta es sobre el clima, pero si yo les pregunto cómo tiene que ser la mar para una buena actividad? ¿Están como de la mano estas dos cosas? ¿La mar y el clima?
E.C. No, porque a veces cuando está nublado, hay bajas súper buenas. Pero a veces el mar nada que ver con el clima.
I.A. Y cómo tiene que... Cuando dice, por ejemplo, ¿qué quiere decir que el mar esté bueno o malo, o este medio?

E.C. Ahora está medio. Ahora no está bueno tampoco... es que las bajas... bajas buenas, donde uno puede entrar muy adentro, que no hay que andar como corriendo, entrando, corriendo y el mar a uno la deja trabajar tranquilamente. Hay días del mes que el mar da tres bajas buenas, ¿cierto? A veces las da buena y a veces las da con mala.
I.A. Qué lugar ocupan las algas en su alimentación?
E.C. Nosotras... ejemplo, yo vivo de las algas, porque mi recurso, mi fuente de alimento, viene de ahí. Nosotros... yo no tengo un trabajo en otro lado y mi pareja tampoco. Nosotros, si trabajamos en el mar, tenemos para comer y alimentar a nuestros hijos y pagar cuentas, todas esas cosas, porque no tenemos de otro lado. Así que las algas para mí es todo. Sí.
I.A. Y sabía usted que las algas son... hay personas que les llaman súper alimentos? ¿Había escuchado ese concepto?
E.C. Si super alimentos, por todo lo que contienen.
I.A. Que son recomendados para la salud de las personas?
E.C. Si, también.
I.A. ¿Y desde lo que usted ha escuchado, desde su experiencia? ¿Por qué creen que las algas son buenas para la salud de las personas?
E.C. Son propiedades para el cuerpo que el cuerpo necesita y a la vez tiene. Las algas no tiene grasas, baja el colesterol, sirve para la diabetes, para adelgazar, dicen también. Tiene muchas propiedades y algunos no le gusta. Por eso es un súper alimento.
I.A. Porque sirve para muchas cosas?
E.C. Tienen muchas propiedades buenas. Sí.
I.A. Y de lo que más conoce es del coyoy las propiedades?
E.C. Coyoy, luce, el ulte... Lo que vendimos nosotros...
I.A. Y usted sabe si hay algas que sirven para ciertas edades de la vida y otras algas que son buena para otra dependiendo de la edad que uno tenga o para todos?
E.C. Yo creo que es recomendable para todas las edades. Porque si un bebé ya que empieza a comer es bueno darle la sopita que le hace con Coyoycito. Un adulto, también es recomendable que coma porque como tiene propiedades. Y yo creo que para todas las edades es recomendable el Coyoy, porque es algo sano.
I.A. Y las otras algas igual o en particular el Coyoy?
E.C. En particular el coyoy, el luce, el piure igual. Todo eso.
I.A. Sabía usted que hay un área de estudio que se llama Patrimonio Alimentario? ¿Habían escuchado hablar?
E.C. Mmm no.
I.A. Cuando hablamos de patrimonio, han escuchado hablar de, por ejemplo, el día del patrimonio cuando celebran el patrimonio, ya que se hacen actividades culturales, se puede entrar gratis a los museos, a las casas patronales, a eso se le denomina patrimonio, ya que son como las cosas que hay que cuidar, que son antiguas y que hay que cuidarlas.
E.C. Que hay que protegerlas, no dañarlas.
I.A. Entonces, hay un área de estudio que se está desarrollando ahora que dice que algunos alimentos o alguna parte de la alimentación chilena sería patrimonio también. De acuerdo a eso,

¿usted cree que las algas pueden ser consideradas patrimonio, es decir, que debería haber acciones para valorarlas y resguardarla y que pudieran pasar a la siguiente generación?
E.C. Si.
I.A. ¿Por qué motivo?
E.C. Por lo mismo que le estamos contando... que por las propiedades que tiene las vitaminas es un alimento sano y debería considerarse dentro de comidas con... debería ser una comida con patrimonio. Si, muchos beneficios para nuestro cuerpo.
I.A. Principalmente por ese motivo?
E.C. Y aparte que Coyoy, el cochayuyo se puede hacer de diferentes maneras, se puede comer de diferente forma, solamente hay que saberlo preparar y tenerlo... bueno que nosotros tenemos al alcance, pero igual nos falta a nosotros, nos falta herramientas como para prepararnos de otra forma. Porque nosotros igual lo vendemos así, empaquetado como lo sacan nuestros maridos, lo vendemos cocido o los vendemos en paquetitos chiquititos que a veces las señoras piden, pero el Coyoy se puede procesar de muchas formas, pero uno no tiene los medios ni... también tiene que tener como... que a uno le enseñen como hacerlo como.

Entrevista 2

Entrevistadora: I.A.

Entrevistada: F.F., experta territorial de Mina Costa

I.A. Si usted tuviera que describir a las personas que trabajan las algas, ¿cuáles serían las características de las personas?
F.F. Esforzada, trabajadora. Si... me pongo traje, buceo. Sea la hora que sea. Lo perseguimos al Coyoy hasta la 01:00 en la playa...
I.A. Hay que tener fuerza... yo a la pura bajada llego muerta abajo.
F.F. Si, al hombro. Hasta la planchada... A ver... de los liles... Si pues, es hartito el camino.
I.A. Y según usted, ¿cómo tiene que ser el clima para poder tener una buena actividad?
F.F. Bueno, el clima, no estando lloviendo no más. Que no llueva.
I.A. ¿Aunque haya viento?
F.F. El agua lo único que nos... No nos deja no más. Y el mar cuando está malo no más, pero estando bueno el mar, así como están las bajas ahora, era ya para que nosotras anduviéramos metidas en el agua.
I.A. Y entonces... porque una pregunta es sobre el clima, pero si yo les pregunto cómo tiene que ser la mar para una buena actividad? ¿Están como de la mano estas dos cosas? ¿La mar y el clima?
F.F. A veces no tiene nada que ver una cosa con la otra, a veces si. Pero igual trabajamos. Mientras no llueva.
I.A. Y cómo tiene que... Cuando dice, por ejemplo, ¿qué quiere decir que el mar esté bueno o malo, o este medio?

F.F. Son las bajan las que es bueno. Cuando hace la menguante son tres días antes de la menguante y tres días después de la menguante. Esas son las bajas buenas que... que tiene el mes. Igual a veces... a veces nos hace con agua.
I.A. Y qué lugar ocupan las algas en su alimentación?
F.F. Nosotras ocupamos el luce, el marisco, el piure... Bueno, mi marido trabaja, que trabaja los proyectos, pero yo siempre he hecho toda mi vida en el mar.
I.A. Y sabía usted que las algas son... hay personas que les llaman súper alimentos? ¿Había escuchado ese concepto?
F.F. Yo sí.
I.A. Que son recomendados para la salud de las personas?
F.F. Si.
I.A. Desde lo que usted ha escuchado desde su experiencia? ¿Por qué cree que las algas son buenas para la salud de las personas?
F.F. Porque, el coyoy, por lo que hemos escuchado que tiene mucho yodo y eso es bueno.
I.A. Y de lo que más conoce es del coyoy las propiedades?
F.F. El piure también. El piure tiene mucho yodo también. El Erizo.
I.A. Y usted cree que hay algas que sirven para ciertas edades de la vida y otras algas que son buena para otra dependiendo de la edad que uno tenga o para todos?
F.F. Si, también, para todos.
I.A. Y las otras algas igual o en particular el coyoy?
F.F. El coyoy, el luce, el piure igual. Todo eso.
I.A. Y la última pregunta es... ¿Sabía usted que hay un área de estudio que se llama Patrimonio Alimentario?
F.F. No, yo no.
I.A. Ha escuchado hablar de, por ejemplo, el día del patrimonio? cuando celebran el patrimonio, que se hacen actividades culturales se puede entrar gratis a los museos, a las casas patronales, a eso se le denomina patrimonio, ya que son como las cosas que hay que cuidar, que son antiguas y que hay que cuidarlas. Entonces, hay una como un área de estudio que se está desarrollando ahora que dice que algunos alimentos o alguna parte de la alimentación chilena sería patrimonio también. De acuerdo a eso, usted cree que las algas pueden ser consideradas patrimonio, es decir, que debería haber acciones para valorarlas y resguardarla y que pudieran pasar a la siguiente generación?
F.F. Si, eso sí.
I.A. Por qué motivo?
F.F. Porque lo mismo que dice mi compañera, que sirve mucho a la alimentación, las algas.
I.A. Principalmente por ese motivo?
F.F. Si, por ese motivo.

Entrevista 3

Entrevistadora: I.A.

Entrevistada: V.S., experta territorial de Quiapo.

<p>I.A. Cuáles diría usted que son las características de las personas que se dedican a las algas?</p>
<p>V.S. El problema es que la gente es muy ambiciosa para trabajar, quieren siempre estar trabajando, trabajando, trabajando... sacar lo que más puedan, y eso al final da rabia porque sacan mucho el material, y no lo dejan crecer como debería ser, porque la luga la sacan muy delgada, la sacan nueva, entonces después cuando se quiere ir a trabajar en la Luga, cuando hay baja, ya no hay luga, porque ellos la sacan toda. Bueno uno dice todos tiene distintas necesidades, pero todos tenemos necesidades, pero algunos son más ambiciosos que otros, entonces no dejan crecer nada.</p> <p>Por ejemplo, si yo tuviera una pensión, no me sacrificaría tanto. Por ejemplo, ellos tienen pensión, uno dice que ellos no necesitan tanto, porque ya con una pensión uno se mantiene, da vuelta el mes. Y ellos son dos no más, y si los dos tienen pensiones... porque él era minero antes. Los hijos son pescadores... entonces no es como que digamos que lo hacen por necesidad... no es por necesidad, es solamente porque son ambiciosos no más. Yo le digo como la gente es tan ambiciosa, diosito no les da tanto. Porque, por ejemplo, cuando uno va a la luga, le dicen no, no vayas porque no hay luga varada. Y yo voy a la mar y sale luga varada. Entonces, uno no es ambiciosa, uno trabaja porque igual tiene necesidad, pero no lo hace como con ambición. Por ejemplo, cuando vienen los de arriba, igual, uno está sacando luga varada porque hay harta luga varada y llegan ellos y es como que el mar se lleva la luga. Y la Lola, la niña alta que andaba ahí ese día en la reunión, siempre dice: Uy ustedes que tienen suerte, cada vez que ustedes vienen al mar siempre hay tanta luga y cuando uno llega ya no hay luga. "Por algo será" le digo yo. Porque uno anda "Ojalá salga más luga para que todos trabajen" pero ellos no, ellos andan con otra mentalidad, como que hay luga y quieres trabajar ellos no más, como que los demás quieres sacar más que los demás. Y uno no, ojalá saliera más luga para que todos trabajáramos, que todos trabajáramos iguales.</p> <p>Uno lo hace para mantenerse activa, para tener para que no le falte a uno, pero es que la gente no trabaja así con esa mentalidad, mientras más tiene, más quiere tener. Y uno al final tiene que trabajar día a día digamos, para tener día a día uno, para irse manteniendo. No para sobreexplotarse. Porque si uno se sobreexplota, al final uno jode.</p>
<p>I.A. Cómo tiene que ser el clima para poder tener una buena actividad?</p>
<p>V.S. Cuando llueve es cuando más malo se pone el mar, pero en el verano es como típico que está bueno el mar, igual se echa a perder con el viento también, aunque estés despejado, si hay viento, ahí igual.</p>
<p>I.A. Cómo tiene que ser la mar para tener una buena actividad? Qué quiere decir que la mar está mala / buena / media mar?</p>
<p>V.S. Está bravo. Por ejemplo, en la lluvia, el mar se pone bravo, se pone malo, porque el agua llega arriba. Y en tiempo que esté bueno, uno dice está como una taza de leche porque está mansito, está manso el mar, y ahí es donde baja, porque las piedras quedan secas aquí adentro.</p>

Si, está malo el mar, no baja el mar, baja a media no más.
I.A. Qué lugar ocupan las algas en su alimentación?
V.S. Bueno, depende, por ejemplo, a veces uno viene a comer como 1 vez al mes, 2 veces al mes, depende, o a veces se comen todas las semanas. Si sale coyoy nuevo, por ejemplo, uno le dije coyoy nuevo al verdecito, ese coyoy nuevo se puede consumir, pero ya el más negro, ese es más viejo. Se nota el coyoy nuevo del coyoy viejo. Bueno, eso es lo que uno le dijeron, pero yo creo que al final igual el coyoy negro igual se podrá comer, será más duro no más creo yo, pero siempre uno el coyoy nuevo es el que cuece para consumir, el otro lo vende. Y qué si al final, el coyoy cuando está seco, el que venden en la feria, como amarillo naranja, así se pone el coyoy, y uno el coyoy aquí ese no lo recoge, porque dice que está malo, y no está malo, porque el coyoy se pone así como anaranjado, porque uno aquí lo ve negro, pero cuando lo vende, se pone como anaranjado, el que venden en paquetito. Es el mismo coyoy, pero después se pone entre amarillo naranja. Si, yo consumo mucho cochayuyo, me gusta el cochayuyo con papas es rico, el luce igual lo consumimos hartos nosotros, mi hija igual aquí a los chiquillos les cocina. Lo seca y se lo comen así a pedacitos. La gente igual lo vende hartos. Aquí lo vienen a comprar. Antes mi hermano, iban a Locobe a trabajar el cochayuyo, y a La Llorona. Antes había más para trabajar, ahora es menos cantidad. Todo es menos. Las algas no son sólo para venderlas, igual las consumimos. Por ejemplo, el cochayuyo y el luce, el ulte igual. Es que el ulte es distinto del coyoy, ese es más duro que el coyoy, por eso siempre se cuece aparte. Es como la coliflor y el tallo que viene, uno le corta el tallo porque el tallo es más duro, y cuando viene a probar la coliflor, ya la coliflor está molida y el tallo todavía está entero, entonces hay que ablandarlo. El ulte, luga seca, como polvito tipo orégano, se le pone a las sopas.
I.A. ¿Sabía usted que las algas son consideradas superalimentos o son recomendadas para la salud de las personas?
V.S. Es que las algas tienen mucho hierro, mucho fierro, el calcio... tiene hartas cosas que a uno le hacen bien, entonces, al final mientras más uno consume, mucho mejor para el organismo.
I.A. Desde su experiencia, ¿por qué las algas son importantes para la salud de las personas?
V.S. Bueno uno ve programas, como Pancho Saavedra, donde salía, por ejemplo, hay un pastito verde que sale mucho acá que uno no lo toma en cuenta, dicen que la comen mucho para otros lados, para el sur, se consume mucho, pero una en realidad no tiene como mucha experiencia, como que diga "no, sabe que yo la he consumido y es super rica", para qué uno va a decir que uno la consumió si no la consume, pero a uno nunca se la ha dado por comerla.
I.A. ¿Cree usted que hay algas que sirvan para ciertas etapas de la vida o para ciertas enfermedades?
V.S. Eso sí que no lo sé, pero hay unas algas que sirven como crema para las cicatrices. Un caballero allá en Coronel tuvo un accidente y se quedó con cara toda llena de cicatrices, y mi hermana le llevaba luga de acá, pero es distinta luga, es una luga corta, pero es como crespita, como onduladita y es chiquitita, esa sale aquí abajo, y otra luga más que ella le llevaba y con

esas él hacía una crema y se ponía en la cara y viera usted que le hizo bien la luga. Yo sé que esa les hace bien.

Por ejemplo, hay gente que le lleva, por ejemplo, el Caniche le llevaba a su mamá y le daba la luga cuando estaba nuevita, cuando no había luche y ella quería comer luche, él le venía a buscar luga nueva y le daba y es igual que el luche. Eso sí yo sé que ella la consumía porque él le venía a buscar a su mamá.

I.A. ¿Cree usted que el consumo de algas como alimento debería estar considerado como algo que hay que valorar, cuidar y promover?, ¿las considera usted un patrimonio? ¿Y por qué?

V.S. Deberían de ser, porque tienen hartas cosas que le hacen bien al cuerpo. Porque tienen mucho hierro, mucho calcio, y eso a uno le hace bien, sobre todo a los niños, porque hay mucha obesidad en los niños, meten mucha chatarra. Por ejemplo, ahora ya en los colegios se ha visto que están dando las hamburguesas de cochayuyo, que antes no las veía. Igual que las legumbres, cuando las hamburguesas de legumbres... ve? Entonces, al final, a uno no le daban esas cosas. Ahora hay mucho niño con obesidad mórbida, mi nieto tiene ese problema de obesidad mórbida, ¿por qué? porque a los niños le meten, le encajan el yogurt, que la papa frita, que los suflitos, que esto, lo otro... y al final le meten mucho dulce y no le dan nada nutritivo que le sirva al cuerpo. Porque al final, uno misma comete el error de comprarle dulce a los niños, y no le da algo que sea más sano, más natural. Y las algas siempre han estado, pero la gente no las mira mucho, no las consume mucho porque a lo mejor no tienen mucha información, de qué sirven las algas, para qué sirven las algas.

Entrevista 4

Entrevistadora: I.A.

Entrevistada: P.D., experta territorial de Quiapo.

I.A. Cuáles diría usted que son las características de las personas que se dedican a las algas?

P.D. Ambiciosos. Egoístas también. Dicen tenemos nuestra RPA, por ejemplo, como agrupación queremos dejar ese sector que crezca, y ahí salen los vecinos que tienen RPA dicen no, porque yo fui a los marinos, fui a Sernapesca, yo tengo mi RPA, puedo trabajar donde yo quiera. Pero es que por algo tenemos una agrupación, entonces se toman acuerdos, pero no, ellos no, ellos fueron y preguntaron y no se les puede decir nada. Entonces al final hacen lo que quieren.

I.A. Pero ellos son parte de la agrupación o no?

P.D. Si, pero no toman en cuenta los acuerdos. El que quiere trabajar en la playa, por ejemplo, si decimos en una reunión saben que lo vamos a hacer así, y así, y así, es como... tú no tenías RPA, quien soy tú para decir donde yo tengo que trabajar si yo tengo mi RPA y yo pregunté. Entonces, al final uno dice ya bueno trabaje donde quiera.

I.A. Cómo tiene que ser el clima para poder tener una buena actividad?

P.D. Que no llueva y que el mar esté bueno. La misma fábrica donde se entrega, ellos secan la luga, entonces por eso se puede trabajar en invierno. Antes no se podía. En invierno nada... cuando eran bajas... y cuando eran bajas y era invierno, se iba a trabajar con ropa de agua, a

sacar marisco, por ejemplo, en la mañana se va a dar su vuelta, se pillan ulte. Los puedes vender los ultes crudos o cocidos.
I.A. Cómo tiene que ser la mar para tener una buena actividad? Qué quieres decir que la mar está mala / buena / media mar?
P.D. Como de una baja a otra. Cuánto? Cómo era la... me confunde el tema de la baja... era cuando el luna creciente o luna llena? (pregunta a su esposo) Cuando retrocede el mar... deja a la vista, esa es la baja. Y media baja es cuando el mar llega como hasta la mitad de la plancha, que se puede trabajar. Esas son las medias bajas.
I.A. ¿Qué lugar ocupan las algas en su alimentación?
P.D. Hago luche, colloy con papas cocidas, hago pinito de chape, también hago... el chape lo hago pastel de papas pero en chape, en vez de la carne lo hago con chape. Empanadas, papas rellenas pero con chape. Chape con lechuga, y así... El ulte, a mi hijo le fascina, los piure, todo. Le fascina todo lo que tiene que ver con algas, entonces en mi casa se hace como 2 o 3 veces a la semana.
I.A. ¿Sabía usted que las algas son consideradas superalimentos o son recomendadas para la salud de las personas?
P.D. Ayudan. Es sano comer cosas del mar. Porque por ejemplo yo tengo lupus. Y el lupus es una enfermedad autoinmune, y a mí me hace muy bien comer cosas del mar. Yo no estoy con ningún tratamiento de remedios, es gracias a las algas, eso digo yo porque no le encuentro otra explicación. Yo no tomo ningún remedio, estoy sin nada.
I.A. Desde su experiencia, ¿por qué las algas son importantes para la salud de las personas?
P.D. Cuando yo iba a control, la doctora me decía que tenía que comer hartos productos del mar, el yodo, cosas con piures, porque me daba siempre anemia esas cosas, entonces yo como harto piure y esas cosas te ayuda, para no tomar sulfato ferroso lo reemplazas por el piure.
I.A. ¿Hay algas que sirvan para ciertas etapas de la vida o para ciertas enfermedades?
P.D. Es que por ejemplo el piure en general es bueno, porque el yodo sirve para la anemia, para las personas que tienen leucemia, todas esas cosas.
I.A. ¿Cree usted que el consumo de algas como alimento debería estar considerado como algo que hay que valorar, cuidar y promover?, ¿las considera usted un patrimonio? ¿Y por qué?
P.D. Si, porque antes nuestros antepasados se alimentaban de puras cosas de mar.
I.A. Entonces, principalmente porque consideras que es antiguo, que viene del pasado.
P.D. Sí, yo creo que sí debería ser, por eso.

Entrevista 5

Entrevistadora: I.A.

Entrevistada: T.C., experta territorial de Millongue.

I.A. ¿Cuáles son las características de las personas que se dedican a las algas? ¿Cómo describiría usted a las personas que trabajan en las algas?
T.C. Para empezar... arriesgados, valientes porque uno es tan imprudente con el mar. Y cuando hay luga, o lo que esté sacando recolectando, a usted no le importa, si el mar se está poniendo malo, y arriesgamos la vida por este trabajo. Somos demasiado irrespetuosos con el mar. Eso.
I.A. ¿Y cómo tiene que ser el clima para poder tener una buena actividad?
T.C. El clima, la luga se seca cuando los días están bonitos... y lo otro, sería que hiciéramos una secadora para el invierno, o para... como ser, te digo así como está el día hoy día, la luga no me seca. Usted puede extraer harta pero no se le va a secar, y al no secarse se empieza a podrir. Es un trabajo, pero hay que estar así... tiene harto trabajo, y eso. Y nos hace falta a nosotros ahora que hay más gente viviendo, nos hace falta una secadora.
I.A. Pero para poder extraer la luga, el clima, ¿cómo tiene que estar? O ¿en cualquier día ustedes sacan?
T.C. No. Que la mar esté clara para los que bucean y esté clara para poder entrar al mar para tierra, para poder extraer.... pa nosotros no, los que somos recolectores de día, esté como esté el día total la luga llega a nuestros pies. Entre más bravo el mar, más luga vamos a sacar.
I.A. ¿Cómo tiene que ser el mar para tener una buena actividad?
T.C. Mansa, como decimos nosotros, por la marea baja. Hay dos tipos de marea, no, miento, tres tipos de mareas: la alta, la media y la baja. Son tres tipos de mareas, y por lo general uno trabaja en la marea baja. Tiene que estar con el ojo al charqui, a veces a las cuatro de la mañana uno tiene que andar en pie para poder recolectar bien... porque ahí está la marea baja.
I.A. Y ¿qué lugar ocupan las algas en su alimentación?
T.C. [00:01:00] Nosotros ocupamos la algas en la alimentación, ocupamos los mariscos. Lo que ocupamos en la alimentación es el lucu y el cochayuyo, que esas también son algas. Pero en cuanto a la luga, la luga prácticamente es toda para venderla no más. Eso se vende todo.
I.A. Pero ¿recolectan cochayuyo y lucu para consumirlo?
T.C. Si pues... lo tenemos en la casa... se deja seco guardado.
I.A. Ya, o sea lo usan frecuentemente.
T.C. Frecuentemente. Por lo menos en mi caso, yo tengo que hacer una vez a la semana. Yo hago legumbres, que una cazuelita, con alga... una vez en la semana.
I.A. ¿Sabía usted que las algas son consideradas súper alimentos o que son recomendadas para la salud de las personas?
T.C. No sabía, hasta que me dieron vitaminas de algas.

I.A. ¿Sabe usted si hay algas que sirvan para ciertas etapas de la vida o para ciertas enfermedades?
T.C. Si.
I.A. ¿Cómo cuáles?
T.C. El cochayuyo: si a usted le duele un tirón, un tendón, usted toma el cochayuyo recién sacado y se lo envuelve. Y lo deja ahí que se seque, lo puede tener un día o dos días, porque ya después le va a molestar, no ve que se va a poner duro. Y eso es increíble que a usted le hace efecto.
I.A. ¿Y que haya que comerlo, que sirva para algo? ¿Alguna alga?
T.C. Em... a mi vitamina... espérate... Tienen chicoria, una vitamina que me estoy tomando, que todavía las tengo. Tienen aceite de pescado, un revuelto que hay ahí.
I.A. Y para qué le dan eso?
T.C. Para los huesos. Para... para la médula de los huesos. Osteoporosis se llama esa enfermedad, ¿no cierto? Me lo dan para conservar, porque yo gracias a Dios no lo tengo, pero por mis años, ya tengo... voy a tener 78 años, entonces tengo que tomarlo.
I.A. Y sabía usted que existe un área de estudio que se llama Patrimonio Alimentario? ¿Lo había escuchado?
T.C. Había escuchado, pero no sé de qué se trata.
I.A. El patrimonio, en general son las cosas que hay que cuidar, hay que resguardar porque, o hay pocas, o porque son muy antiguas y pueden perderse en el futuro por alguna razón. Entonces el patrimonio alimentario está enfocado en lo que son los alimentos que hay que resguardar, ya sea receta, el producto, lo que sea. Entonces, considerando que para que algo sea patrimonio alimentario, debe haber acciones para resguardar, para valorar y para que algo perdure en el tiempo. ¿Cree usted que las algas puedan ser considerada patrimonio alimentario? ¿Y por qué?
T.C. Las algas sí que tienen que ser un patrimonio, porque yo creo que, a mi entender, es el alimento de la cultura que ... porque sin algas no... no va a haber nada. Y los alimentos se están acabando, y uno a veces, yo misma yo hago empanadas de cochayuyo con un pedacito de queso o un pedacito de posta picado y queda... usted se sirve dos, tres y queda satisfecho. Entonces... las algas es un alimento que desgraciadamente en Chile, teniendo tanto mar, no la sabemos aprovechar.

Transcripciones de entrevistas a expertos académicos

Entrevista 1

Entrevistadora: I.A.

Entrevistado: E.M., experto académico del área biología marina, UdeC.

I.A. ¿Ha escuchado hablar del patrimonio alimentario o del patrimonio?
E.M. Si, patrimonio si... y patrimonio alimentario... no sé si podría darte una definición, pero asumo por en realidad por el nombre, a qué se referirá.
I.A. ¿Qué sería para usted?
E.M. O sea, el patrimonio sería en este caso alimentos propios de la región y que constituyen... Tienen un valor no solo alimenticio, sino que probablemente también un valor cultural que va asociado también, por ejemplo, al desarrollo de las comunidades. Va por ahí, más que solo alimentos. Tienen un valor intrínseco, porque es parte de la comunidad también.
I.A. Y así como esa definición que me da usted, ¿puede pensar en algún ejemplo ilustrativo al respecto del patrimonio alimentario?
E.M. O sea, puedo ir inmediatamente a mi área y pienso inmediatamente, por ejemplo, en el cochayuyo, como patrimonio de las comunidades, principalmente mapuche costera, en que lo incorporan a la alimentación, pasa a ser un elemento relevante para ellos en términos de la alimentación, pero también por ejemplo en recolectarlo e intercambiarlo por otros productos, y eso de hecho, es típico y se ve todavía en Temuco, donde tú ves gente que sale de la costa con las cargas de cochayuyo a venderlo y antes era en realidad a cambiarlo, hacer el cambio por otros productos. Y además, ellos lo utilizaban en otras instancias, por ejemplo, hasta hacían pelotitas para jugar algunos deportes e incluso se hizo que la pelotita era choca a veces, podías tener alguna cubierta de cochayuyo; o hay un deporte que se llama El Linao, que es una especie de rugby, muy parecido al rugby, donde la pelota se recubría o con cochayuyo o con luche para que fuese más... para que diese bote, no fuese tan dura. Entonces, hay una importancia en este caso el alga, no sólo como alimento, sino que también en otras... hasta en los deportes.
I.A. Claro.
E.M. [00:03:00] Y con todo lo que ello conlleva, y ellos también lo conocían: suplir proteínas que en otro caso no puedes acceder porque es muy caro, no sé, por aislamiento, etcétera.
I.A. No tenía idea de ese uso. Y, con respecto a lo que me cuenta, por ejemplo, de reconocer quizás popularmente al cochayuyo como patrimonio alimentario, ¿cree usted que la ciencia de la nutrición puede jugar un papel en determinar si algo es patrimonio alimentariamente o no? ¿O solamente sería lo cultural?
E.M. Creo que lo complementa probablemente, lo complementa bastante bien, porque da a conocer las cualidades que eventualmente el producto tiene. Yo creo que muchas personas lo consumen, y ahí estamos quizá a otro, que yo también desconozco, pero alguna gente lo consume porque el sabor le gusta, en fin, o se ve bonito, etcétera, como en algunas comidas,

pero cuando tu incorporas la información respecto a la calidad y a la cualidad nutricional de un producto en particular, tiene valor y creo que le da mucho más valor también. Yo creo que sí.
I.A. ¿Pero eso pensando en cualquier alimento o específicamente en las algas?
E.M. Yo creo que en cualquier alimento en general. Ahora, no sé si cualquier alimento porque hay elementos positivos y negativos o alimentos que no son muy buenos para el consumo, pero pensando en alimentos que, como en el caso de las algas, que tienen cualidades nutricionales y nutraceuticas, claro si tiene más valor aún, evidentemente, sí.
I.A. Y, entonces ¿usted cree que podría establecer relaciones entre algo que es considerado patrimonio alimentario y la alimentación saludable, o lo que conocemos, por alimentación saludable?
E.M. Yo creo que sí. Sí, sí. Creo que sí.
I.A. ¿Directas o indirectas?
E.M. Yo creo que directas, sí.
I.A. ¿En el caso específico de las algas?
E.M. Claro. Sí.

Entrevista 2

Entrevistadora: I.

Entrevistado: M.R., experto académico del área gremial de la nutrición.

I.A. ¿Qué es para ti el patrimonio alimentario? Ya sea que hayas escuchado o no el concepto.
M.R. El patrimonio alimentario... que buena pregunta... patrimonio alimentario.. ¿qué es para mí? Salvaguardando así como los conceptos técnicos de lo que puede ser una definición y todo el tema, encuentro que el patrimonio alimentario es algo que tenemos que... no, no está perdido, así que no podríamos decir que tenemos que como que sacarlo de algún pozo. Pero si es algo que tenemos que valorar, que hemos ido perdiendo, no está totalmente perdido, porque al final, como profesional de la nutrición principalmente veo que cada vez estamos más globalizados y el término patrimonio alimentario se ha ido perdiendo pero es que de manera sabrosa. Entonces, igual me escapo a veces de la pregunta de cómo definiría patrimonio alimentario... Como la... Los alimentos o patrones alimentarios y culturales pertinentes a nuestra cultura. Pero de la mano con lo otro, o sea, hemos ido perdiendo tanto que no tenemos un patrón propio, entonces igual es difícil como definir nuestro patrimonio alimentario. Tenemos alimentos que podrían ser como autóctonos, entre comillas, no sé, por nombrarte un hongo, el digüeñe, por nombrar, no sé, algún berry, el Maqui, que son más propios de esta zona, pero patrimonio prácticamente no tenemos porque cedemos ante la globalización de yanquilandia.
I.A. Bueno, igual ahí me nombraste dos, pero puedes volver a nombrarlos o mencionar otros.. ¿qué referencias conoces o qué casos te parecen a ti más ilustrativos con respecto a patrimonio alimentario en el caso de Chile? O incluso puede ser en otro caso que tú conozcas, que asocies patrimonio alimentario internacional.

M.R. O sea, de patrimonio alimentario, lo único que he visto es, o sea para ahondar un poco más en el concepto, era un libro que no lo tengo acá y se llamaba Patrimonio Alimentario de Chile. Deja ver si lo puedo encontrar. Patrimonio Alimentario de Chile. La verdad es que lo vi un poco, pero poco podría decir. Lo que sí es que he visto hartito, es que hemos perdido preparaciones. Un ejemplo, no sé, por ejemplo, la otra vez conversaba con una colega, y ella me decía que la gente que ella atendía que era de una comunidad mapuche, hicieron en ese momento piñones salteados con merken. Y yo decía wow! En qué momento nosotros nos planteamos siquiera en usar un alimento que es nuestro. O no sé, me nombró más recetas, pero en ese momento ya no recuerdo cuáles eran porque ella trabaja con una comunidad mapuche. Si quieres te doy su contacto también.

I.A. Ah, ya. Sí, sí, igual me puede servir.

M.R. Ella trabaja con esas comunidades y como que me nombraba muchas cosas que nosotros ya hemos perdido con el tema de la globalización y... pero esos son los casos más emblemáticos que podría nombrar. En el caso de la temporada de hongos de los digüñes, en el caso de alimentos más convencionales como los piñones o los maqui, que bueno, también es para el caso científico que el maqui ha sido muy explotado científicamente por el tema de su propiedad de antioxidante y todo, pero esa ciencia simplista tampoco se da cuenta de que el maqui tiene un contexto, una matriz, entonces como que lo toman y dicen el antioxidante del maqui puede ser un polifenoles específico tanto, tanto, lo nombran y digan ya pero... pero dónde está la tradición, el cómo lo plantan y cómo lo cosechan, todo el impacto que tiene en el medio ambiente, las comunidades que lo hacían, todo el patrimonio que tiene detrás. Entonces como que eso es lo que más podría responder esa pregunta.

I.A. Y ¿qué conocimientos tienes con respecto a las algas como alimento patrimonial? Ya sea ejemplos o algo que hayas escuchado relativo a eso.

M.R. Lo más relativo que tengo a eso es cuando, por algún extraño motivo, salí con unos amigos a algo que se llama esto lo que está después de Tomé, Cocholgüe. Salimos a ver el faro, nos perdimos, mal, tomamos mal un camino y terminamos en la casa de unos pescadores, que gentilmente nos prestaron un baño, nos dieron agua, nos dieron comida y gente super amorosa la verdad, y nos decían y nos contaron así como que era... ya venía la temporada de algas. Fue por allá por septiembre, pero del año pasado. Y dije, "oh, ¿la temporada de algas?, ¿y cómo?, ¿y qué hacen?, ¿y cómo lo recolectan?" No, me dijo, me empezó a explicar el tema de que ya hay una temporada que hay que recogerlo, que hay que valorar como la... las cualidades de la calidad y tienen, todo el tema y fue como super interesante porque yo realmente hasta ese momento no se me había pasado por la cabeza el tema de las algas. O sea, como por preparación te dicen ya no sé, por ejemplo, un ulte como alga, pero nunca te lo mencionan, así como formalmente. Y también dejo eso como un punto de la formación profesional de nutri que nunca te muestran lo que estas cosas importantes, como el patrimonio. Se enfocan en decirte que tienes que darle tal cantidad de nutrientes, de tal alimento y tal cuestión, pero nunca te enfocan, así como a nosotros, por ejemplo, nunca, y así lo digo prácticamente con pesar, de que nunca nos formaron y el que sabía tenía que por senda propia averiguar sobre el patrimonio, sobre soberanía. Entonces igual el conocimiento que tengo es medianamente escaso y es de lo que he conversado y es de lo que me he

<p>encontrado por ahí, porque soy entrador con la gente no más. Lo único que sabía de las algas era que estaban desde septiembre como hasta febrero era su época y uno tenía que ir prácticamente a las costas o adentrarse en el mar para poder cosecharlas, y era un proceso súper complejo... como que uno lo toma a la ligera.</p>
<p>I.A. Y, ¿crees que la ciencia de la nutrición puede jugar un papel en los procesos de patrimonialización de las algas, o sea, en considerar que las algas, sean o no patrimonio alimentario.</p>
<p>M.R. No, definitivamente no.</p>
<p>I.A. ¿Por qué?</p>
<p>M.R. La cosa es que... (voy a quitarme un poco los audífonos porque tengo un poco de calor)... Pasó una cosa que fue bastante particular con Pepsico. No sé si escuchaste hablar sobre ello.</p>
<p>I.A. Um.. creo que no.</p>
<p>M.R. No sé si fue hace uno o dos años o tres, porque ya se me pierde el año de la noticia, que Pepsico demandó a unos agricultores en India. ¿Y porqué los demandó? Los demandó netamente porque ellos tienen... Pepsico tiene un dominio genético de papa, porque ellos hacen papas, creo que era Lays en ese caso, las que estaban en demanda y ellos dijeron, ¿sabes qué? Tu papá se parece a la mía, así que págame la patente, y fue como... bien, bien loco. Ahora... ahora que me fui por la rama, se me fue la pregunta principal, ¿me la podrías repetir, por favor?</p>
<p>I.A. Si. Es si es que crees que la ciencia de la nutrición puede jugar un papel en los procesos de patrimonialización, en este caso de las algas, pero también de cualquier alimento.</p>
<p>M.R. Perfecto, para allá iba entonces, por eso había sacado el ejemplo... Claro, tuvieron una demanda que al final no ganaron porque no tenía ni patas ni cabeza, pero es eso, que la ciencia lo que está haciendo en este momento es... no sé si estará bien dicho, pero es moleculizar todos los procesos de los alimentos, de los nutrientes en el cuerpo y como que aíslan todo a un compuesto, a un mecanismo, a un efecto. Y después eso... lo malo, y por eso digo que la ciencia no va a ayudar, es que hay un fuerte financiamiento de la industria alimentaria. Como te decía con el tema del maqui, están sacando investigaciones sobre su tema antioxidante, y no me parecería extraño que como pasó con la soya cuando empezaron a hacer modificaciones y estudios de la, de viabilidad sobre las semillas modificada, y después llegó Monsanto y se quedó con la semilla porque dijo "no, esta semilla la hice yo". Entonces claro, si en un momento empiezan a tener investigación sobre las algas y empiezan a ver propiedades y decir "no es que esta... mira esta alga, tiene un compuesto tal que te va a dar un efecto positivo en la salud... en un, en un ensayo controlado, no sé en tres semanas, cachai? entonces van a empezar a ver eso y la industria va a empezar a decir " Oh, pero si financié un poco de ciencia, no sabía, ya financiemos un poquito de ciencia..." Salen dos o tres paper no sé, cada semana por poner un ejemplo, pero burdo, porque a veces más o a veces menos... Ya, sabe que empecemos a sacar paper, paper, paper, paper... oye, y si tomamos esta alga y le modificamos una parte y la inyectamos en el ambiente, ¿qué pasará? Inyectan eso y dicen "oh, mira, tiene tales resultados... Ya, ahora esa alga es mía". Y fuiste con el tema del alga. Y ya cualquier persona que recoge ese tipo de alga, está infringiendo una ley porque es propiedad intelectual de la persona... de la empresa. Y es como... ¿la ciencia</p>

va a ayudar? No, no lo creo. Realmente tengo una visión super pesimista con la ciencia de la nutrición, porque al tener esa influencia de la industria no nos deja mucho... muy buena imagen que digamos, porque todos los avances han sido en pro de la expropiación... de los...alimentos y el patrón alimentario. Entonces es como que... que vengan a decir no, que ellos van a ayudar a la patrimonialización de las algas y que pueden ayudar y todo... Yo lo cuestionaría bastante, porque yo diría no, algo tienen detrás, algo van a buscar detrás y van a decir no, que al final la... licencia... No es licencias, son patentes. Van a decir, no está patente de la empresa tanto tanto... y hay alguien que saque... algún pescador artesanal va a tener que pagar una multa de tanto... Y es como... Todo eso pasó porque empezaron a hacer investigación científica.

I.A. Ya te entiendo. Ahora igual creo que quizás la pregunta me la entendiste como que surja desde la nutrición, pero por ejemplo te la voy a plantear así: Si desde el ámbito cultural o patrimonial quisieran determinar que algo va a ser patrimonio alimentario, en este caso las algas. ¿Crees que debieran, entre sus argumentos para decir "oye, miren, esta alga es patrimonio", entre sus argumentos, utilizar a la ciencia de la nutrición? como argumento? o solamente decir no, esto es patrimonio porque no se viene desde hace muchas generaciones, porque está arraigado culturalmente, etcétera y no considerar otros aspectos.

M.R. Es que podrían considerar el aspecto nutricional, pero la verdad es que siendo realista la nutrición como está en este momento no está haciendo algo... No sé si tú tienes la diferenciación del concepto dietético con el concepto nutricional. A grandes rasgos, lo nutricional va con el nutriente, con la dosis, con el requerimiento, con la adecuación, con dónde se encuentra ese nutriente y cómo que lo aísla mucho a nutriente X, no sé, proteína... no sé, vitamina B7 ponte tú, por decir una lesera... Netamente lo biológico, lo químico, lo fisiológico. Y lo dietético va más como con el patrón, es decir, mira, sabes qué, nosotros tenemos el plato, que en este caso... no sé... no sé si existirá algún chupe con algas?. Yo creo que debe existir, o no?

I.A. Sí, yo creo que sí. No lo sé, pero yo creo que sí.

M.R. Imaginemos en el caso que existiese. Lo dietético, lo nutricional te va a decir eso tiene tanta cantidad de nutrientes, eso tiene tanta cantidad de vitaminas, minerales, tiene la proteína, grasas, carbohidratos, calorías... Y se puede adecuar en una dieta tanto, tanto, tanto, tanto. La dietética te va a decir, sabes, tenemos esta preparación, esta preparación viene inserta en un contexto cultural y ese contexto cultural te va a dar esto y esto y esto, y te va a empezar a entrelazar todo. Qué pasa, y por qué digo que la nutrición no va a ayudar en el tema patrimonial; porque estamos, y lo digo con pesar también, porque estoy dentro de este gremio que me gustaría cambiarlo en ese sentido, que estamos volcados en lo nutricional. Entonces, si van a hacer algún reconocimiento a las algas en tema nutricional, no va a ser de mucha ayuda. Sería lo ideal hacer algo como más desde el... no desde la ciencia de la nutrición, sino que desde la... desde la antropología, desde las ciencias sociales, que ellos tienen un campo más, más abierto en estos temas que los nutricionistas en este caso, porque lamentablemente, estamos cerrados en un paradigma nutricional, en un paradigma de dieta nutriente y cálculo que no tiene sentido... o sea tiene sentido en el... en la viabilidad de adecuar una dieta a un paciente y todo el tema. Pero no somos solo nutrientes ni eso, así que igual,

yo diría que la ciencia de la nutrición no... no tendría un aporte efectivo en la patrimonialización de las algas.

I.A. Y, por último, ¿qué relaciones podrías establecer entre el denominado patrimonio alimentario y la alimentación saludable? ¿Crees que puede haber relaciones?

M.R. Sí, efectivamente. Hubo un amigo que ha hecho varias ponencias y una me llamó bastante la atención porque se puso así como... creo que prácticamente aleatorio a hablar y dijo "Oye, y ¿ustedes han visto la cantidad de enfermedades crónicas que tenían en los pueblos antiguamente?" Nosotros, así como... "no...". Las enfermedades crónicas, así como referidas como tipo diabetes, hipertensión... todo ese tema. Y ¿cuántas crees tú que era la prevalencia de esas enfermedades crónicas, por ejemplo, diabetes en la población autóctona, por ejemplo, población mapuche?

I.A. No, no lo sé. Me imagino yo que quizás puede haber sido más baja que lo que tenemos nosotros, pero no lo sé.

M.R. Era un lindo y hermoso cero. ¿Y sabes por qué? Era netamente por un componente que se llama almidón resistente. Ellos consumían a través de los alimentos ese... bueno, de nuevo derivándolo al tema nutricional, consumían ese nutriente a través de una matriz alimentaria, que en este caso eran los piñones, porque lo comían siempre y tenían tal cantidad de almidón resistente que no necesitan... esa fibra es tan potente, es un regulador de glicemia tan bueno que ellos no tenían prácticamente enfermedades crónicas. Y ahora, de nuevo, siempre me pasa que se me olvida la pregunta inicial.

I.A. Qué relaciones puedes establecer entre el patrimonio alimentario y la alimentación saludable?

M.R. Ya perfecto. Por eso había sacado el tema... Que el patrimonio alimentario de los pueblos puede no ser sano, definitivamente puede no ser sano y porque puede que le falte, no sé... alguna vitamina, algún mineral, que lo hemos visto. Hay poblaciones que tienen una alimentación autóctona, que no es saludable porque es carente de algunos nutrientes, y ahí también entra la parte nutricional dentro de lo dietético. Porque la alimentación saludable, si bien es tomada desde el punto de vista nutricional, que son nutrientes específicos dentro de un contexto, que ya de forma dietética, ese patrón que tiene una población no sea saludable porque faltan algunos nutrientes, hace que el patrimonio no sea una, no sea siempre algo sano. De que es más sano que lo que tenemos actualmente: sí, totalmente. Es mucho más sano que lo que tenemos en este momento. Pero esa es la gran... eh... como el gran desafío que tenemos entre comillas, porque si bien hay patrones dietéticos, patrones... patrimonio alimentario que no llegan a ser nutricionalmente suficientes, pero llegan a ser dietéticamente aceptables, son fáciles de mejorar. Uno con una indicación o dos puede mejorar una alimentación patrimonial, por decirlo de alguna forma, y volverla fácilmente una alimentación saludable y sostenible en el tiempo y que pueda ser replicada en varios lugares, haciendo las adecuaciones contextuales que tienen que ser. Porque también hay que entender que por ejemplo, el patrimonio alimentario de la zona centro sur es totalmente diferente al de la zona norte, realmente diferente al de la zona de extremo sur. Entonces, teniendo las consideraciones contextuales, no necesariamente el patrimonio va a ser sano, pero con una u otra adecuación sí puede serlo.

I.A. Ya, si, perfecto, si me queda claro. Bueno, esa eran las preguntas que yo tenía preparadas.

M.R. Perfecto.

Entrevista 3

Entrevistadora: I.A.

Entrevistada: P.E., experta académica del área editorial y artística.

I.A. Para hacerte unas preguntas que tengo pauteadas. Primero, es saber ¿qué es para ti el patrimonio alimentario? Así como a grandes rasgos el concepto. No si tú tienes una definición formal o qué se yo.

P.E. [00:00:27] Emmm... pa mí el patrimonio alimentario tiene que ver con todos aquellos productos o preparaciones que... que han marcado de alguna u otra manera generaciones, pero desde ese lugar simbólico que tiene que ver con la alimentación, cachai? Yo siempre creí... porque la gente habla de comida chilena, ¿qué es la comida chilena? y te empiezan a hablar, a veces de... no sé... Las patitas de chancho con no sé qué y ¿quién come eso? nadie come eso o si alguien lo come. Ok, pero, pero, yo siempre he pensado cuando alguien se va a vivir al extranjero y está muchos años fuera de Chile y tú le preguntai ¿qué es lo que te gustaría volver a comer de Chile, que no lo vas a comer acá? Super poca gente te va a decir patita de chancho con cebolla, cachai? Te van a decir marraqueta, marraqueta con mantequilla. Entonces yo siento que el patrimonio cultural tiene que ver con esa, con esa... huella del recuerdo, del traspaso familiar, de la herencia, de todo lo que tiene que ver con la alimentación en términos simbólicos, como te decía antes, cachai? Sí hay un tema de productos, sí hay un tema de cómo, lo que estábamos hablando de esto que ancestralmente se comían algas, pero yo creo que se transforma en patrimonio cuando genera... moviliza algo en el interior de la propia, de los propios ajenos, o sea, de las propias personas, que son los que constituyen la masa cultural, cachai? Por ejemplo, a mi con el libro algo me pasó, bueno, me pasaron muchas cosas increíbles que yo nunca pensé que iban a pasar en ese sentido, cachai? La gente de mi generación hacia arriba, o sea, los más viejos, los más jóvenes no tanto... tomaban el libro y me decían y todos, todos. Oh me acuerdo de mi abuela, me acuerdo de mi tía, me acuerdo de las vacaciones, me acuerdo que odiaba el cochayuyo, pero y mi mamá... Da lo mismo si lo odiai, si te gusta, si no te gusta, ese no es el punto, pero hay una transferencia de experiencias, de vivencias, de imágenes, de sonido, de cachai? de todo aquello que construye un imaginario cultural finalmente, cachai? Emm... Yo creo que... Yo creo que eso es donde toma más sentido, porque si hablamos de patrimonio así como duro, como tú decías así como académicamente, claro, podemos tener un listado gigantesco, pero lo importante es que en ciertas zonas, o al menos ciertos grupos, tengan una conexión estética con ese patrimonio, cachai? Eso.

I.A. Y ¿qué referencias conoces o qué casos te parecen más ilustrativos con respecto al patrimonio alimentario? Bueno me dijiste, por ejemplo, la marraqueta con mantequilla, que entiendo digamos como el punto y me parece como súper interesante poder hacer ese ejercicio de qué es lo que extraña la gente que está afuera.

P.E. O sea, de hecho yo una vez postulé un proyecto a un FONDART para hacerlo, para hacer esa investigación, no me lo gané, pero yo creo que es... que hay que hacerlo, cachái? Yo creo que ahí está el resultado real, cachai? Yo creo que uno podría hacer un catastro como desde la academia, pero nunca va a ser tan, tan, tan real, siempre va a ser como una cosa, como más, como elijamos, cachái? Yo creo que ese el ejercicio que hay que hacer, 100%, o sea, como te digo yo intenté hacerlo en algún minuto, porque... por que es eso, cachai? Yo tengo algunos parientes afuera y tú les decís ¿qué te mando? mándame super ocho, cachai? O sea está bien que esa industria alimentaria es otro item, pero... O mándame un pisco capel... ehm... cachai? Cosas que tienen que ver con la identidad. También hay preparaciones, o sea por ejemplo, yo hasta hace dos años atrás no comía cazuela de ave. No comía cazuela de ave en ninguna parte. Cada vez que llegaba a un lugar y miraba una cazuela de ave, estamos hablando de un restaurant... Y miraba... Veía y decía esto está muy mal preparado, cachai? Veía la grasa flotando, el cuero del pollo y yo decía arg...y hace dos años conocí a una persona que me dijo pero cómo no te va a gustar la cazuela de ave? Yo te la voy a hacer. Y ahora es mi plato favorito de la vida, cachái? Entonces también tiene que ver con los modos de preparación. Y yo ahora la cazuela de ave la cocino una vez a la semana en mi casa, cachai? Y si me voy del país, seguramente va a ser lo que más extraña... cachái? Y esa preparación, la persona que me la enseñó, me la enseñó al modo en que lo preparaba mi bisabuela, cachai? Entonces, porque ella lo aprendió de mi bisabuela, cachai? Entonces también te digo está ahí esta como transferencia hereditaria y... que tiene que ver con eso. No sé si estoy respondiendo a tu pregunta, pero tiene que ver con eso... Como con la memoria, siempre. Siempre con la memoria emotiva. Más allá de que algunos productos pueden haber sido, ponte tú. No sé, oye... el maíz fue fundamental en el norte de Chile en tal época y época. Sí, sí, sí, pero, pero... Pero el maíz tiene una connotación cosmogónica con la gente al norte, o sea, es imposible separar, cachái? Entonces, mientras más esté junto eso, dale. Yo creo que ahí está... No necesariamente tiene que ser la papaya de La Serena porque es la única papaya con esas características en el mundo, cachai? No sólo porque sea única en el mundo, sino que porque tiene que haber una connotación relacional con las personas, culturalmente. Eso.

I.A. Perfecto. Bueno, igual ya me contaste un poquito en la intro, por así decirlo, pero igual te voy a hacer la pregunta por si es que surge alguna otra cosa. ¿Qué conocimiento tienes con respecto a las algas como alimento patrimonial?

P.E. Ya. Nuevamente lo que te contaba de Monteverde. De Maullín ... Maullín. Que en este asentamiento encontraron estas algas de 4.800 años antes de Cristo que hablamos y ahí se evidencia la importancia económico-cultural de las algas desde... ancestralmente. Lo mismo con todos... todos los pueblos originarios tenían alguna relación con las algas y tiene que ver también con esto que hablábamos en algún minuto, como de la escasez, de la temporalidad. Las algas están siempre, no tienen temporalidad, entonces siempre es un recurso que se puede tomar fácilmente. Ni siquiera tienes que entrar al mar, sino que se extrae de la costa y

todo, todos los pueblos originarios tienen una relación con ella en mayor o menor medida, incluso en el norte, en... a la altura de Iquique... por Arica, Iquique, están los... las algas, que es... en realidad es una bacteria, nostoc se llama, y que es un alga de agua dulce que crece en los ríos en el norte. No es un alga científicamente, pero si se trata como ella y tiene sus características, pero es de agua dulce y en el norte de Chile es súper conocida y se usaba mucho, los aymara la usaban mucho. Entonces ahí también empiezan a aparecer éstas... estas otras... como otros primos o hermanos de las algas marinas, cachai, que aparecen en el altiplano, sólo cuando aparece el río del norte boliviano, entonces también tiene una estacionalidad, entonces, al tener una estacionalidad, los aymaras le otorgan un valor mucho, mucho mayor, porque tiene que ver con, con, con el cosmos, cachái? Y ahí también, ahí hay una relación importante que tiene que ver con eso, las mareas que tienen que ver del mar, por supuesto, que tienen que ver con las lunas. Entonces también siempre hay una circulación que tiene que ver con esto de tomar de la naturaleza y de la manera más natural posible y más respetuosa lo que nos regalas, cachai? y eso es lo bonito de todo lo que está pasando hoy día con la recuperación de alimentos patrimoniales, y con la conciencia, cachái? como del medioambiente y de todo este tema del planeta y de volver a encontrarnos en esos lugares donde decir oye, tenemos que ser respetuoso y saquemos sólo lo que vamos a consumir, y dejemos para que se regenere... bueno, ahí estamos en otros temas, pero eso.

I.A. Ya. Otros temas que igual son importantes. Y bueno, en esto ¿crees que la ciencia de la nutrición puede jugar un papel en los procesos de patrimonialización de las algas específicamente?

P.E. [00:11:15] Yo creo que sí, porque las algas hoy día sobre todo con toda esta esta, este nuevo modo o nuevas corrientes de alimentación que tiene que ver con el veganismo y el vegetarianismo... las algas constituyen una fuente de nutrientes que... sin precedentes, cachai, o sea como en términos de proteínas, calcio o sea, todo, todo. Es una cuestión es un... cuando uno habla de mega alimento como que uno se queda corto con las algas. Y lo mismo que te decía antes. Por ejemplo, pueblos tan... de una supervivencia tan compleja como como los selknam sobrevivían en invierno con... con las algas, cachai? Entonces, sin duda ahí hay un... hay un poder que es súper importante... de la... como alimento. Un alimento con el cual podrías sobrevivir... o sea tiene más proteína que cualquier carne animal, cachai? Y tiene más proteína que cualquier... que la leche; tiene fibra; tiene mine... todos los minerales; tiene vitaminas; tiene todo. Entonces es como una bomba de supervivencia. Em. Sí, y en ese sentido hay... A mi me da un poco susto eso, porque lo hablamos hartito con la Cecilia Masferrer, que a lo mejor ya la conociste a través de esta cuestión... Que, que si bien... O sea, el miedo es la sobreexplotación. O sea, ya hay sobreexplotación para la industria externa que se va todo a Japón.... empezar como a... a... a llenar de flores y a potenciar este alimento, tiene que ir como de la mano con la educación respecto a la extracción y eso es fundamental, cachai? Y ahí ponte tú la Noemí Solar, que no sé si la conocí o la has encontrado en todo tu proceso, la Noemí Solar es bióloga marina, y ella es super preocupada de este tema y está haciendo y hace mucha gestión de comercio justo y trabaja con las alquerías en Maullín, pero hace, les hace capacitaciones y ella hoy día entrega a todos los restaurantes de Santiago, también nos puede entregar a nosotros como domiciliariamente, algas de todo tipo, pero su preocupación,

desde que yo la conocí hace cinco años atrás, era fundamentalmente transmitir este tema y ella hoy día trabaja con las algueras en todos esos, como niveles, cachai, como desde ayudarlas a vender y a promociona... a... a distribuir sus productos, pero también a cómo mantener el recurso, de manera consciente y responsable.

I.A. Y ¿qué lugar crees que tendría que tener la nutrición en este proceso de patrimonializar las algas?

P.E. Yo creo que es fundamental, porque por lo que te decía, es un alimento. Yo soy una convencida que de aquí a cinco años nos va parecer una... a 50 años, perdón, nos va a parecer una locura haber comido carne alguna vez, cachai, como... o va a ser una cosa muy... y en ese camino yo creo que es fundamental, porque también, si te das cuenta, ahí también va a ir habiendo una apropiación cultural respecto a qué comemos, cachai? Entonces el día de mañana las algas se van a transformar en parte fundamental, desde la nutrición y desde lo patrimonial también. Y hay enfermedades... yo tengo un conocido, una amiga, amigo de uno de mis hijos que siempre se me olvida el síndrome, pero tiene este síndrome que no puede comer ningún tipo de proteínas, ni vegetal, ni animal, y para el resto de su vida, es algo que es una condición, cachai? es una condición que al consumir proteínas de cualquier tipo tiene daño neurológico, cachai? Entonces, él desde que nació le han suplido de distinta manera y las algas ponte tú... cuando, cuando empecé a hacer el libro, yo me junté con su mamá y le dije y ella hizo toda la investigación con el INE para ver si su hijo podía comer algas, y era uno de los alimentos que podía comer y que le podía entregar todo lo que no estaba consumiendo, porque eran proteínas marinas distintas, era una cosa muy... y si las podía consumir. Entonces, hay casos. Cada vez vemos enfermedades más raras, cada vez vemos más alergia alimentaria. Yo llegué a esto por una alergia alimentaria de mi hija, cachai? Tuvo que eliminar muchas cosas, y la nutrióloga... era en el fondo una vegana obligada, y la nutrióloga me dijo que tiene que comer algas todos los días, y esa fue la manera que la saqué adelante y finalmente... y por eso nace el libro, cachai? Yo decía ¿cómo le voy a dar algas a una niña de tres años si yo odio las algas? Así, partió cachai? como... Entonces... es importante. Cada vez hay más alergias, cada vez hay más intolerancias, cada vez el acceso al alimento es más complicado. Así que yo creo que tienen todo por hacer ahí. O sea, de hecho, cuando yo empecé a hacer el libro, que fue lo más difícil, yo te digo que fue el punto más complejo, porque además... tú estas en la Universidad de Concepción, me dijiste, o no?

I.A. Sí.

P.E. Por que además, los pocos biólogos o nutriólogos que estaban viendo este tema respecto a las algas en esa época, estoy hablando de... a ver, mi hija tiene 11 años, hace ocho, nueve años atrás... era súper cerrado y a mí me costó, fue lo que más me costó encontrar un estudio serio de la... los comparativos de aporte de las algas, cachai? Hoy día ya encontrái más, pero fue súper difícil, fue súper duro y era lo más importante, para mí en ese minuto era lo más importante si yo tenía que alimentar a mi hija en un 60% con algas y no podía saber... como el cuadro nutricional... es fundamental, es fundamental yo creo.

I.A. Y, bueno, ya la última pregunta que tengo es un poco más amplia ya como saliendo de las algas, si es que tú crees que podrías establecer relaciones entre patrimonio alimentario, este concepto más amplio y el concepto de alimentación saludable?

P.E. Ummm. Yo creo que sí, o sea, de base, sí, pensando solamente en que... en que... Aquí como que me voy a contradecir un poco cuando te habla del súper ocho y la marraqueta pero... Desde la generalidad que uno asume que el patrimonio alimentario tiene que ver con la memoria y que si tiene que ver con la memoria, tiene que ver con las cosas hechas con menos procesos, menos procesadas y al ser menos procesadas, son más saludables, cachai? como... como el patrimonio culinario, también tiene que ver lo que hablábamos antes, no solamente con los productos, sino que con el modo de hacer, cachai? como... ya, vamos a hacer la marraqueta en la casa... nadie hace marraqueta en la casa y es súper fácil hacer marraqueta en la casa, por ejemplo. Entonces, hay una receta de marraqueta en el li... Yo acabo de publicar un libro que es de recetas antiguas de Santiago y en ese libro aparecen ponte tú recetas que tu decís, oh esta cuestión... pero el modo de cómo se hacen es saludable, es propio de una manera, ya no hay industrialización, no hay... entonces, desde ese lugar, yo creo que sí, o sea... Todos los viejos... claro, eran más sanos... más no sé, pero pero... pero todas estas cuestiones que le meten al alimento procesado son una basura, y todos sabemos y las comemos igual. Y yo creo que desde ese lugar si po, si hablamos de que patrimonio alimentario tiene que ver con el modo de hacer en casa, que tiene que ver con los productos en su estado puro... por supuesto que si.

Entrevista 4

Entrevistadora: I.

Entrevistada: P.F., experta académica del área de las Ciencias Sociales.

I. A. Bueno, te cuento el cómo, dentro de esta temática que te decía yo que es el patrimonio alimentario, me gustaría saber ¿qué es para ti el patrimonio alimentario?

P.F. Patrimonio alimentario sería, igual es difícil de explicar porque hablar de patrimonio yo lo encuentro bien controversial porque habla de una orientación que es súper patriarcal y también como que te perfila visiones de cosas que son relevantes desde una sola mirada, de una mirada que es súper hegemónica y que el patrimonio alimentario hace alusión a estos referentes, en este caso de la alimentación propia de ciertos territorios que son propias de ciertos territorios y que forman parte de su identidad, de sus tradiciones pasadas, actuales y que siguen en curso y que es patrimonio porque es relevante para un grupo de personas, en este caso para el territorio donde, por ejemplo, se producen o se consumen esos alimentos, dado que forman parte de su cultura, de su cultura en el sentido de que se activan por una tradición de cultivo comunitario o de recolección que forma parte de la vida de su familia, como de toda una comunidad y que se transmite generacionalmente. Va como por ahí. Entonces ahí es una amplia gama de elementos que lo conjugan, no solamente el alimento, sino que todo lo asociado a un territorio. Entonces, ahí para hablar de patrimonio alimentario no lo puedes disociar, eso creo que es como bien importante ahí, que el alimento no se disocia de su contexto y en ese contexto están las personas, hay ecosistemas, hay prácticas, hay saberes y que eso lo arma. Entonces a veces cuando se habla de patrimonio alimentario, igual se habla del alimento, el merken, el alga, una receta. Y eso en los discursos oficiales, en la mayoría

funciona muy así, y así también surgió. O sea, pensando en otras cosas patrimoniales, no sé, los bailes chinos, que es una cosa bien conocida, el baile chino que se yo ya, ya, pero, a la gente le cuesta transmitir esas cosas generacionalmente porque hay migración campo-ciudad, o en o en otros lados, no sé, el mismo merken o algún fruto que está en el bosque o las mismas algas. A la gente le cuesta mantener eso porque hay un despojo de los territorios, de los ecosistemas, se mira en menos la práctica, pero se visibiliza el producto porque es relevante y es bonito y se cosifica. Entonces eso es como lo complejo de esta noción de patrimonio. Pero desde donde por lo menos yo lo he aprendido y lo he trabajado tiene que ver con eso; de que está alimento en un territorio, en un contexto más amplio, que creo que lo salvaguarda y lo mantiene vivo. Y en eso hay muchos factores.

I.A. En esto que tú me cuentas de lo mismo que me mencionabas como los productos pero asociado a sus prácticas. ¿Qué referencias o qué casos te parecen como más ilustrativos del patrimonio alimentario chileno?

P.F. Hay harto, porque de norte a sur y de incluso dentro de la misma región, hay hartas cosas que son así, muy reconocidas y que han venido siendo y que hoy en día hay inventarios de patrimonio alimentario numerosos por cada región y que aún así no logran captar esa diversidad. Pero a ver, si te pudiese comentar algunos, el merken es un baluarte, de hecho es considerado un baluarte alimentario y se trabajó eso en el año 2000 por... entre Slow Food con productores de ají, con comunidades de zonas de la Araucanía y bueno, igual después se metieron chefs, pero el asunto era que se trabajó como una especie de protocolo para poder salvaguardar o reconocer de que la producción de este ají, que era muy, muy valioso para la cultura mapuche, sigue lineamientos de la cultura, pero también de propios de ese territorio que se llama Ñache, como una zona más de valle en La Araucanía y que la gente se pone de acuerdo para poder seguir produciendo. Ese es, por ejemplo, un caso bien emblemático y de ahí del merkén provienen múltiples preparaciones, entonces es algo que se mantiene vivo y que después tiene sus variaciones regionales. Acá en Santa Juana igual hay agrupaciones de gente que produce merkén, y así en otros lados, o sea es un producto que está en distintas partes del país asociado como la zona sur o centro sur de Chile. Pero hay harto más, está el patrimonio alimentario, por ejemplo el trigo. El trigo como elemento del referente identitario de por ejemplo, de la Región del Biobío y también de hacia la Araucanía y Maule, considerando que el trigo, como no es una un cultivo endémico de la zona, llegó producto del acercamiento de los españoles y tiene un referente histórico importante en su asentamiento acá, porque no solamente fue de traer el cultivo, sino que se empezaron a traer prácticas de cultivo, a dialogar con el entorno y se asentó y surgieron múltiples preparaciones y formas de consumo que no existen en Europa. Entonces eso también es un... como a partir del trigo, como podría considerarse como patrimonio alimentario. Tienes distintos tipos de trigo porque se diversifica y por cada tipo de trigo, por lo que se dice, se podía o se pueden hacer distinto tipo de preparación. Algunos sirven, por ejemplo, más para trigo mote y otros más para harina tostada, y así, entonces hay prácticas como todo lo que tiene que ver con la Cruz de Mayo, la Cruz del Trigo o San Francisco, y va a lo largo de eso, del ciclo agrario, hay distintas festividades que se mantienen aunque no se cultive trigo hoy en día casi en Chile, pero que también se mantienen viva las preparaciones y esta memoria en las tradiciones activas y te podría

nombrar muchas cosas más en realidad. Pero no sé si ahí algo, no lo sé, quizás algo más costero, por ejemplo, el cochayuyo. El cochayuyo, porque hay gente que lo dignifica también, o sea va muy asociado a eso. En Tirúa hay zonas de... hay muchas partes de la toda la costa que recolectan cochayuyo y que también ahí hay toda una dinámica de sacarlo, de sacarlo no solamente de extraerlo de la costa, sino que de poder activar su consumo para sacarlo hacia afuera, o sea afuera de la localidad misma. Entonces hay oficios asociados y que se ha visibilizado hartito, y a parte que tiene propiedades que trascienden lo alimentario mismo y usos distintos. Entonces, eso por ejemplo, también es un producto asociado a que podría considerarse un patrimonio y así mucho más.

I.A. Si yo había leído, creo que... bueno, no el cochayuyo... Ahí pasa eso que dices tu, como del producto y la practica social, que en Chile no sé si es un registro o un inventario que se está haciendo de patrimonio inmaterial, está la ruta de los cochayuyeros de, creo que es de Tirúa.

P.F. Si... Casa Piedra, es como Carahue-Tirúa, es como el límite. Pero muchas de esas cosas es porque se le ocurrió a un proyecto, no es por la gente. Entonces también esas cosas les da un poco de lata, porque les cuesta mucho a la gente poder seguir haciendo las cosas que hacen. Y hay proyectos que tienen buenas intenciones, pero como no son políticas de Estado proteger como la gente subsiste en el campo o en la costa. Son políticas de gobierno que por ejemplo, acá eso asociado como, por ejemplo, hacen la fiesta del cochayuyo, como que la cultura de los lugares como espectáculo más que cruzado con otras cosas, con no sé, bueno, las políticas de estado están súper disgregadas, entonces al final se cosifica, igual termina siendo una ruta que queda bonita en el papel pero que nadie va tampoco, porque muy difícil acceso y todas las cosas.

I.A. No, y es súper sacrificado todo. Bueno hay un documental de eso, que tuve que analizar, y claro, es súper sacrificado desde la relación con los animales, con los bueyes y el cuidado que tienen que tener con ellos...

P.F. Los piques que se tienen que mandar, cómo están los caminos, o sea ahí para poder proteger que esas rutas se mantengan, son muchos actores que tienen que ponerse, y ahí eso nunca ocurre. No hay un cruce entre cruzar política para que en el campo se viva de manera más digna o se pueda vivir en el campo siquiera, porque se privilegian otras cosas. Como vemos en la provincia de Arauco que está lleno forestales, o están los parques eólicos y todo eso.

I.A. Con respecto a esto de cómo algo se transforma en patrimonio alimentario, como los procesos de patrimonialización, específicamente en el caso de los alimentos. ¿Tú crees que la ciencia de la nutrición puede jugar un papel en los procesos de patrimonialización de la alimentación?

P.F. Yo no sé si hoy en día juega, pero creo que debería o aportaría, porque cuando uno hace las veces que me ha tocado de no hacer yo la selección, sino que de ver cuáles son todos los elementos que te aportan para poder comprender y dar a entender por qué un alimento es patrimonial, están aspectos históricos porque tiene que ver con qué tanto arraigo hay en el tiempo. Por ejemplo, como te decía del trigo, como aparece en las crónicas o lo mismo, las algas también aparecen en las crónicas u otros documentos antiguos, más recientes recetarios

y todo, pero no recetarios de chef, sino que de cosas más (no se entiende). Están a veces, el componente, a veces agronómico o propio, no sé de ese análisis que a veces es más químico, cuáles son los componentes que tiene, están aspectos culinarios de para qué se ocupa la práctica misma desde el relato de la gente. Y en esto igual, la nutrición juega porque por algo la gente lo consume, o sea, no solamente porque es rico, y a veces ni siquiera cosas tan ricas, pero también siempre se menciona sin quizás como mucho conocimiento, desde lo científico duro, desde más desde la ciencia local podríamos decir que es bueno para esto, bueno para esto porque la gente en la empiria lo usa y le sirve. Entonces con esto me baja la presión, ¿no? Esto es bueno para la diabetes, bueno para esto y y no me hace mal, entonces me hace bien. Entonces también, como, en lo nutricional para a veces para la gente tiene que ver mucho con eso, porque quién no me va a hacer mal, o que me va a generar un bienestar que se va a ver manifiesto en algo, sea físicamente o que se sienta, ahí está su eficacia. Entonces, eso a veces se puede escuchar un poco desde lo que te dicen, pero yo creo que sí aportaría.

I.A. Y, ¿específicamente en el caso de las algas?

P.F. Yo creo que sí, porque las algas tienen una cantidad de nutrientes que a veces otros alimentos no los tienen y de hecho... no sé, como P. misma decía que ella se mantuvo, se ha mantenido muy bien por el lupus gracias a que tiene una dieta rica en algas y que está como medio ya como sabido que el consumo de pescados, mariscos, algas, o productos del mar como de buena procedencia, te hacen bien para ciertas cosas, entonces yo creo que sí contribuiría, pero el cómo una cosa llega a ser, a figurar como patrimonio, a veces por cómo funciona, llega a ser más porque a alguien se le ocurrió que a veces suele ser esto de los trabajadores del Estado, que se le ocurrió que esto podría ser; por presiones políticas también puede ser; por presiones territoriales; porque esto se está perdiendo, o sea, por la identificación de qué cosas se están perdiendo; porque ya no se cultiva por práctica, por, por tal o cual cosa y a partir de eso surge. Lo otro te puede aportar un elemento, un argumento que sería importante de peso, de peso porque para la gente es importante, quizás por eso también, pero también porque hay una cuestión de salud pública. O sea, te podría ayudar que si se facilita que la gente pueda mantener el oficio alguero, dignifica el oficio, le da un mejor trabajo a las personas porque puede comercializar de una manera mejor sus productos y más encima que haya un mejor acceso para las personas, porque en muchas partes ni se conoce el luche, no es necesario que viaje de aquí a, no sé a zonas súper lejanas, pero que haya un activar un consumo local, cadenas de comercio corto, no sé, algo así. Pero no suele ocurrir en esa forma la patrimonialización de las cosas, tiene que ver más con la fiesta, la cosmética de la cuestión y que no tiene un trasfondo tan claro y no tiene ese... da lo mismo cuanto argumento le puedas colocar, pero si no es rentable para algo de esa forma, o por ejemplo, estos proyectos FIA que hizo Inventarios de Patrimonio, pero también tiene una línea que es super marcada, que fue cambiando, porque eso fue una política de gobierno, quizá que duró poquito y después dejaron de financiar los inventarios y no terminaron ni siquiera todo Chile, pero que financian la innovación en torno a un producto que puede ser patrimonial, entonces ahí es donde le pones todos los huevos, pero se le pierde el sentido. Entonces sí, pues ahí desde ahí se le puede destacar mucho la importancia nutricional, porque está ahí dándole la vuelta pero,

pero eso es difícil que contribuya más allá de hacerlo como una mercancía que algo más sentido para las personas que viven de eso.

I.A. También es riesgoso eso de la innovación. Cómo respetar, seguir respetando o preservando, pero innovando es como paradójal o contradictorio.

P.F. Si, pero que es falta diálogo ahí, porque son ideas que vienen desde las academias o desde los centros científicos, que esto sirve para esto. Enseñémosle cómo la alga, por ejemplo, en Coliumo hubo, ahí igual a ella le pareció bien que hicieron un trabajo para crear cosméticos desde las algas, pero ahí hablamos de un grupo súper empoderado, que cachan que se han sacado la cresta, entonces... no les vienen con tantos cuentos, porque ya se las han cuenteado un montón previamente. Pero, pasa eso, de que al final en la innovación no dialogan contigo, sino que te vienen a preguntar un par de cosas, te sacan la información, te sacan los productos y después no te los devuelven poco menos y que, ahí quedaste. Y alguien se llevó las lucas porque patentó la idea. Entonces, ahí en las formas de construcción de conocimiento es donde está el problema.

I.A. Como lo que contaba Don J. de Morgüilla. Era como eso lo que él sentía...

P.F. Para lo patrimonial es así, porque al final quien se hace famoso por.... mira si aquí también tiene que ver con los egos, que es quien se hace famoso porque algo es reconocido, por ejemplo, como patrimonio. Te hablaba de los bailes chinos, en los bailes chinos son un grupo chiquitito de investigadores que ya ni siquiera me acuerdo de los nombres, pero si uno le habla a la gente vinculada a las áreas que yo trabajo, se conocen, los conocen y son gente que después participa de cierto espacio de consultoría y que se gana los proyectos, se gana la posibilidad de seguir perpetuando su bolsillo, no es que se hagan ricos, pero si al final dependen a veces de ciertas temáticas que, en este caso el ejemplo del baile chino, hay unas que igual trabajan en uno u otro tema y que pero que donde está la gente? La gente no es la que al final está defendiendo o no logra verse que sí están tratando de como a porfía de sobrevivir y de mantener a veces prácticas culturales que pueden ser, por ejemplo, la recolección. Eso se invisibiliza.

I.A. ¿Tú crees que se pueden establecer relaciones entre el patrimonio alimentario y la alimentación saludable?

P.F. Está difícil. Yo, por lo que he visto, nunca hay un vínculo, o sea hay cosas que te dicen que son sanas. Por esto mismo que te decía, que hacen bien, de que me baja el azúcar, que se yo, y porque efectivamente deben tener propiedades para eso. El punto es que si tú ves la alimentación chilena, con la incorporación de la cocina europea súper cargada a las frituras a los carbohidratos como las masas porque el trigo está súper presente y a mezclas que al final igual son pesadas, son cosas que no sé si son tan saludables, pueden ser muy grasosas. Si lo vemos en el caso de las algas, ahí sí puede haber más nexos con eso, o cuando hablamos de hortaliza, de pescado, pero hay preparaciones, por ejemplo, con carnes que son así, es en realidad el aprovechamiento digno del animal, pero pueden ser muy pesadas, entonces no sé si del todo pueda haber un nexo, porque cuando tú le dices a una persona del campo o de que que hace siempre muerte del chanco, entonces fabrican los arrollados las prietas o hace esto, esto otro, que usted no puede comer todo el tiempo eso porque igual le hace mal, la gente, hasta nuestros padres de repente, uno dice, la mamá dice, a mí no me van a venir a prohibir

lo que como. Entonces siempre está en esto de lo tradicional, también está esa tradición de que las cosas se hacen así, porque así las conocí, entonces estos actos de alimentación saludable como viene, cómo está concebido por el Estado o cómo se ha transmitido de que es restrictivo, es difícil encuentro yo. Creo que ahí falta más diálogo de que... Pero creo que igual se ha avanzado, o sea, igual hay hoy, por ejemplo, sí he notado profesionales del área de la nutrición que tienen mayor sensibilidad o hay trabajo más vinculado a cómo la gente vive en el campo. Entender estas lógicas de ciclo productivo de los alimentos, vinculado a la agroecología, entonces eso como, eso igual, te hace ser más sensible a las realidades que son más diversas. Pero vivimos en un país que está que tiene alta esta enfermedad no transmisible, entonces lo veo difícil. Solo si se, como que se destacan más estos alimentos que son efectivamente, tienen un aporte, como lo saludable. Pero, es como difícil.

Entrevista 5

Entrevistadora: I.A.

Entrevistado: C.A., experto académico del área biología marina

I.A. ¿Qué es para usted el patrimonio alimentario?

C.A. Por mi parte, creo que son hábitos, costumbres, que están... tradiciones que están... que se han integrado, que se han adaptado a las comunidades ya por bastante tiempo. Puede, se puede... también... que han sido heredadas también, que han logrado cierta trascendencia en el tiempo. Y en el aspecto alimentario, bueno que tiene que ver con, particularmente con alguna receta. no es cierto? con el uso de algunos alimentos, algunos recursos alimentarios e incluso cierto, pudiese ser incluso más frecuente y ya casi partes de la dieta, alguna dieta frecuente normal. En algunos casos en particular, ocurre eso. Y bueno, eso más o menos ¿no es cierto? Es algo y que puede ser ciertas comidas tradicionales que pueden ser ocasionales, pero también en algunos casos particulares, gente que ya la incluye en su dieta habitual. Y si eso se traspasa, yo creo que ya podríamos considerar, si se traspasa de una generación a otra o en varias generaciones, podemos hablar de un patrimonio, creo yo. Que... que. Queda como medio inmaterial también desde el punto alimentario, como se consume... no es algo que queda físicamente.

I.A. Claro, perfecto. Y ¿usted conoce o tiene alguna referencia de algún caso ilustrativo de patrimonio alimentario?

C.A. Yo... yo... a ver. Yo creo que sí. No necesariamente todas con algas, pero con algas... por ejemplo, en la zona de Punta Lavapié, una de las personas que ha participado mucho de los talleres, y tienen un restorán étnico. Mapuche. Y ella usa mucho el cochayuyo, que le dicen Coyofquen... entonces... Y más... eso está en Punta Lavapié, y entiendo que en Tirúa también hay una agrupación... no me acuerdo bien los nombres... son con Lafkén porque tienen que ver con mar, y las dos unidades son terminan en lafquen. Y han incorporado eso, y eso es como algo bastante tradicional, como medio patrimonial ya. El uso de las algas no es muy

generalizado, por eso que lo veo como esos dos puntos, pero son... También entiendo en Chome, no con algas, pero si con un cangrejito pequeñito que le llaman Changay, no sé si lo has escuchado que hacen la fiesta del Changay. Ya, si eso también es de Chome, entonces ahí también hay como una especie patrimonial que en los últimos años lo han hecho más... lo han difundido más, pero también es como algo propio de esa localidad, porque tiene que ver con la época de la estacionalidad en la que produce Changay, y que es como un camarón, una... un camarón chiquitito que sale en esa zona y lo comercializan y hacen empanadas, sopas, guisos, hacen todo tipo de cosas con ese camarón. Entonces, creo que por ahí podría ser. No sé si estará bien o mal, pero... no sé si son considerados patrimonio o no, pero son como algo propio de esa localidad.

También el luce, el luce ahumado que usan en la... la cazuela, que usan en la cazuela de chancho le echan... le echan luce. O de cordero, echan el luce ahumado. Eso, de esa zona de Puerto Montt y la isla de Chiloé...

I.A. Perfecto. Y ahora, pensando específicamente en las algas. ¿Tiene algún como antecedente o conocimiento respecto a las algas como alimento patrimonial? Además de estos ejemplos que me decía.

C.A. Como antecedente, bueno, nosotros sabemos que en alguna parte parece que varios pueblos originarios consumían algas y sobre todo los de la costa. En el norte igual, en el norte se comía alga, pero acá en la zona sur los lafkenches si consumían algas. Hay información y eso es lo que han querido replicar y modernizar un poco estas comunidades lafkenches que están en la zona acá, al Sur de Arauco hacia el sur... Tirúa.

Entonces, yo creo que esos son como... Yo creo que probablemente lo más, lo que más consumen ellos, antiguamente era el con papa, el mar y tierra que se llamaba ese charquicán de cochayuyo. Y ahora, ahora sí hay más cosa... Están haciendo chupe, hay cosas más gourmet que este mismo programa ha realizado, pero yo creo que el cochayuyo con papá es como lo más... y el luce también es importante en la zona de Arauco. El luce cocido también con papa, luce con cebolla. Eso también lo consumen. Yo creo que luce y cochayuyo son lo más local y patrimonial que ha existido histórico, esas dos algas. Y también en la zonas costeras, también en los puertos se vende el ulte, pero el ulte también es cochayuyo. El ulte como ensalada, con cebollita, con limón... pero es el tallo del... es la parte baja del cochayuyo, ese es el ulte, que es donde hay mayor crecimiento y el resto... y es más blandito, y el resto, la parte café esa es la que se consume como cochayuyo seco que despues se hidrata y se mezcla con papas. Eso es como lo más tradicional que casi está perdido, pero yo recuerdo cuando niño haber consumido eso con unos buenos golpes para poder... Acompañado de... era condimentado con golpe la... ese plato. Así que estoy hablando de los años 70, 80, me da la sensación que se consumía más que ahora. Ahora, actualmente, se están haciendo cosas mucho más, más avanzadas, más sabrosas.

I.A. ¿Y cree usted que la ciencia de la nutrición puede jugar un papel en determinar si algo es patrimonio alimentario o no?

C.A. Creo que lo entendí bien. Ah, pero yo creo que sí está directamente relacionado, sin duda, como con toda la descripción que dio mi colega, pero no sé si define si algo sea patrimonial o no, porque podría, creo yo, de repente hay alimentación o que puede ser patrimonial, pero

efectivamente, como dice mi colega, a lo mejor puede que no sea tan saludable si se le hace un análisis nutricional. Hay cosas que consumimos y que realmente no son tan nutricionales, digamos, que no nos aporta tanto al funcionamiento de nuestro organismo y que a lo mejor lo consumimos de siempre. Es que va a depender mucho de cual es bien, la definición... yo no, no había pensado mucho la definición de patrimonio alimentario, así que... Pero creo que si patrimonio es algo como medio histórico y heredable probablemente no todo es nutricional, aún cuando se consuma... estoy pensando, no estoy definiendo nada... estoy llevando esto como un pensamiento, nada más, un comentario. Ahora, por cierto que la ciencia en general, y no solo la nutricional, pueden dilucidar y caracterizar muchas cosas, eso está más que claro y que son necesarias por nuestra parte, claro que sí. Pero no sé si definen o no si algo puede ser patrimonial o no, o parte de un patrimonio alimentario o no, no sé si entendí bien la pregunta. De hecho ayer hubo, ayer una capacitación súper buena y hablaron de... hay una empresa de la algaras de Navidad. Ellas tienen denominación de origen en su marca comercial. Ya, ellas hacen hartas cosas con cochayuyo, pero están haciendo hartas cosas nuevas... Y con cochayuyo. La materia prima es como patrimonial, podríamos decir que siempre ha estado en esa zona, pero no sé si los alimentos que están preparando ahora porque están haciendo mermelada... varias cosas, cocadas, barras energéticas.

I.A. Son innovadoras.

C.A. Claro. No creo que sean patrimoniales, pero bueno, si duraran 100 años quizás, ¿no es cierto? Esos tipos de alimentos que se están desarrollando ahora, pero tiene denominación de origen, sí. Que tiene una historia y que tiene todos algo que contar.

I.A. Considera que la ciencia de la nutrición puede jugar un papel en considerar que un alimento sea patrimonio, en el caso de las algas como patrimonio alimentario. ¿Crees que la nutrición puede tener un lugar ahí?

C.A. Yo creo que sí, porque en algunos lugares, como no es muy... En las algas, tiene la característica que es particular de algunas localidades su consumo. Y proviene como bien ancestral, no es que llegaron los españoles comiendo alga acá y dijeron "oiga, comamos alga", sino que efectivamente proviene del consumo indígena de pueblos originarios. Entonces, yo pienso que claro, en ese caso particular si po, porque de hecho se consumen bajo una mirada patrimonial, porque se consumen históricamente en esos lugares de hace mucho tiempo atrás. De hecho, los nombres que tienen, son de origen indígena, los nombres comunes. Entonces con la excepción de las que se consumen, pero que se exportan. Luche es de origen, es de origen indígena, cochayuyo también, y que le llaman coyoy, lo mismo, coyoy o coyofken son... entonces vienen... Ahora la carola de mar, no. La lechuga de mar, no. Porque acá en Chile no las comemos pero si la comen afuera. La Achicoria de mar, la Carola, esas son como cosas nuevas, pero que en Chile no las comemos. Pero lo otro dos ejemplos, luce y cochayuyo, eso sí, Yo creo que sí, ahí hay ejemplo de patrimonio algal... alimentario algal, indígena y por lo tanto la yo pienso que la nutrición y toda la ciencia pueden aportar a ese, a fortalecer ese patrimonio que ya existe, está ligado a ello, está ligado a la... incluso hablaban de la cosmovisión, de cómo nos decían ahí estas personas de al sur de Arauco, de cómo recolectarlas... qué sé yo... para poderlas consumir, que no había que sacarlas completas...

I.A. ¿Qué relaciones podrían establecer entre el patrimonio alimentario y la alimentación saludable?

C.A. Bueno, algo mencioné... ahí yo creo que puede que exista algunas cosas, pero otras no. Hay otras, por ejemplo, hay cosas que podríamos considerar a Patrimonio Alimentario, que son con alto contenido de sodio, con alto contenido de azúcares o con alto contenido de grasa, y que no son tan saludable, pues de hecho son las tres principales focos de las enfermedades... Ahora yo no lo sé bien, no me dedico a eso... cuánto de ese patrimonio alimentario es.. qué tan saludable es o no. Si a lo mejor mayoritariamente es saludable, o es fifty fifty, o a lo mejor es minoritariamente saludable. Eso, la verdad, lo desconozco en términos generales. Ahora, con respecto a las algas y si nos focalizamos en las dos algas que podríamos considerarla con lo último que dije, como patrimonio alimentario, vale, decir, nuevamente cochayuyo y luche, esas dos nada más, no las últimas que estamos... yo creo que sí son saludables, no son muy apetecible, por eso es que tampoco son muy masiva el consumo, pero eso nosotros sabemos, bueno, hoy en día también, sabemos de que sí son saludables, de que tienen muchos beneficios para la salud, justamente para reducir el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles y por eso que Nutrimar está basado en ello también, está basado en generar esta cultura de algal, de consumo de algas comestibles, porque son saludables, ya? Y si pensamos en las que se pueden comer, hay dos que podríamos considerarlas tradicionales o patrimoniales ancestrales que serían el cochayuyo y luche, que claramente son... el consumo de esas dos algas sería beneficioso para la salud, pero no sé si lo demás sí, porque yo creo que, me da la sensación que la mayoría del patrimonio alimentario muy saludable no es... pero es rico, alimenta, es alimento, está claro, es alimento a la larga, lo que hace que claro, o sea, comerse de repente una empanada o un mote con un huesito light, de repente es como medio fome, no sé. Y no sé si habrá también esa versiones especiales de que sea más saludable. No sé, pero podemos considerar que ambas tal vez son patrimonio alimentario, pero esa es mi duda, no sé qué porcentaje habrá.. es una buena pregunta, ¿qué tan saludable es una dieta patrimonial, digamos? en porcentaje, es buena pregunta. Pero en el de las algas, yo creo que 100% o muy cercana, mayoritariamente saludable, lo que pasa es que no son muy ricas... esa es la brecha.

Entrevista 6

Entrevistadora: I.A.

Entrevistados: C.R., experto académico del área bromatológica.

I.A. ¿Qué es para usted el patrimonio alimentario?

C.R. En mi caso, patrimonio como concepto de patrimonio, lo entiendo como algo que pertenece a una comunidad o a un sector que es propio y que tiene... y que se realiza por tradiciones. Y que es característico de ese lugar, de ese grupo de personas. Y en el sentido de patrimonio alimentario, estaría relacionado con ciertos hábitos alimenticios, comidas,

platos, tradiciones, en ese sentido, que estén asociadas a esta comunidad. Sí, aparte de recetas y todo, yo creo que es también las materias primas, las distintas materias primas que utilizan para producir estos distintos productos. Por ejemplo, el tema que nos compete hoy en día, las algas. Entonces el uso de algas y todos sus derivados en la preparación de cierto plato o alimentos. Y puede ser otras materias primas.

I.A. ¿Y usted conoce o tiene alguna referencia de algún caso ilustrativo de patrimonio alimentario?

C.R. Sí. Ahora que... de recordar. Del Sur... yo soy de Puerto Montt. Curanto... curanto chilote. Es como típico de la zona. Y bueno y todo lo que... lo que lleva. Chapalele, milcao, son todos patrimonio alimentario locales del sur de Chile. Yo creo que estaba pensando también en lo que se llama La Chuchoca, que es una... lo hacen en un palo, que es una especie de masa que lo van dando vuelta y se va cociendo y después lo cortan por trozos. Si, no, de sólo pensarlo de dan... pero son buenos, un pedacito es bueno. Entonces eso, eso se se me vino a la mente. Que son locales.. de las tradiciones locales.

I.A. Perfecto. Y pensando específicamente en las algas. ¿Tiene algún caso como antecedente o conocimiento respecto a las algas como alimento patrimonial? Además de estos ejemplos que me decía.

C.R. Alimento patrimonial. Recuerdo a mi abuela... tengo el... eehh a ver.. recuerdo que antes, cuando era... hacía platos con algas, cochayuyo, charquican... y con luche... bueno, el luche ahumado, el bloque luche que se ve en el sur, me acuerdo que lo usaba en sopas... Igual, cuando chico no era muy agradable, pero ahora con... el último tiempo y bueno a través de Nutrimar, me he dado cuenta de que existen otras formas de consumir algas que son mucho más apetecibles al consumidor y bueno, pensando en los niños también, pero que una buena forma en que se puede incluir en la dieta.

I.A. Y ¿cree usted que la ciencia de la nutrición puede jugar un papel en determinar si algo es patrimonio alimentario o no?

C.R. Yo creo que sí, porque a través de la ciencia, como comentamos antes, actualmente la alimentación está enfocada a la alimentación saludable. Y esta alimentación saludable se enfoca principalmente en lo que se denomina alimentos funcionales. Y el principio de los alimentos funcionales es la presencia de compuestos con actividad biológica. La única forma de caracterizar estos alimentos es a través de la ciencia, en este caso particular, la ciencia de la nutrición. Entonces yo creo que están directamente relacionados. ¿Por qué? Porque el día de mañana, si a un emprendedor o emprendedora quiere otorgar un plus, un mensaje extra que lo diferencie de la competencia, una opción era a través de la composición del alimento. Entonces la persona puede promocionar "el producto que vendo yo proviene del cochayuyo o del luche y el cual presenta alta cantidad de fibra, lo cual se ha demostrado que presenta beneficios para la digestión", por decir algo. Entonces eso es... eso hace la diferencia. Y este concepto... si lo comparamos, por ejemplo, 20 o 30 años atrás no existía. El alimento era un alimento que satisfacía una necesidad y nosotros lo consumíamos, pero sin siquiera pensar la parte nutricional, de si era bueno o era malo... nuevamente eso ha cambiado. Entonces hoy en día yo creo que el público y los consumidores en general está más consciente de que el alimento aparte ahora ya de satisfacer una necesidad del hambre o cualquier otra cosa, tiene

un beneficio extra para la salud, entonces están buscando cosas que tengan esa diferencia. Entonces realmente eso se logra a través de la ciencia y la única forma... aplicar ciencia. Pero a lo mejor en ese sentido, actualmente el concepto de denominación de origen... ese concepto se podría utilizar para definir un algún, algo en este caso patrimonio alimentario. Entonces, nuevamente, igual el problema es el concepto de... qué se necesita.

I.A. Y, por ejemplo, porque yo les decía esto de la ciencia, la nutrición para considerar algo patrimonio alimentario. Pero ¿cree usted que tiene un papel o un lugar la ciencia de la nutrición, específicamente en las algas, como patrimonio alimentario?

C.R. Estoy tratando de pensar de un punto de vista más objetivo. Generalmente... es decir, pensando en el concepto de denominación de origen. Si las algas que se cultivan, se recolectan, de un sector específico, si lo comparamos con otra área y son distintas, y esas algas han estado ahí por cientos de años... creo yo que la ciencia ahí podría decir "sabe que está algo que se extrae o recolecta de este sector, tiene estas características que la distinguen de otras alga que se está en otro lugar". Y esto, lo que hace en este caso particular se podría deducir entonces o se podría aplicar, creo yo, el concepto de denominación de origen al utilizar estas algas, en particular en la generación de distintos alimentos y en el caso, si ya son alimentos que se han desarrollado por generaciones, yo creo que sí se puede decir. Entonces, si esta alga ha sido utilizada por cientos de años, entonces que presenta estas características, entonces esta alga es... podría ser clasificada como patrimonio de las personas del sector o de la comunidad que la utiliza. Creo yo.

I.A. ¿Qué relaciones podría establecer usted entre el patrimonio alimentario y la alimentación saludable?

C.R. Relación... es que estoy tratando de recordar algo que mencionó mi compañero. Si... de que, por ejemplo, el concepto alimentación saludable, como comenté anteriormente, nació hace poco, no más allá de 20... 30 años, todo este movimiento comenzó en Japón como en la década de los 80, con los alimentos funcionales, los nutraceuticos. Entonces, si consideramos eso son 40 años aprox... entonces, y ahora si consideramos patrimonio alimentario, que hablamos de siglos, de generaciones. Entonces, al inicio, opinión muy personal, no creo que tengan relación porque como comentaba mi compañero, son alimentos que se consumían. Pero ese enfoque creo que ahora ha ido cambiando y creo que eso también se ha reflejado en los nuevos productos que se están generando, pero nuevamente, son derivados de una tendencia que nació hace poco. Entonces, al inicio... no creo que... creo que no, no estaban relacionados. Entonces... pero ahora último, sí, creo que sí, con estas nuevas tendencias actuales de alimentación.