



Departamento de Ciencias Sociales
Magíster Estudios Sociales y Políticos Latinoamericanos

Tesis para optar al grado de Magíster

**La Papa Nativa de Chiloé: Un Ejercicio Práctico de
Soberanía Alimentaria para el Patrimonio de la
Humanidad.**

Alumna Investigadora: Mafalda Eugenia Galdames Castro
Directora de Tesis: Ximena Valdés Subercaseaux.

Santiago de Chile, año 2007

ODA A LA PAPA¹

PAPA
Te llamas
Papa
Y no patata,
No naciste castellana:
Eres oscura
Como nuestra piel
Somos americanos,
Papa,
Somos indios.

Profunda y suave eres,
Pulpa pura, purísima
Rosa blanca enterrada,
Flores allá adentro
En la tierra originaria,
En las islas mojadas
De Chile tempestuoso,
En Chiloé marino,
En medio de la esmeralda que abre
Su luz verde
Sobre el austral océano.

Papa,
Materia dulce
Almendra de la tierra,
La madre
Allí no tuvo
Metal muerto,
Allí en la oscura
Suavidad de las islas
No dispuso
El cobre y sus volcanes
Sumergidos,
Ni la crueldad azul
Del manganeso,
Sino que son su mano,
Como en un nido
En la humedad más suave,
Colocó tus redomas,
Y cuando el trueno
De la guerra negra
España inquisidora,
Negra como águila de sepultura,
Buscó el oro salvaje

En la matriz
Quemante de la Araucanía,
Sus uñas codiciosas
Fueron exterminadas,
Sus capitanes muertos,
Pero cuando a las piedras de Castilla
Regresaron
Los pobres capitanes derrotados
Levantaron en las manos sangrientas
No una copa de oro,
Sino la papa
De Chiloé marino.

Honrada eres
Como una mano
Que trabaja en la tierra,
Familiar eres
Como una gallina,
Compacta como un queso
Que la tierra elabora
En sus ubres nutricias,
Enemiga del hambre,
En todas las naciones
Se enterró su bandera
Vencedora
Y pronto allí,
En el frío o en la costa
Quemada,
Apareció tu flor anónima
Enunciando la espesa
Y suave
Natalidad de tus raíces.

Universal delicia,
No esperabas
Mi canto,
Porque eres sorda
y ciega
y enterrada.
Apenas
Si hablas en el infierno
Del aceite
O cantas
En las freiduras
De los puertos,
Cerca de las guitarras,
Silenciosa,
Harina de la noche
Subterránea,
Tesoro interminable
De los pueblos.

¹ Pablo Neruda, Nuevas Odas
Elementales, año 1955.

INDICE

I.	INTRODUCCION	1
II.	FUNDAMENTACION	
2.1.	La Historia de la papa	6
2.1.2.	La papa o patata en Europa	8
2.1.3.	La papa en Chile	11
2.1.4.	La isla de Chiloé	14
2.2.	Características de la papa	19
2.3.	Acerca de los cultivos de semillas papas certificadas	20
2.4.	Regiones de Chile, donde se cultiva la papa.	22
2.5.	Labores concernientes a los cultivos de las papas.	25
2.6.	La investigación en Chile y los nuevos Cruzamientos.	29
2.7.	Clasificación y descripción de variedades de Papas nativas.	31
III.	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA: PERDIDA DE LA SOBERANIA ALIMENTARIA	
3.1.	Las Semillas y su contexto histórico	39
3.2.	La historia pública sobre el origen de la Privatización de las semillas.	41
3.3.	La reducción genética	46
3.3.1.	Medidas institucionales por la conservación genética.	49
3.3.2.	Sobre los Bancos de genes	52
3.4.	La Revolución verde y las Semillas como instrumento de mercancía.	54
3.5.1.	La organización Mundial del comercio y el acuerdo TRIPS	58
3.6.	Las reacciones de la sociedad civil	62

IV. PREGUNTAS DE INVESTIGACION	64
V. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	65
VI. PLANTEAMIENTO DE LA HIPOTESIS	66
VII. ESTRATEGIA METODOLOGICA	67
La investigación etnográfica	
7.1. Demarcación de campo	69
7.2. La entrevista en profundidad	72
7.3. La muestra y recolección de la información	72
7.4. Cuadro de informantes claves	74
VIII. MARCO TEORICO	
8.1. Acerca del concepto Seguridad Alimentaría	75
8.2. La variable Soberanía Alimentaria	82
8.3. La variable género	90
8.4. La variable cultura	94
8.4.1. La leyenda sobre el origen de Chiloé	96
8.4.2. La leyenda sobre el origen de las papas	97
8.4.3. Las creencias y narraciones mitológicas Que rodean la historia de la papa.	97
8.4.4. Los ritos de siembra narrados a través de la cultura Popular chilota	99
8.4.5. Consejos prácticos que rodean la cultura Alimentaria de la papa.	100
8.4.6. Sobre las prácticas solidarias, la fiesta Fiesta costumbrista y la cultura culinaria.	102
IX. ANALISIS DE LOS RESULTADOS	
9.1 Análisis e interpretación de los resultados	107
9.2. Sobre los programas que existen en el Rescate y Producción de la Papa Nativa de Chiloé.	133
X. CONCLUSIONES	189

ANEXOS

Abreviaciones

Cuestionario aplicado a las agricultoras

Cuestionario aplicado a los profesionales

Declaración de las Mujeres por la Soberanía Alimentaria

Cuadro resumen cronológico de la historia de la papa

Documentos oficiales y artículos de prensa.

I. INTRODUCCIÒN

Hubo varias razones que motivaron la elección de este tema. Para no entrar en mayores detalles podríamos resumirlas en una opción personal, pero ante todo en la persistente obsesión de darle un sentido práctico a mi vocación social. Hubo antes una inquietud que surgió durante mis estudios de postgrado y surgió entonces la interrogante ¿Qué investigación podré realizar para materializar los conocimientos teóricos abordados en el Magíster de Estudios Sociales y Políticos Latinoamericanos?

Desde mi inquietud personal, el interés radicaba en la cultura y el desarrollo de las mujeres rurales e indígenas de Chile y desde ese desarrollo, las mujeres que se encuentran insertas en un campo de acción específico que repercute a nivel nacional en la agricultura: La alimentación de los pueblos, la conservación y cuidado de las semillas. El tema de la alimentación precisamente, ha sido noticia nacional cuando organizo este trabajo de tesis, al mencionar en un discurso reciente la señora Michelle Bachelet, presidenta de este país, a Chile como futura potencia agro alimentaria.

Antes de estructurar la investigación no tenía claro con que datos me iba a encontrar pero sí tenía claro esta preocupación que me estaba dando vueltas desde hacía tiempo: cómo puedo demostrar que el tema de la alimentación es parte de la cultura de los pueblos Y la gran pregunta fue: ¿Dónde podré encontrar un ejemplo práctico de soberanía alimentaria?

Entonces, precipitadamente talvez, pero con muchas ilusiones hice las maletas y partí rumbo a la cultura que deseaba conocer mediante la observación participante. Comencé primero por conocer la metodología etnográfica, la que me sirvió para comprender más tarde lo que los libros decían, no es llegar e instalarse en una sociedad distinta, se necesita adaptar a las costumbres, las comidas, al clima, los olores; en fin, conocer en profundidad la cultura elegida.

Así estuve en el Archipiélago de Chiloé, observando tímidamente primero, desde la ciudad de Chonchi, la ciudad de los tres pisos, la ciudad de las papas nativas, las mistelas y las roscas auténticamente chonchinas; a la llegada pronto comprendí que no era trabajo fácil, que debía armarme de paciencia, bajar mis niveles de stress e iniciar un proceso paulatino y gradual recorriendo su geografía, su cultura y su gente. Aún no conozco sus cuatro decenas de islas,

pero puedo decir que a pesar de los altos y bajos vividos en este aprendizaje me doy por satisfecha de todo el conocimiento adquirido en este período.

Pude comprobar que la papa nativa existe desde siempre, desde hace miles de años en esta extensa y fragmentada provincia, desde antes que nacieran nuestros tatarabuelos/as, nuestros antepasados/as ya conocían el tubérculo llamado poñi, y desde esos tiempos en que aún no llegaban los conquistadores a este continente las diferentes familias de los pueblos originarios ya la consumían.

El cultivo de las semillas de papas, el cuarto producto en importancia de la agricultura en el mundo y tercero de nuestro país, es prácticamente el alimento base de las comidas que en la actualidad nosotros consumimos en nuestra alimentación diaria. La papa nativa de Chiloé, ha sido durante décadas en Chile y para el mundo entero, campo de investigación y experimentación para mejorar las variedades existentes, crear otras a base de la cruce de especies y producirlas certificadas en gran escala para su producción y comercialización.

Lo que motivó específicamente este trabajo de investigación ha sido la creciente demanda del mercado nacional y exportador para certificar y posiblemente patentar la papa nativa de Chiloé, que como condición básica para exportar este producto debe mantener “una denominación de origen que permita a quien la patente contar con la exclusividad de los derechos para exportar. Así un agricultor que quiera comercializar sus variedades que produce, en el futuro se vería limitado de hacerlo al aparecer el producto a nombre de otra persona o institución, debiendo incluso pagar un derecho a quien cuente con la patente de esa denominación de origen.

Además existe desde hace más de quinientos años, la extracción sistemática de las semillas de papa hacia otros continentes, con el peligro constante del registro de nuestras variedades en el extranjero y la certificación de la denominación de origen de las semillas nativas, lo que determina la patentación fuera de nuestras fronteras y por consiguiente la privatización y restricción de su mercado en poder de las grandes empresas comerciales que inevitablemente provocarán un atentado a un patrimonio de la humanidad.

La papa fue introducida en Europa por las diferentes expediciones conquistadoras, nunca hubo restricciones a aquella usurpación y muy por el

contrario la introducción y masificación de este producto llevó a que toda la población del mundo la disfrute en sus comidas y nunca falte sobre su mesa un producto alimenticio que se puede consumir de diversas maneras. Los pueblos originarios de América, la producían desde tiempos inmemoriales y nunca tampoco hubo razones para negar su traslado y ocultar su proceso de cuidado y mantención de más de mil variedades que antiguamente existían. La papa la cultivaban todos los pueblos amerindios. Ellos conocían el arte de la agricultura, la sembraban, la cuidaban, la mejoraban, la cosechaban, la secaban y guardaban para períodos malos que daba la naturaleza, como también la disfrutaban en sus variadas comidas.

Los estudios arqueológicos hablan de la existencia de la papa desde diez mil años atrás en la historia de la humanidad, Chiloé fue declarado “*Centro de Origen de la Papa*” por los estudios realizados sobre material genético de las semillas, del botánico e investigador Vavilov² y todas las expediciones posteriores en el tiempo así lo certifican, por las características especiales de sus tubérculos, debido a su textura, forma, color y sabor, las que debido a las características climáticas y procesos de su cultivo, han mantenido la diversidad de ellas, por la cultura alimentaria que existe en los pueblos que guardan en su memoria testimonios, recuerdos, sentimientos, hechos y acontecimientos que fueron traspasados de generación en generación y que se nos manifiesta en cada detalle de los pueblos que habitan estas islas en que el habitante chilote está indisolublemente ligado a la cultura alimentaria de la papa.

La papa nativa de Chiloé es un alimento básico de los chilotes, es un ejemplo de sustentabilidad alimentaria, y económica en la provincia de Chiloé, es un elemento arraigado en su cosmovisión que encierra los ciclos de la naturaleza, con sus ciclos lunares, sus mareas, vientos y lluvias, este producto es un eslabón de la historia que existe sobre el origen de su identidad, es parte de su cultura, su magia y sus leyendas. La papa nativa de Chiloé forma parte de su pasado, su presente y su futuro en resumen forma parte de su vida, “*La papa nativa es patrimonio de este pueblo, al servicio de la humanidad*”.

La Fundación para la Agricultura y la Alimentación, FAO; fue la que en su momento llamó la atención sobre la importancia de la alimentación en el

² Pat R. Mooney, Semillas de la Tierra, Internacional Coalition for Developmet Action.

mundo, al declarar el año 1961, como el “*Año Mundial de las Semillas*”. Fue así que temas y conceptos relacionados con la agricultura, las semillas y la alimentación, se instalaron en la agenda pública y las instituciones como centros mundiales de origen o Centros Vavilov, la Organización Mundial del Comercio, OMC; Banco Mundial, y grandes empresas comerciales comenzaron a ser temas de discusión pública, para los agricultores, los empresarios y los líderes mundiales entendidos en la materia.

Comenzaron entonces, en la década de los sesenta, las investigaciones científicas para masificar en gran escala las semillas, a mejorarlas, a estudiar sus genes para modificarlos, para someterlos a la hibridación y transgenización de ellas, a desarrollar y crear agro tóxicos para eliminar plagas resistentes y dañinas a las semillas. Ideas bases, que sirvieron para que un nuevo sistema económico se apoderara de la alimentación, ideas que acogió por supuesto la OMC, para la privatización, masificación y venta de las semillas, dando paso a un comercio lucrativo de alimentos condicionados y supeditados a las grandes empresas semilleras del mundo que invadieron los mercados nacionales e internacionales, siendo su primer campo de experimentación México en América Latina con el cultivo del maíz, después el arroz en el continente asiático.³ Más tarde vinieron otras semillas como la soya y luego otras como el tomate y así progresiva y sucesivamente ha habido una escala internacional de desarrollo de los monocultivos; amparados en una política, que en su origen pudo haber sido beneficiosa para la sociedad en general, pero que sólo ha aumentado la miseria y hambre en el mundo, y ha disminuido paulatina y sistemáticamente la agricultura familiar campesina en todos los continentes.

Fue mucho más tarde y con la revolución de las comunicaciones, la masificación de los instrumentos de comunicación, como la televisión, el teléfono, y el correo electrónico, que las personas, los habitantes de la ciudad y el campo, los consumidores comunes y corrientes, los agricultores y campesinos pobres pudieron acceder al conocimiento y comprensión de este problema, que en el quehacer cotidiano del trabajo agrícola y el sustento diario le competen directamente.

En la actualidad existe todo un movimiento agrario mundial, en contraposición con la postura de privatización de los alimentos impulsada por la OMC, que

³ Dr. Frank Augsten, ¿Un mundo patentado? La Privatización de la Vida y del Conocimiento. Fundación Heinrich Boll, Argentina, octubre 2005, págs. 136-137.

defiende el derecho de los pueblos a sembrar, producir y consumir sus propios alimentos, y su planteamiento es diferente al propuesto por la FAO sobre seguridad alimentaria , cuando acuña el termino de soberanía alimentaria, que propicia, la diversificación de los cultivos, la sustentabilidad de la agricultura campesina, la defensa de los agro sistemas en armonía con la naturaleza y la autonomía de los pueblos para decidir que producir, cuando producir y que consumir.

Esta investigación cualitativa, que me llevó a permanecer por dos años en el sur de Chile y vivir en la provincia de Chiloé, para comprender desde sus vivencias, trabajo, costumbres y tradiciones la cultura alimentaria de su pueblo, sustenta la tesis que la papa nativa es originaria de estas tierras boscosas y lluviosas, que persisten desde su origen botánico más de doscientas ochenta variedades de semillas clasificadas y catalogadas y que sus mujeres son las curadoras, cuidadoras y principales protagonistas de este producto alimenticio que se está recuperando a través de un proceso de años de trabajo de organizaciones sociales, organismos no gubernamentales e instituciones académicas, pero con mucha paciencia y tesón por parte de las mujeres, para demostrar al mundo que los pueblos pueden sostener una soberanía alimentaria cuando así se lo proponen.



II. FUNDAMENTACIÓN

*Papal: Maná del campo.
Ramo violetalba de las melgas*

Sonia Caicheo.⁴

2.1. La historia de la papa

La papa es originaria de los altiplanos de Perú, Bolivia, Colombia y Chile, lo que antiguamente fue el gran imperio de los Incas, el Tahuantinsuyo.

La Papa, es su nombre original y nativo en lengua quechua. Fue llamada "poñi" por los mapuche y los huilliche, y denominada "*Solanum Tuberosum*" por los botánicos.

En Sudamérica le seguimos llamando papa. En Europa, se le conoce como patata, pero este nombre otorgado así a la papa, por los conquistadores, obedece a un error, que tiene su explicación con la existencia de otro tubérculo de sabor más dulce, el que nosotros los chilenos conocemos como camote. Los antiguos haitianos llamaban "batata", al camote, pero los españoles que conocieron primero "la batata", no distinguieron entre la papa y el camote, por eso le llamaron a la papa "patata".

También recibe otros nombres en Finlandia se le llama "peruna", en Alemania se la identifica como "kartoffel", en Francia como "la pomme de terre", en Irlanda como "murphy", en Italia como "tartuffolo" y en los países bajos se le llama "aardappel" que significa manzana de la tierra.

Los historiadores y botánicos sostienen que la papa existe desde hace más de diez mil años en su carácter de planta primaria. Existen muestras arqueológicas que demuestran el consumo de papas por los antiguos habitantes hace más de 13 mil años en los territorios que actualmente ocupa Chile y 9000 años, entre Perú y Bolivia. Las culturas americanas plantaban las papas, en las regiones que eran demasiado frías y no aptas para el maíz, es decir en las zonas altiplánicas.⁵

⁴ Sonia Caicheo, Poeta, del libro Peque Reyes, Ediciones Zeta, Isla de Chiloé, año 2005.

⁵ Historia de la papa a través de los tiempos, en "A fuego Lento" página web.

La papa en la antigüedad y a la llegada de los españoles al continente americano, era más bien amarga, de pequeño tamaño y algunas veces hasta dañina. Los hermanos Pizarro la conocieron en el Perú. Los Incas las cultivaban a más de tres mil metros de altitud, en las regiones que antiguamente ocupaba la capital del imperio, (Lima y Cuzco) También se cultivaba en las cercanías del lago Titicaca, cerca de Bolivia y en la región de lo que hoy es la ciudad de Quito en Ecuador.⁶

Las papas eran cultivadas por los incas en sistema de terrazas, en las altas laderas en que vivían, las regaban con las aguas derretidas por la nieve que bajaban desde las montañas, con este sistema de cultivo y regadío, los incas evitaban el ataque de plagas e insectos. Algunas veces estas terrazas eran muy angostas, y se encontraban en ángulos muy distintos, a veces mirando a la salida del sol, otras veces hacia el Poniente, considerando que para los Incas, la agricultura era una actividad sagrada, en que la Pachamama (madre tierra) y el Inti (Dios Sol), eran fundamentales para hacer germinar sus semillas y crecer sus plantas.⁷

Los indígenas ya practicaban la botánica y la investigación en semillas, pues hicieron sus propios experimentos, aprendieron a cosechar grandes cultivos de papas en pequeños lotes de tierra, con una variedad increíble de ellas: blancas, amarillas, rosadas, moradas, y de diversos tamaños. Hasta hoy, en el Valle de Urubamba, que se extiende desde las construcciones arqueológicas de Machu Pichu, hasta la ciudad del Cuzco, antigua capital Inca, se encuentran muchas de estas terrazas, que son utilizadas por los campesinos de estas regiones.

La cultura Inca, fue la que desarrolló más amplia y diversamente el cultivo de la papa. En esos tiempos ya se registraban miles de variedades de ella, además ellos inventaron el primer método de conservación de estos tubérculos. Este método consistía en “deshidratarla por congelación”, por las noches los agricultores dejaban las papas a la intemperie, considerando que en las montañas el aire es mucho más frío y con heladas constantes. En el día el calor del sol las descongelaba, era entonces el momento de trabajo, en que la familia entera, hombres, mujeres y niños las pisaba, para extraerle a las papas todos los líquidos producidos por la descongelación, así este proceso se repetía varias veces, de esta manera la papa quedaba seca y se convertía en un trozo seco

⁶ Idem ref.5

⁷ Historia de la papa, a través de los tiempos, tomado de la fuente “A Fuego Lento, pág. web.

blanco y liviano, muy fácil de transportar y guardar en depósitos de almacenamiento, en los que se podían conservar durante años. Para utilizar las papas deshidratadas, los agricultores las remojaban en agua.⁸

Este sistema de deshidratación de las papas era conocido como “chuño”, la papa seca se utiliza hasta hoy en la cocina andina. La industria posteriormente tomaría este ejemplo de secado, para producir en grandes cantidades la harina de papa que hoy compramos en el mercado envasada con el nombre de “chuño”.

El primer testimonio escrito sobre las papas en América, está firmado por Pedro Cieza de León, que tomó parte en la expedición de Francisco Pizarro y se publicó en la ciudad de Sevilla el año 1535, bajo el nombre de “Crónica del Perú”, en la que escribe, *“los habitantes tienen además de maíz “papas”, que son raíces que agrupan tubérculos”*⁹. Los hombres de ciencia que acompañaron la expedición de los hermanos Pizarro, afirman que las “papas”, son una fuente de alimentación normal en aquellas tierras y que también las consumían los desnutridos soldados españoles. En sus crónicas, estos hombres dicen que las papas no tenían buen gusto, que no tenían sabor y que eran harinosas. Y que su llevada a España, era solamente para fines científicos.

2.1.2. La papa o patata en Europa

Las primeras referencias europeas son pocos claras y no coinciden en fechas y documentación exacta sobre la llegada de la papa a otros continentes, pero sea como fuese, en el año 1535, unos monjes, después de haberlas recogido de los barcos que venían de América, (con las que se alimentaban sus marineros), las plantaron en su Monasterio de Sevilla. Unos 40 años más tarde, su cultivo en España era generalizado.

Fue el rey Felipe II de España, quien informado de las cualidades nutritivas de esta planta llamada por los conquistadores “patata”, el que envía de regalo al Papa Pío V, una cantidad de tubérculos, regalo que no le agrada y decide plantarlas para usarlas como hierba ornamental y alimento de ganado, relegándolas de su uso alimentario por más de veinte años.¹⁰

⁸ Documento Historia de la papa a través de los tiempos, en “A Fuego Lento”. Pág.web.

⁹ Idem ref. anterior.

¹⁰ Idem ref. anterior.

Los cultivos de la papa, se mantienen en Europa, porque fue destinada a jardinería y pienso para los animales. Pero vino la guerra de los siete años (1756-1763) y entre los prisioneros de guerra, un militar francés de profesión farmacéutico, llamado Antonio Augusto Parmentier, prisionero por tres años de “Federico el Grande” es quien afirma que “las patatas”, han salvado de morir de hambre a cientos de compañeros de prisión y aconseja a Luis XVI, que estimule el cultivo de este tubérculo a los campesinos.

Parmentier, escribe el libro “El tratado de la patata”, y es homenajeado por el rey Luís XVI de Francia. Muchas versiones de una misma historia circulan sobre la aceptación de la papa como alimento en Francia, pero todas coinciden en que Parmentier fue el precursor de la introducción de la “patata” en la alimentación del pueblo francés. Parmentier declaró *“la papa es el mejor regalo que le haya hecho al Viejo Mundo el Nuevo Mundo”*.

Y como la historia de la papa esta rodeada de leyendas he aquí la que se cuenta: *Para vencer los prejuicios existentes entre los campesinos, en los campos sembrados de papas, el rey puso soldados a patrullar durante el día cuidando estos cultivos, por las noches los soldados se retiraban, así se fue provocando gran curiosidad entre los aldeanos, que se preguntaban ¿porqué el rey cuidaba de tal forma estos cultivos? Terminando los campesinos por sacar furtivamente este tubérculo, porque si el rey los cuidaba era porque tenían que ser muy buenos”*.¹¹ A partir de entonces, los campesinos y aldeanos se alimentaban de papas para luchar contra las hambrunas y calamidades que acometían a su pueblo.

Los comienzos de la historia internacional de la papa, fueron de indiferencia y desprecio, pues no había costumbre en el “viejo mundo” de consumir raíces, ni menos si era traída del “mundo nuevo”, habitado por seres salvajes y degradados a la condición de animales, era considerado irracional adoptarla como un alimento e incluirla en la dieta culinaria.

Uno de los grandes defensores de las cualidades de la papa, fue el filósofo y economista escocés, Adam Smith, dando a conocer al mundo la gran importancia de adoptar este tubérculo como alimento para el consumo humano. Y la picardía y creatividad nuevamente gana con la difusión de “que

¹¹ Documento Historia de la papa a través de los tiempos, en A Fuego Lento, pág. Web.

*hacía a los hombres más fuertes y a las mujeres más bonitas, que era afrodisíaca y que curaba la impotencia".*¹² Se piensa que a Inglaterra debe haber llegado, alrededor del año 1586, cuando Francis Drake, la llevó desde Colombia.

Al principio, y en general en toda Europa el proceso de introducción del cultivo de la papa fue el mismo, los campesinos de malas ganas, porque sus gobernantes les obligaban a cultivarlas, pero debido a las hambrunas, guerras y epidemias, los aldeanos viendo el verdor de sus plantaciones, rápidamente se dieron cuenta de la importancia de este cultivo, pues no debían esperar más de cuatro meses para ver el producto de sus cosechas.

En Alemania, Federico el Grande, la introdujo con la firma de un decreto que obligaba a los campesinos a cultivar la papa, llegó a colocar soldados por todos los campos prusianos para comprobar el cumplimiento de ese decreto. A partir de esa primera gestión "manu-militare" el alemán y la papa han quedado unidos para siempre: la utilizan en su alimentación como puré, la cortan en lonchas y dados, la reducen a la fécula o chuño y la hierven y procesan para hacer aguardiente. Se dice que tuvo tal aceptación, que la guerra de sucesión bávara (1778-1779) giraba en realidad en torno a quien controlaría la cosecha de papas local. Más tarde y con más de un siglo de diferencia, en el año 1939, el gobierno alemán acusó a los británicos de enviar una plaga a sus campos de papas, para subvertir el orden en el Tercer Reich.

Al fin, después de un siglo de transculturización de la papa, se empezaron a preparar potajes diversos, panes, fideos, estofados, papas cocidas, molidas, al horno, pasteles, toda una gama de productos que incluía la papa. La planta se aclimató bastante bien en países como Alemania, Polonia, Rusia, Irlanda Bélgica, Holanda, además de España. A tal punto llegó a ser la base alimentaria de los pueblos, que en Irlanda, sufrieron grandes pérdidas de cultivo, cuando las cosechas fueron dañadas por la plaga del tizón, cuando las plantas fueron atacadas por el hongo "phytophthora infestans" que provocó la pérdida de cientos de variedades nativas que no tuvieron resistencia al ataque incontrolable de esta enfermedad y como consecuencia de ello, miles de irlandeses murieron de hambre y muchos otros tuvieron que emigrar hacia países vecinos.

¹² Documento Historia de la papa través de los tiempos, en a Fuego Lento, pág. Web.

A principios del siglo XIX, en Europa, se empiezan a catalogar todas las variedades conocidas de papas: en el año 1860, el científico Vilmorin, cataloga 177 variedades diferentes, ciento treinta años más tarde, el año 1990, un botánico alemán afirma que había seguido durante 25 años una investigación, logrando catalogar 3.311 variedades distintas.¹³

2.1.3. La papa en Chile

El territorio, que hoy ocupa Chile como nación, fue ocupado por los antiguos habitantes hace más de diez mil años. Estos habitantes se alimentaban principalmente de la caza de animales mamíferos, de la recolección de una enorme variedad de frutos y alimentos de origen vegetal (piñones, castañas, avellanas), proveniente de la variada flora de la región. Las zonas costeras, lagos y ríos también eran proveedores de alimentos, pues existían infinidad de peces y moluscos que abastecían de una rica y variada producción en alimentos.

Por vestigios arqueológicos encontrados en el valle central, se piensa que por la mitad del primer milenio, los primeros grupos de asentamientos humanos, practicaban en pequeña escala el cultivo de la papa. Los arqueólogos han denominado a esta etapa, en que aparece la agricultura y la cerámica en Chile con el nombre de Pitrén.¹⁴

En las aproximaciones del año 1.000 de nuestra era, se reconocen influjos de los pueblos agrícolas que vivían más al norte, los hallazgos de cementerios de aquella época, con sus tinajas de greda decoradas, ocupan la zona comprendida desde el valle central hasta la ribera norte del río Toltén. Y la mayor concentración de tinajas funerarias fue encontrada al oriente de la Cordillera de Nahuelbuta. A esta época se le denomina “el Vergel”. Los grupos familiares ya cultivaban la papa, utilizando las aguas lluvias y la humedad propicia que había en esas regiones.¹⁵

Hacia el año 1400, los Incas penetraron al territorio y se establecen hasta las aproximaciones del río Maule, la ruta del imperio del Tahuantinsuyo, donde encuentran tenaz resistencia del pueblo mapuche.

¹³ Matilde Marichal, texto de archivos pág. www.redepapa.

¹⁴ Carlos Aldunate, en Mapuche, Museo Chileno de Arte Precolombino, Santiago Chile, año 1985.

¹⁵ Idem ref. anterior.

Con la llegada de los conquistadores a “Chili”, comienza el relato oral y escrito acerca de los habitantes de estos territorios. Cuentan que al sur del río Itata se produce un cambio de clima, que incide sustancialmente en la diversidad de la flora. Desde ese límite y hacia el sur, se extienden bosques de robles, árboles, arbustos, pastos, animales, aves e insectos que al decir del español Mariño de Lobera: *“parecen un paraíso en la tierra, los mantenimientos son en tanta abundancia que no hay que comprar ni vender cosa dellos, sino tomar cada uno lo que quisiere de esos campos de Dios”*.¹⁶ La abundancia de recursos naturales, ante la falta de oro que esperaban encontrar los invasores, decidió a los españoles para quedarse y fundar sus ciudades.

La rebelión de los indígenas mapuches o gente de la tierra, a fines del siglo dieciséis, determinó el futuro de nuestros antepasados. En el período colonial, y bajo la corona del rey de España, se reconoce que los “Araucanos” (nombre puesto por los españoles para designar a los mapuche), ya no son rebeldes sino extranjeros y por lo tanto, son legalmente reconocidos como indígenas soberanos dentro de sus territorios. Se establece de esta manera una línea que divide el territorio chileno del mapuche, desde el río Bio-Bio al sur.

Alonso de Ercilla escribió en sus relatos de conquista:

*“La gente que produce es tan granada
tan soberbia, gallarda y belicosa,
que no ha sido por rey jamás regida
ni a extranjero dominio sometida”*.¹⁷

La Frontera, estableció límites, pactos divisiones y acercamientos belicosos y pacíficos, que durante casi trescientos años mantuvo una relación de encuentros, desencuentros y reuniones entre las autoridades coloniales y los indígenas, llamados “Parlamentos de Arauco”, cuyos acuerdos nunca fueron cumplidos por las partes, pero que de una u otra manera proporcionaron espacios de encuentro entre ambas culturas, intercambio comercial y mestizaje por robo de mujeres de ambos lados.

¹⁶ Mapuche, Carlos Aldunate, Edit. Museo de Arte Precolombino, 1985.

¹⁷ La Araucana, de Alonso de Ercilla y Zúñiga.

En el tema que nos convoca, la cultura mapuche, inteligentemente toma para su beneficio dos aportes importantísimos que traen para sus objetivos de dominación los conquistadores: uno de ellos es el caballo, animal que los pueblos originarios no conocían, pero que transcurridos algunos años, los mapuches aprenden a conocerlos y domarlos para incorporarlos en su dieta alimentaria, pero principalmente para adoptarlos como principal instrumento de guerra. Hubo una época de la colonia, en que el ganado equino se reprodujo de tal forma en las pampas trasandinas, que constituían gigantescas manadas de ganado salvaje o cimarrón.

Otro producto elemental para las economías indígenas y que fue adoptado por la llegada de los españoles es la semilla de trigo y será un recurso vital en la alimentación del pueblo mapuche. De sus granos se saca la harina, que es el ingrediente básico para fabricar el pan. Los indígenas cultivaban la papa, pero las familias mapuches asumieron el cuidado de sus semillas y el cultivo del trigo, porque sus mujeres aprendieron a hacer el pan, a diferencia tal vez de otras culturas prehispánicas en que el elote o maíz era la fuente primaria para sacar la harina con que los indígenas hacían sus tortillas, -práctica alimenticia que nuestros pueblos originarios no tenían- el trigo será entonces la semilla que ellos adoptaron para sustentar su propia cultura alimentaria.

Así tenemos que la actividad principal en las familias mapuche, se fue organizando a través de la siembra y cosecha del trigo, la molienda de la harina, el tostado de ella, para hacer diversos y variados productos: el pan que en el futuro constituiría la alimentación básica junto con el té, de los pobres de la ciudad y el campo. Con la harina tostada se hacía un cocido al que se le ponía manteca de animal, y se le llamaba "ulpo". También surgieron de la harina de trigo, las sopaipillas, los picarones, que se hacían fritos, y se pasaban en un cocido de agua y azúcar o chancaca para hacerlas "pasadas". En la sopa, "las pantrucas" fueron el complemento ideal cuando escaseaba la carne, en fin tantas y creativas formas de comer este nuevo producto que producía el trigo.

Para el autor José Bengoa, así como a los habitantes de México, por su cultura alimentaria del maíz, se les ha denominado los "*hombres de maíz*", a los mapuche y habitantes del sur de Chile, se les debiera llamar "*Los hombres del trigo y la gente del pan*",¹⁸ ya que en torno a esos elementos ha girado la vida y la

¹⁸ José Bengoa, *Historia de un conflicto*, Edit. Planeta, junio 2002, pág. 85.

reproducción de la sociedad indígena principalmente durante estos últimos cien años.

2.1.4. La Isla Grande de Chiloé

Por otro lado en el Archipiélago de Chiloé, otra cultura alimentaria muy diferente a la cultura alimentaria de los mapuche, se ha mantenido a través de los siglos, la isla grande como se la denomina, antiguamente fue un gigantesco bosque donde abundaban el alerce, el ciprés, las tepas, los avellanos, los robles, el arrayán, La fuente básica para los habitantes de aquellos tiempos eran la recolección, la caza y la pesca, pero ya cultivaban la papa.

Los mariscos, pescados, crustáceos, luches, cochayuyos y algas eran los alimentos que los habitantes de este archipiélago extraían del mar, para el consumo humano, también las algas eran utilizadas para la alimentación de los cerdos. La lamilla y las jivias constituyeron el fertilizante básico para la agricultura que practicaban los antiguos chilotes.

El conquistador español llegó por primera vez a estas islas, el 28 de febrero de 1558, incorporándola con el nombre de Nueva Galicia a la corona de España, aquí se encontró con un territorio habitado principalmente por dos grupos étnicos: uno de costumbres culturales básicamente marítimas, conocidos como los “Chonos” y otro grupo claramente identificable con la tierra, los mapuche, pero aquí llamados “Veliche”. Estos últimos eran quienes practicaban las costumbres y tradiciones propias de los pueblos sedentarios: la domesticación de animales, el cultivo de las semillas y plantas, complementada con la recolección de mariscos y frutas silvestres¹⁹.

En este archipiélago la transculturización social entre pueblos originarios y los invasores fue rápida y los habitantes no opusieron mayor resistencia a las tradiciones principalmente gallegas que llegaron para quedarse, los que por su parte y además, debido al aislamiento geográfico debieron compartir con los indígenas formas de sobre-vivencia alimentaria. La papa conocida como “poñi”, por los veliches o huilliches, ha sido el cultivo por excelencia de este archipiélago y contrariamente a lo que ocurrió con el pueblo mapuche, para los indígenas de estas islas, la papa fue y es la fuente básica de la alimentación.

¹⁹ Renato Cárdenas, en La Papa y otras yerbas, www.redepapa.cl.

Esta cultura alimentaria, ha implementado formas de vida, tradiciones culinarias, mitos y leyendas que han gravitado ampliamente en las distintas esferas de la sociedad chilota, condicionando aspectos productivos que van íntimamente relacionados con la estaciones del año y las características de la naturaleza, modelando irremediablemente el carácter y comportamiento social de un pueblo.

La necesidad de abrir praderas para sus animales (vacas y ovejas) y campos de cultivos para sus papas, único cultivo que se sostiene a campo abierto, más algunas legumbres y hortalizas que se cultivan en sistemas de invernaderos, ha eliminado paulatinamente el bosque milenario, así los chilotes han generado una forma de vida, cuyo soporte económico y material es la madera, con la que han construido sus casas, sus iglesias y centros sociales, los navíos y barcos pesqueros con los que salen a la mar, de estos elementos los isleños han dotado de magia, calor, sabor y color a su preciada cultura.

La producción y consumo de papas va ligada a ancestrales prácticas sociales, como el *“aito” y la minga*, a significativas creencias mitológicas, al respeto al sol, el viento y las lluvias; de esta cosmovisión podemos dar cuenta hoy en sus ferias costumbristas, en sus eventos sociales, en su lenguaje cantadito, en el relato oral de sus historias que se transmiten de generación en generación, antes, alrededor del fogón, mientras se esperaba que se asaran las papas en el *“rescoldo”* ahora junto a la cocina a leña, accesorio central y fundamental en la cocina chilota.

La papa ha sido consumida a través de cientos de años de diversas formas y sofisticadas preparaciones, cocida, asada, frita, molida en puré, hecha panes como los milcaos, chapaleles, tropom (antiguamente chopom), mellas y erengos, ahumada (yange), o deshidratada (pilcahue). Es complemento indispensable de los asados de cerdo, cordero y vacuno. Intervienen en todos las variedades de platos chilotes. *“Desde el “luchican”, que es un estofado de papas con luche y aliños, o un mallo de papas, que es el cocimiento del tubérculo acompañado sólo de aliños, hasta sabrosas y complejas cazuelas con luche, cochayuyo y espinazo de cordero”*²⁰

²⁰ Renato Cárdenas en Documento la “Papa y otras Yervas.

Toda esta historia que rodea a la papa en el archipiélago de Chiloé, nos hace volver a los estudios del genetista Nicolás Vavilov, que identificó y exploró las regiones donde se habían desarrollado grandes culturas que practicaban una agricultura tradicional mantenida a través de cientos de años y en las que se encontró variedades muy antiguas de plantas, definidas en adelante como los “Centros Vavilov”. Este científico menciona a Chiloé como uno de los centros de origen de la región andina y según Vavilov, *“las islas de Chiloé y los Chonos cumplen con todos los requisitos y condiciones que caracterizan un genocentro y ellos son: aislamiento geográfico y aislamiento climático natural del país, métodos rudimentarios de agricultura, gran variedad de plantas indígenas primitivas”*²¹ y finalmente, lo que es más importante y que ha sido claramente demostrado, es la presencia de papas silvestres productoras de tubérculos.

En el año 1836, el naturalista e historiador francés Claudio Gay,²² recolectó en Chiloé 45 variedades de papas nativas siendo las principales:

- Picumes, Reina, Patiru – poñi
- Pedanes Uquilda Cauchas
- Lingues Voycañes Memichun
- Niaumcu Amarilla Soldado
- Nanulues Latiga Quehuembaca
- Coluna Huapa Maoudi
- Caimoavidanes Chonas Mechay
- Curavoana Liles Pachacon
- Quethipoñi Rosas Vidoquin.



Claudio Gay observa en su investigación: *“En Chile se cría esta planta en los lugares más salvajes, en los desiertos, en las islas, en sus cordilleras, se halla a veces en tan gran abundancia, que un ramo de ellas ha recibido de los indios el nombre de este tubérculo, es decir -cordillera de los poñis- . Unas cuantas veces, al tiempo de gran escasez, estos indios han tenido recurso a sus cosechas y lo mismo hicieron los hombres de Pincheira en las mismas ocasiones. Por otra parte, cuando se incendiaron las selvas vírgenes de provecho de las colonias alemanas, de todas las plantas adventicias que salieron, de resulta de estos incendios, la papa fue una de la más común.”*²³

²¹ Pat R. Money, Semillas de la Tierra, Edit. Coalition for Development Action, año 1947.

²² Claudio Gay, Agricultura Chilena, Tomo Segundo, ICIRA, Santiago de Chile, año 1973, pág. 119

²³ Idem ref.22, pág. 118.

No cabe duda, que cuando Claudio Gay, se refiere al cultivo de la papa, está también aludiendo a los conocimientos y el saber tradicional de los indígenas y de los campesinos que manejan el cultivo de ella, como queda de manifiesto en estas observaciones que hace en Chiloé: *Aunque la tierra del archipiélago sea de calidad inferior, por ser su temperatura suave y el clima húmedo, lo que conviene perfectamente al cultivo de las raíces. Las papas vienen muy bien y constituyen el principal alimento de los habitantes. Los chilotes tienen cuidado en plantar las variedades por separadamente, porque no tienen todas el mismo aprecio. Las unas, como la “patirupoñi”, son amargas, de mal gusto y sirven sólo para engordar a los animales, otras como la “guapa”, dan doble cosecha, sembrándolas dos veces al año, otras en fin son más o menos aptas a un buen cocimiento, o bien como la “reina” tiene lugar de pan asadas al rescoldo. Sin embargo con frecuencia se siembran muchas variedades juntas y se da entonces a esta siembra el nombre de “chahuen”. Por cierto tal cultivo ha de crear otras muchas variedades sobre todo si se deja la planta florecer y fructificar.*²⁴

En el año 1937, el genetista ruso S. Bukasov,²⁵ después de analizar material de papas chilenas, en su mayoría recolectadas en el sector de Yutuy, que se ubica frente a la ciudad de Castro, planteó la teoría que la papa cultivada es originaria de la costa sur del Océano Pacífico de Chile, y de las islas adyacentes a él. Este estudio genético lo hizo sobre la recolección de papas que otro científico ruso de apellido Yusepczuk, efectuó en las ciudades de Santiago, Temuco y Chiloé, también Bukasov, postuló la teoría que las papas europeas provienen de la papa chilota.

Entre las variedades recolectadas por Yusepczuk²⁶ en Chiloé se mencionan las siguientes: Pachacoña, Quila, Pichuña, Mojón de gato, Pehuenche, Bastoneza, Chaperá, Biscocha negra, Americana, Americana blanca, Indiana, Bolera, Caballera, Chaped, Cebolla, Corahila, Rosada, Cauchao, Murta, Costa, Blanca, Maude, Reina, Maulluillas, Mantequilla, Mantequilla rosada, Cabra, Pillicume, Guapa, Araucana, Villaroela, Boliviana, Seda, Soldada, Francesa negra, Pedán, Liñe, Australia, Huinco, California, Temprana, Pirihuaña.

Este mismo año (1937), un botánico de apellido Complay²⁷, realiza un trabajo de investigación con la finalidad de promover el conocimiento de la riqueza

²⁴ Idem, ref. 23, pág. 120.

²⁵ Renato Cárdenas, La Papa y otras Yervas, www.redepapa.

²⁶ idem, ref. 25.

²⁷ idem, ref. 25

botánica de la isla de Chiloé y destacar la importancia de las papas en la zona. Su trabajo se titula *"Papa chilota, oro chilote, riqueza chilena"*, y en él se describen 54 variedades de papas chilotas.

Otro botánico, Alfonso Castronovo, en el año 1949 realiza una clasificación de 113 formas endémicas de papas recolectadas en Chiloé, reconoce la importancia de nuevas expediciones para evitar la pérdida de material genético que tiene proyección en el futuro. Entre las variedades que reconoce están las siguientes: Bastoneza, Azul, Andina blanca, Primeriza, Blanca redonda, Camota, Camotillas, Caribaja, Chapeada, Chaulineca, Chivato, Clavela, Corahila importada, Corahila larga antigua, Corahila redonda, Corahila rosada, Costa, Europea, Guacha, Guapas, Guapo mocho, Guincaña, Hualayhuanas, Huecas, Huevo, Huimco, Ligeras, Lujosa, Mantequilla, Michuñe blanca, Michuñe negra, Michuñe rosada, Molles, Natalina, Negra Ñamcu, Oropana, Redonda pintada, Riñón, Rosada primeriza, Siete semanas, Llaicaña.

Muy tardíamente los centros de investigación y docentes del país, asumen esta tarea de investigar sobre la situación de los recursos alimenticios con que cuenta nuestro país. **La Universidad Austral de Chile**, en su sede de Valdivia, realizó una investigación el año 1969, con la finalidad de clasificar todo el material genético de las semillas de papas nativas, reunido hasta esa fecha, estudiando 260 tubérculos, de los cuales con los años posteriores de investigación ha ido en aumento, actualmente en el año 2006 reconoce que tiene 284 variedades únicas para su registro.

Años más tarde, A. G. Sykin²⁸, en el año 1971, dice que todas las formas que se producen en las islas de Chiloé y de los Chonos, y que crecen bajo condiciones naturales, son, sin lugar a dudas, silvestres, ya que sus plantas tienen estolones largos (hasta 90 cms.) y tubérculos muy pequeños y sin gusto. Agrega además que las similitudes morfológicas y citológicas entre las papas silvestres de Chile conservadas y recuperadas por varios coleccionistas y las variedades indígenas primitivas demuestran su estrecha relación fitogenética, enfatizando que la presencia de papas silvestres productoras de tubérculos en la casi inaccesible geografía del sur de Chile, alejado de colonias humanas, es clara evidencia de que estas formas de papa no se derivan del norte o sea del altiplano y que son originarias de las islas.

²⁸ Renato Cárdenas, en La Papa y otras yerbas, sitio web.

En el año 1977, los biólogos Contreras, Negrón y Badilla, recogen 146 muestras de papas recolectadas en la Isla Grande de Chiloé y el Archipiélago de los Chonos, determinándose que 26 muestras corresponden a papas de piel blanca, 35 variedades de papas de piel rosada, 30 de ellas a piel variegada y 55 muestras corresponden a papas de piel morada.

Hace diez y seis años, o sea el año 1989, se creó en Chiloé, el **Centro de Educación y Tecnología CET**, este Centro en su sede de Notuco, comuna de Chonchi, inició la formación de un **“Banco de Papas Chilotas”**, Este banco tiene catalogadas más de doscientas veinte muestras de papas. Además y la más importante labor que realiza este centro es la difusión, rescate y promoción del cultivo de la papa, y realiza un programa de trabajo con diversas comunidades de campesinos, indígenas y mujeres chilotas destinado a salvaguardar este recurso genético tanpreciado y único en la agricultura familiar campesina chilota, basándose en la comprensión de la significación que tiene estepreciado recurso alimentario y en la participación de este proceso enfocado a mantener la soberanía alimentaria de los pueblos.

Finalmente, tal vez la discusión histórica científica acerca del origen exacto de las papas nunca se acabe, pero lo cierto, es que los vestigios arqueológicos demuestran la existencia de ella, hace más de 10 mil años en esta vertical y fragmentada geografía, también y no cabe duda de esto es que Chiloé, es un centro de gran importancia mundial para el cultivo de la papa y la papa es la base alimentaria de este pueblo, que cuenta con este vital producto para seguir sustentando su soberanía alimentaria que es el cimiento de su cultura alimentaria.

2.2. Característica de la papa (*solanum tuberosum*)

La papa pertenece a la misma familia botánica que el tomate, la berenjena, y el tabaco, o sea las solanáceas. Esta planta se caracteriza por la presencia de tubérculos en su raíz y son los que constituyen la parte comestible de la planta.

La planta en su parte superior es muy llamativa y puede fácilmente ser utilizada como planta de ornamentación, tiene pequeñas hojas de verde intenso, florece bastante con pequeñas flores, blancas, amarillo suave o lilas pálidas, existen

cientos de variedades de papas, todas pertenecientes a la especie “solanum tuberosum”. Así también los tubérculos varían enormemente en cuanto a su tamaño, forma y color, los que también determinan sus características de conservación y cocción.

La piel de las papas puede ser blanca, amarilla, marrón, rosada, roja, morada o negro violáceo, también el color de su interior varía y tiene directa relación con el color de su piel.

Las nuevas plantas de la papa, se producen desde otra papa, en un proceso que se conoce como “propagación vegetativa”. Por lo tanto es una planta de fácil reproducción, en corto tiempo que no va más allá de los cuatro meses, desde que se produce el período de siembra hasta que se inicia la cosecha. La papa es la cuarta planta de más rendimiento, después del trigo, del arroz y del maíz, pero su producción requiere sólo el 10% del área de esas otras semillas.

La papa tiene un alto valor nutritivo, son ricas en vitamina C, potasio y almidón (chuño). Además de consumirse como alimento en los más variados usos y formas, también sirve como pienso para los animales y la industria. El almidón por ejemplo, se usa como complemento en la preparación de dulces y alimentos, en la elaboración de sopas, salsas y otros derivados. Como también en la industria química, para obtener variados subproductos, en la industria del papel, y en la producción de carburante alcohólico.

2. 3. Acerca de los cultivos de papas de semillas certificadas.

En Chile existe el cultivo de las papas nativas que se realiza especialmente en la Isla Grande de Chiloé. Esto se explica principalmente por razones económicas, pues las papas nativas no tienen la apertura a los grandes mercados de consumo nacional y se restringen sólo al uso de las provincias que conocen las propiedades de esos tubérculos. Hay testimonios de mujeres que aseguran que precisamente esas papas nativas son las que tienen mejor valor nutritivo y se pueden usar en multiplicidad de usos distintos para la cocina chilota.

Es en todas las regiones del país y especialmente en la Región de Los Lagos, donde se produce el cultivo de papas para su comercialización interna y comercial, además es la mejor zona del hemisferio sur para la producción de

semillas de papas de alta calidad. En palabras de un ingeniero agrónomo: *“Los suelos francos y profundos, el clima templado y húmedo, el aislamiento geográfico, la ausencia de plagas y enfermedades graves de la papa, unidos a la capacidad científica y técnica de investigadores y productores, han prestigiado la producción de papa-semilla de esta zona en el mundo entero”*²⁹

Desde ese punto de vista los tratamientos y los análisis para su reproducción, recolección y comercialización son diferentes, como diferentes también lo entienden y lo asumen los productores de papas que manejan un acopio de semillas de papas certificadas para la venta y comercialización y otro de semillas nativas que cuidan y siembran principalmente las mujeres agricultoras y campesinas en sus huertas familiares para el consumo interno.

El Instituto de investigaciones Agropecuarias, INIA, existe en nuestro país, desde el año 1959, bajo su dirección existe y apoya desde el año 1964, un Programa de Certificación de Semillas de Papa, que ha permitido que la nación sea autosuficiente de semillas y desarrolle infraestructura y tecnología para exportar papa-semilla certificada. Creando además e introduciendo nuevas y mejores variedades, produciendo semillas prebásicas, básicas y certificadas, generando y transfiriendo tecnología para la producción y almacenamiento de semillas de alta calidad. Como se verá el nombre mismo de las semillas mejoradas nos traslada a los orígenes de la papa.

Las Variedades de semillas de alta calidad serían en este caso las siguientes: Karu, Yagana, Pucará, Ona, Puren, Descree, Fueguina, Pehuenche y Atlantic.

El proceso de producción de semillas prebásicas, básicas y certificadas de papa es lo que el INIA- Chile, ha llamado a la multiplicación de las variedades que se inicia mediante la micro-propagación in vitro de plántulas sanas en sus laboratorios de cultivos vegetales. Estas son trasplantadas a camas en invernadero donde posteriormente se incrementa su número mediante esquejes de tallo juvenil.

Desde este proceso se obtienen los mini-tubérculos que son plantados en el campo en la temporada siguiente, para obtener la semilla “prebásica” de la que se obtienen sucesivamente las semillas básicas y certificadas. En estas etapas de

²⁹ Julio Kalazich, Centro Regional de Investigación Remehue, Osorno, Chile.

multiplicación de la semilla, el INIA, aplica un riguroso control de la condición sanitaria, mediante las técnicas modernas existentes, de acuerdo a las normas de certificación de semillas de papas existentes en Chile, que son fiscalizadas por el organismo oficial de control del Servicio Agrícola y Ganadero, SAG.



2.4. Regiones de Chile, donde se cultiva la papa

La Revista de la Universidad Austral de Chile, ha editado un artículo desde la sede de Valdivia, cuyo objetivo es determinar las zonas agro-ecológicas chilenas donde se cultiva este tubérculo en Chile. Considerando que es importante también destacar el cultivo de las papas en otras regiones sin entrar por ahora en un análisis más profundo entre la relación semillas, alimentación, cultura, igual soberanía alimentaria de los pueblos, tema central de esta tesis. Lo menciono y lo tomo para una visión más amplia y general del mapa físico de los cultivos de la papa.

Según el autor de este artículo, “para la determinación de las zonas ecológicas se ha considerado los requerimientos climáticos del cultivo, principalmente la fotoperiodicidad, la temperatura y la humedad. Los resultados de este análisis, se entregan señalando para cada zona, la época de siembra del tubérculo y las necesidades de riego. La época de

*siembra está determinada por la ausencia de heladas y el riego está regulado por la cantidad de agua lluvia que cae en el período de desarrollo del tubérculo”.*³⁰

Sobre estos antecedentes, se han determinado seis regiones ecológicas del cultivo de la papa:

La región uno: está ubicada en los valles pre-cordilleranos de la provincia de Tarapacá, sobre los tres mil metros de altitud, donde la papa se cultiva entre verano y otoño, bajo riego y en terrazas. El clima se caracteriza por lluvias de verano y otoño, entre ciento cincuenta y ciento ochenta mm. Anuales, y una gran diferencia diaria de temperatura, que oscila desde bajo cero hasta por sobre los 20° C. en la época del cultivo (Kéller, 1946).

Montaldo y Sanz (1962), indican que en el interior del Departamento de Arica, sólo encontraron papas cultivadas de la serie indígena “Buk”. Las especies que pertenecen a esta serie son de período corto para cuajar, lo que corresponde a un cultivo entre verano y otoño.

La región dos: se encuentra en la parte inferior de los valles luminosos, estos es de los valles de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa, donde se cultivan papas de invierno, primavera y verano, todas las épocas de riego. La siembra de invierno es la más lucrativa, se hace entre fines de abril y los primeros días de agosto, con tubérculos semillas traídos desde la provincia de Osorno, Llanquihue y Chiloé. La siembra de primavera entre agosto y octubre, está limitada por causa de las heladas tardías. La siembra de verano se hace entre los meses de diciembre y enero. Esta región se caracteriza por la suavidad del clima, lluvias de invierno y nublados matinales.

La región tres: corresponde a los valles abrigados de la costa entre Aconcagua y Talca, donde se cultiva papa de primavera, de secano o bien de riego, las que son consideradas como primores de estación. Estos valles tienen entre doscientos cincuenta a trescientos días de producción en el año, con temperaturas sobre los 10° C (IREN, 1973).

La región cuatro: comprende gran parte de la depresión intermedia entre el sur de Ovalle por el norte y la hoya hidrográfica del Bío-Bío por el sur, donde se

³⁰ Regiones Ecológicas del Cultivo de la Papa, Patricio Montaldo B, Ingeniero Agrónomo, Universidad Austral de Chile, Valdivia, Chile.

cultivan papas exclusivamente en verano y de riego. En esta zona alcanzan rendimientos de 108qqm/ha. (INIA, 1970) El cultivo comprende los meses de octubre, noviembre, diciembre y enero.

La región cinco, se extiende entre la hoya hidrográfica del Bío-Bío por el norte y la hoya hidrográfica del río Aysén por el sur (INIA 1972). Las lluvias de esta región son principalmente en invierno, con una caída pluviométrica superior a un metro hasta Valdivia, siendo estas precipitaciones mejor distribuidas desde Valdivia al Sur. Las isothermas anuales van desde 13,5 ° en Bío-Bío, a los 9° en Aysén. (Almeyda 1955). Aproximadamente el 50% de la superficie sembrada está en esta región. (Prieto y Cruz, 1969).

La región seis: corresponde a la parte superior del río Baker, en la comuna de Natales, Punta Arenas, Porvenir y otras localidades de la Isla de Tierra del Fuego. El cultivo es en verano y de secano. La zona tiene veranos frescos, con máximas medias del mes de enero entre 14 y 16° C. Los promedios de temperatura de los meses de diciembre, enero y febrero son los únicos superiores a 10° C. (Días, Aviles y Roberts, 1959-1960). En esta región, el cultivo se hace en vegas y lomajes abrigados, generalmente cerca del mar. En el cuadro siguiente, se presentan seis localidades típicas correspondientes a cada una de las seis zonas tipificadas anteriormente.³¹

³¹ Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Austral de Chile, Campus Isla Teja, Valdivia, Chile.

Cuadro N° 1: Zonas geográficas

Localidad ubicación Geogr.- FICA	Número de días	Foto periodo horas y minutos mes siembra	Máximo Periodo Desarroll o	Tº Medi a anual	Tº Nº días Sobre 10º C.	Precipi - tación media anual	Precipi - tación en el period o cultivo	Rendi- Miento medio Comu- na Qqm/ Ha..
Belén	150 a 160	13,20	13,20	12,0	140	170	Riego	23,4
La Serena	120	10,45 agosto	14,00	14,8	120	110	Riego	99,5
Pichi- Lemu	120	10,45 agosto	14,30	14,0	120	756	100	32,4
Talca	150 a 160	11,20 sept.	14,30	14,8	150 a 160	742	Riego	98,8
Ancud	160	12,30 octubre	15,00	10,5	150	2.384	600	95,5
Punta Arenas	160	14,30 Noviemb.	16,15	6,7	-	436	100	89,7

2.5. Labores concernientes a los cultivos de papas certificadas.

Implantación de las rotaciones: en las rotaciones de cultivo se recomienda introducir la papa cada cinco o seis años, ya que resulta difícil evitar parte de los rebrotes, sobre todo después de una recolección mecanizada y por otra parte impedir la conservación de los virus y parásitos del suelo. Dicen los campesinos y agricultores especializados en el cultivo de la papa, que viene muy bien después de un cultivo de cereales, siendo además un excelente precedente para la mayor parte de los cultivos, aunque para que los rebrotes se limiten, es aconsejable sembrar el siguiente cultivo sin labor previa.³²

Preparación del terreno: Todos los agricultores coinciden en que es necesario que el terreno esté bien mullido, bien aireado, sin huecos y sin terrones y con los nutrientes agregados, con el objetivo de favorecer el desarrollo radicular, la

³² Página [www. Infoagro. com](http://www.infoagro.com)

emergencia rápida y homogénea y reducir así los ataques de plagas. Se debe realizar primero una labor profunda (se recomienda no inferior a 25cm.) incorporándose el abonado de fondo, se preparan los surcos del terreno. La época de hacer estas labores dependerá de las características de la zona de cultivo y de la planta que precede a la papa, si hay una rotación de cultivos.

Acolchado: se trata de una técnica muy empleada en las áreas de producción de papa extra-temprana. El acolchado del terreno, en este caso se recomienda con una lámina plástica de color negro. Primero se prepara el terreno y se asurca, a continuación se cubre con el plástico. Enseguida se procede a sembrar de forma manual, empleando una herramienta que agujerea el plástico y hace un pequeño hoyo en el suelo donde se introduce la semilla-papa. El inconveniente de esta forma de siembra, es que se elevan los costos por la compra del plástico y la mano de obra adicional que se requiere. Pero sus ventajas son el mantenimiento de la temperatura del suelo, el control de las malas hierbas, ahorro del agua, disminución de las pérdidas de nutrientes, reducción de los encharcamientos y mejora en la calidad final de la papa.

Plantación: La época de la siembra varía de una región a otra. Y la plantación se basa principalmente en el estado de humedad de la tierra y en el contenido del agua. Se recomienda que la siembra sea anticipada en el cultivo de variedades tardías con el fin de asegurar una buena tuberización. En el cultivo de la papa primor, la fecha de plantación debe tener en cuenta los riesgos de las heladas tardías en la zona de cultivo.

- **La profundidad de la siembra:** deberá estar alrededor de los siete u ocho cm. Las profundidades mayores retardan la emergencia, y profundidades superficiales incrementan el riesgo de enverdecimiento. La plantación se puede realizar de forma manual o mecanizada. En regiones donde se producen cultivos de primor se realiza la plantación semiautomática con papas de siembra pregerminadas.
- **Densidad de la plantación:** Las semillas-papas se colocan sobre los surcos a una distancia de cinco a siete cm. separándose los golpes entre tres y cuatro cm. lo que aproxima una densidad de plantación entre 3.500 y 6.600 tubérculos por hectárea. Si la plantación es de regadío se podrán alcanzar densidades mayores. La elección de la densidad de la plantación no tiene repercusión directa sobre el rendimiento global de la

producción, aunque si la densidad es muy elevada, puede dar lugar a papas más pequeñas, debido a una mayor competencia por la luz, agua y nutrientes.

- **Material de siembra:** La plantación se realiza mediante semillas- papas enteras o cortadas. Lo ideal es plantar papas enteras, de tamaño superior a los 30grs. Los tubérculos de siembra no deben trozarse más que en dos porciones, con un corte limpio, en la que se obtengan dos porciones iguales. Las papas de siembra gruesa dan muchos tubérculos de tamaño medio y las pequeñas con pocas yemas, producen pocos tubérculos, pero suelen ser de gran tamaño.
- **Abono Orgánico:** la papa es una planta que necesita los beneficios del estercolado, ya que mejora las condiciones físicas de la tierra y por lo tanto el desarrollo de sus tubérculos. Si la siembra se realiza en marzo se debe aportar estiércol en diciembre, pero si la siembra se realiza en verano, no debe emplearse estiércol, por el peligro de pudrición de las papas-semillas. Las variedades tardías aprovechan mejor el estiércol que las tempranas. Los estiércoles de aves de corral, son ricos en nitrógeno, fósforo y potasio. Se deben usar con precaución, para evitar el riesgo de excesiva fertilización.
- **Nitrógeno:** Es el factor determinante en el rendimiento del cultivo, ya que favorece el desarrollo de la parte aérea y la formación y engrosamiento de los tubérculos. Generalmente se aporta de una sola vez en el momento de la plantación, durante la preparación del suelo o sobre el caballón. Un exceso de nitrógeno produce un retraso en la tuberización y un desarrollo excesivo de la parte aérea.
- **Fósforo:** actúa a favor del desarrollo de las raíces, mejorando la calidad de los tubérculos y reduciendo su sensibilidad a daños (en particular el ennegrecimiento interno). La precocidad de las papas y el contenido en fécula están influidos por el incremento de fósforo.
- **Potasio.** Su influjo es decisivo en el cultivo de la papa. Ayuda a la formación de fécula y proporciona a las plantas una mayor resistencia a las heladas, a la sequía y a las enfermedades, especialmente el mildiu y hace que su conservación sea más fácil. Los tamaños de las papas se ven

incrementados al aumentar los aportes potásicos, asegurando un mayor porcentaje de tubérculos grandes. Un exceso de abonado potásico puede bloquear el magnesio.

- **Magnesio:** La papa no tolera la deficiencia en magnesio y su carencia se manifiesta por un amarillamiento entre los nervios de las hojas y en caso graves, por su muerte o agotamiento.

Recomendaciones para aplicar los nutrientes:³³

- El abonado fosfo-potásico, se puede aportar en una sola vez en otoño o en primavera, con nitrógeno, bajo forma de abono compuesto. Pero en estas estaciones el ácido fosfórico debe ser aplicado en forma de superfosfato y la potasa en la de sulfato.
- La forma sulfato permite reducir de forma eventual la deficiencia en azufre.
- Si no se estercola, para una producción de 30.000kg. Un buen abonado por hectárea podría ser, de 150 unidades de nitrógeno, 100 unidades de P205 y 300 unidades de K20.
- Las enmiendas de cal favorecen el desarrollo de la papa y se deben aplicar uno o dos años antes de la siembra, ya que si se hace antes puede dar lugar a sarna común.

El cultivo de la papa es un cultivo muy exigente en agua, aunque en exceso se reduce el porcentaje en fécula y favorece el desarrollo de enfermedades. Desde la siembra el estado hídrico del suelo tiene influjo sobre toda la evolución del cultivo. Las alternancias de periodos secos y húmedos dan lugar a modificaciones en la velocidad del engrosamiento de los tubérculos, ya que son el origen de ciertos defectos como: grietas, surcos, estrechamientos, etc.

Antes de la tuberización un ligero déficit hídrico favorece el desarrollo de las raíces. Durante el periodo de tuberización, las necesidades de agua pueden llegar hasta 80 metros cúbicos por hectárea y día. Generalmente en el riego mecanizado es el de aspersión con instalaciones móviles. Los aspersores de baja

³³ Página www.infoagro.com, año 2004.

presión son los más recomendados ya que su gasto y potencia de bombeo son mínimos y el riego es de calidad aunque exigente en mano de obra.

Las Malas Hierbas: la competencia es muy fuerte entre la papa y las hierbas malas, ya que ellas condicionan el rendimiento y no facilitan las labores de recolección. Los herbicidas aplicados actúan en la capa superficial del terreno donde son absorbidos por las raíces de las malas hierbas, sin afectar a la papa, pues la plantación es más profunda y su sistema radicular está exento del herbicida.

Tratamiento de preemergencia: Los agricultores aconsejan que se debe realizar lo antes posible, después de la plantación de las semillas, sobre el caballón debiendo estar ligeramente húmedo. Se presentará fototoxicidad en dos casos particulares: si la aplicación es demasiado tardía o si se producen precipitaciones después del tratamiento. Para tratamientos durante la nascencia y post emergencia se deberán aplicar herbicidas específicos totalmente selectivos al cultivo.

Defoliación: es una operación que se realiza en todo cultivo de papas, cuyo objetivo es destruir las matas antes de la recolección. La finalidad de esto, es para controlar el engrosamiento y acumulación de materia seca de los tubérculos. Además la defoliación contribuye a facilitar las operaciones de recolección, actuar como protector de la cosecha (al incrementarse las temperaturas durante el periodo de cultivo tardío se evita el rebrote de los tubérculos) y bloquear también el desarrollo de enfermedades como el mildiu. Según el destino de la producción la defoliación se realiza de diferentes métodos.

2.6. La Investigación en Chile y los nuevos cruzamientos

En el boletín Agricultura Técnica, fechada en octubre del 2004, apareció publicado el siguiente artículo *“Karu-INIA, nuevo cultivar de papa para Chile.”*³⁴

³⁴ Revista Agricultura Técnica, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA, Chillán, Chile.

El artículo da cuenta de la creación, en el año 1989, de una nueva variedad de papa (*solanum tuberosum*), producto del cruzamiento de la papa Yagana-INIA y la papa Fanfare, por el Programa de Mejoramiento Genético de la Papa, del Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA, en el Centro Regional de Investigación (CRI), Remehue de Osorno.

Las características que presenta Karu –INIA. El boletín da cuenta de una descripción morfológica que detalla lo siguiente: *Es una planta semi-erecta, de altura media, con buen vigor y gran desarrollo del follaje. Posee un tallo principal de grosor medio y ligera pigmentación antociánica. Sus hojas son de color verde intenso, poseen silueta abierta y tamaño medio. Forma numerosos tallos principales, delgados y abundantes, flores de color violeta, de tamaño medio, con pigmentación antociánica media. La planta tiene un crecimiento lento las primeras semanas después de la emergencia y al momento de la floración logra un desarrollo vigoroso. Produce un promedio de 10 a 12 tubérculos por planta. Los tubérculos son de tamaño medio a grandes, uniformes, (12-15 x 6-8 cm.) de forma oval alargada, piel roja y pulpa amarilla clara y ojos superficiales Posee altos rendimientos y se adapta bien a la mayoría de las zonas y épocas de cultivo de la papa en Chile. Su uso preferente es para consumo fresco, aunque produce una fritura de calidad altamente aceptable, similar a la Yagana-INIA.*³⁵

Esta investigación del nuevo cultivar Karu-INIA, se remonta a los años 1989, en que el Programa de Mejoramiento Genético de la Papa, del INIA, efectúa un cruzamiento en el CRI, de Remehue. Las etapas de selección se realizaron entre los años 1990-1994 y a partir del año 1995, o sea hace diez años, se incluyó en ensayos de rendimiento y adaptación a diferentes zonas agro-ecológicas del país entre la cuarta y la décima región y se sometió a evaluaciones fitosanitarias y de aptitud agroindustrial. Hasta el año 2003, año de su inscripción en el Registro Nacional de Variedades, cuya identificación quedó sellada con el código R-89067-28.

El INIA, al referirse a las características agronómicas del nuevo cultivar la evalúa positivamente, pues afirma que produce altos rendimientos en las distintas zonas donde se comparó con diferentes cultivares comerciales, constatándose que las diferencias entre Karu INIA y los cultivares testigos, en algunas zonas y épocas, fueron muy importantes.

³⁵ Julio Kalazich, INIA, Centro Regional de Investigación, CRI de Remehue, Osorno, Chile.

El INIA recomienda la siembra preferente para cultivos de guarda, en toda la zona productora de papas del país y en cultivos tempranos de primavera en la zona central, ya que tiene un período de latencia intermedio entre los cultivares Desiree y Cardinal, no lo recomienda para segunda siembra en verano, porque los tubérculos no alcanzan madurez fisiológica y brotación adecuada después de la cosecha de primavera.

Las características sanitarias que presenta Karu INIA, es que se destaca por resistencia al *nematodo dorado* (*Globodera rostochiensis*), razas uno y dos. Su buen nivel de resistencia al Virus del enrollamiento de la hoja de la papa (PLRV); su alta resistencia al Virus X de la papa (PVX) y por su buen nivel de resistencia a la pudrición seca de los tubérculos (*Fusarium* sp).³⁶

Esta variedad de papa fue desarrollada especialmente para el mercado fresco, contiene un 22% de sólidos totales cuando se cosecha al estado de madurez fisiológica, valor levemente inferior a la variedad de Yagana INIA y Desiree. Sus creadores afirman que posee un excelente sabor y textura como papa hervida y después de cocida permanece entera, sin desintegrarse. También dicen puede utilizarse como papa frita y en esta forma de preparación posee un color similar a la papa Yagana INIA y Desiree.

Finalmente el artículo menciona que parte de este trabajo de mejoramiento genético para el desarrollo de esta variedad de papa o cultivar como ellos le llaman, contó con el financiamiento del “Fondo Nacional de Desarrollo Regional de la Región de los Lagos, a través del proyecto de “Mejoramiento Genético de Variedades e Híbridos de Papa”, entre los años 1997 y 2002.

2.7. Clasificación y descripción de variedades de papas nativas.

La importancia que tiene para la investigación, rescate y colección de antiguos cultivares que aún permanecen en el archipiélago nos hace pensar optimistamente que mientras haya habitantes chilotes que las cuiden, las siembren y cultiven seguirá existiendo una política isleña por la conservación de su cultura alimentaria.

³⁶ Julio Kalazich B. INIA, CRI, Remehue, Osorno, Chile.

Estos ejemplares que existen en el Banco de Papas, tienen nombres propios que le otorgaron los isleños, han sido la base de la alimentación por cientos de años, pero también han sido la base genética de los nuevos ejemplares creados y mejorados en los Programas de Centros de Investigación que tiene nuestro país y que han diversificado la producción comercial y mecanizada para todas las regiones constituyendo hoy en día una de las fuentes alimentarias más importantes de todo Chile.

La clasificación que se detalla a continuación es una información textual del Banco de la Papa de Notuco, en Chonchi, y contempla la descripción del color de la piel y pulpa, forma de tubérculo, tanto en su sección longitudinal como transversal, número de ojos, forma del ojo, longitud y protuberancia de ceja y profundidad de ombligo.³⁷

CAMOTA

CET 001

Tubérculo de piel variegada, morada púrpura, amarillo en ojos y alrededor de estos. Textura de piel lisa, ojos intermedios, abundante ceja corta poco notoria, forma de tubérculo redondeado, sección transversal redonda, ombligo ligeramente hundido, color de pulpa amarillo con pigmentación púrpura intensa.

CIELO

CET 023

Tubérculo de piel morada muy pálida, más intenso ojos y corona, textura de piel: ligeramente casposa. Ojos superficiales, escasos, ceja corta poco notoria. Forma de tubérculo redondeado. Sección transversal aplastada; ombligo hundido, pulpa de color blanca.

PACHACOÑA

CET 123

Tubérculo de piel blanca, amarillo claro con ombligo ligeramente morado, a veces esta pigmentación puede estar ausente. Textura de piel: ligeramente casposa, ojos superficiales abundantes con ligera pigmentación morada, Caja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección

³⁷ Documento de archivo CET, que menciona que los caracteres adoptados en la descripción fueron tomados de la clave de clasificación de Mauricio Contreras, Profesor investigador de la Universidad Austral de Chile, sede Valdivia.

transversal ligeramente aplastada. Ombligo ligeramente hundido. Color de pulpa: peridermo amarillo claro que penetra 1 a 2 mm. Hacia corteza, resto morado intenso con sectores claros principalmente en médula.

CLAVELABLANCA

CET – 011

Tubérculo de piel variegada; amarilla con manchas rosadas en ojos, ombligo y corona, base superior del ojo sin pigmentación. Textura de piel: lisa, ojos superficiales, escasos. ceja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo ovalada, sección transversal aplastada. Pulpa de color crema.

CABRITA

CET -015

Tubérculo de piel variegada, morada púrpura, amarilla en ojos y alrededor de éstos, textura de piel lisa, ojos profundos, muy abundantes, ceja alargada y aplastada: forma de tubérculo muy alargada, contorno irregular, sección transversal redonda, ombligo ligeramente hundido, color de pulpa con peridermo a médula enteramente pigmentada morado más intenso de amarillo vascular a médula.

CHELINA

CET – 122

Tubérculo de piel rosada muy pálido, ligeramente casposa. ojos superficiales, abundantes, ceja intermedia, prominente. Forma de tubérculo: ovalada, sección transversal ligeramente aplastada Color de Pulpa: blanca.

GUADACHOS COLORADOS

CET – 055

Tubérculo de piel rojo púrpura uniforme, textura de piel lisa, ojos superficiales, muy abundantes, ceja corta, superficial. Forma de tubérculo muy alargada con contorno regular, sección transversal redonda. Pulpa rojo púrpura diluido, presentando manchas crema pálida, peridermo grueso y rojo.

ZAPATONA

CET – 053

Tubérculo de piel variegada, amarilla, pequeña pigmentación en ombligo, corona, fondo de ojos, línea de ceja. Textura de piel lisa, ojos superficiales escasos, ceja intermedia bien marcada. Forma de tubérculo redondeada, sección

transversal aplastada. Ombligo intermedio. Pulpa color crema.

MICHUÑE AZUL

CET – 051

Tubérculo de piel morada, azul casi negra. Textura de piel lisa, ojos superficiales, abundantes, ceja alargada notoria. Forma de tubérculo alargada regular, sección transversal achatada. Color de pulpa: corteza crema pálido, anillo vascular hacia médula se observa un jaspe morado.

HUICAÑA

CET – 025

Tubérculo de piel morada, azul muy oscura casi negra, textura de piel lisa, ojos profundos y escasos, ceja alargado, muy notorio. Forma de tubérculo redondeado deforme contorno irregular, sección transversal redondeada. Color de pulpa, peridermo grueso morado oscuro, corteza crema, de anillo vascular hacia médula se observa un jaspe morado intenso, concentrado hacia los ojos.

ÑOCHA

CET

Tubérculo de piel variegada; rosada, gran área de ojos amarillos, textura de piel: lisa, ojos profundos, muy abundantes, ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo muy alargada y con contorno irregular, sección transversal redonda. Pulpa de color crema pálido, anillo vascular con pigmentación púrpura que se extiende hacia corteza y médula. Hacia médula la pigmentación es más diluida.

GUAPA

CET – 008

Tubérculo de piel rosada, rojo púrpura uniforme. Textura de piel lisa. ojos intermedios, escasos. ceja intermedia, poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal aplastada. Ombligo profundo. Pulpa crema pálido, anillo vascular hacia médula pigmentación roja, se atenúa hacia centro de ésta.

CACHO NEGRA

CET – 022

Tubérculo de piel morada, azul muy oscura, casi negra, textura de piel lisa. ojos profundos, muy abundantes, ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo

muy alargada, contorno irregular, sección transversal redondeada. Color de pulpa: peridermo ancho morado, corteza crema ligeramente pigmentada. De anillo vascular a médula se observa un jaspe morado que se atenúa hacia el centro de ésta.

AZUL RIÑONA

CET – 062

Tubérculo de piel morado rojizo, más intenso en ojos, corona y ombligo, textura de piel: lisa. Ojos superficiales, abundantes. Ceja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal aplastada. Ombligo superficial. Pulpa de color: corteza blanca, anillo vascular pigmentado morado oscuro, el color se diluye hacia la médula y corteza.

CORDILLERA

CET – 032

Tubérculo de piel morada, más intenso en ojos, corona y ombligo; textura de piel lisa. Ojos intermedios y escasos, ceja larga y muy notoria. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular, sección transversal aplastada. Pulpa de color crema muy pálido. Ombligo intermedio.

AZUL PRIMERIZA

PURRANCA

CET

Tubérculo de piel morada pálido, más intenso en ojos y corona; Textura de piel: lisa. Ojos superficiales y abundantes. Ceja larga con línea poco notoria. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal aplastada. Ombligo ligeramente hundido. Pulpa de color amarillo pálido.

RAMA

AZUL POSTRERA

CORAZON

CET – 052

Tubérculo de piel morada, textura de piel casposa, ojos superficiales y escasos. Ceja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal aplastada. Ombligo ligeramente hundido. Color de pulpa crema pálido.

MOLEJON

CET – 039

Tubérculo de piel morada, textura de piel lisa. Ojos intermedios y abundantes, ceja larga y notoria. Forma de tubérculo cónico, sección transversal aplastada. Ombligo superficial. Color de crema pálido, anillo vascular pigmentado con línea muy estrecha, la que a veces se diluye.

QUILA

CET – 018

Tubérculo de piel blanca, amarillo claro; textura de piel lisa. Ojos profundos y muy abundantes, Ceja larga, poco notoria y superficial. Forma de tubérculo muy alargada con contorno irregular; sección transversal cilíndrica. Color de pulpa amarillo pálido. Ombligo superficial.

MICHUÑE BLANCA

CET – 135

Tubérculo de piel blanca, amarillo claro; textura de piel lisa. Ojos profundos y muy abundantes. Ceja larga, poco notoria y superficial. Forma de tubérculo muy alargada y con contorno irregular; sección transversal cilíndrica. Color de pulpa amarillo pálido. Ombligo superficial.

FRUTILLA

CET – 104

Tubérculo de piel blanca, amarillo pálido con ojos, corona, ombligo y ceja levemente rosado; textura de piel lisa. Ojos intermedios y escasos. Ceja larga y poco notoria. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular y a veces deforme; sección transversal achatada. Ombligo intermedio. Color de pulpa crema pálido.

AMERICANA

CET – 063

Tubérculo de piel variegada, morada púrpura, amarilla en ojos y alrededor de éstos; textura de piel lisa. Ojos profundos y abundantes. Ceja corta con línea aplastada. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular, sección transversal aplastada. Ombligo hundido. Color de pulpa blanca.

PITA

CET – 064

Tubérculo de piel variegada, amarillo con manchas irregulares concentradas hacia la corona; textura de piel lisa. Ojos intermedios y escasos. Ceja corta, superficial con línea poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal achatada. Ombligo superficial. Color de pulpa amarillo pálido.

GUICAÑA

CET – 026

Tubérculo de piel variegada, morado púrpura, amarillo en ojos y alrededor de estos; textura de piel lisa. Ojos profundos y abundantes. Ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal achatada. Ombligo intermedio. Color de pulpa; peridermo a médula enteramente pigmentada morado, más intenso de anillo vascular a médula.

CLÁVELA REDONDA

CET – 035

Tubérculo de piel variegada, amarillo con manchas rosado púrpura. El color rosado restringe a áreas alrededor de los ojos, base superior de ceja y parte de la corona; textura de piel lisa. Ojos intermedios y abundantes. Ceja corta y poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal aplastada. Ombligo superficial. Color de pulpa crema pálido.

OJITOS LINDOS

CET – 103

Tubérculo de piel rosada con pigmentación rosada intenso en ombligo, corona y base de ojos, textura de piel lisa y a veces ligeramente casposa. Ojos intermedios y escasos. Ceja corta con línea poco notoria. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular, a veces deforme, sección transversal aplastada. Ombligo intermedio. Color de pulpa amarillo.

MURTA HUINCA

CET – 004

Tubérculo rosado intenso uniforme, textura de piel lisa. Ojos intermedios, abundantes. Ceja alargada, poco notoria. Forma de tubérculo redondeada, hundida en ambos polos, sección transversal redondeada. Ombligo profundo. Pulpa amarilla, anillo vascular poco notorio.

COSTA

CET – 115

Tubérculo de piel rosada con pigmentación rosado intenso en ombligo, corona y base de ojos; textura de piel casposa a levemente resquebrajada, presentado esta última reticulado grande. Ojos superficiales y escasos. Ceja corta, superficial con línea poco notoria. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal achatada. Ombligo superficial. Color de pulpa amarillo.

ARAUCANA

CET – 055

Tubérculo de piel rosada, rojo púrpura uniforme; textura de piel lisa a ligeramente casposa. Ojos profundos y abundantes. Ceja larga y poco notoria. Forma de tubérculo cónico, sección transversal cilíndrica. Ombligo intermedio. Color de pulpa crema pálido.

ASOBERANA

CET – 120

Tubérculo de piel rosada, textura de piel ligeramente casposa. Ojos intermedios y escasos. Ceja alargada y prominente. Ombligo superficial. Forma de tubérculo oval alargada, sección transversal aplastada. Pulpa de color amarillo.

MAGALLANES

CET – 119

Tubérculo de piel rosada, pigmentación más fuerte en ojos, textura de piel ligeramente casposa. Ojos intermedios, escasos. Ceja alargada muy notoria. Forma de tubérculo ovalada, sección transversal aplastada. Pulpa color amarillo pálido.



III. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA: PERDIDA DE LA SOBERANIA ALIMENTARIA

3.1. Las Semillas y su Contexto histórico.

Prácticamente todo lo que comemos, antiguamente provenía de menos de una docena de áreas geográficas de nuestro planeta que tenían una gran diversidad genética. Los llamados “*Centros Vavilov*” bautizados así en honor del científico ruso que dominó la botánica en la década de los años 20 y que después de años de exploración e investigación concluyó que debido a una combinación variada de topografía, clima y métodos de cultivo, casi todos los principales cultivos provenían de menos de una cuarta parte del suelo arable de la tierra. Siendo las regiones más importantes el Mediterráneo, parte del Oriente, Afganistán, Indo-Birmania, Malasia, Java, China, Etiopía, Guatemala, México y los Andes americanos. Con la excepción de un área reducida alrededor de los países del Mediterráneo, el mundo industrializado quedaba excluido de los centros de diversidad genética.³⁸

Como se ha mencionado en el capítulo anterior, en esas áreas y regiones geográficas, como en todos los territorios de producción agrícola, los campesinos e indígenas llevan más de diez mil años cosechando los cultivos que hoy en día son esenciales para nuestra alimentación. Cada uno de ellos, ya sea en familia o en comunidad, producía, seleccionaba y guardaba sus propias semillas para la siembra de la siguiente temporada, se realizaban los intercambios con otros campesinos en un proceso de colaboración que les permitía aumentar la diversidad genética propia. Con esas prácticas antiguas y milenarias se obtenían variedades mejoradas y bien adaptadas a condiciones de suelo y climas específicos.

Desde los años de la modernización y la era tecnológica, en los países industrializados, (los más pobres en genes) lenta pero inexorablemente se levantó una campaña de apropiación de los recursos genéticos y la biodiversidad vegetal destinada principalmente al rubro de la alimentación y la farmo-química, y que hoy después de transcurrir más de 30 años, conmueve a los agricultores del mundo, por la magnitud de la usurpación y la apropiación - bajo formas disfrazadas de humanidad- de los recursos que desde antiguo

³⁸ Dr. Ulrich Brand, El Orden Agrícola Mundial y la Sustentabilidad Tecnológica, en ¿Un mundo patentado? La privatización de la vida y el conocimiento. FH.B.

manejaban en sus respectivos territorios, las economías familiares campesinas, los agricultores grandes y pequeños de los países que cohabitan este planeta llamado tierra.

Llama la atención, que después de tres décadas de trabajo sistemático de gobiernos nacionales y corporaciones privadas que han intervenido en el debate, discusiones y propuestas sobre un problema que involucra a la sociedad en general, la mayoría de los habitantes de los países en desarrollo, aún no se encuentran debidamente informados en el tema de la agricultura, la biodiversidad, los recursos energéticos y la manipulación de las semillas - sabiendo (o tal vez no) que nos alimentamos principalmente de ellas- y no existe una conciencia generalizada sobre las implicancias que tiene para la humanidad y las generaciones futuras, la intervención genética de las especies vivas y los recursos vegetales.

Lo que nuestros habitantes no conocen, no pueden defender, por ello, las comunicaciones, la información y la educación sobre temas tan cercanos, tan inherentes a nuestra naturaleza de seres vivos, tan propios de nuestros derechos como seres humanos y como habitantes de un territorio, sea altamente manipulado y negado a la discusión y el debate franco, abierto y público sobre qué queremos y qué necesitamos para mantener y desarrollar nuestra vida plena y activa, en una sociedad armónica, sustentable e integradora con los ciclos y las especies vivas de la naturaleza.

Un pueblo desinformado es altamente inofensivo, un pueblo desinformado es materia dispuesta para la aceptación de experimentos y acuerdos que nos mantienen desintegrados y desarticulados sobre acontecimientos que nos suceden a diario, y nos introducen en el campo de la inercia y la limitación del tiempo que pasa por nuestras espaldas sin que nos demos cuenta, cómo otras personas con intereses absolutamente lucrativos, se apropian de nuestra historia, de nuestras tradiciones y costumbres, de los recursos vegetales, animales y minerales, de nuestros afluentes hidrográficos, de nuestras locas geografías, de nuestros campos y sus riquezas naturales, sociales y culturales.

Las semillas, nos relaciona directamente con la alimentación de los pueblos, no todos los ciudadanos conocen el origen y la importancia de ellas. Tal vez porque su alimentación está cada día transformada no alcanzan a dimensionar el cuidado y trabajo previo, el proceso y la elaboración que tuvieron antes los

ingredientes de esos alimentos que fueron cocinados y con los cuales contamos a diario en nuestra mesa.

3.2. La historia pública sobre el origen de la privatización de las semillas.

En la década de los años 20, aparece en la escena mundial, la primera corporación semillera, con el nombre de Pioneer Hibred, bajo la iniciativa de Henry Wallace Vicepresidente de los Estados Unidos. Surge aquí la combinación de poderes políticos y comerciales, con el aporte de la investigación científica que desde el área genética entregan la propuesta de los maíces híbridos.

Desde mucho antes, las expediciones botánicas realizaban los traslados de las especies, para sus respectivos imperios, reinados y gobiernos. Fueron famosas, muchas de ellas desde un continente a otro, el mismo Estados Unidos, por ejemplo, basa su poder cereal en la donación de una colección de trigo denominada “carleton”, regalada a fines del siglo diecinueve por los campesinos de la estepas rusas.³⁹

En esta misma década es cuando Vavilov, sistematiza la densidad de la biodiversidad, de los centros, los cuales cuatro corresponden a Latinoamérica, intensificándose desde aquellos años las expediciones recolectoras de semillas campesinas en todo el mundo a favor de los centros gubernamentales de investigación agrícola de los países desarrollados.

En los años treinta, Norman Bourlag, que en ese entonces trabajaba en México, comenzó la gestación de la filosofía de la “Revolución Verde”, con la invención de las semillas inmunes a plagas que eran trabajadas con agroquímicos.

Después de la Segunda Guerra Mundial y sus graves secuelas para gran parte de la humanidad, el Banco Mundial adopta la propuesta de la “Revolución Verde” como vehículo del desarrollo agrícola y para esos efectos propicia la creación del CGIAR. (Consultive Group for International Agricultural Research) Se crean 8 Institutos apoyados por las fundaciones que apoyan el desarrollo: Rockefeller, Ford y Kellogs y que constituyen el brazo científico de la campaña mundial, que privilegia los veinte cultivos de mayor comercialización global,

³⁹ Pat R. Mooney en Semillas de la Tierra, International Coalition Development Action.

Uno de estos institutos creado el año 1974, se especializará en la recolección de germoplasma.⁴⁰

En la Cuarta Sesión de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, realizada en Nairobi en el año 1976, predominaron los temas relacionados con la producción agrícola. Una vez finalizada esta Conferencia, la International Coalition for Development Action, ICDA, organizó un simposio para investigadores internacionales de la alimentación. En prolongadas discusiones se reconoció que había problemas fundamentales sobre la alimentación que requerían de una mayor preocupación, uno de ellos fue el designado "*Semillas*". En aquella oportunidad, surgió la inquietud por la rápida desaparición de la base genética de los abastecimientos alimentarios mundiales y por la legislación restrictiva que la industria agrícola manejaba en aquellos años sobre el control de este vital componente del sistema alimentario.

Esta institución estableció en diciembre de 1977, un grupo de trabajo para estudiar las semillas, y en ella participaron representantes de Estados Unidos, Francia y Canadá. Fue el inicio, al menos en estos países, de amplios debates y discusiones sobre el tema de las semillas y los derechos del fitogenetista, que cimentaban las bases para una futura legislación en Canadá, provocando las dudas y la oposición de amplios sectores agrícolas y aumentando la preocupación de la comunidad científica que en aquella ocasión exigió un aumento de las acciones internacionales.

En febrero del año 1979, la junta directiva de la "Canadian Council for International Cooperation" CICC, aprobó por unanimidad una resolución pidiendo una campaña a nivel mundial para conservar el material genético y exigiendo la detención de la legislación canadiense. Esta fue la voz de alerta a los productores agrícolas, a las organizaciones sociales, a los organismos no gubernamentales, a las agencias de cooperación nacionales e internacionales, a los gobiernos, a las instituciones humanitarias sobre un tema que se puso en las agendas públicas nacionales e internacionales y que ha provocado la división en la opinión y toma de postura de los científicos, pero principal y fundamentalmente que han tomado y utilizado inteligentemente, para su beneficio las corporaciones privadas, conmocionando a las organizaciones sociales, que después de treinta años ven como crece la hambruna en el mundo

⁴⁰ Idem ref.39.

y cómo se extermina sistemáticamente la diversificación de los recursos genéticos de los países pobres pero también los más ricos en aportes del reino vegetal a la energía humana.⁴¹

Cuatro cultivos: trigo, arroz, maíz y papas, constituyen más del 75% de nuestro consumo de alimentos, pero esto no siempre ha sido así. Los pueblos prehistóricos basaban su alimentación en más de 1.500 especies de plantas silvestres y por lo menos 500 vegetales importantes fueron cultivados en la antigüedad.

En el lapso de mil años la diversidad de la alimentación vegetal se ha reducido a unas doscientas especies cultivadas de la agricultura. Solamente veinte especies vegetales se cultivan a gran escala y comercialmente, la historia agrícola moderna, esta estrechamente ligada a la reducción de las variedades alimenticias: en la medida que un número cada vez mayor de personas se alimenta de un número cada vez menor de especies vegetales.

El grado de interdependencia alimentaria en la actualidad es cada vez más estrecho, los países de Oceanía y América del Norte, dependen en gran medida de los recursos genéticos de los países pobres como África, Asia y América del Sur. Hace 25 años, el Presidente de Ciencias Agrícolas de la Universidad de California, el Dr. Kendrick escribió en una revista agrícola de California que *“de los 200 frutos cultivados comercialmente en su estado, no hay ninguno nativo de California. De los mil frutos más importantes que se cosechan todos los años en Estados Unidos, solamente algunos como el girasol, y el arándano rojo pueden considerarse como oriundos de este continente”*⁴²

En cambio, los agricultores/as de subsistencia distribuidos por el mundo, llevan más de diez mil años cosechando los cultivos que hoy en día son esenciales para la alimentación. A lo largo de la historia todo agricultor/a de subsistencia fue un audaz criador/a de plantas. Gracias a la observación de los procesos naturales de mutación y a la selección cuidadosa de las semillas, estos agricultores han desarrollado la gran variedad de cultivos necesarios para la supervivencia. Los agricultores/as prácticos mantienen distintas variedades de plantas en sus campos, porque sostienen que en caso de sequías, plagas o inundaciones siempre tendrán algo que cosechar.

⁴¹ Pat R. Mooney, en Semillas de la Tierra.

⁴² Pat R. Mooney, en Semillas de la Tierra.

No hay un común acuerdo para decidir o identificar con certeza el lugar de origen de cada uno de los principales cultivos. Pero en los Valles de Oaxaca y Tehuacan se han encontrado las muestras más antiguas de maíz que existen en el mundo, las que datan alrededor de 10.000 años. El lugar de origen de un cultivo y su centro efectivo de diversidad no siempre coinciden. Las plantas a veces se dan mejor en un campo foráneo, que en su hábitat original, sin embargo el hogar “genético” de un cultivo importante puede identificarse mejor por el área donde los agricultores antiguos lo han cultivado desde siempre y con más éxito.

La interdependencia alimentaria es tan grande que el habitante común no se imagina, que si algo pasara en el almacenamiento genético de los bancos de reserva de los países desarrollados o los Centros Vavilov, (como ya está sucediendo) los países industrializados o desarrollados deben recurrir a los países del tercer mundo para obtener los germoplasmas vitales para su subsistencia.

En la actualidad todas las naciones de mundo son interdependientes en recursos genéticos agrícolas, aunque los centros de origen de los cultivos están en aplastante mayoría en América Central y Sur, África y Asia. (80% de los recursos biológicos del planeta) Debido a los procesos de intercambio y de transculturación, ningún país es actualmente “autosuficiente” en recursos genéticos agrícolas.⁴³ Aún si consideramos los países más ricos en recursos genéticos, el 50% de su alimentación está basada en recursos genéticos que provienen de otras regiones. En Brasil, un megacentro de biodiversidad, la mitad de la energía alimentaria que consume su población proviene de arroz, maíz y trigo, ninguno de los cuales se originó en ese país. En el caso de los países industrializados, la dependencia de germoplasma extranjero o sea el cultivo originado en otras regiones, en muchos casos supera el 95%.⁴⁴

⁴³ Silvia Ribeiro, Art. “Campesinos, biodiversidad y nuevas formas de privatización”, en Semillas, CLOC, Pág. 53-54.

⁴⁴ Informe sobre el “Estado de los Recursos Fitogenéticos en el Mundo”. Documento base de la FAO, Leipzig, Alemania, junio de 1996.

Cuadro N° 2: Cultivos mundiales principales: sus orígenes

Cultivo	Centro Principal	Situación Actual	Empresa Principal
Alfalfa	Asia Menor		
Arroz	Africa Occidental Indo-Birmania Sudeste de Asia	Transgénico Híbrido	Monsanto
Avena	Asia Menor Mediterráneo		
Ajo	Asia Central Asia Menor	Tradicional	
Maíz	América del Norte Sur y Central	Híbrido Transgénico	Monsanto Pioneer / Hi Bred
Trigo	Etiopía Asia Menor		KWS, Ciba-Geigy, Dekalb, Sandoz, Cargill
Cebolla	Etiopía Asia Central Asia Menor		
Coliflor, Espárrago	Mediterráneo		
Espinaca	Asia Central		
Frijol común	América Central		Sandoz, Unión Carbide
Haba común	Asia Central		Sandoz, Upjohn
Lechuga	Mediterráneo		Unión Carbide, ITT.
Papa	América del Sur		
Pepino	Indo Birmania Malasia		
Remolacha	Asia Menor		
Zapallo	América Central y América del Sur		
Repollo	Asia Menor Mediterráneo		
Soya	América del Sur	OGM	Monsanto
Tomate	América Central América del Sur	OGM	

3.3. La reducción genética.

La FAO, para referirse a esta reducción genética, habla de “*erosión*”. En los años setenta la pobreza genética de los países desarrollados se hizo evidente para todos, La diversidad genética vegetal se crea y destruye perpetuamente, se calcula que cada variedad de plantas que desaparece se lleva consigo entre diez y treinta otras especies de plantas o animales que dependen de ella para su supervivencia. La lista de las especies en peligro comprende actualmente el 90% de la flora indígena de Estados Unidos y Europa.

Pero, la “*erosión genética*” consiste principalmente en la erradicación masiva y por mayor de material irremplazable a través de miles de kilómetros de suelo arable. Se estima, que a principios de este siglo habrá una pérdida de una sexta parte de las especies vivas del mundo. El biólogo George M. Woodwell, describe la erosión genética como uno de los grandes problemas de nuestra época...” *junto con la proliferación nuclear..., dice él, que el recurso último es la biota, no hay otro, y lo estamos destruyendo*”.⁴⁵

La erosión genética, significa que la diversidad genética milenaria de una variedad particular puede desaparecer si no se cuidan las semillas. Ejemplos de estos tenemos muchos. La proliferación de variedades de maíz de marca registrada ha provocado la uniformidad genética, fundamental característica del desarrollo de semillas de maíz de las grandes compañías fabricantes de semillas, afectando principalmente la fuente genética de los cultivos.

En la década de los años 80, voceros no gubernamentales advirtieron a los gobiernos participantes en la FAO, que más de la mitad de la diversidad genética mundial de los cultivos estaba perdida. *“Les dijimos que más del 95% de la diversidad de cultivos importantes estaría extinta en los campos para el año 2000... A pesar que los investigadores del CGIAR, han recogido más de 600.000 muestras de semillas, estas representan solamente una pequeña fracción de la diversidad real de todo el rango de cultivos alimenticios que sostienen la vida humana”*.⁴⁶

⁴⁵ Pat R. Mooney en Semillas, patrimonio del pueblo al servicio de la humanidad, CLOC.

⁴⁶ Pat Roy Money, Director Ejecutivo de Action Group on Erosion, Technology and Concentration (ETC Group, antes RAFI), idem ref. 44, pág. 197.

Cuadro N° 3: Vulnerabilidad genética de los cultivos:

Cultivo Canadá	Variedades	%
Trigo panificable	4	75,9
Lino	4	92,3
Colza	4	95,8
Avena	4	65,1
Cebada	3	63,7
Centeno	4	80,5
Cultivo Estados Unidos		
Mijo	3	100
Algodón	3	53
Soya	6	56
Frijoles secos	2	60
Judías verdes	3	76
Maíz	6	71
Papas	4	72

Avanzando el proceso de la revolución verde, los antiguos Centros Vavilov, se desperfilan sistemáticamente, dando a su vez, paso a una segunda etapa que se ha llamado *“la revolución de las semillas”* con la aplicación de experimentos científicos sobre los germoplasmas y los genes de las semillas, para producir nuevas variedades de rendimiento elevado, asumiendo a su vez, las transnacionales el control de los alimentos y la comercialización de estos productos. El trigo es el primer cereal del mundo, la erosión del trigo en el período comprendido entre 1965 y 1975 alcanzó tal proporción, que miembros de la FAO, estimaron en un futuro cercano la pérdida completa del Centro ubicado en Oriente.

Las especies silvestres también se encuentran amenazadas, el planeta está perdiendo cientos de miles de variedades de especies silvestres que incluso se encuentran hermanadas con las especies cultivadas. Por ejemplo en las altiplanicies de Guatemala, uno de los pocos bosques tropicales de coníferas existentes está a punto de desaparecer. Todos los años se destruye una extensión forestal, y ya han desaparecido el 40% de los bosques húmedos tropicales del

mundo. La tala indiscriminada, generalmente por grandes compañías ha sido la causa principal de esta desaparición.

La FAO, a través de su director adjunto, ya lo mencionó años atrás en una declaración en defensa de los países pobres *“han visto la declaración de enormes dividendos de algunas compañías que operan en sus países y no han podido observar un desarrollo comparable de sus pueblo, se han dado cuenta que unos pocos operadores extranjeros han devastado y violado sus bosques y otros recursos naturales, para después dejar más pobres a los países que antes de su llegada”*, hay ejemplos en todos los países en vías de desarrollo.⁴⁷

Las comunidades agrícolas y sus organizaciones han hecho mejor las cosas que los científicos agrícolas. A pesar de las enormes pérdidas en el campo, gran parte de la diversidad genética ha permanecido *in-situ*, en bancos de semillas y graneros comunitarios. Más importante aún, es que los agricultores han continuado con sus más de 10.000 años de práctica científica de reproducción de plantas. Incluso en medio de devastaciones naturales, actualmente han generado nuevas tácticas de cuidado y creatividad al conservarlas.

Los pueblos desde siempre recurren a la recolección de las especies silvestres para su alimentación, medicina, energía y construcción de viviendas. Pero además las corporaciones las tomaron para usarlas en la medicina moderna. En Estados Unidos el 40% de todas las drogas vendidas por recetas anualmente vendidas en el país tiene su origen directamente de plantas y derivados de la naturaleza como microbios y animales, Y para este país depender de las plantas significa depender de los países en desarrollo. Nada más un ejemplo, las plantas que contienen alcaloides, son dos veces más predominantes en el trópico que en las zonas templadas. Los alcaloides de vital importancia para la medicina, han sido estudiados solamente en la mitad de las plantas conocidas. Tanzania suministra más de 500 plantas de uso corriente en la medicina china y que recién están siendo investigadas en Occidente. En el verano de 1978, se empezó a trabajar en Filipinas, en la colección de más de 1.000 plantas en beneficio médico. La importancia de esta labor se refleja en la hierba carmín, la composición química de esta planta, ayudaría a tratar la bilharzia, una dolencia que actualmente afecta a la salud de más 200 millones de personas en el mundo.

⁴⁷ Pat R. Mooney, en Semillas de la Tierra, ICDA.

3.3.1. Medidas institucionales para la conservación genética.

Las fuentes genéticas mundiales están protegidas por una red internacional de bancos de genes, centros de investigación de cultivos, laboratorios de semillas y al parecer mucho dinero para la investigación.

En esta red se encuentra el **Consejo Internacional sobre Recursos Genéticos Vegetales**, IBPGR. El Consejo tiene su sede en Roma y coordina el trabajo regional que llevan a cabo ocho estaciones internacionales de investigación de cultivos. Estas se encuentran estratégicamente distribuidas en los principales Centros Vavilov. Existen también cerca de sesenta bancos de genes controlados nacionalmente. El IBPGR, las estaciones y los bancos están respaldados por el Nacional Seed Storage Laboratory, NSSL; con status especial, ya que mantiene material como colección de base para los Estados Unidos y para la red global de centros de recursos genéticos. Sus colecciones mundiales incluyen maíz, sorgo, trigo y arroz. Comparable al NSSL, es el Banco de Genes Vavilov en la Unión Soviética, que probablemente contiene una colección más diversificada de material silvestre y cultivado.

El **Grupo Consultivo sobre Investigación Agrícola Internacional**, CGIAR, que cuenta con 34 países miembros, junto con las Fundaciones Rockefeller, Ford y Kellogg, han dado la existencia al IBPGR, los que a su vez operan bajo la supervisión del Banco Mundial, y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, PNUD.⁴⁸

Este organismo bajo su Consejo, ha creado un banco de datos de informaciones internacionales conocido como el Programa de Ciencias de Información de Recursos Genéticos, más un programa de capacitación y conservación e iniciativas especiales relativas a la conservación de cultivos especiales y programas regionales de conservación. Un área de trabajo tiene por objeto los Centros Vavilov de diversidad genética y programas de exploración y almacenaje en relación con estos centros. También ha establecido un sistema prioritario de colección de variedades de semillas en peligro de extinción. El trigo encabeza la lista.

⁴⁸ Bernd Nilles en Semillas, Patrimonio del Pueblo al Servicio de la Humanidad, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC, Quito Ecuador, año 2004.

El IBPGR, es un organismo independiente cuyos miembros son elegidos individualmente y no como representantes. Hay tres de Estados Unidos, seis de Europa y cinco de los países en desarrollo, más dos miembros ex officio representantes de FAO y el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente, PNUMA. El Consejo tiene dos Comités Asesores principales, uno se ocupa de la función informativa y el otro se encarga de cultivos específicos. Las compañías están representadas por la Pioneer Hi Bred International, que preside el Comité Asesor sobre Germoplasma de los Cultivos y la IBM, que participa en el Comité Asesor sobre el sistema de comunicación, información y documentación de recursos genéticos. Existe también un resguardo del Servicio de Ecología de Cultivos y recursos genéticos de la División de Producción y Protección Vegetal de la FAO.

El IBPGR, el Banco Mundial y el CGIAR, desempeñan junto a las ocho estaciones internacionales de investigación de cultivos, un papel central en la colección y catalogación del material que se encuentra en los Centros Vavilov. Al parecer durante años, se ha mantenido la idea que esta coordinación ha jugado un rol preponderante en el desarrollo de la investigación y los programas de conservación, pero en general, los programas de colección han sido muy específicos, destacando entre ellos las características de rendimiento y uniformidad.

En una posición inferior de conservación genética se encuentran los bancos nacionales de genes, creados para coleccionar y conservar tesoros nacionales y para reunir a partir de recursos provenientes de todo el mundo, los materiales que los fitogenetistas locales pueden necesitar. El PNUD, y la FAO, trabajaron sin éxito durante años, con los encargados europeos de los bancos de genes, para establecer una estrategia continental de conservación.

Cuadro N° 4: Centros Internacionales de Investigación de Cultivos.

Centro	Ubicado en	Creado
IRRI: Instituto Internacional de Investigación sobre el arroz.	Los Banos, Filipinas	1959
CIMMYT: Centro Internacional de Mejoramiento del maíz y del trigo.	El Batán, México	1964
CIAT: Centro Internacional para la agricultura tropical.	Palmira, Colombia	1968
IITA: Instituto Internacional de Agricultura tropical.	Ibadán, Nigeria	1965
CIP: Centro Internacional de la papa.	Lima, Perú	1972
ICRISAT: instituto internacional de Investigación sobre cultivos para el trópico semi-arido.	Hyderabad, India	1972
WARDA: Asociación de Africa occidental para el desarrollo del arroz.	Monrovia, Liberia	1971
ICARDA: Centro Internacional para la investigación en áreas secas.	Libano	
IBPGR: Consejo internacional sobre recursos genéticos vegetales.	FAO, Roma, Italia	1973

La usurpación genética de las semillas desde Estados Unidos ha sido parte de su política. Desde el año 1898, el gobierno ha respaldado más de 150 expediciones, que han regresado con más 350.000 plantas nuevas. Un informe del año 1978, sobre el sistema nacional de germoplasma vegetal identificó once bancos principales de genes con un total de más de 276 mil introducciones de plantas.

El trabajo de conservación de la Unión Soviética, empezó hace mucho tiempo, los rusos siguen teniendo las colecciones más representativas del mundo. En Belgrado, Yugoslavia, un banco de genes tiene más de 100.000 combinaciones de maíz. Las colecciones checoslovacas también son amplias. En China, en cambio antiguamente se consideraban innecesarias las medidas de conservación, debido a la práctica generalizadas entre los agricultores de preservar sus propias

semillas tradicionales. Aunque ahora muchas de las razas no mejoradas de trigo se han perdido y las organizaciones científicas chinas están empezando a coleccionar y almacenar los recursos genéticos que están en peligro de desaparecer.

Desde los gobiernos nacionales del tercer mundo, nada o muy poco se ha hecho en función de las colecciones genéticas propias, en cambio es de conocimiento público que grandes corporaciones internacionales y empresas privadas tienen colecciones genéticas propias. La FAO, sostiene en uno de sus informes que la compañía United Brands o United Fruit (también instalada en nuestro país), tiene alrededor de dos tercios del germoplasma bananero del mundo en almacenaje.

Las transnacionales y las instituciones privadas no declaran, o manejan la información muy reservadamente, sobre el material genético que tienen en existencia. Muchos investigadores sostienen que las compañías dominantes en plantas frutales y arbóreas sólo manejan sus recursos genéticos para beneficios comerciales.

3.3.2. Sobre los bancos de genes

No todos los científicos están convencidos que los bancos de genes son el camino para la salvación de nuestras especies vegetales en peligro de extinción. Ni mucho menos los agricultores y campesinos, que desde siempre han cuidado, curado y creado sus propias semillas bajo formas ancestrales de conservación. Ya en el año 1978, la UNESCO, declaró 144 zonas en 35 países como futuras reservas de la biosfera. Otro sector de la comunidad científica consideró esta medida una quimera, argumentando que con el debido almacenaje en bancos de genes se pueden preservar semillas de trigo durante 390 años y cebada de dos hileras durante 33.500 años⁴⁹. La mayoría de los fitogenetistas considera que un sistema de bancos de genes es la solución para cultivar variedades almacenadas. Sin embargo, la National Academy of Sciences de los Estados Unidos, ha notado la incapacidad para mantener las colecciones de germoplasma en los Estados Unidos, durante los tres últimos decenios, particularmente las colecciones de frutas, nueces y vegetales, y ha declarado *“después de considerar todas las medidas disponibles para la preservación de las especies en*

⁴⁹ Semillas de la Tierra, International Coalition for Development Action, Canadá, 1979.

*peligro, en condiciones controladas, nos vemos forzados repetidamente a concluir que el único método fiable está en el ambiente natural”.*⁵⁰

El Centro Internacional de la Papa (CIP) alarmó a los agricultores del mundo, cuando el Dr. Z. Huamán,⁵¹ dijo que *“a pesar de numerosas colecciones hechas durante los cincuenta años anteriores al establecimiento del CIP, se perdió una gran parte del material cultivado que se había coleccionado y que no existe una muestra adecuada de especies cultivadas de papas en los bancos de genes... Las reservas indígenas están amenazadas de extinción”*

Queda así demostrado que los bancos de genes son instituciones muy vulnerables. Una falla eléctrica puede elevar o bajar las temperaturas de almacenaje, aumentar la humedad, provocar incendios, etc. Si sumamos a esto las serias restricciones presupuestarias, veremos que los riesgos para las colecciones son constantes y reales. Con frecuencia ocurre que las colecciones no son documentadas en forma debida, muy poco se sabe sobre la existencia de variedades tradicionales obtenidas por selección de otras colecciones más grandes e importantes.

Mientras el tiempo avanza, el material original está siendo destruido y reemplazado por nuevas variedades importadas desde los centros de cultivos de las empresas comerciales en el extranjero. La propagación de la uniformidad de los cultivos y el desplazamiento del material antiguo a los bancos de genes nacionales o regionales, elimina efectiva y sistemáticamente a las familias rurales de la sustentabilidad fitogenética. Los propios gobiernos nacionales, quedan en una posición semejante, ya que valiosos tesoros tradicionales, desaparecen en las bóvedas del NSSL, en Estados Unidos o en el Centro número uno Vavilov, en la Unión Soviética.

Muchos gobiernos de los países en desarrollo, no se preocupan por la eliminación genética y aquellos que se preocupan carecen de personal capacitado o los recursos financieros para actuar. La Asociación para el Progreso de las Ciencias Agrícolas en Africa, por ejemplo ha visto la necesidad de una política nacional para la conservación de sus recursos y ha declarado *“que los recursos genéticos de los cultivos de cada país son un valioso patrimonio*

⁵⁰ Idem ref. 48.

⁵¹ Z. Huamán, archivo Centro de investigación de la Papa, Lima Perú.

*nacional... es preciso que se conserven dentro de cada país, para el uso de ellos y del mundo en general”*⁵²

3.4. La Revolución Verde y las Semillas como instrumento de mercancía.

En nuestro país, el modelo agro exportador ha desperfilado ininterrumpidamente y en escala ascendente la producción agrícola durante más de treinta años, desde la llegada de la revolución verde y los ajustes estructurales aplicados por el sistema económico estatal en nuestros campos, el mayor costo social ha sido el monocultivo y el uso indiscriminado de agrotóxicos provocando un daño irreparable en la salud de los trabajadores y trabajadoras del rubro de la agro exportación.

Los pequeños agricultores y las economías familiares campesinas, generalmente practican un sistema de rotación de cultivos, y también cultivos simultáneos donde conviven granos y hortalizas. Los fitogenetistas no han considerado las características vegetales positivas que permiten el cultivo de diferentes plantas. Los agrónomos han calculado que una plantación con combinación de cultivos puede aumentar el rendimiento, además de hacer una contribución importante a la producción proteínica de los agricultores de subsistencia. Los cultivos de leguminosas sembradas de esa forma se destinan al consumo de las familias y se venden los cereales. Pero ya ni siquiera esto es posible, porque las nuevas variedades no se dan en conjunto y las variedades antiguas frecuentemente han desaparecido.

Los datos estadísticos sobre la producción agrícola en nuestro país y en la mayoría de los países se concentran en la producción de alimentos para la exportación. Los vegetales son en gran parte ignorados, siendo que las leguminosas contienen la mitad de la proteína de los países en desarrollo. Sin embargo, en la misma medida que desaparecen las variedades antiguas, se difunde la uniformidad genética de los cultivos en países en vías de desarrollo, las noticias sobre los desastres repentinos y devastadores de cultivos seguirán en aumento. *“En gran medida la erosión genética es el resultado de la revolución verde”*⁵³

En el campo de la biotecnología agrícola, en el año 2001, eran cinco grandes corporaciones las que dominaban el mercado global y todas estaban entre las

⁵² Pat R. Mooney en Semillas de la Tierra, ICDA.

⁵³ Idem ref. 51

diez principales fabricantes de plaguicidas: Syngenta, (fusión de Novartis con Astra Zeneca) Aventis, que luego fue comprada por la Bayer, Monsanto (propiedad de Pharmacia hasta mediados del 2002 y DuPont y Dow. Posteriormente se sumaron a este clan los súper poderosos BASF y Bayer, ubicándose esta última en el segundo lugar en la escala de los gigantes genéticos. Monsanto sigue ocupando un importante lugar entre las transnacionales que se dedican a la producción de semillas y agroquímicos. Actualmente vende más del 90% de las semillas transgénicas cultivadas comercialmente en el mundo.⁵⁴

Cuando se controla la semilla se tiene mucho terreno avanzado en el control del sistema alimentario: Así se puede planificar sobre qué cultivos se plantarán, qué insumos se usarán y dónde y cuándo se venderán los productos. Así con el control de la industria semillera mundial se consolida la segunda fase de la revolución verde.

Los cimientos para la industria semillera mundial, fueron instalados por la revolución verde, que se apoyó hábilmente en los programas de ayuda bilateral y multilateral. Los requisitos químicos de las variedades de rendimiento elevado permitieron a las empresas agro-químicas establecer una infraestructura de venta mundial, subvencionada en gran medida por los gobiernos. La segunda fase, prosigue lógicamente con la entrega del programa semillero a la empresa privada, que en la actualidad están manejadas por las multinacionales, que tienen el control farmacéutico, químico y petrolero.

LA FAO, ha jugado un rol preponderante, pero a la vez ingenuo, en la instalación del tema a nivel regional e internacional. En el año 1957 inició una *“Campaña Mundial de Semillas”*, que culminó el año 1961 con el *“Año Mundial de la Semilla”*. Casi paralelamente en Europa se inicia una campaña intensiva para otorgar a las nuevas variedades vegetales, una protección equivalente a patentes.

“El Año Mundial de la Semilla”, culminó exitosamente cuando el día 2 de diciembre del año 1961, se hace efectivo el *“Convenio Internacional para la Protección de las Nuevas Variedades Vegetales”*. Estos “derechos del fitogenetista” o de la “protección de las variedades vegetales”, permitieron a los

⁵⁴ Silvia Ribeiro en Semillas patrimonio del pueblo al servicio de la humanidad, CLOC.

fitogenetistas del sector privado recibir por primera vez derechos de patentes para las nuevas variedades y a su vez, controlar la difusión de las variedades patentadas. De esta forma, se estimula la inversión corporativa a gran escala.

Posteriormente una gama variada de nombres ha surgido para operar en los países en desarrollo: certificados de invención, arriendos, derechos, licencias. La clave para operar fuera de las fronteras de las transnacionales occidentales ha sido la propagación de las variedades de rendimiento elevado y la constante dependencia de los agricultores hacia las nuevas semillas y los productos químicos. Sin embargo, para las corporaciones “las patentes”, se consideran esenciales, para el buen manejo de los negocios y el control de las variedades de cultivos. En resumen: mucho más importante que los derechos de invención, las patentes ofrecen a la empresa privada una oportunidad de controlar y gobernar el mercado.

El Programa de Fomento de Industria de las Semillas, PFIS, (1978), entregó el siguiente consejo a los países de Asia, Africa y América Latina: “Aunque el gobierno ha desempeñado siempre un papel importante en el desarrollo del programa de las semillas, no debería ser monopolista o exclusivo. La participación del sector no gubernamental (entiéndase privados) en la producción y comercialización de semillas, debería ser estimulada activamente por medio de iniciativas tales como créditos especiales, concesiones fiscales, arreglos de compra por arrendamientos de instalaciones y equipos, terrenos de arriendo barato, ayuda técnica, disminución de las restricciones sobre la tenencia de tierras y acceso a las existencias básicas de semillas de variedades desarrolladas en programas públicos de selección”.⁵⁵

Este programa también se manifestaba en defensa de una legislación sobre patentes en los países en desarrollo, dirigiendo una serie de propuestas sobre el sistema de patentes y su vinculación con la investigación de los fitogenetistas. Además fue uno de los principales defensores de la subvenciones de insumos agroquímicos y de precios básicos de las semillas por parte de los gobiernos dependientes.

El Vicepresidente del Banco Mundial y Presidente del GCIAI, sostuvo que “El enorme éxito de la investigación agrícola se basa en parte sobre el acuerdo tácito de que el material genético, disponible en los bancos genéticos estaba a disposición de toda la humanidad y de que, en contrapartida, los descubrimientos de la ciencia igualmente podían ser utilizados en beneficio de los pobres, de manera muy súbita somos testigos de un cambio en las reglas del

⁵⁵ Silvia Ribeiro en Semillas patrimonio del pueblo al servicio de la humanidad, CLOC.

*juego, después de lo cual lo mejor de la ciencia ya no está libremente disponible, porque esta siendo patentada”.*⁵⁶

A nivel mundial también existe una organización que controla técnicamente las invenciones y otorga garantías de esas patentes. La **OMPI, es la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual**, esta organización cuenta con el apoyo del INPADOC, que es el Centro Internacional de Documentos Patentarios. La mayoría de los integrantes de la OMPI son de países en vías de desarrollo, este organismo ofrece un programa permanente de cooperación, que incluye conferencias y simposios regionales para los funcionarios gubernamentales⁵⁷. Además proporciona los reglamentos relativos a inventos y diseños, aunque estas leyes aconsejan que no se adopten patentes para variedades vegetales, por otro lado alientan a los fitogenetistas a contemplar las alternativas que ofrece la **UPOV Unión para la Protección de Nuevas Variedades de Plantas**.⁵⁸

Existe una distinción estrecha y poco clara entre “patente” y “derecho”. Que escapa a la comprensión de la mayoría de los ciudadanos. Según la UPOV, ninguna planta es semejante a otra y admite que existe un debate intenso sobre la terminología básica relativa a las plantas, también existe el término “variedad vegetal”, en los hechos concretos la propiedad definitiva acerca de seres vivos vegetales o animales, no puede ser demostrada, entonces podríamos pensar que se buscó la forma de adquirir derechos sobre estas especies atentando incluso contra las leyes naturales que nos otorga la misma naturaleza. Así, sucede entonces que como las plantas no pueden satisfacer los requisitos de “patentes”, fue preciso encontrar una alternativa, una de ellas es los derechos del fitogenetista. La UPOV, reconoce que esta forma no resuelve todos los problemas, pero, sin embargo se sigue hablando de protección de plantas a escala mundial.⁵⁹

Como se puede ver, este ha sido un proceso largo de décadas de manipulación por parte también de los gobiernos que poco piensan en la sustentabilidad de la alimentación de sus pueblos a largo plazo. Las empresas transnacionales para sentar las bases sólidas del comercio de las semillas, se ha respaldado a través de los convenios internacionales, ellos son el instrumento adecuado y

⁵⁶ Pat R. Mooney, Semillas de la Tierra.

⁵⁷ Dra. Silvia Rodríguez Cervantes, Estrategias Cambiantes y Combinadas para Consolidar la Propiedad Intelectual sobre la Vida y el Conocimiento, ¿Un Mundo Patentado? F.H.B.

⁵⁸ Silvia Ribeiro, Semillas patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad, CLOC.

⁵⁹ Idem ref. 53.

complementario para que los países industrializados recurran a los países en desarrollo y de acuerdo con los gobiernos se de manga ancha a los tratados bilaterales, para establecer corredores de comercio que no obstaculicen la apropiación de los recursos genéticos existentes en los países más pequeños. Además consolidan así, a través de códigos legales internacionales, el uso y manejo de tecnologías avanzadas, que les permite apropiarse y proteger sus invenciones y las utilidades que ello les reporta.

La industria semillera internacional, en la actualidad está altamente desarrollada, el ciclo está completo: la investigación y los fitogenetistas son parte importante en la producción de semillas híbridas, se ejerce el control de calidad y se maneja la comercialización de ellas. Las razones son claras, los agricultores regionales, necesitan las semillas de alto rendimiento (híbridas) y elementos manufacturados, con la adquisición de esas semillas se pueden conseguir altas utilidades con una inversión relativamente baja y mano de obra barata. La industria semillera fue el mejor instrumento para introducir monocultivos de producción a gran escala y con apertura al comercio exterior. La semilla es por lo tanto la mercancía internacional que cruza las fronteras nacionales y que produce una de las mayores utilidades a las grandes empresas transnacionales.

3.5.1. La Organización Mundial del Comercio y el Acuerdo TRIPS⁶⁰

La historia de las patentes, y la propiedad intelectual, como hemos visto anteriormente en este capítulo, está asociada directamente al tema de las semillas y también tiene una larga historia. Cada década marcó un paso adelante en la inscripción de creaciones consideradas propiedad intelectual, de quien las descubría o las inventaba según fuera el caso, así en los años cuarenta fueron las rosas y los crisantemos, en los años 60 fueron los obtentores vegetales quienes demandaron sus derechos de patentar sus plantas alimenticias, en los años ochenta los gigantes genéticos exigieron patentes sobre microorganismos y animales. Así tenemos por ejemplo que el boldo siendo un producto chileno, está patentado por extranjeros.

Cuando el año 1995, surge la Organización Mundial del Comercio (OMC), entre sus primeras medidas estableció el patentamiento de material biológico, en

⁶⁰ El TRIPS, Es un convenio que establece acuerdos sobre los derechos de la propiedad intelectual.

carácter obligatorio para los 146 países miembros de la OMC. Este acuerdo que regula y prevé la protección de patentes, por el mínimo de 20 años, para productos y procesos productivos en todas las áreas de la tecnología, fue impuesto en gran parte a pesar de la resistencia de los países en desarrollo y de las organizaciones campesinas que desde hace más de una década vienen luchando por sacar a la OMC de los acuerdos y políticas impuestas a la agricultura.

Esto significa que aún durante el “proceso de revisión de las TRIPS muchos países en desarrollo tienen posibilidades restringidas para: a) acompañar las negociaciones y b) hacer valer sus intereses. Además hay concepciones divergentes acerca de la finalidad de este proceso de revisión: los países en desarrollo lo entienden como una revisión del acuerdo, con la posibilidad de alterarlo, los países industrializados no quieren admitir alteraciones y en el fondo sólo pretenden examinar si el acuerdo fue fielmente implementado.

El acuerdo TRIPS, representa una norma mínima. La aplicación en las legislaciones nacionales todavía puede traspasar lo que la Organización Mundial del Comercio ha exigido, como ya ocurre en algunos países, entre ellos la Unión Europea y Estados Unidos. Los derechos de patentes de esos países económica y políticamente poderosos instituyen criterios para muchos países que hasta el momento no habían reglamentado los derechos de patentes o por lo menos no tenían patentes biológicas.

En los países en desarrollo, el acuerdo TRIPS, se debería haber puesto en práctica, conforme a las exigencias del mismo. A los países menos desarrollados, catalogados como Least Developed Countries, LDC, se les dio un plazo hasta el año 2016 para implementar el TRIPS. Independiente del marco legal, los países en desarrollo ya están siendo sometidos a enormes presiones para que cumplan el acuerdo, a través de exigencias adicionales llamadas TRIPS plus. Entre ellos deben poner en práctica el riguroso acuerdo de variedades vegetales UPOV91 aunque el TRIPS deja abierta la modalidad de la protección de variedades.⁶¹

Sin embargo existen conflictos entre el Acuerdo TRIPS y los tratados de derecho internacional, tanto en los reales y potenciales que están directamente ligados con el tema de seguridad alimentaria.

⁶¹ Dra. Silvia Rodríguez Cervantes, Estrategias cambiantes y combinadas para consolidar la propiedad intelectual sobre la vida y el conocimiento, en ¿ Un Mundo Patentado? F.H.B.

El artículo 27 del acuerdo TRIPS, dice que son patentables procesos y productos en todas las áreas de la tecnología, siempre que cumplan los requisitos de novedad, actividad inventiva y aplicación industrial. En los artículos 27.2 y 27.3 se conceden algunas excepciones como: la amenaza al orden público, razones morales, el riesgo a la vida y a la salud, tanto como las patentes sobre las plantas y animales. Sin embargo existe un artículo con el número 27.3 b. que obliga a conceder patentes a microorganismos, procesos no biológicos y microbiológicos, que actúen en “defensa efectiva de las especies”. Este artículo, según el autor Bernd Nilles, de nacionalidad alemana *“entra en conflicto con otros acuerdos internacionales que representan normas internacionales que establecen parámetros jurídicos para el desarrollo humano y la protección al medio ambiente y son el resultado de largos años de negociaciones”*.⁶²

El Informe sobre Desarrollo Humano, del PNUD del año 2000, constata una contradicción entre los TRIPS y los derechos humanos, lo que a su vez es confirmado por la Comisión de Derechos Humanos de la ONU, en su Resolución 2000/7 de fecha 17 de agosto del año 2000. La Comisión considera amenazados los derechos a la alimentación, salud, autodeterminación y participación en el progreso económico y vuelve a poner en el debate público, lo que muchos políticos y economistas intentan cuestionar: la pre-valencia de los acuerdos de la ONU, sobre los derechos comerciales.⁶³

Las investigaciones agrarias o farmacológicas, utilizan como materia prima los recursos biológicos de los países del hemisferio sur, en el acceso a estos recursos se transgreden los principios del “Convenio Internacional sobre la Biodiversidad”. Los genetistas o ahora llamados prospectores biológicos no piden licencias a los gobiernos ni a las comunidades locales para acceder al conocimiento ancestral o saber tradicional y por supuesto no informan ni firman acuerdo sobre los beneficios que aquello les reporta. En la Institución internacional que otorga las patentes, se desconoce los esfuerzos y el trabajo que ha significado para las comunidades preservar la biodiversidad. Se desconoce así la cultura original de aquellos cultivos y no son reconocidos los derechos de propiedad de los curadores y conservadores de esas semillas. Se produce de este modo la apropiación y usurpación cuando las patentes son “legalmente concedidas”.

⁶² Bernd Nilles en Semillas patrimonio del pueblo al servicio de la humanidad, CLOC.

⁶³ Informe anual Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo 2000.

El acuerdo TRIPS, obliga a proteger por vía de patentes una combinación de dos variedades de plantas. Algunos países, a fin de evitar la difusión de protección de variedades vegetales por la vía de patentes, están dispuestos a cumplir sus obligaciones con los TRIPS, introduciendo legislación doméstica. Usando este mecanismo, los países industrializados se han valido de un Convenio de la Unión para la Protección de Variedades Vegetales, llamado UPOV91, que nos remonta a la antigua UPOV, pero que contrariamente a la protección por patentamiento, la UPOV, permite usar la variedad protegida en programas de mejoramiento genético. En cambio los derechos de los agricultores están fuerte y masivamente limitados por el UPOV91.⁶⁴

La resiembra –elemento vital para la sustentabilidad de los agricultores- así como la multiplicación, venta, importación, exportación y almacenamiento son derechos que pueden ser restringidos y que dependen del respectivo permiso otorgado por el obtentor.

En la actualidad es cada vez más frecuente el uso de las patentes para genes u organismos genéticamente modificados, OGM. O los comúnmente llamados transgénicos. Pero pronto se puede extender a la protección de variedades. Mientras se avanza en esta materia, la industria y los países industrializados presionan a los países en desarrollo para que aseguren una protección efectiva a las variedades a través de la aplicación del UPOV91.

Por su parte, la FAO, con un nuevo instrumento y en un acuerdo internacional propio, reglamentó el uso de vegetales importantes para la seguridad alimentaria. El Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura, TIRFAA, incluye especies vegetales como el arroz, trigo, papas y maíz. Se pretende asegurar así, la diversidad genética de las plantas para el desarrollo futuro. Pero como en todos los acuerdos y tratados internacionales, lo que no se práctica es letra muerta y aquí es sumamente importante su aplicación. Este tratado debería ser tomado, como un derecho de todos los gobiernos nacionales, prohibiéndose en este proceso la patente de las especies protegidas.⁶⁵

⁶⁴ Dr. Frank Augsten, El Debate actual sobre el uso de biotecnología en la Unión Europea, algunas implicaciones para los países del sur, en ¿Un Mundo Patentado? F.H.B.

⁶⁵ Guía para la Gestión Municipal de programas de seguridad alimentaria y nutrición, FAO, Santiago de Chile, año 2001.

En el artículo 10 de ese tratado, se mencionan los “derechos de los agricultores”, como el derecho de reutilizar, aprovechar, intercambiar y vender semillas y material de multiplicación producido por ellos mismos. Pero sobre las patentes de especies vegetales, queda sujeto a la garantía de las legislaciones nacionales.

Otro punto aún poco claro que concierne al tema sobre las patentes biológicas es que estas patentes biológicas traen ventajas y desarrollo biotecnológicos que no son concedidos a productos obtenidos por otros métodos. Pero en lo que respecta a su uso en la agricultura está siendo rechazada por la gran mayoría de los pueblos y por una cada vez más creciente opinión de especialistas. Ya hemos mencionado la garantía que ofrecen las patentes sobre invenciones biotecnológicas que incluyen a la semilla, la planta, el cereal cosechado y el producto obtenido de ese cereal. En cambio el productor convencional no tiene esa posibilidad, pudiendo recurrir a semillas patentadas solamente bajo ciertas condiciones, mientras que el productor de transgénicos tiene mayor libertad para recurrir a semillas de variedades protegidas.

Con el patentamiento biológico se pierde la línea divisoria entre una invención y un descubrimiento, puede representar un grandioso esfuerzo intelectual decodificar un gen e identificar su función, pero a pesar de eso, el gen constituye un producto de la naturaleza de la misma manera como lo es un ser vivo. A pesar de las grandes inversiones, la identificación de las funciones de un gen, no nos autoriza para apropiarnos de él, o reivindicar derechos sobre él. Y de todas formas, no se puede inventar lo ya creado por la naturaleza. Formas de vida, como los microorganismos, genes, plantas, o animales, son y continuarán siendo parte de la creación, sobre la cual no se pueden arrogar derechos de propiedad intelectual.

3.6. Las reacciones de la sociedad civil

Ya ha habido voces de alerta y acuerdos conjuntos para la revisión de los TRIPS, existen demandas concretas por parte de los países en desarrollo. Kenia a nombre del grupo de los países africanos, presentó en la OMC, la propuesta de explicitar en el acuerdo que plantas, animales y microorganismos, no sean patentables. La Organización para la Unidad Africana, OUA, desarrolló un modelo de ley en ese mismo sentido.

Otros países, a saber Brasil, China, Cuba, República Dominicana, Ecuador, India, Pakistán, Tailandia, Venezuela, Zambia y Zimbabwe, en junio del 2002, propusieron a la OMC que los TRIP, fueran cambiados de manera que un solicitante que desea patente sobre material biológico o saber tradicional, tiene que cumplir con las siguientes condiciones:

- Pagar una franquicia a la fuente y al país de origen del recurso y del saber.
- Comprobación del consentimiento informado previo a través de documentos suministrados por las autoridades locales.
- Comprobación de una compensación de beneficios.

La Conferencia Mundial de Comercio, que se desarrolló en Cancún, el año 2003 ofreció un panorama desalentador para las intenciones de la Unión Europea, que pensaba ofrecer algunas opciones a los países en desarrollo. Esa disposición de ceder se originó en la “Ronda de Desarrollo de la OMC, proclamada en Doha, el año 2001. Para los agricultores de los países en desarrollo que asistieron a protestar masivamente fuera de los recintos donde se realizaba la Conferencia, mientras se pretendía patentar la vida y privatizar el acceso a los recursos genéticos que constituyen la soberanía alimentaria y nutricional de los pueblos, no habrá negociaciones que valgan.

Las Concesiones que la Unión Europea estaba dispuesta a discutir sobre el acuerdo TRIPs serían las siguientes:

- Que la protección de variedades vegetales “sui generis”, no tenga que significar necesariamente el UPOV.
- Reconocer los derechos de los agricultores a preservar, intercambiar y resembrar semillas, bajo ciertas condiciones y Exigir franquicias para el origen del material biológico con solicitud de patentes.⁶⁶

⁶⁶ Comisión Europea, Notas de la Comisión, del Comité de Bruselas, 12 de septiembre del 2002.

IV. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN:

- Por qué el cultivo de la Papa Nativa de Chiloé es un ejercicio práctico de recuperación de Soberanía Alimentaria?
- ¿Quiénes desarrollan el ejercicio práctico de Soberanía Alimentaria con el cultivo de la Papa Nativa de Chiloé?
- ¿Cuál es la relación cultural que existe entre las costumbres creencias, leyendas y mitologías con la práctica agrícola del cultivo de la papa?
- ¿Cuáles son las formas de ejercicio práctico de Soberanía Alimentaria que se desarrollan con la Papa Nativa de Chiloé?

V. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

a) OBJETIVO GENERAL:

Demostrar que las mujeres de las comunidades chilotas, son las que principalmente desarrollan el ejercicio práctico de Soberanía Alimentaria con el cultivo de la Papa Nativa de Chiloé.

b) OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Determinar que la papa nativa de Chiloé es un ejercicio práctico de Soberanía Alimentaria.
- Establecer la relación cultural que existe entre las costumbres creencias, leyendas y mitologías con la práctica agrícola del cultivo de la papa.
- Describir las formas y mecanismos del ejercicio práctico de Soberanía Alimentaria que se desarrollan con el rescate y cultivo de la Papa Nativa de Chiloé.

VI. PLANTEAMIENTO DE HIPÒTESIS

El cultivo de la papa nativa de Chiloé es patrimonio de todos los habitantes de Chiloé, que se encuentra para consumo alimentario y al servicio de todas las generaciones actuales y futuras de la provincia y de todas las regiones del país.

- Las mujeres chilotas son las que principalmente desarrollan el ejercicio práctico de conservación, cuidado y reproducción de las semillas de papas nativas.
- Existe una estrecha relación cultural entre las costumbres creencias, leyendas y mitologías con la práctica agrícola del cultivo de la papa.
- La transmisión generacional es una de las formas de ejercicio práctico de Soberanía Alimentaria que se desarrollan con la Papa Nativa de Chiloé.
- La práctica comunitaria del cultivo de la papa, como base de una economía solidaria y sustentable para las familias campesinas e indígenas de la isla, es una forma de ejercicio práctico de Soberanía Alimentaria.
- La producción de papas nativas de Chiloé son la base de un sistema económico micro empresarial que sustentan las economías familiares campesinas.

VII. ESTRATÉGIA METODOLÓGICA

Papa cielito

*De arriba bajo cielito
Se enamoro de cauchao
En eso paso la bruja
La lleva pa! Otro lado
La brujita le contesta
Ustedes están enamorados
Le dice la papa cauchao
Me lleva pa! Donde la Normita
Pa! Que seamos cultivados.*

Norma Aguilar⁶⁷.



La investigación etnográfica

El tema de investigación de esta tesis plantea un problema que necesariamente debía ser investigado bajo la forma de una observación participante, y que en materia de análisis presenta el carácter de una investigación cualitativa.

Existen muchos documentos que entregan elementos teóricos acerca del tema de la biodiversidad, de la alimentación y las semillas, no conocía prácticamente nada sobre la experiencia misma de los agricultores y campesinos chilotes, si sabía de sus costumbres, su cultura alimentaria, de su realidad geográfica, de sus mitos, tradiciones y leyendas, en general de su rica cultura, pero debía entrar en esa cultura para poder observar en el terreno mismo que significaba para los hombres y mujeres de esa tierra, la práctica de una labor agrícola ancestral y milenaria como lo es el cultivo de la papa nativa de Chiloé.

Por eso la elección de la metodología etnográfica, para lo cual tampoco estaba preparada desde mi condición de pedagoga, pero que intuitivamente percibía, sería el mejor instrumento para llegar a insertarme en una comunidad con características tan especiales de su cultura y su gente, dadas por su condición

⁶⁷ Norma Aguilar, productora e integrante del programa del rescate de la papa nativa de Chiloé, del CET Sur.

de aislamiento del continente, y como más tarde pude comprobar personalmente desde su propia condición chilotes.

Comencé entonces por leer bibliografía que me orientara en la investigación futura, y fue así que a través de la lectura de distintos autores tuve la certeza que estaba pronta a iniciarme por un camino apasionante, lleno de desafíos, no ausente de incertidumbres y contratiempos en mi condición de afuerina y en la medida que fue avanzando el tiempo lo pude comprobar.

Más de un año duró la experiencia de adentrarme por los territorios de Chiloé, e indagar con sus habitantes las costumbres, y las labores agrícolas, las tradiciones y la forma de sembrar, cultivar y cosechar sus papas nativas; el habitante de Chiloé se mostró reservado y desconfiado en un comienzo, y me costó mucho llegar a establecer un nivel de relación con las personas que me permitieran llegar a los informantes claves. En este sentido mi experiencia con organizaciones de mujeres fue factor determinante para acceder principalmente a las agricultoras campesinas, las que si abrieron las puertas de sus hogares y me recibieron con simpatía en su espacio privado, al calor de un mate, unas sopaipillas chilotas o un pan amasado horneado en la cocina a leña infaltable en todas las casas.

Sabido es que las lluvias abundan en la isla y el factor climático atentó en mi contra, las distancias jugaron otro elemento disociador, pues muchas veces me quedé sin locomoción cuando debía entrevistar a alguna campesina que vivía por caminos interiores y alejados de las áreas urbanas. Muchas veces también me extravié y debí desandar lo andado y más de alguna vez un informante me dejó esperando a pesar de haber concertado la visita con anterioridad, pero muy lentamente me fui dando cuenta del carácter tranquilo, pasivo y reservado del habitante chilote, poco a poco fui entendiendo también porque se practica una vida tan hogareña, tan cerca de la estufa a leña, y poco a poco fui comprendiendo porque sus habitantes no corren y como tranquilamente pueden esperar durante horas, que pase la micro que los acercará hasta su hogar.

No hay prisa, en las grandes extensiones de prados se crían los rebaños de ovejas y terneros, se cultiva el cuarto o media hectárea de papas y se plantan hortalizas en el invernadero. No necesitan más, viven todavía bajo un régimen de economía familiar campesina y aunque la modernidad llega con nuevas

exigencias aún este sistema de vida les es sustentable. Tienen carencias pero ellas obedecen a la ausencia de dinero fresco, las que hábilmente han venido a proveer las salmoneras que invaden lagos y canales, con la contratación de trabajo asalariado para los hombres y mujeres que habitan las diferentes islas.

Debido al conocimiento previo sobre la isla puedo decir que no hubo un choque cultural, el país e idioma es el mismo, pero cruzando el canal hay algo que nos hace sentir la diferencia entre el chilote y el chileno, la gente es más observadora, pero no dicen lo que está pasando en esos momentos por su mente, no hubo choque, si hubo decepciones, pero yo no estaba allí para analizar su comportamiento social frente a mi persona, yo estaba allí para estudiar e investigar la “Papa Nativa de Chiloé”, y el comportamiento de esas personas frente al rescate de ese producto, como un estudio de caso frente al tema de soberanía alimentaria. Y mi permanencia en la isla fue un trabajo de campo realizado a través de la observación participante, en un período de un año, y en un área geográfica más o menos limitada entre las comunas de Ancud, Castro y Chonchi.

7.1. Demarcación de Campo.

La provincia de Chiloé, comprende la totalidad del archipiélago del mismo nombre, que significa “**lugar de gaviotas**”, o “**Chilhue**” está formada por más de cuarenta islas menores y su Isla Grande, en la que antiguamente y antes de la llegada de los españoles eran habitadas por los Huilliches, Cuncos y Chonos, que vestían de pieles y tejidos de lana, y vivían a las orillas del mar. Posee una superficie de 9.080Km. Constituyendo una de las islas más grandes de Sudamérica.⁶⁸

La provincia de Chiloé, es visible desde que se cruza el canal de Chacao que lo separa del continente y conocida por sobre todo, por su cultura que guarda costumbres y leyendas mitológicas. Una rica y variada literatura sustenta la historia cultural de esta provincia, la que se explica de todas maneras cuando se vive en este territorio y transcurren días y días de tormentas que determina el encierro de las familias junto a la estufa a leña, tomando mate y comiendo milcaos y chapaleles, donde seguramente la imaginación de los chilotes vuela

⁶⁸ Víctor Naguil, Chiloé su historia y su mitología, Ancud, Chiloé.

para acortar el tiempo de esas largas noches que se prolongan en invierno por más de doce horas.

Varias ciudades y poblados chilotes, con sus originales palafitos conservan el encanto, de sus viviendas construidas a bordemar, parte también de esa cultura urbanística y costumbres de sus habitantes, los que antiguamente determinaban el oficio de pescadores, en que su salida a las faenas de pesca se hacían directamente desde el hogar hacia el mar.

La ciudad de Ancud, ubicada a 32km. Desde el Canal de Chacao, es la primera ciudad eje de la extensa y gran comuna con sus playas de arena gruesa, y sus localidades costeras del océano Pacífico, como Quetalmahue y Mar Brava, con sus ríos Chepu y Pudeto, en los que se puede practicar la pesca de salmones. Siguiendo al sur y hacia el mar interior, Quemchi, que conecta a la isla Aucar, la laguna Popetán, Quicaví y Tenaún.

Dalcahue, es conocida por su feria artesanal que se efectúa todos los domingos, donde las mujeres venden sus trabajos hechos de tejidos de lana de oveja y cestería, traídos de otras islas más pequeñas y localidades vecinas que conforman su comuna. Desde Dalcahue también se conecta a Quinchao, Curaco de Velez pueblo conocido por su producción de ostras y Achao, la ciudad del folklore, que conserva su iglesia principal construida en alerce y ciprés sin utilización de clavos, sino que tarugos de madera, declarada por la UNESCO, patrimonio de la humanidad.

Castro, es el centro administrativo y capital provincial de Chiloé, inmediatamente a unos 15 minutos de viaje, y unos 17 Km. de distancia se encuentra la ciudad de los tres pisos, la ciudad de Chonchi, el lugar de mi residencia habitual mientras permanecí en la Isla, donde se prepara el licor de oro (licor a base de suero de leche de vaca) y las roscas chonchinas. Desde esta ciudad existe en el sector conocido como Huicha una rampa, para cruzar en trasbordador del canal Yal, que nos conduce a la Isla de Lemuy y el poblado de Puqueldón. También desde Chonchi, siguiendo por un camino de ripio de unos 30Km. Se llega a una pequeña península llamada Queilen de playa de arenas finas y turísticas y desviando hacia caminos de mar interior se ubica Teupa y Terao.

Desde esta comuna y siguiendo el camino de Notuco, a 12Km. Se llega a Huillínco, cuyo lago tiene el mismo nombre y bordeando este lago, nos encontramos con el lago de Cucao, que nuevamente nos lleva a mar abierto desde el Pacífico, cuenta esta comuna con gran atractivo para turistas especialmente jóvenes que van a acampar a la zona de Chanquín al interior del Parque Nacional de Chiloé, que posee una reserva forestal de gran valor por constituir una de las pocas áreas del mundo que conservan su especies naturales de flora y fauna.

Para finalizar siguiendo la ruta de la carretera cinco sur, que finaliza en su kilómetro cero, se llega a la ciudad de Quellón, a una distancia de 75Km. Al sur de Chonchi, es una ciudad que posee una vista panorámica de las islas pequeñas aledañas y del Golfo Corcovado, aquí se ha desarrollado una gran actividad marítima-industrial, con instalaciones de procesadoras de mariscos y producción de salmones para la exportación, lo que ha derivado en una gran cantidad de habitantes flotantes, trabajadores hombres y mujeres que vienen desde otras provincias del continente siguiendo el trabajo asalariado temporal.

Las únicas comunidades indígenas concentradas en territorio y reconocidas de Chiloé se encuentran precisamente en esta comuna, y entre ellas están la comunidad Huilliche de Compu, Molulco, Yungay, Chadmo Central y Huaipulli. También en estas comunidades es donde se concentra la pobreza rural manifestada principalmente en sus escasos y deficientes niveles de educación, en carencia de servicios de salud, en viviendas no terminadas y muy precarias para enfrentar las duras condiciones climáticas, que muchas veces ni siquiera cuentan con servicios sanitarios adecuados, tampoco tienen agua potable. Se observa hacinamiento de las familias con muchos hijos pequeños. También actualmente aún existen comunidades que enfrentan litigios por usurpación y mal habidos derechos de tierras por parte de ciudadanos inescrupulosos.

El universo elegido por lo tanto fueron los habitantes de la Isla de Chiloé entre los que se destacan los agricultores y agricultoras de las localidades cercanas al radio de acción previamente delimitado desde la ciudad de Chonchi. En esta ciudad también se encuentra el Banco de Papas Nativas, perteneciente al Centro de Educación y Tecnología, CET; al que en primer lugar me dirigí para iniciar el trabajo de observación.

Cuando me encontraba en la etapa final de la investigación sucedió un hecho noticioso que me acercó también a otro grupo de productores y cuyo coordinador subalterno me entregó varios elementos que afianzaron la hipótesis de que el rescate de la papa nativa también tiene su objetivo comercial y de sustentabilidad económica para las economías familiares campesinas.

Las fuentes orales y escritas fueron de suma importancia para la investigación previa acerca del lugar escogido para la muestra, considerando que las noticias son temas netamente regionales y la información no llega a la capital, las noticias locales radiales y la prensa escrita de los periódicos fueron un aporte fundamental. Además que la cultura y mitología de la isla, también nos habla de la tradición y costumbres para ejercer las labores agrícolas y las creencias que rodean al cultivo de la papa.

7.2. La Entrevista en profundidad

El instrumento metodológico usado para el registro de datos fue la entrevista personal con cada uno de los informantes claves. Estas entrevistas las fui realizando a intervalos y espaciadas en el tiempo, lo que me permitió ir procesando la información entregada y mantener una distancia frente a la subjetividad (emic) que me produjeron los encuentros directos con los informantes y otorgar a la investigación la cuota de distancia y objetividad frente al tema tratado(etic).

El tiempo tomado también fue un factor favorable para llevar a buen término la investigación, porque según fueron pasando los meses mis ideas preconcebidas acerca del proyecto investigativo, fueron tomando una dimensión cada vez más positiva frente a la elección del tema y cada día que pasaba me fui dando cuenta del valor de esas entrevistas que encierran un conocimiento y una sabiduría natural propia de las mujeres campesinas que tuve la suerte de conocer y de observar en su cotidianidad.

7.3. La Muestra y recolección de la información

La muestra se efectuó a través de la recopilación de información que me entregaron ocho informantes claves, cuatro de ellas agricultoras de las comunidades de Los Petanes, Notué, Canán, y Rilán, que se encuentran en

trabajo activo del cultivo y rescate de la papa nativa, un asesor técnico y coordinador subalterno a cargo del programa de producción de papa nativa, de la Agrupación de agricultores de Quemchi, una dirigente de la Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas, ANAMURI que lidera la Campaña de las Semillas como patrimonio de los pueblos al servicio de la Humanidad, el Director del CET, de Notuco de la comuna de Chonchi y una funcionaria gubernamental en su calidad de supervisora de proyecto de la Fundación de Apoyo a la Innovación Agraria, FIA, dependiente del Ministerio de Agricultura.

Sólo dos de las entrevistadas no permitieron el uso de grabadoras, una de ellas en principio, dijo que se encontraba enferma y por eso no quería ser grabada, pero luego se mostró distendida y me pude dar cuenta que la grabadora la inhibía, pero eso no fue obstáculo para terminar mi visita con un abrazo y una promesa de volver en el tiempo de menos lluvia, para conversar con ellas de otros temas, en los que ellas estarían gustosas de participar.

La primera entrevista con el informante don Carlos Venegas, fue la llave maestra para llegar y conocer a las otras agricultoras que participan del programa del rescate, conservación y cuidado de las semillas de papas nativas, que ha llevado adelante por más de diez años en la Isla Grande de Chiloé el CET de Notuco. Debo también agregar la numerosa cantidad de conversaciones en la locomoción colectiva, en la compra de las papas, en la degustación de ellas en las fiestas costumbristas, en los encuentros folklóricos y en toda ocasión en que me fue posible hablar, conocer, y comer la papa nativa. No tuve ocasión de cultivarla porque el tiempo dedicado a la investigación no me permitió realizar este trabajo de campo, pero si tuve la experiencia de observarla en todos los huertos caseros, tocarla, olerla aprender a conocerla en su aspecto físico y diferenciar sus diferentes sabores y texturas.

La información recogida a través de las entrevistas en profundidad, me permitió tener un conocimiento de lo que piensan los distintos participantes involucrados en el tema del rescate de la papa nativa de Chiloé. Sin embargo existe una nutrida información que viene de la oralidad y se puede distinguir a través de dos vertientes principales que son la historia y la tradición y la transmisión de conocimientos traspasados de generación en generación. La información es analizada entonces de manera cualitativa y el instrumento metodológico será a través de tres ejes temáticos o componentes que cruzan la investigación, ellos son: soberanía alimentaria, género y cultura.

7. 4. Cuadro de informantes claves:

Fecha	Nombre entrevistado	Ubicación geográfica	Agrupación o institución
03 de abril 2006	Carlos Venegas Director Escuela de Agronomía Universidad ARCIS de Castro.	Notuco, Chonchi.	Director Centro De Educación y Tecnología, CET.
25 de abril 2006.	Editha Alvarado Productora de papas.	Canán, Chonchi	Agricultura, Agrupación de Mujeres "Las Coty".
13 de Mayo 2006.	Norma Aguilar Productora de papas	La Estancia, Castro	Agrupación de Productoras Papas Nativas de Chiloé.
24 de Mayo 2006.	Coralía Andrade Productora de papas	Notué, Chonchi	Agrupación de Productoras Papas Nativas de Chiloé.
24 de Mayo 2006	Zulema Productora de papas	Notué	Agrupación de Productoras Papas Nativas de Chiloé.
6 de junio 2006	Mauricio Campos Técnico Agrícola	Quemchi	Coordinador Alterno de Producción y Comercialización de Semillas sanas y papas de consumo de variedades nativas.
6 de julio de 2006	Francisca Rodríguez Encargada Campaña De las Semillas.	Santiago	Directora Asociación Nacional de Mujeres Rurales E Indígenas, ANAMURI.
28 de julio de 2006	Paulina Erdman	Santiago	Fundación de Apoyo a la Innovación Agraria, FIA.

VIII. MARCO TEÒRICO

Actualmente existen dos conceptos que permanentemente se encuentran en el conocimiento campesino y que son “Seguridad Alimentaria” y “Soberanía Alimentaria”, primero es necesario conocer el significado de esos conceptos y la razón de porque me quedo para el objeto de análisis de este estudio con la variable que toma el concepto de “Soberanía Alimentaria”.

8.1. Acerca del concepto de Seguridad alimentaria.

La Cumbre Mundial de Alimentación realizada en Roma el año 1996, declaró que existe “Seguridad Alimentaria”, cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimenticias a fin de llevar una vida activa y sana.⁶⁹

En esa misma cumbre donde estuvieron representantes de 186 países, se comprometieron a conseguir la seguridad alimentaria para todos sus habitantes y realizar un esfuerzo constante para erradicar la pobreza y el hambre de todos los países, con el inmediato objetivo de reducir a la mitad, a más tardar en el año 2015, los 830 millones de personas subnutridas que existían en la órbita que componen los países en desarrollo entre los años 1900-1992.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, reconoce asimismo, la necesidad de asegurar que se lleven a cabo políticas de “comercio agrícola alimentario” que contribuyan a generar seguridad para todas las personas a través de un comercio leal.

Al respecto, el que un país tenga una disponibilidad global de alimentos suficientes para cubrir las necesidades de su población no garantiza que todas las familias disfruten de seguridad alimentaria. Esta depende de diversos factores económicos, geográficos, sociales y culturales que afectan el acceso físico de los alimentos y la capacidad de las familias para comprarlos o producirlos.

⁶⁹ Guía para la gestión Municipal de Programas de Seguridad Alimentaria y Nutrición, FAO, Cecilio Morón, editor. Santiago de Chile, año 2001.

Anteriormente, en el año 1974. La Conferencia Mundial sobre la alimentación reconoce que los pueblos que sufren de hambre es porque existen circunstancias de origen histórico, como desigualdades sociales, dominación colonial y extranjera y discriminación entre varias otras razones de origen económico. Sin embargo a pesar que la causa principal del hambre en el mundo estaba asociada a las dificultades sociales y políticas se resolvió como forma de enfrentar el problema dar prioridad a tres puntos:

- 1, Dar prioridad en el desarrollo rural y agrícola, aumentando la producción a una tasa anual de 4%.
2. Incentivar la utilización de fertilizantes, semillas de alta producción, pesticidas e investigación alimenticia y agrícola.
3. Efectuar monitoreo frente a los problemas de hambruna.

En resumen, la estrategia propuesta y asumida a nivel mundial para resolver el problema del hambre “es mejorar la producción”. Se justifica así y de ese modo la intervención de los agro tóxicos y la intromisión de las empresas agrícolas en la multiplicación de las semillas, pero esa no fue la solución para disminuir el hambre en el mundo, porque la hambruna en el mundo continúa y los pequeños agricultores muchas veces no tienen recursos para comprar semillas certificadas y de ese modo se quedan sin nada, pues el mercado está dominando la agricultura con sus semillas híbridas.

En el plano doméstico la FAO nos dice que *“en el hogar, la seguridad alimentaria se refiere a la capacidad de las familias para obtener, ya sea produciéndolos ellas mismas o comprándolos, alimentos suficientes, variados e inocuos para cubrir las necesidades nutricionales de todos sus miembros”*. Agrega además, que aunque el disponer de una cantidad suficiente de alimentos constituye una condición necesaria para garantizar niveles satisfactorios nutricionales de todos los miembros de un hogar, el estado nutricional de cada individuo también depende de otros factores sociales, culturales y de higiene ambiental de los alimentos”.⁷⁰

Siguiendo el análisis, se reconoce que si bien la disponibilidad de alimentos a nivel nacional y local es un componente esencial de la seguridad alimentaria, el acceso real de la población a ellos es tanto o más relevante, estableciendo una vinculación directa entre inseguridad alimentaria y pobreza.

⁷⁰ Idem ref. 69.

Entonces al concepto de seguridad alimentaria, la FAO también pone el concepto de inseguridad alimentaria para referirse a que no existe seguridad alimentaria cuando por causas permanentes o temporales, dependiendo de si existen causas de tipo estructural o coyuntural, la población no tiene acceso a los alimentos.

La pobreza en el ámbito rural es la que está estrechamente ligada a la situación de escasez y deterioro de los recursos naturales. Sobre todo en las familias cuya seguridad alimentaria depende de su propia producción de alimentos, habitualmente son también aquellas personas que por condiciones impuestas por la pobreza disponen de escasos recursos, o recursos productivos limitados en cantidad y calidad. También las condiciones climáticas adversas (sequías y heladas) derivan en problemas de inseguridad alimentaria de carácter temporal.

Por otra parte, en nuestro país al menos, el empleo que genera la actividad agro exportadora es de carácter estacional y como tal, no garantiza la estabilidad económica de las familias y el abastecimiento permanente de alimentos para las familias que participan de este tipo de trabajo.

LA FAO, analiza de la siguiente manera las causas que originan la inseguridad alimentaria familiar en una zona rural:

- Baja capacidad de compra de alimentos
- Baja disponibilidad de alimentos
- Escaso acceso físico a los alimentos
- Salud y saneamiento ambientales deficientes

Además sugiere un completo plan para asegurar la alimentación de la población, y nos dice lo siguiente: *“Para lograr la seguridad alimentaria, los sistemas alimentarios deben reunir ciertas condiciones que se relacionan con la suficiencia en el abastecimiento de alimentos, la estabilidad o variaciones mínimas en la disponibilidad de alimentos a lo largo del año y de año en año y la sustentabilidad o capacidad de asegurar que el logro de las medidas anteriores en el corto plazo no produzca un deterioro de los recursos productivos, que haga imposible su mantención en el largo plazo”.* ⁷¹

⁷¹ Guía para la Gestión Municipal de Programas de Seguridad Alimentaria y Nutrición, FAO, año 2001.

Para la FAO, el logro de la seguridad alimentaria a nivel de los países y de las familias supone el compromiso de los gobiernos con una política global basada en la igualdad de derechos de las personas y la adopción de algunas políticas sectoriales con orientación alimentario-nutricional. Y la sugerencia de la FAO, para implementar un Plan de acción Municipal orientado a mejorar y fortalecer la seguridad alimentaria familiar en su espacio territorial, pasa por las siguientes seis áreas:

1. El acceso económico a los alimentos.

Que sobre todo donde hay mayor problema de seguridad alimentaria, es donde existen campesinos con poca tierra o sin ella, de hogares encabezados por mujeres, de la población urbana pobre y de los desempleados. Entre las estrategias globales adoptadas para elevar los ingresos de los grupos vulnerables que viven de la agricultura, destacan los siguientes:

- Facilitar la incorporación de nuevas tecnologías en las pequeñas explotaciones agrícolas con potencial para mejorar su productividad.
- Desarrollar al máximo las técnicas basadas en la utilización intensiva de mano de obra.
- Fomentar el desarrollo de la agroindustria, apoyando la construcción de instalaciones de elaboración y conservación de productos agrícolas en las zonas de producción.
- Crear empleos fuera de temporada para los trabajadores agrícolas.
- Mejorar la comercialización de pequeños productores.
- Mejorar la educación y capacitación de la población pobre.

El apoyo financiero y crediticio: FAO sostiene que la falta de crédito se agudiza cuando existe algún tipo de discriminación ya sea en contra de las comunidades de los pueblos originarios y grupos de mujeres que se encuentran realizando o están a cargo de faenas agrícolas. También tienen poco acceso a los préstamos y créditos los agricultores que no tienen capacidad adquisitiva o sus tierras tienen baja productividad., por lo que sostiene que debe existir:

Agilización de los permisos municipales: Los Municipios pueden contribuir al logro de condiciones adecuadas para la seguridad alimentaria, mediante la autorización de permisos para la instalación de pequeños centros comerciales, y

otras microempresas generadoras de empleo o ingreso simplificando los trámites para la obtención de ellos.

La capacitación laboral: También la FAO recomienda que el Municipio debe asumir un rol más activo en la promoción de estos programas de capacitación, estimulando la utilización de métodos participativos, como por ejemplo “aprender haciendo, etc.

2. Disponibilidad de los Alimentos

El Fomento de cultivos alimentarios tradicionales: Promover la producción y consumo de alimentos tradicionales, especialmente los de alto valor nutricional y con una mayor demanda potencial en el mercado, puede resultar particularmente beneficioso no sólo para quienes habitan en la zona de producción, sino también para la población en general, tanto rural como urbana.

Incorporación de las innovaciones tecnológicas: La incorporación de nuevas tecnologías puede contribuir a incrementar la productividad de la tierra y el valor nutricional de los alimentos producidos. Y el abastecimiento de alimentos y los ingresos de los productores pueden aumentar cuando se introducen nuevos sistemas de producción, almacenamiento, elaboración, comercialización y distribución, más eficaces en función de los costos, dando así cabida a cultivos alimentarios y comerciales, ganado menor y mayor, agroindustrias y apicultura en pequeña escala.

3. Programas de ayuda alimentaria: Dice la FAO, que en América Latina, existe una variedad de programas de ayuda alimentaria, que si se conciben, se orientan y se ejecutan bien, pueden incrementar la disponibilidad de alimentos de alto valor nutricional en las familias vulnerables y constituir una forma de asistencia económica y de desarrollo, particularmente en situaciones de emergencia en la que hay escasez de alimentos. En algunos municipios la ayuda alimentaria se canaliza a través de pagos por servicios o trabajos realizados a la comunidad, con el fin de estimular la participación y el desarrollo local, contribuyendo al mismo tiempo a dignificar la asistencia alimentaria.

Uno de los aspectos positivos que podría derivarse de esta ayuda alimentaria es que algunos países lo han ligado a programas de control de salud y sistemas de

vigilancia nutricional, especialmente de niños y embarazadas contribuyendo a la reducción de las tasas de mortalidad infantil y desnutrición.

El efecto negativo se produce cuando los programas de asistencia alimentaria, inciden sobre la producción local de alimentos y los hábitos alimentarios de la población beneficiaria, especialmente en las zonas rurales aisladas y con sistemas agrícolas de subsistencia.

3. Acceso Físico

Sistemas de comercialización y distribución: En las áreas rurales, el acceso regular a los mercados resulta difícil, debido a que la producción está alejada de los centros de consumo, los caminos principales y los medios de transporte. Todos los agricultores, pescadores, artesanos y empleados rurales deberían tener acceso fácil a los mercados, sin excesivo gasto de tiempo o dinero para comprar y vender a precios razonables.

Racionalización de la ubicación de los lugares de venta de alimentos: el Municipio sostiene la FAO, tiene la oportunidad de asegurar el acceso a los alimentos de los distintos sectores de la población, definiendo la ubicación de mercados centrales, mayoristas y minoristas, ferias de alimentos (mercados itinerantes de alimentos) y mercados directos del productor al consumidor, mediante el otorgamiento de permisos municipales. Para cumplir eficientemente con este cometido, en lo que dice especialmente relación con los puestos móviles de venta de alimentos, el Municipio debe tener un control actualizado sobre los días de funcionamiento, las cantidades y variedades de alimentos que se ofrecen al consumidor.

4. Inocuidad de los alimentos

Control sanitario de los alimentos: El Municipio ejerce las funciones de fiscalización a través de sus instancias específicas de control alimentario. El comercio callejero de alimentos, actividad económica que involucra a grandes grupos de población de bajos ingresos en Latinoamérica, debe ser objeto de atención especial en lo que respecta a control sanitario.

Medidas de protección del medio ambiente: La FAO recomienda que las municipalidades deben promover el uso de prácticas agrícolas que eviten la

degradación del medio ambiente. Actualmente algunas políticas favorecen prácticas de aprovechamiento de la tierra que no son sostenibles a largo plazo y en consecuencia se deforestan zonas y se degradan suelos, lo que repercute en la fragilidad de los ecosistemas y disminución de la productividad de los suelos y la producción de los alimentos. En otros casos, tal degradación es el resultado de prácticas agrícolas inadecuadas, producto de la pobreza.

La falta de control sobre el uso indiscriminado de los plaguicidas en la agricultura y sobre la eliminación de residuos industriales, algunos de los cuales tienen efectos residuales duraderos, contribuye considerablemente a la contaminación de los suelos, de los alimentos y de las aguas superficiales y subterráneas. Por lo tanto, La FAO sugiere que las políticas nacionales deben estimular una distribución más equitativa de los recursos, la aplicación generalizada de prácticas más sostenibles de aprovechamiento de la tierra y el control en el uso de las sustancias químicas. El Municipio tiene el acceso a la información y debe contribuir al control del cumplimiento de estas políticas en el nivel local. Los mejores recursos humanos para realizar esta tarea, son los agentes de extensión, sean estos de gobierno, ONG o sector privado.

6. Educación nutricional y alimentaria

FAO reconoce que en regiones de América Latina y Centroamérica, existen amplios sectores pobres con educación insuficiente y de calidad inadecuada, agudizada en los sectores indígenas por problemas idiomáticos y culturales. La falta de educación afecta principalmente a la mujer. En estos países existe una gran variedad natural de hortalizas y frutas, sin embargo prácticas alimentarias inapropiadas de origen cultural limitan el consumo de estos alimentos ricos en nutrientes esenciales. En estos casos es necesario buscar estrategias educativas que permitan la modificación de estos hábitos en el mediano y largo plazo. Por ejemplo se podrían incorporar estos alimentos en los programas de alimentación preescolar y escolar y realizar campañas para estimular su consumo.

Finalmente la FAO, señala que el deterioro del estado nutricional, refleja la falta de educación alimentaria y nutricional de nuestras poblaciones, Dice además que refleja la falta de conciencia de los niveles de decisión sobre la importancia de prevenir estos problemas de graves consecuencias para el desarrollo socio económico de los países. Este organismo internacional se afirma en la Conferencia Internacional de Nutrición, realizada en Roma el año 1992, que

enfaticó este aspecto, enviando mensajes a los gobiernos, para que estimulen y apoyen el desarrollo de acciones de comunicación y educación para que promuevan estilos de vida saludables y contribuyan a prevenir todas las deficiencias nutricionales como las enfermedades crónicas no transmisibles relacionadas con la dieta, cuya prevalencia es creciente en la región.⁷²

8.2. Soberanía Alimentaria

El concepto de “Soberanía Alimentaria”, fue desarrollado por **Vía Campesina**, y llevado a debate público con ocasión de la **“Cumbre Mundial de la Alimentación”** realizado el año 1996, con la intención de ofrecer una alternativa a las políticas neoliberales y sobre todo establecer la diferencia de contenidos que encierra el concepto creado por la FAO. Desde entonces ese concepto se ha convertido en un tema mayor del debate agrario internacional, inclusive en el seno de las Naciones Unidas y fue el tema principal del Foro de Organizaciones no gubernamentales, ONG, paralelo a la Cumbre Mundial de la Alimentación de la Organización para la Agricultura y la Alimentación, FAO, realizado en junio del año 2002.

Vía Campesina, el movimiento internacional que coordina organizaciones campesinas de Asia, Africa, América y Europa, define el tema de soberanía alimentaria como: *El derecho de cada pueblo a definir sus propias políticas agropecuarias y en materia de alimentación a proteger y reglamentar la producción agropecuaria nacional y el mercado doméstico, a fin de alcanzar metas de desarrollo sustentable, a decidir en que medida quieren ser autosuficientes, a impedir que sus mercados se vean inundados por productos ex sedentarios de otros países que los vuelcan al mercado internacional mediante la práctica del “Dumping”*.⁷³

La soberanía alimentaria no niega el comercio internacional, sino que defiende la opción de formular aquellas políticas y prácticas comerciales que mejor sirvan a los derechos de la población a disponer de métodos y productos alimentarios inocuos, nutritivos y ecológicamente sustentables. Considera además que el acceso a los mercados internacionales, no es una solución para los campesinos, cuyo problema es principalmente la falta de acceso a sus propios mercados

⁷² Guía para la Gestión Municipal de programas de Seguridad Alimentaria y Nutrición, FAO, Cecilio Morón, editor. Santiago de Chile, año 2001.

⁷³ Declaración de Soberanía Alimentaria de los Pueblos de Vía Campesina, año 2001.

locales invadidos de productos importados a bajos precios. Además las potencias abusan de ayudas públicas alimentarias para reducir sus precios en los mercados internos y para practicar el dumping con sus excedentes en los mercados internacionales destruyendo la agricultura campesina tanto en el norte como en el sur.

Vía Campesina, sostiene bajo este concepto que soberanía alimentaria, para la alimentación de un pueblo es un tema de seguridad nacional, de soberanía nacional, porque si para alimentar a su población una nación debe depender de los caprichos del mercado internacional o de la voluntad de una potencia, que utiliza los alimentos como instrumentos de presión internacional, o de factores como altos costos de transporte de larga distancia, o imprevistos naturales, ese país no está seguro, ya sea con respecto a la seguridad nacional o a la seguridad alimentaria.

Vía Campesina, nos dice que soberanía alimentaria, va más allá del concepto de seguridad alimentaria, el que ha sido despojado de su verdadero significado, por la manipulación de que ha sido objeto. Peter Rosett, dice que *“seguridad alimentaria, significa que cada niño, cada mujer y cada hombre deben tener la certeza de contar con el alimento suficiente cada día, pero el concepto no dice nada con respecto a la procedencia del alimento, o la forma en que se produce. Y de ese modo se puede argumentar que la importación de alimentos baratos desde Estados Unidos, es una excelente manera que tienen los países pobres de lograr seguridad alimentaria. Pero la importación masiva de alimentos subsidiados baratos socava a los agricultores locales, obligándolos a abandonar sus tierras. Así engrosan las cifras de hambrientos, ya que su seguridad alimentaria se pone en manos del mercado cuando migran a barrios urbanos pobres, en donde no pueden hallar un empleo asalariado que les permita vivir bien. Termina diciendo que para lograr una seguridad alimentaria genuina, los pueblos de las áreas rurales deben tener acceso a tierra productiva, y a recibir precios justos por sus cosechas que les permitan gozar de una vida digna”*.⁷⁴

Soberanía Alimentaria, involucra los siguientes aspectos:

- Priorizar la producción agrícola local para alimentar a la población, el acceso de los campesinos y campesinas a la tierra, al agua, a las semillas y al crédito. De allí la necesidad de implementar procesos de Reformas

⁷⁴ Peter Rosett, artículo en Boletín ALAI, América Latina en Movimiento. Soberanía Alimentaria, reclamo mundial del movimiento campesino. Año 2003.

Agrarias, de mantener una oposición a los organismos genéticamente modificados, (OGM), para garantizar el libre acceso a las semillas y de mantener el agua en su calidad de bien público, y repartirla de una manera equitativa y sostenible.

- El derecho de los campesinos y campesinas a producir alimentos y el derecho de los consumidores de poder decidir , lo que quieren consumir y cómo y quien se los produce.
- El derecho de los países a protegerse de las importaciones agrícolas y alimentarias demasiado baratas (dumping).
- Precios agrícolas ligados a los costos de producción, esto será posible siempre que los países o las uniones de países tengan el derecho a gravar con impuestos las importaciones demasiado baratas, que se comprometan a favor de una producción campesina sostenible y que controlen la producción en el mercado interno para evitar excedentes estructurales.
- La participación de los agricultores y de los ciudadanos en la definición de una política agraria.
- El reconocimiento de los derechos de los campesinos y campesinas que desempeñan un papel esencial en la producción agrícola y en la alimentación de los pueblos.

Vía Campesina, considera que las políticas neoliberales destruyen la soberanía alimentaria, ya que estas priorizan el comercio internacional, antes que la alimentación de los pueblos, y que no han contribuido en absoluto a la erradicación del hambre en el mundo. Por el contrario, han incrementado la dependencia de los pueblos de las importaciones agrícolas y han reforzado la industrialización de la agricultura, desplazando a millones de campesinos y campesinas a abandonar sus prácticas agrícolas tradicionales, obligando al éxodo rural y la emigración, poniendo así en peligro el patrimonio genético, cultural y medioambiental del planeta, así como la salud de su población.

Para los que se adhieren al tema de soberanía alimentaria, existe consenso en que las instituciones internacionales como el Fondo Monetario Internacional, FMI, el Banco Mundial y la organización Mundial del Comercio, OMC, han aplicado estas políticas dictadas por los intereses de las empresas transnacionales y de las grandes potencias. Los acuerdos internacionales como los de la OMC y otros regionales como el “Acuerdo de Libre Comercio de las Américas, ALCA, o bilaterales de libre intercambio de

productos agrícola, permiten a esa empresas controlar el mercado globalizado de la alimentación. Como asimismo las organizaciones campesinas afiliadas a Vía Campesina, consideran que la OMC, es una institución totalmente inadecuada para tratar los temas relativos a la alimentación y a la agricultura, por lo que han exigido que esos temas salgan de su órbita de negociación.

Finalmente, existiendo consenso entre los dos conceptos en lo que se refiere a la necesidad de terminar con el problema del hambre en el mundo, las diferencias son claramente visibles en la forma de cómo y bajo qué mecanismos se puede eliminar el hambre en el mundo, y ayudar a que los propios pueblos establezcan un plan determinado para desarrollar una política alimentaria coherente con su biodiversidad, su cultura y su gente. Queda claro eso si, que el concepto de seguridad alimentaria fue elaborado desde las oficinas de instituciones que elaboran políticas económicas, sin considerar la opinión de los propios afectados y el concepto de soberanía alimentaria fue creado y alimentado por los propios afectados, quienes con el correr de los años han ido elaborando una teoría cada vez más sólida de acuerdo a la situación que les afecta desde su propia interpretación de la realidad.



Peter Rosett, compara el concepto de seguridad alimentaria acuñado por la FAO, y aplicado por el modelo económico dominante y el concepto de soberanía alimentaria establecido por Vía Campesina para establecer la diferencia.

Tema	Seguridad Alimentaria	Soberanía Alimentaria
Comercio	Libre comercio para todos	Alimentos y agricultura fuera De los acuerdos comerciales
Prioridad productiva	Agro exportaciones	Alimentos para mercados locales.
Precios de los cultivos	Lo que el mercado dicte.	Precios justos que cubren los costos de producción y Permiten a los agricultores Una vida digna.
Acceso a los mercados	Acceso a los mercados Externos.	Acceso a los mercados Locales y fin del desplazamiento de los agricultores de sus propios mercados, Debido a la agroindustria.
Subsidios	Mientras se trata de Prohibirlos en el tercer Mundo, muchos subsidios Están permitidos en los EE.UU. y Europa, pero se Pagan sólo a los agricultores más grandes.	Los subsidios que no perjudican a otros países (vía Dumping) son aceptables. Por ejemplo garantizar que Los subsidios sean sólo para Agricultores familiares, para La comercialización directa, el apoyo de los precios y/o ingresos, la conservación del Suelo, la conversión a una Agricultura sostenible, la Investigación, etc.
Alimentos	Principalmente una Mercancía. En la práctica Esto significa alimentos Procesados,	Un derecho humano. Específicamente deben ser saludables, nutritivos, Asequibles, culturalmente

	contaminados con mucha grasa, azúcar, jarabes alta fructosa de maíz y con gran cantidad de residuos Tóxicos.	apropiados y producidos Localmente.
Producción	Una opción para los más Eficientes.	Un derecho para los pueblos Rurales.
Hambre	Debido a la baja productividad y la baja educación.	Un problema de acceso y Distribución, debido a la pobreza y desigualdad.
Seguridad Alimentaria	Se logra importando alimentos desde donde son más baratos.	Es mayor cuando la producción de alimentos está en manos de los agricultores mismos y cuando los alimentos se Producen localmente.
Control sobre los recursos productivos (tierra, Agua, bosques).	Privatizado	Local, controlado por la comunidad y sus diversas instancias públicas.
Acceso a la tierra	A través de los mercados	A través de un proceso de Reforma Agraria genuina, sin acceso a la tierra, lo demás carece de sentido.
Semillas	Una mercancía patentable	Una herencia común de los pueblos, al servicio de la Humanidad.
Crédito e inversiones rurales	Manejado por el sector privado.	Por el sector público, Dirigido a la agricultura familiar campesina.
Dumping	No es un problema	Debe prohibirse.
Monopolio	No es un problema	La raíz de la mayor parte de Los problemas; los monopolios deben ser prohibidos.
Sobre-producción	No hay tal cosa, por definición.	Conduce a una baja de los precios y lleva a los

		Agricultores hacia la pobreza
Organismos Genéticamente Modificados OGMs	La tendencia del futuro.	Peligrosos para la salud y el Medio ambiente, una tecnología innecesaria.
Tecnología agropecuaria	Industrial, con Monocultivos requiere de Muchos agrotóxicos, usa OGMs.	Métodos agro ecológicos y Sustentables, no usa Organismos genéticamente Modificados.
Agricultores	El pequeño agricultor y/o Agricultor ineficiente debe Desaparecer.	Guardianes de la bio-Diversidad y los recursos Naturales y productivos. Trasmisores de sabiduría y Conocimiento campesino. Sostenedores del mercado Interno y la base para un Desarrollo incluyente.
Consumidores urbanos	Trabajadores a los que se somete a la precariedad Y flexibilidad en el empleo Para pagar tan poco como Se pueda.	Deben recibir salarios justos Y dignos.
Otro mundo	No es posible.	Posible y demostrable.

Frente a todos estos argumentos, la variable soberanía alimentaria, que tomo para el marco teórico de la tesis se sustenta en que en primer lugar este es un derecho fundamental de los pueblos. Es decir es algo que no se puede quitar, que nos pertenece por el sólo hecho de ser personas, y como tal es un derecho consagrado en la Carta Universal de los Derechos Humanos, aprobada y proclamada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 10 de diciembre del año 1948.

Para ejercer este derecho y tomando en consideración que el hambre y la pobreza son susceptibles de reducir a través de la soberanía alimentaria se debe establecer un programa de desarrollo sustentable, que considere los sistemas de

producción agrícolas locales, nacionales y regionales, definiendo claramente y de que manera pueden producir sus alimentos en forma sustentable. Eso les permitirá generar divisas, mayores empleos, comunidades rurales más activas y dinámicas con un mayor grado de participación de la sociedad civil y en un medio ambiente equilibrado y con diversificación de los recursos naturales.

La Soberanía Alimentaria debe cimentarse en sistemas agroalimentarios sustentables y locales, basados en un sistema de producción diverso, donde la producción, el procesamiento y la comercialización de los alimentos y otros productos agropecuarios ocurren dentro de las posibilidades dentro de la misma comunidad o en áreas geográficas cercanas que no signifiquen grandes costos en traslado y conservación de ellos.

En nuestro país, la soberanía alimentaria no significa decir que no a los acuerdos comerciales entre naciones. Ya que está claro que la alimentación debe ser nutritiva y variada y que no todos los productos que necesitamos para satisfacer nuestras necesidades alimentarias pueden ser producidos en nuestro territorio, por lo tanto para tener soberanía alimentaria no necesitamos excluirnos de los comercios internacionales. Pero si debemos mantener los valores que sustentan un comercio justo y equitativo para los pueblos y los productores que sustentan esa política alimentaria. Así las cosas, el comercio internacional bajo este concepto debe ser valorado como una forma de intercambio mutuo entre países hermanos, teniendo la seguridad que accedemos y consumimos alimentos naturales, sanos y nutritivos sin peligro de atentar a la soberanía alimentaria y política de sus pueblos.

El comercio de productos agropecuarios a nivel local, nacional y regional debe contemplar los siguientes principios de sustentabilidad:

- Políticas internas que den prioridad a las prácticas agropecuarias sustentables y diversificadas.
- Producción de alimentos económicamente asequibles, saludables y nutritivos para toda la población sin ningún tipo de discriminación.
- Los productores locales deben recibir un salario justo por su trabajo y sus productos.
- Cuando el comercio internacional es indispensable este debe dar prioridad a los alimentos producidos en forma sustentable y que respeten las normas y valores que inspiran la seguridad y soberanía alimentaria.

- Para reducir las distancias geográficas y los costos de transporte, y como consecuencia reduciendo la contaminación; el comercio debe privilegiar el principio de lo más cercano. Es decir optar primeramente por la satisfacción de las necesidades alimentarias de la población con productos de origen tan próximos como sea posible.

8.3. La variable Género

La Organización Internacional del Trabajo OIT, nos dice que “El análisis de género constituye el primer paso en un proceso de planificación, porque las actitudes, prejuicios y supuestos acerca de los roles que desempeñan las mujeres son verdaderos obstáculos que impiden la igualdad entre hombres y mujeres. Estos obstáculos son causados por la escasez de estadísticas desagregadas por sexo y por la ignorancia acerca de los roles que desempeñan las mujeres de su trabajo y de su aporte al desarrollo, que es difícil de evaluar y de medir”.

El análisis de género, nos plantea Patricia Bifani, *es una metodología que documenta los roles que hombres y mujeres desempeñan en la sociedad y en un contexto dado. Así como las estructuras y procesos que sustentan esa división de roles y entramado de relaciones sociales entre ambos. Y señala que: una de las contribuciones del análisis de género es proveer información para la gestión de toma de decisiones y orientación para la acción acerca de los principales factores (sociales, económicos, legales, políticos, ambientales, demográficos, institucionales y culturales) que contribuyen a la falta de equidad entre hombres y mujeres, así como de la importancia relativa de estos factores es la creación y perpetuación de la desigualdad*”⁷⁵

Tomando el género como una categoría de análisis que tiene un carácter transversal y considerando que si hablamos de género estamos cuestionando el carácter fijo e inmutable de lo que hombres y mujeres son y de lo que unos u otros deben hacer en el hogar y en la sociedad en general, se está postulando que estas características y funciones son construcciones sociales y que por lo tanto pueden cambiarse. De allí entonces el potencial innovador que nos aporta el análisis de género, que desafía la asignación de roles y características fijas e inmutables que hasta hace poco se atribuían a hombres y mujeres en función de su sexo.

⁷⁵ Patricia Bifani, en Género y medio ambiente, Universidad de Guadalajara, año 2003. Pág.81.

La variable género es fundamental entonces para demostrar que en el tema de la agricultura familiar campesina, la tarea de cuidado, curación y conservación de las semillas la han realizado dentro de sus hogares las mujeres , y han sido ellas, las que han transmitido estos conocimientos y saberes de generación en generación.

A través de la historia han sido muchos los ejemplos que nos han dejado las mujeres de las distintas civilizaciones, razas y pueblos originarios del mundo acerca de la conservación e importancia que tenían las semillas para la alimentación y cultura de sus pueblos. En la prehistoria mientras los hombres de las cavernas cazaban, sus mujeres buscaban otras alternativas, recogiendo frutas, raíces, hojas y semillas. Así fueron ellas quienes inventaron la agricultura y aunque todos necesitamos alimentos actualmente no se da importancia a la agricultura familiar campesina, de la misma forma como no se da importancia a la mujer que la relaciona directamente con la sabia naturaleza. También es sabido como se ha producido sistemáticamente la marginación de la mujer en la sociedad a través de los tiempos y la invisibilización del género femenino en los análisis y cifras estadísticas que hablan de la participación en la producción y en el producto geográfico bruto PGB, de un país.

Por eso en esta propuesta de investigación las variables soberanía alimentaria, genero y cultura forman una trilogía, por decir lo menos interesante, en que la demostración empírica de esta unión, nos podrá hablar de que manera los hombres y mujeres participan de forma diferente en el proceso de producción agrícola en que el centro de atención es un producto alimenticio nativo: la papa de Chiloé.

El acto de cultivar la tierra está estrechamente ligado a la naturaleza y respecto a esta investigación puedo aseverar que las mujeres de las áreas rurales trabajan más que sus pares los hombres en las mismas comunidades agrícolas. Las faenas realizadas en su hogar y en el campo van desde cuidar y alimentar a las aves como gallinas, patos y gansos, cuidar las ovejas y cerdos, cocinar, lavar la ropa, amasar el pan, cuidar los hijos y mandarlos a la escuela, ayudar en la realización de las tareas, asistir a las reuniones de centros de padres, de las juntas de vecinos, hacer el aseo de la casa, acarrear el agua, limpiar el patio, cuidar el jardín, el invernadero y los árboles frutales.

Cuando la mujer por diversas circunstancias o por opción personal es la jefa del hogar, a esas faenas ya anteriormente descritas, se agregan entre las otras: cortar la leña, gestionar los préstamos para los abonos, fertilizantes y semillas en este caso de las papas, preparar los suelos, sembrar, aporcar y desmalezar la tierra, cosechar las papas y comercializarlas. También se debe agregar el lavado e hilado de lana de oveja, la confección de prendas en lana y artesanías en cestería, cerámica, madera, etc. confección de licores y mermeladas y si seguimos sumando, podemos agregar que muchas mujeres pertenecen a algún grupo social ya sea de carácter etario o por rubro de producción.

Frente a la situación agrícola vemos que la mujer en Chiloé esta de forma permanente asumiendo las llamadas “necesidades prácticas de género” ya que estas las perciben y las solucionan directamente las mujeres, por ejemplo los problemas sanitarios, de agua, de salud, de vivienda y de educación, aunque hombres y mujeres chilotes lo enfrentan juntos es la mujer la que lo percibe más directamente y la que trata rápidamente de solucionarlo acercándose por ejemplo al colegio, el consultorio o la municipalidad, en cambio el hombre sale a su trabajo fuera de la casa y espera que la mujer arregle los problemas que cree son tareas de la mujer. En este caso la satisfacción de estas necesidades son vistas como posibles de ser mejoradas a través de intervenciones de corto plazo.

Las llamadas necesidades estratégicas de género, surgen del análisis de la posición de “subordinación de la mujer”, con respecto al hombre en la sociedad. Y se mide entre otros indicadores por la desigual situación de salarios entre hombres y mujeres, por la discriminación laboral, por la situación de vulnerabilidad frente a la violencia doméstica, sexual y laboral, también frente a la pobreza, en el plano profesional y político, etc.

En general la mujer chilota dista mucho de superar las necesidades estratégicas de género, vive haciendo mil cosas, pero su posición de igualdad frente a su par, no existe. No es materia de este análisis, pero la situación de subordinación social está marcada y claramente diferenciada entre los hombres y mujeres que viven su situación en forma silenciosa, sufren de violencia doméstica y sexual, el maltrato y la discriminación se diferencia según el grado de educación que existe en los hogares, y para agravar esta situación las empresas que han llegado a instalarse, con manga ancha para los sectores empresariales y condiciones laborales precarias para los trabajadores, perpetúan esta

discriminación bajo un sistema laboral claramente estratificado para hombres y mujeres.

Superar este estado de subordinación significa un cambio de posición en el hogar, la comunidad o la sociedad respecto a la división sexual del trabajo, acceso y control de los recursos y al poder de decisión. Pero como las necesidades estratégicas son específicas de cada contexto y menos visibles que las necesidades prácticas, son las más complejas de superar en el corto y mediano plazo. Tenemos que en Chiloé, por ejemplo, las mujeres cada año y en aumento están saliendo desde sus hogares al mundo laboral asalariado, siendo ellas las más minuciosas y pacientes para el trabajo en serie, en las salmoneras, son las mayormente expuestas a las condiciones de frío extremo en su lugar de trabajo, y no por eso son las mejor pagadas y las mejor tratadas.

Vemos entonces que en la actualidad se produce una situación de “doble discriminación”, y se triplica la carga de explotación hacia las capacidades que desarrolla la mujer desde su espacio tradicional privado y su espacio recién asumido público. Ya que por un lado las mujeres cumplen con las condiciones concretas de lo que significa su experiencia vital y sus necesidades prácticas de género, pero a la vez se profundiza la situación de subordinación desde el espacio público y laboral. No ha habido entonces un programa coherente de políticas públicas que conduzcan a una intervención social y económica de mediano y largo plazo para provocar cambios de conductas, actitudes y comportamientos de todos los estamentos de la sociedad.

En el transcurso de esta investigación “La papa Nativa de Chiloé, un ejercicio práctico de Soberanía Alimentaria”, hemos visto, a través de las conversaciones con los distintos grupos y las entrevistas en profundidad, que las mujeres chilotas cumplen con los roles tradicionalmente asignados, pero además han asumido por opción personal y por un tema cultural y comercial las tareas de labranza propia de la producción de las papas. Esto como veremos fundamentado más adelante y según sus propios testimonios, porque los hombres no valoraban este producto, por considerarlo poco productivo y comercial. Pero han sido ellas las que le han dado un vuelco a la valorización cultural de las papas nativas al conservarlas aún con la oposición de los hombres, al otorgarle un valor agregado a la comercialización, difundiendo las cualidades de estos tubérculos y con la creación de diferentes recetas que han permitido rescatar la papa nativa de Chiloé del olvido en que se encontraba.

8.4. La variable Cultura

En el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española aparecen dos definiciones para explicar la cultura: la primera nos dice que *“Es el resultado o efecto de cultivar los conocimientos humanos y de afinar por medio del ejercicio las facultades intelectuales del hombre”* La otra nos habla de *“Conjuntos de modos de vida, costumbres y conocimientos y grados de desarrollo artístico, científico e industrial en una época o grupo social, etc.*

Creo que para esta investigación es más asertiva la segunda definición, pero como estamos pasando por una línea de tiempo que se le ha llamado globalización, y el tema de soberanía alimentaria se encuentra inserto en este fenómeno de la globalización vamos a tomar para el análisis la dualidad cultura y globalización. Han sido la mundialización de la economía, las nuevas tecnologías y el desarrollo de las comunicaciones los que han trastocado los patrones culturales tradicionales, las costumbres, la transmisión de valores y toda una amplitud de puertas que se abren o se cierran para la aplicación de una uniformidad mundial que se pretende imponer en el mundo actual.

La diversidad cultural está presente en todo el planeta, uno de los aspectos positivos de la globalización ha sido acercar esta diversidad cultural en el tiempo y en el espacio, hemos constatado a través de este acercamiento, que los seres humanos somos diferentes, no todos pensamos y actuamos igual, las personas somos seres humanos únicos e irrepetibles, por lo menos hasta donde nosotros y nosotras pongamos nuestro esfuerzo en que así sea, y por este mismo motivo cada uno es libre de realizar sus actos humanos en consecuencia y bajo el respeto de la libertad del otro/a, defender la diversidad de la cultura tiene hoy que ver con la equidad, los derechos humanos, la autonomía y el derecho a la educación, la salud, la alimentación y la recreación.

La cultura, está estrechamente ligada a la creatividad a la manifestación de las artes, a la destreza manual, al desarrollo de las ideas, también el desarrollo económico, pero la cultura nos remite siempre a un grupo de personas, a una manifestación de desarrollo colectivo, al derecho de un grupo de personas a elegir y desarrollar su modo de vida.

El Informe de la Comisión Mundial de Cultura y Desarrollo elaborado por la UNESCO, entregado el año 1999, acerca de la diversidad creativa sostiene lo siguiente: *“La libertad cultural es un derecho que en los tiempos de globalización se ve amenazada por desinterés o por exceso de superioridad de los intereses mercantiles”*

Finalmente la variable cultura para esta tesis es de fundamental importancia cuando tomamos la definición que nos entrega S. Zukin:⁷⁶

“La construcción de una ciudad depende de la manera en que las gentes combinan los factores económicos tradicionales que son la tierra, el trabajo y el capital, pero también de la forma en que manipulan los lenguajes simbólicos de la exclusión y los derechos. El aspecto de las ciudades y los sentimientos que inspiran, reflejan las decisiones tomadas sobre que y quien debe ser o no visible, sobre los conceptos de orden y desorden y sobre el uso del poder estético”

Esos factores económicos tradicionales y ese ambiente de precariedad e inestabilidad de sus ciclos climáticos provocados por las intermitentes lluvias y vientos será entonces lo que determina un patrón cultural en la isla de Chiloé. Esos vientos tormentosos y lluvias permanentes que envuelven a las comunidades, surca el rostro de los isleños, esa experiencia de vida es la que determina la sociabilidad de los ciudadanos chilotes, son diferentes sus creencias, su hábitos de vida, sus costumbres culinarias y su forma de enfrentar la vida y el trabajo. Hay también una especie de paciencia, de asumir el destino con paso lento y tranquilo, sin alzar la voz, con humildad y rebeldía aplacada, será el aislamiento tal vez, serán las nubes y ventiscas que asolan constantemente sus territorios, serán sus canales que rodean sus hogares, o esos bosques que llaman a la creatividad de seres mitológicos, para explicar de esa manera situaciones inexplicables, de promiscuidad, o nacimientos mal habidos al interior de las familias campesinas. Tal vez todo de eso y mucho de su naturaleza de habitantes marinos que traen desde sus ancestros.

Con esta fragmentada y extrema geografía, es imposible no observar la magia de su naturaleza exuberante y verde que nos lleva inevitablemente al recuerdo de gnomos, brujas y duendes. Pero que aquí con singular idiosincrasia, picardía y destreza creativa nos ubica entre caleuches, pincoyas y traucos que iluminan la fantasía de los hombres y mujeres chilotes que viven la vida sin grandes

⁷⁶ Informe de la Comisión Mundial Cultura y Desarrollo, UNESCO, año 1999.

sobresaltos económicos, pues pacientemente han sabido utilizar la riqueza que les ofrece la diversidad geográfica con la que cuentan: tierra, vientos, agua, sol y mar para alimentar en sus prados, el ganado ovino y vacuno, fabricar sus viviendas con la madera que le otorgan los árboles milenarios y producir sus ricas papas en terreno fértil regado por las lluvias intermitentes que durante todo el año como brisa marina, como finas agujas a veces, también en días y noches de tormenta junto a los vientos travesías, o como filamentos gruesos y cortantes que parecen taladrar la tierra.

Lo cierto es que cuando se permanece en esta tierra peninsular y recorren sus caminos, no se puede evitar sentir esa sensación de soledad y nostalgia, de caer en la cuenta que cuando mis botas se hundían en el barro era sumergirme en la tierra misma de los antepasados que sufrieron discriminación, persecución y exterminio de sus pueblos originarios y los habitantes antiguos, entonces ¿porqué extrañarse de la desconfianza de los habitantes de estas islas, porque esforzarme para que ellos me acepten como una de ellas, si yo desde fuera con mis conocimientos y mi educación urbana sigo siendo una chilena. Y no chilota como me aclaró certeramente una vez una de sus mujeres.

8.4.1. La leyenda sobre el origen de Chiloé: Ten Ten Vilu y Cai Cai Vilu

La leyenda cuenta que “hace milenios atrás Chiloé era parte de un solo cuerpo terrestre unido al continente. Un día apareció el espíritu de las aguas, en forma de culebra: Cai-Cai Vilu. Este ordeno el ascenso de las aguas ocasionando con ello la inundación de las tierras bajas, valles y cerros, sepultando con ello a sus habitantes. Cuando las aguas cubrían gran parte de la tierra, se presentó el espíritu protector, Ten Ten Vilu, en forma de culebra, originando con ello el inicio de una gran batalla.

La lucha entre estas dos fuerzas, fue fuerte y penosa. Mientras una elevaba el nivel de las aguas, la otra elevaba el nivel de las tierras, tratando ambas de proteger todo lo existente en sus respectivos dominios.

Después de largos años de batalla, en la cual ninguna demostraba clara supremacía, la culebra Ten Ten logró vencer a su enemiga, pero no totalmente, ya que los campos de

*batalla, no regresaron a sus límites primitivos, conformando así los antiguos y fructíferos valles transformados en golfos y los cerros y cordilleras en diversas islas.*⁷⁷

8.4.2. La leyenda sobre el origen de la papa:

Un Cacique de la Isla de Chiloé, quería hacer el amor como los dioses. Cuando las parejas de dioses se abrazaban, temblaba la tierra y se desataban los maremotos. Eso se sabía, pero nadie los había visto. Dispuesto a sorprenderlos, el cacique nadó hasta la isla próxima. Solamente alcanzo a ver un lagarto gigante, con la boca bien abierta y llena de espuma y una lengua desmesurada que desprendía fuego por la punta.

*Los dioses hundieron al indiscreto bajo tierra y lo condenaron a ser comido por los demás. En castigo a su curiosidad cubrieron el cuerpo de ojos ciegos.*⁷⁸

El alma campesina, heredera de los antiguos ancestros mapuche-veliche, ha creado con su ingenio y quizás para defender su sabiduría respecto al conocimiento de la cura, cuidado y conservación de las semillas, una historia mítica que le ha acompañado durante toda su vida y que se ha transmitido de generación en generación. Así tenemos estas historias que rodean la práctica alimentaria de la papa, especialmente en torno a las labores necesarias para su cultivo, la siembra, la aporca, la cosecha, etc.

8.4.3. Las Creencias y narraciones mitológicas que rodean la historia de las papas nativas.

1. Existe un gusanillo de color plumizo que vive en los tallos (caulles) de las papas y que recibe el nombre de “coñipoñi”. Su nombre encierra la idea de “parto y parido” (coñi) y papa (poñi).

Se le considera una niñera ideal, las madres que están criando se alegran mucho cuando tienen la suerte de encontrar una “coñipoñi”. La colocan bajo la almohada y su presencia provoca la quietud de los lactantes. Junto a ella no hay guaguas (bebés) lloronas ni molestosas. Para alimentarla sólo necesitan que le den unas cuantas gotas de leche sacada de los pechos de la madre de la guagua.

⁷⁷ Chiloé, su historia y mitología, ediciones Victor Naguil, Ancud.,Chiloé.

⁷⁸ Eduardo Galeano, Memorias III, (basado en la obra de Oreste Plath, de su libro Geografías).

2. Otro personaje mítico es el “LLuhay”, reptil de plata y de extraordinaria belleza. Se caracteriza por tener dos colmillos y alimentarse de las flores de los papales. Su vida es eterna.

Este reptil de más o menos un metro de longitud es heredado de generación en generación y envidiado en el mundo campesino. Su posesión permite a los dueños aumentar ostensiblemente su fortuna. Durante el día duerme y en la noche sale a recorrer las siembras de papa de los campesinos vecinos, cortando los caulles (tallos), disminuyendo la producción de los papales. De esta manera, mientras los papales de los vecinos producen poco, los de su amo rinden en gran cantidad.

3. Las piedras “cupucas o capucas”, hasta hace algunas décadas se utilizaban para la fertilización de las semillas de papa. Una de las piedras era de forma alargada, o sea era la piedra macho y la otra de forma redonda era la piedra hembra.

Estas piedras cupucas se frotaban sobre las semillas de papas para que tuviera mayor fertilidad. Después del frotamiento se las guardaba con mucho respeto y cuidado para sacarlas otra vez cuando el papal comienza a fructificar, entonces se les ofrecían flores de papa en holocausto, que se quemaban antes de la salida del sol.

4. Cuentan que cuando un vecino quiere hacer un mal a otro vecino, trae tierra del cementerio y la esparce en la noche, por las cuatro esquinas del sembrado, de este modo la siembra queda maleada y da muy poca producción. También describe que tirando huevos güeros a un papal, se logra que las papas de esa siembra salgan ciegas y den muy poca producción.

5. Sacando papas de un papal y enterrándolas en el cementerio se logra que ese papal no prospere.

6. Para protegerse de las malas intenciones de personas envidiosas. Una de ellas es proteger las semillas de todo mal, golpeándolas con pichanas (ramitas secas) de un arbusto de la buena suerte llamado Huelcún. Así se espanta el mal y la siembra no se malea (daña).

7. Otra forma de protección para una buena producción de papas es ir a la playa y traer un poco de agua salada, de la parte donde se forma la espuma. A esta agua se le agregan un poco de caracoles de mar, pequeños, como los mellonges y los deguenes. A esta agua, se le agrega una cabeza de ajo de cinco dientes machacados. Con esta pócima se rocían las

semillas de papas con una pichana de huelcún, mientras se les dice cariñosamente tienen que ser buenas y darnos hartas papitas.

8. Para confundir a los brujos que abundan en Chiloé, al momento de iniciar la siembra, se deben intercambiar de lugar los primeros cinco tubérculos que se siembran en el papal. La primera papa pasa al quinto lugar y la quinta al primero, y así sucesivamente hasta que las cinco papas han cambiado de posición.

8.4.4. Los ritos de siembra narrados a través de la cultura popular chilota:

La siembra de papas se realiza en luna menguante:

La cultura agrícola de los hombres y mujeres campesinos chilotes, está basada en costumbres ancestrales que se rigen por los ciclos de la naturaleza, y la posición de los astros, así tenemos que el respeto de los ciclos lunares para la plantación de semillas es muy importante. Así todas las especies que fructifican bajo la tierra, como lo es la papa, se siembran en menguante.

Las mujeres entrevistadas y las conversaciones libres que tuve la oportunidad de realizar con muchas otras mujeres en diversas oportunidades y reuniones, coincidieron en señalar que la selección de semillas y la siembra de las papas esta regida por la luna, de esta manera se obtienen plantas más vigorosas y de más altos rendimiento. *“Si se siembran papas en creciente, las papas se degeneran, dando papas con cachos, papas largas y con tendencia a ponerse verdes y de mal gusto”*⁷⁹

El respeto por los ciclos de la luna, es el que se encuentra más generalizado por la cultura campesina chilota, es así que todas sus actividades silvo-agropecuarias se realizan en relación con los ciclos lunares, por ejemplo las castraciones de animales se hacen en menguante, para que las heridas cicatricen mejor y más rápido. En la actividad forestal los árboles deben cortarse en menguante, si se hace en creciente la madera es más propensa a partir y torcer.

Otra historia que habla de los ritos de la siembra de la papa en las comunidades huilliches, aconseja lo siguiente:

⁷⁹ Bernardo Quintana, El Libro de la Mitología, Historias, Leyendas y Creencias Mágicas. Obtenidas de la tradición oral. Edit. Ateli, Chiloé, año 1997.

Se debe extraer durante la bajamar (marea baja), varias papas que en la playa crecen con aspectos de piedras y se queman en una fogata de leña de canelo, para esparcir las cenizas sobre las semillas de papas. Al día siguiente se entierran cuatro papas, una en cada esquina del sitio destinado a sembrar y se riegan con un líquido preparado especialmente y que tiene como base el “picochihuín”, en seguida se rodea el predio dando pequeños saltos, que simulan un baile, al mismo tiempo que se entona una canción de siembra (un purum-prun), después se disemina sobre el terreno polvos de “quépuca”.

Llegada a su término esta ceremonia, los interesados proceden a sembrar las papas, untándolas con una pasta, preparada por el machi, en la forma siguiente: se vacía el contenido de varios erizos de mar, en un domajo (recipiente) y se mezclan con el polvo de sus conchas calcinadas, hasta obtener la consistencia de una masa viscosa. La machi finalmente aconseja que durante el período de siembra, no debe acercarse ninguna persona que vista de luto o que venga del cementerio o de algún velorio.

Cuando la siembra ya está crecida, la machi procede nuevamente a protegerla de los embrujos, regando cada una de las cuatro matas sembradas en las esquinas, con el mencionado líquido de poder mágico. En seguida revisa todo el sembrado por si encuentra carne de difunto o piedras sepultadas en el lugar de las semillas, con que los mal intencionados intentan dañar las siembras. Si existen estos elementos, los lleva presurosos al cementerio en donde les da sepultura.⁸⁰

8.4.5. Consejos prácticos que rodean la cultura alimentaria de la papa.

La papa es el alimento base y esencial para el mantenimiento de la vida en estas alejadas islas del sur de Chile, todas las familias rurales y comunidades huilliches, en sus predios grandes o pequeños tienen un papal, es el sustento elemental para todos sus integrantes, niños/ y adultos/as, puede variar la cantidad del sembrado, pero todas las familias durante años conservan semillas nativas y certificadas, porque como después hemos podido comprobar con las entrevistas a personas especializadas en el tema, la semilla de papa si está bien cuidada puede permanecer durante años y convivir ambas sin grandes problemas, no es de extrañar entonces, que en torno a su cultivo y gran variedad de usos culinarios se desarrollaron ancestrales prácticas sociales y

⁸⁰ Bernardo Quintana, El libro de la mitología, historias, leyendas y creencias mágicas.

culturales, también creencias y leyendas mitológicas, muchas de las cuales aún hoy tienen vigencia.

- *Al empezar a sembrar hay que tirar la primera papa por la espalda para que se produzca una buena cosecha y sean grandes.*
- *Antiguamente los campesinos tenían la “piedra imán”, que les servía para que las semillas de las papas tuvieran mejor producción..*
- *No hay que tirar las raspaduras (cáscaras) de las papas a la corriente del mar, porque las próximas siembras se malearán (se perderán) (Chadmo).*
- *No hay que tomar huevos antes de sembrar papas, de lo contrario saldrán ciegas (híbridas) (Castro).*
- *No sirve contar las papas, porque siempre las tendrá contadas, nunca en abundancia (Chaulinec).*
- *No sirve levantarle tierra con travesía (viento) a las papas, porque se arruinan (Chulin).*
- *Si se cae una papa de las que se están poniendo a la olla, seguro que llegará visita (Quinchao).*
- *Cuando alguien quiere hacerle mal a su vecino/a le tira huevos hueros para que las papas salgan ciegas. (Apiao).*
- *Cuando chocan los gualatos en el papal, es porque hay mazmorra en la tarde (Nayahué).*
- *Cuando la luna está en cuarto creciente no se puede sembrar papas, porque salen cargadas de raíces (Apiao).*
- *Cuando los quiscales están con abundancia de chupones, va a haber abundancia de papas y trigo (San Juan).*
- *Cuando un perro come papas crudas, anuncia la pobreza.*

- *Cuando se ponen papas al fogón o al horno y las olvida, quiere decir que la familia la va a olvidar (Achao).*
- *El perro no debe pasar por el papal, porque sus patas se retratan en las papas nuevas (Calen).*
- *Las semillas se pasan por humo o se le hace una mezcla de ajos con sal, piedra y ceniza, para que el “mal cristiano”, no le haga daño (Achao).*
- *En la noche de San Juan, hay que tirar tres papas debajo de la cama, una pelada, una a medio pelar y otra con cáscara, dependiendo de la que se saque por la mañana, será la situación económica que le toque enfrentar.*
- *Cuando las gaviotas llegan al lugar de la siembra de papas, es señal segura de una cosecha abundante.*
- *No hay que aporcar las papas con travesía (viento), porque puede arruinarse la siembra.*
- *No hay que enterrar papas en el fogón, porque atrae pobreza.*
- *No se debe jugar en el lugar donde se va a sembrar papas, pues la siembra no tendrá buen rendimiento.*
- *Para que nunca falten papas en el hogar, no hay que contar las papas que se van a cocinar.*
- *Al sembrar la primera papa, hay que hacerlo en el nombre de Dios, para que haya buena cosecha Y Cuando se siembra durante la novena del tránsito no se producen las papas.*

8.4.6. Sobre las prácticas solidarias, la Fiesta Costumbrista y la cultura culinaria de Chiloé.

En la provincia de Chiloé existe una rica y variada cultura culinaria, todos los años durante los meses de enero y febrero todas las islas grandes y pequeñas por un fin de semana se visten de gala, para entregar en sus ferias toda la diversidad cultural que puede entregar el pueblo chilote. Así niños y niñas,

jóvenes, hombres y mujeres se preparan para esa fecha bailar sus valeses y cuecas chilotas y preparar entre las distintas instituciones que participan en el pueblo, ya sea Municipalidades, Clubes de Leones, Cuerpo de Bomberos, ONG, Talleres Productivos y Artesanales de Mujeres, grupos de productores, Grupos culturales, y folklóricos. Sus especialidades son los asados de cordero al palo, la chicha de manzana, la chochoca, los curantos y los variados platos preparados donde no escasea la papa.

Pero, esto de las ferias costumbristas es una práctica reciente que ahora tiene como objetivo atraer a los turistas y vender en esa fecha sus productos. Antes, ya sea por razones sociales, para celebrar por algún motivo familiar, o por razones de trabajo, existían las reuniones comunitarias que convocaban a parientes y vecinos. En estas reuniones generalmente de trabajo se compartía después de la jornada con alegría, bailes y comidas, algunas de ellas aún se conservan en Chiloé.

La Minga: demuestra como los pueblos de manera solidaria van construyendo sus redes de intercambio social, cultural y laboral. El aislamiento geográfico incide determinando formas de colaboración entre los hombres y mujeres en un contexto histórico dado. En la Minga, los hombres se ayudaban entre ellos en las faenas pesadas como destronque de árboles, deschampe, (o sacar la hierba mala) siembras de papas, aporcadura, etc.

El dueño de casa solicitaba la ayuda de varios vecinos, para realizar la faena en un día, de determinado trabajo. Los ayudantes eran pagados con abundante comida, que por lo general consistía en asado de cordero que era preparado por las mujeres de la casa, acompañado de mucho vino y chicha. Cuando el trabajo era pesado, como trasladar una casa, o una faena de destronque, además se invitaba a músicos, para amenizar una fiesta en agradecimiento a los vecinos mingueros.

La Minga se realizaba en distintos hogares, por lo que a veces el que ejercía de dueño de casa, otras veces ejercía de mingüero. Actualmente esta costumbre no se usa, pero en las zonas rurales, cuando las comunidades todavía practican costumbres de trabajo comunitario, aún es posible encontrar esta práctica de trabajo solidario, para otras faenas que requiere del esfuerzo mancomunado y que recibe también el nombre de minga.

El Medan: Se realiza hasta hoy bajo formas más modernas, por agrupaciones e instituciones que practican el voluntariado y la solidaridad, (Iglesia, grupos folklóricos, Cuerpo de Bomberos, Centros de Padres, etc.) Pero es una actividad costumbrista de Chiloé que consiste en proveerse de un tipo de producto o animal específico que falta en la casa, mediante la acción solidaria de los vecinos, familiares y amigos, quienes son recompensados con comida, vino, chicha y un baile en la noche en que se realiza el Medan .

Antiguamente, todas las personas que participaban en el Medan, eran previamente avisadas por el dueño de casa y nadie podía asistir a la fiesta sin llevar el producto o animal solicitado. Había medanes de ovejas, papas, trigo, aves, madera y/o cualquier otro producto que fuera de primera necesidad en la casa.

Esta costumbre además de formar parte de la tradición del pueblo, constituyó en la época una estrategia de sobre vivencia para abastecerse de ciertos bienes que era difícil de obtener o adquirir en cantidades, mediante el dinero. Los ancianos aseguran que es la forma más digna de sortear un mal año de cosecha o de reproducción de aves y animales.

El Yoco: En las familias chilotas, cada año es costumbre realizar un carneo de chanco o cordero, antes era costumbre hacerlo especialmente en el mes de junio (o de los santos). Una vez que la carne de cerdo y las prietas eran cocidas, se preparaban las sopaipillas, los milcaos y las roscas. Se separaba para cada amigo/a o vecino/a una porción de cada uno de los alimentos mencionados para ser llevado a sus casas.

El Yoco, es en el fondo un intercambio de alimentos, porque todas las familias vecinas y amigas de un lugar tenían la disposición y/o el deber de dar y recibir, y de compartir un plato de comida. Esta costumbre aún se conserva en el campo y en las localidades rurales e indígenas de la provincia.

Las comidas preparadas con papas:

No solamente el Curanto es una comida típica de Chiloé, hay muchos otros platos que consumen los habitantes de la provincia, pero la papa es sin duda el alimento complementario de todos los otros platos a base de carne, pescados o mariscos, que se puedan ofrecer en la isla. Además existen platos cuya base es la

papa entre ellos, los más conocidos se encuentran el milcao, los chapaleles, la chochoca, las papas cocidas, las papas fritas, las roscas, etc.

El Milcao: Se hace a base de papas ralladas, las que son previamente estrujadas, hasta dejar la ralladura bastante seca, luego es unida a otra cantidad de papas cocidas, molidas. Se forma así una masa a la que se le pone sal y manteca, para que queden aún más sabrosos, se le agrega una porción de chicharrones de chanco. Su cocción puede ser al horno o fritos en manteca bien caliente.



El Chapalele: Es una masa hecha con harina cruda, que se mezcla con un puré de papas, manteca, sal y chicharrones. Se usa como complemento del curanto en hoyo, donde se coloca sobre los mariscos para que la cocción se haga al vapor.



La Chochoca: La preparación es la misma masa que se usa para el milcao, pero su cocción se realiza adherido a un madero cilíndrico, que se va asando sobre las brasas lentamente. O sea, la cocción de la chochoca se hace como si se tratara de un asado al palo.

Después, se saca con mucho cuidado esta masa y se estira sobre un paño en un mesón, se cubre completamente con pino de cebolla y carne, y luego se enrolla, como si fuera un brazo de reina gigante. Se corta en trozos delgados y es un alimento que se puede comer en plato en la mano.



El Deche: Con la papa molida, deshidratada que quedaba del colao, (el colao es la base del chuño) se hacían unos bolones de tamaño mediano que los antiguos habitantes del pueblo ponían a secar en el humo. En verano, una vez que limpiaban el producto, lo mezclaban con trigo. Posteriormente lo llevaban al molino, donde lo convertían en harina. Con esa harina las dueñas de casa, preparaban los chapaleles, que eran trozos delgados de masa cocidos en agua.

EL Baeme: Recibía este nombre el milcao hervido hecho exclusivamente en base a chuño. Se preparaba con frecuencia para los medanes.

Todas estas comidas y otras similares eran las preferidas por gente del lugar en la época que abarca las jornadas de trabajo, porque según la cultura popular, este tipo de alimentación les daba fuerzas para enfrentar sus trabajos y lo que es más real aún les aseguraba una buena salud.

Las roscas: Antiguamente se preparaban con chuño, ahora las hacen de harina. Se preparan como una galleta redonda con un hoyo en el medio, son cocidas en horno y tiene la propiedad de conservarse por varios días.

La Papa como medicina: La papa rallada se usa como cataplasma para las quemaduras superficiales y pequeñas. La papa cortada en rodajas, se coloca en la frente y baja la fiebre.



VIII. ANALISIS DE LOS RESULTADOS

Este trabajo de investigación es eminentemente cualitativo, no se usó para las entrevistas, un cuestionario rígido o estructurado, sobre todo en las mujeres productoras, que por lo general son tímidas y se inhiben ante una grabadora, a pesar de tener conocimiento y sabiduría en su quehacer de agricultoras, les costaba hablar, entonces usaba preguntas más dirigidas, pero muy por el contrario, en el caso de los asesores técnicos y profesionales más entendidos en la materia, simplemente dejaba correr la grabadora para que ellos desde su propia experiencia me contaran su propia opinión y visión de la realidad actual sobre el cultivo y comercialización de la papa nativa de Chiloé.

9.3. Análisis e interpretación de los resultados

- **Quién hace en el hogar la siembra, cuidado y cosecha de las papas nativas.**

Como lo he dicho anteriormente, todos los entrevistados coincidieron que mayoritariamente el cultivo de la papa nativa en Chiloé la realizaban las mujeres, y esto por un tema netamente cultural, pues los agricultores hace muchos años optaron por la siembra de la papa certificada que fue la que se introdujo en la provincia hace ya varias décadas, para obtener altos rendimientos y para otorgar mayor sustentabilidad económica a las familias que se mantenían con la comercialización de este tubérculo.

Como los suelos son especialmente aptos para todo tipo de cultivo de papas, las familias chilotas desde entonces han mantenido en sus predios agrícolas y en sus huertas las distintas variedades de papas, ya sea nativas para su consumo y certificadas para la comercialización. De este modo hay familias que durante muchos años no compran semillas, sino que ellos mismos efectúan el trabajo de acopio, selección y conservación de las papas que dejarán para sus futuras siembras.

Desde hace más de quince años y producto del trabajo del CET, se empezó a difundir el trabajo de recuperación de la papa nativa de Chiloé, el que ha realizado un trabajo sistemático con mujeres, las que más tarde se agruparían como agrupación de productoras nativas de Chiloé, tomando el nombre además

de la localidad en la que viven. De esa manera existen agrupaciones de productoras de Los Petanes, de Notué, de Quilán, de Rilán, y así sucesivamente. Más tarde se han creado bajo la asesoría de otra ONG, otra agrupación de composición mixta, porque los agricultores hombres se han dado cuenta que la papa nativa está adquiriendo valor comercial y eso para ellos es más importante que el valor de patrimonio de conservación de la biodiversidad genética y cultural de Chiloé que este alimento representa para el archipiélago.

En los hogares donde existen solamente la huerta para la producción de verduras y hortalizas, y por supuesto las papas destinadas a proveer la alimentación del hogar, es siempre la mujer la que realiza estas faenas.

“La elección de la semilla de papa es un trabajo importante y un trabajo de mujer, los hombres casi no ayudan a elegir la semilla”... En realidad este trabajo comienza mucho antes que la papa entre a la bodega. Yo selecciono en el papal, a las plantas que voy a dejar que semillen. Me fijo que tengan buen porte, que sean las matas más grandes, las del follaje más bonito con caulles (tallos) gruesos y firmes y que la planta sea sana, especialmente que las papas no tengan bichos (sarna). (Norma Aguilar)

- **Desde cuando siembran y producen papas nativas**

Todas las mujeres cuentan que desde que ellas tienen uso de razón en sus hogares se ha cultivado la papa, todas guardan en su memoria, algún detalle de su vida de niñez o juventud que las relacione con las papas.

“Una desde niña, los niños desde chicos comienzan a ayudar en el sembrado de las papas. Acá mismo, los niños crecen viendo el trabajo de la papa (Editha Alvarado).

“A los cinco años yo empecé a recolectar con una papa que me dio mi abuelita en Osorno, y esa papa se la había dado su bisabuelita de ella, así es que imagínese usted cuantos años tiene esa papa. La papa se llama azul cielo, mi mamá y mi abuela de donde proviene esa papa, eran nacidas y criadas en Osorno, yo de la edad de diez años no volví a Osorno, yo vengo de Osorno, toda la vida era cultivadora de papa, porque desde chiquita andaba cultivando papas”.(Norma Aguilar).

Esta respuesta reafirma nuestra tesis de que son las mujeres las que han conservado las semillas de las papas nativas, Norma, nos dice que su papá no quería que cultivara esa papa, cuando vino el tizón no quería que cultivara, y ellas hacían una siembra aparte escondida de su papá y él las veía cuando ya

estaban altas y ella las trabajaba escondidas porque le tenía cariño a esas papas y después, papa que veía la recolectaba,

“Yo donde recolectaba más papas era en el cementerio”.

La señora Norma nos relata que su recolección mayor de plantas y semillas de papas las fue juntando desde los terrenos cercanos a los cementerios, esto tiene su razón de ser cuando pensamos que antiguamente existía la creencia que las personas que se morían, continuaban su camino a otra vida donde precisaban de sus objetos más preciados y de sus alimentos para el largo camino que tenían que recorrer para llegar a la otra vida.

“Si porque a mi abuelita yo le dije: -abuelita yo me voy a llevar estas papas a Chiloé y ella me dijo que estaba bien y yo le dije ¿habrán de más colores abuelita?, y ella me dijo sí hijita, si quieres encontrar papas nativas, antiguas de los primeros habitantes de Chiloé vas a encontrarlos en los cementerios, porque antes cuando morían, sus familiares les iban a dejar las papas en el cementerio para que coman. Entonces me quedó eso y empecé a buscar y cuando iba a los cementerios y encontraba una papa lo sacaba y no era ninguna igual a la otra.

La señora Norma tiene 122 variedades de papas. 122 variedades, con nombre y todo. Porque se ha preocupado de buscarle en la gente antigua el nombre a esas papas.

“Ha sido un trabajo sistemático desde hace quince años atrás, porque cuando mi papá no le gustaba era porque el quería sembrar semillas nuevas, entonces yo me ponía muy mal, porque cuando yo le ayudaba a mi papá a arrear los animales, andaba trayendo una papa en el bolsillo y la ponía ahí sin que mi papá supiera y cuando subía igual me la encontraba. Así es que se enojaba y quería que yo la hiciera desaparecer las papas”... y yo después me hice una sola aparte a escondidas y mi mamá me lo encontró y mi mamá me apoyaba y me decía, hijita está bien, no más déjalo total las palabras se las lleva el viento. Ahora quince años estoy trabajando con las papas, Don Carlos me buscó a mí, con don Jorge Negrón, ellos vinieron en mi busca, cuando ellos supieron que yo tenía el mismo tema que ellos. Primero pasó don Jorge en busca de una papa que se llama “Natalina”, una grande, y yo le dije que si la tengo, entonces el hombre me compró cuatro almud de papas, pero yo no sospechaba nada y de repente vino ese caballero una tarde con Carlos Venegas, y así empezamos, nos hicimos amigos y yo contenta, porque yo encontraba que había otro compañero, que yo no era sola acá, porque siempre yo conversaba con las señoras y siempre les preguntaba, si tenían otras papas, porque yo, después de mi familia son las papas, llevo tan adentro las papas”.(Norma Aguilar)

La señora Coralía Andrade, cuenta que ella y su vecina la señora Zulema, antes pertenecían a una agrupación de pequeños agricultores, y por este motivo llegó don Jorge Negrón, junto con el CET, a ofrecerles adherirse al programa de rescate de la papa nativa, fue así como empezaron con una, dos, tres o cuatro papas a producir las distintas variedades.

La señora Zulema, por su parte nos relata que ellas antes, unos diez años atrás cultivaban las papas comunes, como la desirée, la yagana o la karu. Fue el CET, el que llegó hasta el sector ofreciendo la alternativa de cultivar la papa nativa y ellas dos, o sea la señora Coralía y la señora Zulema, fueron quienes se entusiasmaron y plantaron las semillas que les regaló el CET.

Ambas productoras, relatan que el programa de apoyo de conservación de la biodiversidad genética y cultural de Chiloé, estuvo dos años junto a ellas, después el CET se retira y se va a otra localidad o comuna, y desde hace años que ellas siguen cultivando las papas solas, eso sí cuando no tienen a quien pedir abonos por ejemplo, van al CET lo solicitan y ellos le regalan el abono.

Ambas mujeres plantan semillas de papas en aproximadamente una hectárea de terreno, media hectárea es de la papa común y la otra media hectárea para la papa nativa, ambas están de acuerdo también en que cuando esta última la venden, le sacan ganancias, les alcanza para pagar el préstamo al INDAP, para el abono y además les queda dinero para otras cosas. Todos los vecinos de la comunidad cultivan indistintamente ambas papas para su consumo, Y en este caso, ellas solamente comercializan la papa nativa.

Además ellas realizan el cultivo en forma simultánea para las dos variedades de papas en las mismas fechas, me cuentan que en el mes de mayo ya tienen todas sus papas cosechadas. Pero me dicen que mientras más primeriza se siembra la papa más bonita se cosecha. Ellas cuentan con mucho orgullo que fueron el primer grupo que empezó a masificar el cultivo de las papas, sienten que son el grupo pionero y que todavía trabajan en ello. Dicen que tienen todos los permisos, los que entregan el SAG e Impuestos internos, emiten facturas y boletas para las ventas.

- **Con que fin siembran las papas: alimento para la familia, alimento para los animales o para sacar ganancias comerciales.**

En este tema la relación producción de papas, alimento para la familia es directamente proporcional, en todas las familias la producción más deficiente en cuanto a la calidad de las papas es destinada para alimento de los animales. Para todas las mujeres productoras de papas, con la venta de ellas sólo alcanza para vivir sin grandes presiones económicas, para la señora Editha, la producción de papas viene siendo de todo un poquito.

“Uno no se salva nunca, porque se trabaja demasiado y es todo caro, los fertilizantes son caros, las horas tractor son caras, si uno busca gente también hay que pagar, entonces a veces lo que uno hace es nunca dejar de sembrar papas porque se mantienen los animales, los chanchos, las gallinas y de ahí es obvio que uno vende para salvar la plata del fertilizante que se paga”(Editha Alvarado)..

En broma les digo si la venta de las papas las hace ricas, y ellas se apresuran a contestar con un no rotundo.

“Nooo, con las papas uno se muere de hambre, uno se salva porque estamos acostumbradas, las papas, como que no se gana, pero nunca se pierde. Por ejemplo ahora andan comprando a \$2.500 a 2.800 la bolsa y ellos mismos después la revenden a \$5.000 o a \$ 6.000 la bolsa. Ahora si yo tuviera vehículo, ganaría más vendiendo las papas.

Para la señora Coralía, la producción de papas reúne todas estas variantes, porque su grupo vende sus papas principalmente en los restaurantes, este año por ejemplo, aún no vende su producción, pero dice que otros años ha tenido la suerte incluso de venderlas fuera de la isla. Me dice que actualmente mucha gente está sembrando la papa nativa, así que existe más competencia para la comercialización.

El supermercado Líder de Puerto Montt, antes les compraba su producción, pero este año les pidió 20 toneladas y esa cantidad es imposible juntarla entre todos los grupos, porque los pedazos de tierra son pequeños para cultivar y no rinden para tanto pedido. Así es que se perdió la oportunidad de vender. Si estuvieran más organizados piensa ella, sería mucho más fácil vender su producción. Ella ha buscado otros contactos para vender, incluso habló al “Scorpions”, pero ya se le había adelantado otra persona.

Cuando en un capítulo anterior menciono las múltiples tareas que realizan las mujeres de las áreas rurales no exagero y estos testimonios extraídos de las entrevistas son elocuentes. Ambas mujeres productoras de papas nativas junto a

otras mujeres trabajan haciendo mermeladas, mistelas y alfombras. Su grupo se llama “Las Marianas”, y recientemente han sido apoyadas para instalar su sede comunitaria en Notué, por la Embajada de Canadá.

Además junto a otros grupos de Notué y las mujeres de Los Petanes, todos los años participan en la “fiestas Costumbristas”, de Castro y Chonchi, allí venden sus papas y además las cocinan en distintas formas culinarias. Es la fecha en que más obtienen ganancias comerciales vendiendo sus papas. También cuentan que han estado en una reunión con muchos delegados internacionales en el Hotel Esmeralda en Castro y en esta misma ciudad participan cada año en el “intercambio de semillas de papas”. La señora Norma piensa que ella fue la primera persona que en forma individual comenzó a comercializar sus papas.

“Yo fui la primera que empezó en la feria a vender sus papas, yo dije un día, tengo estas papas, porque no llevarlas a la feria, alguien se puede interesar y entonces había un caballero en un puesto que se llama don Lucho Téllez, y don Patricio Fuica, esos dos caballeros me están comprando más o menos diez años hacia atrás las papas”. (Norma Aguilar)

Ellos le compran directamente y todo el año. Lo venden porque un sábado les llevo veinte paquetes al otro sábado me piden veinte paquetes más y cuando no les sale pronto me piden señora tráigame diez, o así, y todas las papas del mercado fueron más, porque cuando vieron que era provechosa la venta de las papas todas las mujeres comenzaron a comprar y a cosechar, pero me gusta que siembren, porque entonces cuando yo ya no siembre, van a ver otras personas que va a continuar sembrando y eso es lo que yo no quiero, que no se pierdan.

- **En que época se siembran las papas y cuánto tiempo les lleva hacer esa faena.**

En general en los hogares se hace una división entre la producción de papa para la venta o papa comercial llamado papal grande y la producción de la papa nativa. Los agricultores cuentan que los trabajos de campo que son de su responsabilidad son los de siembra del “papal grande” en el que se siembran sólo papas nuevas como las desiree o romana, porque son las únicas que tienen posibilidad de venta, ellos dicen que “las papas chaeñes (mezcla de variedades) que siembran las mujeres son buenas para comer, pero no tienen posibilidades de venta, también argumenta son blandas para el tizón y la sarna. La señora Norma Aguilar, por su parte relata cuando ella siembra las papas:

“Todas mis papas las siembro en caída, que tiene que estar la luna caída, porque si lo siembro en otra luna, por ejemplo cuando sembraba mi marido salían malas las papas porque él sembraba y era tan loco y buscaba la gente y decía vamos a sembrar las papas y yo le decía, no si estamos en mala luna, y él que luna ni que luna decía mi marido y después yo me enoje con él, y le dije yo sigo mi siembra sola, y como el trabajaba en lancha el siguió en sus lanchas y yo en mis papas, desde entonces he sacado muchas papas, .hora soy yo la dirigente, nadie quiero que dirija mis papas.”

Existe otro método para sembrar las papas y este lo relata otro informante del CET, el señor Daniel Márquez, de Notué en la comuna de Chonchi, el cuenta que la siembra en hoyito es una siembra muy antigua, se hace en la “pampa bruta” o sea sin arar y explica que primero se coloca una sogá o cordel para que la melga que se va a formar quede derecha. A la distancia de un pie (o unos 30 centímetros) se hace un hoyo, “el tepe” (la champa de pasto) se deja a un lado del hoyo. Y después de hacer toda la hilera se siembra colocando una papa semilla en cada hoyito y se tapa la semilla con el tepe colocado al revés, o sea el pasto hacia abajo. Dice don Daniel:

“Después por sobre la hilera si se tiene se coloca el fertilizante de ciudad y el abono negro (abono orgánico habitualmente de estiércol de animales), Una vez que se fertiliza se procede a hacer melga dando vuelta las champas de pasto con gualato (azadón), o con arado si se tienen bueyes, este trabajo se llama volteo”. (Daniel Márquez).

La señora Editha, siembra los primeros días de septiembre para tener papas para enero. Ante la pregunta de cómo sabe ella cuando maduran las papas, su respuesta es muy segura y contesta:

“La planta se empieza a caer, se pone amarillenta, y se empieza a secar y allí empezamos a sacar las papas nuevas, las primeras para diciembre, que son las papas nuevas, después encontramos malas las papas viejas”.(Editha Alvarado).

“Sembramos una sola vez, eso si no se siembra mucho, porque esa carga mucho de maleza, la otra siembra la hacemos en octubre, para cosecharla en marzo, Ahora por ejemplo está toda la papa como nosotros la sacamos, está en rumbas, en el galpón, apiladas según la variedad y después ahí, se selecciona y se saca la papa de venta que es la grande, y después se saca la que va para semilla y la otra, la más chica va quedando para los animales. Después que se siembra, hay que limpiarla, hay que aporcarla, se limpia, se saca toda la maleza y se va colocando la tierra, y se espera como aproximadamente unos veinte a veinticinco días y se vuelve a levantar la tierra,

como más rato le voy a explicar como lo hago, la primera es aporcar, la segunda se llama levantar la tierra. Y bueno se deja hasta que madura” (Editha Alvarado).

El agricultor señor Arturo Miranda⁸¹, también vecino de la señora Coralía, de Los Petanes, en su testimonio, explica que en general los campesinos usan una rotación de cultivos de seis años, la papa dice, es el primer cultivo de la rotación porque para sembrar papas hay que preparar muy bien el suelo y abonar con bastante generosidad, para de esa manera mejorar el suelo.

“Después de la papa se siembra avena, antes se podía sembrar trigo, pero como el clima ha cambiado y ahora llueve todo el verano dejamos de sembrar trigo, cuando pasan los cultivos dejamos descansar la tierra, manteniendo praderas por tres años, al sexto año, volvemos a sembrar papas en el mismo lugar. En las islas menores, en terrenos con exposición norte y frente al mar para prevenir las heladas, se siembran “primores”, o papas primerizas, desde fines del mes de mayo al mes de julio. Estas papas están listas para cosechar desde principio del mes de noviembre, en esa fecha se pueden obtener precios bastantes buenos, unas tres o cuatro veces del precio normal” (Arturo Miranda).

Sobre las épocas de siembra quien mejor ilustra la calendarización de las producciones es el agricultor don Arturo, pues el cuenta que entre los primores, se destacan las variedades nativas “tonta”, “azul primeriza”, “siete semanas” y “rosada de Chelín”. El segundo período de siembra se extiende entre los meses de agosto y septiembre, y entre las variedades chilotas que puede recordar están la “cielo”, la “papa bruja”, la palmeta”, “la güicaña” y la “guadachos”. Y existe un tercer período de siembra, nos dice –el más extenso en cantidad, que corresponde a los meses de octubre y noviembre, donde se siembran las papas “inales o tardías, entre las variedades que se siembran en ese período y que él recuerda están las papas “azules”, “cordillera”, “pachacoña”, “siete flores” y “quinquilla”.

Las diferencias que existen entre las variedades de papas es por el tiempo que demoran en producir y en general se clasifican así:

90 a 100 días: papas primores,	101 a 120 días: papas semi tempranas
121 a 135 días: papas semi tardías	136 a 145 días: papas tardías. ⁸²

⁸¹ Documento de archivo CET, Notuco.

⁸² Documento de archivo CET, Notuco.

En la comuna de Castro también vive el agricultor don Teofilo Cárdenas⁸³, que participa en el programa del CET, y relata otros aspectos relacionados con el trabajo de la cosecha.

“La cosecha la hacemos con gualato, generalmente en “mingas”, donde nos ayudamos mutuamente las familias de cada comunidad campesina... Los vecinos que ayudan en la “minga de sacadura de papas” apartan las papas más grandes y se las llevan para su casa, a esas papas grandes las llamamos “aito”. Las papas de consumo se guardan en un lugar oscuro o se tapan con sacos o mallas para que no les de la luz y se apliquen (brotan). (Teofilo Cárdenas).

- **Que tipo de abonos se ponen a las papas.**

Sobre el uso de los fertilizantes y abonos las mujeres productoras contaron que antiguamente usaban el abono natural, el guano de los corderos, de los vacunos, bueno desde que se tiene conocimiento siempre se ha usado el comprado y también natural. Pero antes antiguamente ellas han escuchado que la gente recogía la jivia y eso le echaba a la tierra, porque eso tiene minerales. Don Arturo Miranda, un productor que trabaja con el CET, cuenta que el abono mineral compuesto por fósforo, nitrógeno y potasio, lo colocan directamente en el surco, después colocan la papa semilla, y enseguida se hacen dos pasadas de arado de “vuelta y vuelta” para tapar la semilla, a la tercera pasada viene otro surco.

“Cuando sembramos las papas, le echamos fertilizantes, cuando están los surcos, se van poniendo las papitas y los fertilizantes, primero se le colocaba superfosfato y salitre potásico, 50% y 50% ahora, desde hace dos años hemos cambiado y el resultado ha sido bueno. Nosotros somos como los monos, ahora compramos una mezcla, porque mezclar significa un inmenso trabajo, y uno escucha, por allá escuchamos un niño de Ralco, que dijo que desde que empezaron a comprar un abono de mezcla le empezaron a producir más, así que yo le dije a mi mamá vamos a empezar a echar 50 y 50. Ahora el abono para las papas, trae todos los componentes y el precio sale igual no más”. (Editha Alvarado).

“El abono negro como le llamamos, es mucho más abundante así es que no le pongo tanto del otro, pongo la papa, pongo el abono negro y le tiro del otro abono encima. El INDAP me apoya el abono de sulfato con salitre, ellos si yo termino de pagar mi abono, ellos me dan un cheque para que yo vuelva a comprar mi abono, pero si yo me llegara a atrasar me quitan el cheque, y yo nunca me atraso, porque una queda tranquilo cuando una paga. (Norma Aguilar).

⁸³ Ref. Idem 79.

- **Quienes ayudan a trabajar en la cosecha y comercialización de las papas.**

La respuesta a esta pregunta, fue muy similar de todas las mujeres a las que se formuló esta pregunta, todas participan en las labores de cosecha, algunas más activas que otras, pero ellas siempre están presentes cuando se produce el trabajo de cosechar las papas. La señora Norma, nos dice que ahora ella es quien se ayuda del trabajo de arado, con la cooperación de sus hijos... pero ahora es quien dirige todo, y ellos confían plenamente en ella, nos dice que en su casa trabaja la pura familia, a veces cuando sus hijos trabajan busca personas, para sembrar y aplicar el abono, pero los otros trabajos los hace ella misma.

“Yo siembro casi una hectárea de papas, se enojan en veces porque tantas variedades. Por ejemplo empiezo a todo lo largo los camellones y digo voy a sembrar tantas de esta variedad, terminó esa y empecé con la otra variedad, terminó ahí y empecé con la otra variedad, y así.

A la pregunta ¿se producen problemas cuando usted cultiva una variedad al lado de la otra...ella nos contesta que no y que si llega a salir una en el lugar equivocado, ella les dice: *“tú te fuiste para allá, aquí no les pertenece”*.

La señora Editha, paga a algún vecino para que le ayude en las época de las cosechas, pues ella vive sola con su madre ya mayor, y su hijo le ayuda a comercializar su producción en la comuna de Quellón, pero Editha cuenta que su hijo tiene que vender sus papas entre sus compañeros de trabajo, prácticamente a escondidas porque si algún control policial lo detiene y le pide papeles ella no tiene legalizado ningún permiso para vender sus producción de temporada.

- **Reciben ayuda del Estado para sembrar papas y qué tipo de ayuda**

En general todos los campesinos y pequeños productores son beneficiarios del Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP, esta institución dependiente del Ministerio de Agricultura surgió precisamente para ese fin, apoyar a los pequeños productores y a las familias de pequeñas unidades agrícolas, con apoyo en asistencia técnica y préstamos para compra de abonos y fertilizantes. Y son precisamente las mujeres las mejores clientas para los préstamos y el apoyo de proyectos del INDAP o en convenio con PRODEMU, que tiene su oficina regional en la ciudad de Castro.

En todas las entrevistas, las mujeres manifestaron estar al día con los pagos de préstamos a fertilizantes y abonos para el cultivo de las papas, el préstamo no excede de \$300.000 y las mujeres en cuanto pueden lo pagan, es con lo primero que cumplen, para tener acceso al crédito directo en una nueva oportunidad.

- **Pone condiciones el INDAP cuando otorga los préstamos.**

Ellos no intervienen en que tipo de producción es la que harán las mujeres productoras, la experiencia les dice que las mujeres son sus mejores clientes y cumplirán en las fechas indicadas con el pago de los préstamos, así es que con INDAP, no existe mayor problema, tampoco intervienen en el control de la comercialización así queda de manifiesto en la respuesta de la señora Norma:

“Una es dueña de hacer lo que uno quiera, además ellos se benefician si una siembra esa papa, porque cuando vinieron esa visitas de por ahí por Arauco, ellos tuvieron que venir acá para que yo les presente una muestra a esa gente. INDAP quedó encantado ya tres años llevo haciendo la muestra a los que vienen y a las personas que ellos traen, son grupos que están asociados, son clientes igual que yo, y los traen para que yo les haga una muestra de mis papas, porque ellos quedan encantados de ver tanta muestra de colores y forma de mis papas, ellos son beneficiados conmigo, porque tres años ellos me han buscado para que yo les haga presentaciones a esa gente que viene. Así es que ellos igual se benefician conmigo, la gente se va contenta y yo igual me beneficio, porque yo vendo cualquier papa cuando viene esa gente, así es que están beneficiados ellos y yo”. (Norma Aguilar).

- **La tierra que trabaja es propia o ajena.**

Todas las personas entrevistadas son las dueñas de la tierra. En el caso de la señora Norma, a su marido le entregaron tres y media hectáreas de terreno, en pago por una lancha que le hizo a un patrón que le entregó esa tierra. Ellos llevaban unos años de casados, así es que para su vida familiar este es su terreno y aquí crió y educó a sus hijos, tuvo cinco hijos, tres hombres y dos mujeres, su marido actualmente está invalido producto de un virus que le atacó cuando niño. Tres hijos viven con ella, un hija mujer y dos hijos varones, tiene un hijo que vive cerca de ella y trabaja en embarcaciones. Oficio que aprendió de su padre.

“...Le atacó a sus piernas, porque ese bicho se encarga de comer la médula primero del hueso y después se come el hueso, hace tres años que le amputaron su pierna, pero cuando el quedó sin médula tenía veinte años y ha vivido todos esos años, yo no sabía que él tenía ese problema, yo

me casé de dieciséis años, y nos llevamos diez años". "Lo que más me afectó, fue cuando a mi marido le amputaron la pierna, sabe que estuve mal, estuve en el psiquiátrico, no se porque me afectó tanto, porque yo arrancaba y estuve mal, pero tuve el apoyo de mi amigo Carlos, y eso me ayudaba mucho. Pero mi marido por eso no se hizo problemas, sería donde yo me sentí tan mal, que él no, él siempre sigue trabajando, hace muebles y otras cosas, pero ha sido difícil, yo he tenido que llevar sola todo, pero mis chicos me apoyan, todos mis hijos son trabajadores y me respetan porque yo sea malo o bueno, lo que yo ordeno se hace". (Norma Aguilar).

- **Es rentable la producción de papas.**

Ya hemos constatado por las agricultoras que el trabajo de producir la papa es un trabajo mal pagado, y según pude constatar más tarde, con las entrevistas realizadas al CET, y los profesionales que apoyan el programa del Fondo de Innovación Agraria, FIA, dependiente del Ministerio de Agricultura, los agricultores no obtienen grandes ganancias por la venta de sus productos, en muchos casos es cambio de dinero y / o recuperación de inversión gastada en el proceso de la siembra y con la compra de fertilizantes y abonos. Los testimonios también lo dejan claramente establecido que no es rentable el trabajo de la producción de papas, lo que en el fondo hacen las familias es establecer un fondo rotatorio en el hogar sustentado por la venta de las papas.

Otro hecho significativo que quedó al descubierto una vez más, es la intervención de terceros o los llamados intermediarios entre la cadena productiva y el proceso de comercialización y venta, El intermediario es el que obtiene las ganancias líquidas sin llevarse los costos de lo que significa el proceso de siembra, cuidado y cultivo de las papas.

En el caso de las mujeres productoras, la ganancia líquida es tan insignificante, que ni siquiera se disfruta al decir esto gané con la venta de mis papas. Todas se ayudan de una u otra manera con actividades conexas, y muchas mujeres, que no es el caso específico de la muestra aplicada en profundidad, trabajan fuera del hogar cumpliendo tareas de trabajo asalariado temporal o ejerciendo labores domésticas para las familias integradas por profesionales que trabajan fuera de su casa en la misma comuna.

La señora Norma, es una excepción a la regla, porque como ella misma lo ha dicho, conserva unos clientes durante años, lo que le permite entregar venta directa y sin intermediarios. Lo que significa que su trabajo de producción de papas es sustentable para toda su familia.

“Me permite vivir tranquilamente con toda mi familia, yo con las primeras papas que siembro y vendo me permito reunir la plata para el abono, y me quedo tranquila, después como digo yo el día sábado cuando vendo, de mis mismas papas traigo mis cosas, llevo mis papas, los caballeros me pagan y yo con eso compro mis cosas. Y aquí los animales me dan la carne, los alimentos de los chanchos, de los corderos y el maíz de mis gallinas lo compro con mis mismas papas. Tengo todo un sistema de manejo con mis papas”. (Norma Aguilar)

Para la señora Editha, el mayor problema entonces, de las mujeres que producen papas es comercializar la papa, porque como dice:

“Ahora los intermediarios se llevan la mejor parte y sin trabajar nada, y además ahora también será porque ellos pagan en impuestos internos, porque también si me pillan con una camioneta vendiendo la papa, que les importa si yo la he sacado de mi predio si igual es un delito y nos sacan un parte porque uno anda vendiendo sus papas, entonces no sé para donde va la cosa”.

- **Si se unieran varios agricultores para hacer un centro de acopio, a ustedes les convendría eso.**

La señora Editha piensa que eso ya no se dio, ella recuerda que hace más de tres décadas existió en la isla un Centro de Acopio, en el que los productores entregaban su producción de papas y ellos obtenían un pago fijo por sus cosechas. No tenían que preocuparse de la comercialización y no había intermediarios. Entonces les sacaban buen precio a sus papas y no necesitaban permisos para venderla.

“Eso sería igual que los tejidos que uno trata de agruparse y en el verano es bueno, pero después en este tiempo la temporada baja de turistas y la cosa se mantiene ahí no más. La papa también es aventurera, yo creo que en Tara es más grande, Y cada bolsa uno se gasta unos \$12.000, por lo menos son unos trescientos mil pesos, a veces unos \$520.000, a veces bonifican si, pero uno igual por poco uno no puede tener menos de trescientos mil pesos que uno saca el crédito de abono y después uno ve como lo devuelve. Todos los años, se renueva, mi mamá es la que trabaja con el crédito de INDAP. Por ejemplo a mi mamá le dicen tiene disponible, \$490.000, como tiene crédito automático, porque mi mamá nunca ha quedado debiendo y nosotros nos arreglamos para tener en los diez meses tenemos que hacer esos 300.000 mil pesos. Porque vendemos los corderitos, porque vendemos los chanchitos, las papas también y cuando se junta con la venta, entonces así nos arreglamos. Así, lo único al final es cambio de plata, porque uno tiene los corderitos, tiene los pastos, la papa está abonada y no le sube la maleza, por eso no más, porque aquí nadie sale a comprar los corderos, no hay poder comprador, todo lo

vendemos a través de los hijos, porque hasta eso no se puede vender, porque también eso es delito". (Editha Alvarado).

- **Qué cantidad de papas es la que siembran.**

La cantidad de papas sembradas varía de predio en predio y también en extensión de acuerdo a la cantidad de terreno, y a las necesidades propias de las familias, a veces es posible ver unas hileras de papal en la huertas cercanas a la casa y otras, se pueden ver grandes extensiones de terreno que casi nunca superan una hectárea.

En el caso de nuestras entrevistadas, la señora Norma solamente me mostró su hectárea de terreno recién cosechada. Las señoras Coralía y Zulema, ya habían cosechado y ese día llovía intensamente, pero no tenían más de media hectárea y la señora Editha también su cultivo no excedía la hectárea.

"El año pasado nosotros sembramos como dieciocho bolsas de semillas, como el tamaño de unos setenta kilos. Después se sacan por lo menos unos ciento treinta o ciento cuarenta papas, como salen del papal, grandes y chicas. Estos años fueron alrededor de ciento treinta bolsas. De esa se seleccionan para sembrar este mismo año" (Editha Alvarado).

- **Como cuidan las semillas de papas.**

Todas las agricultoras tienen su propio sistema de guardar sus semillas, es un sistema casi intuitivo, aprendido de la transmisión oral que se adquiere de generación en generación, lo que constituye un saber empírico, no tienen una metodología única aprendida en un salón de escuela, es la experiencia de vida la que les ha enseñado cuales son las mejores papas para guardarlas como semillas. También existe el intercambio de saberes transmitido entre los propios vecinos. Y cuando les pregunto cómo es que saben tanto acerca del cultivo de las papas. Estas son sus repuestas.

"Así porque uno se pregunta, se conversa, todos los vecinos tenemos papas, todos tenemos papas y se pregunta, como está la papa primeriza, otros se conversan y dicen voy a perder esta variedad, es tema de conversación constante.

"Se guardan las semillas, por ejemplo este año tenemos que guardar semillas, para sembrar el próximo año, se eligen las mejores papas para semillas, ni tan grandes ni tan chicas y que sea una papa sana, una papa bonita, que tenga los ojitos bonitos. Sin cachitos, se hacen unos

montoncitos y se dejan por separado las variedades. Se conocen, si son coloradas, bueno hay romanas y hay desiree, y blancas, también hay otras variedades, pero acá tenemos dos variedades no más.... Uno está siempre viendo las papas, así es que uno ya sabe, si es yagana, si es blanca redonda, las natalinas, esa es nativa, las rosadas esa también es nativa. Después hay azules, y también nativa, las azules, las blancas con pintas azules". (Editha Alvarado).

"Si cuando las voy sacando, ninguna papa que veo yo que está mal formada, como es su forma de la papa, esa no va a la semilla. (Coralía Andrade).

Es que sabe usted señora, que yo tuve sexto año de preparatoria, pero yo tuve una profesora tan buena que me recomendó mi abuela, la señora naturaleza, porque usted si se pone a pensar en la naturaleza, si que es sabia y le enseña todo, hay que empezar a tomarle sentido a la naturaleza, la naturaleza le enseña cuando escarcha, que día escarcha, que día va a llover. Yo tengo un libro en mi cabeza, de la naturaleza.

¿Quién puede ser más sabia que la naturaleza? Nadie, si hasta los científicos, se han guiado por la naturaleza, y esa ha sido mi profesora, porque mi finada abuela me dijo, hija tú tienes que estudiar la naturaleza, la naturaleza te va a ir enseñando a ti, tu solamente tienes que observar, y esto me quedó en mi cabeza y yo cada vez que hago observaciones y experimentos, ¡que bien me decía mi abuelita!. (Norma Aguilar).

- **Hace cuando tiempo más o menos iniciaron la primera compra de semillas de papas.**

Todos los entrevistados coinciden en señalar que con las semillas de papas que ellos seleccionan pueden sembrar por muchos años, hay agricultores que han realizado las compras de papas certificadas hace más de veinte años y con ellas van realizando su proceso de selección y siembra de nuevas producciones, también se intercambian entre ellos para renovar y además efectúan rotación de suelos para los cultivos.

Huuy hará más de veinte años, desde unos treinta años, desde esa época tenemos las mismas variedades, porque nosotros las vamos intercambiando entre vecinos, sea la desiree, la romana no hace tanto tiempo que nosotros la introducimos, más bien era la yagana y la desiree, y esa la tenemos por más de veinte años y la intercambiamos entre vecinos.

- **Como es ese proceso de intercambio entre vecinos.**

Entre los habitantes de Chiloé aún se mantiene el sistema de intercambio de semillas, la gente cambia semillas para mejorar las distintas especies, pero

también como un sistema de economía solidaria, hoy yo tengo, hoy yo doy, mañana si no tengo otro me puede dar, así se mantiene en general el sistema alimentario de este pueblo.

La señora Zulema por su parte cuenta que ella recuerda que cuando era niña en su casa cultivaban las papas nativas, había una muy parecida a la camota de ahora, pero ella piensa que no era la misma, me dice que una bolsa de cada variedad le rinde bastante, y ella cuando tiene mucha producción muchas veces regala, dice acá no se practica el trueque de papas por otros alimentos porque todos cultivamos y tenemos papas.

Yo les doy semillas y ellos también me dan semillas, puede ser cada tres o cuatro años, porque las papas es increíble, cuando uno las cambia de un predio a otro se dan súper bonitas, aquí el año pasado sembramos semillas certificadas que fueron de un grupo que yo estaba participando, y se fue a comprar semillas al sector de Tara, porque ahí casi siempre se compra certificada, acá camino a Quellón. Son varios agricultores que siembran pero siembran dos o tres hectáreas, entonces ellos permanentemente tienen para vender semillas. (Editha Alvarado).

“Toda la gente tiene cultivos de papas para consumos, después también se vende. Hay una mujercita que vive para el otro lado y que no tiene mucho ya en septiembre casi no tiene papas y aquí viene, acá siempre le damos, porque no tiene plata para comprar, porque la gente cuando la papa está cara la vende”. (Coralía Andrade)

- **Porqué cree usted, que son las mujeres las que se dedican principalmente a cuidar las papas nativas.**

Todas las mujeres coinciden en señalar que son ellas las que cuidan las papas nativas, porque sus maridos no las consideraban de valor comercial, porque además como son de diferentes formas, las consideraban feas y poco atractivas para la venta. Se piensa que existe una relación maternal entre los cultivos de papas y sus cuidadoras, porque se involucran sentimientos, creatividad y afectos que hacen que se establezca una relación estrecha entre las mujeres y las papas nativas.

La explicación que vemos en esta situación es que la labor femenina y los roles asignados tradicionalmente al espacio privado impera cuando se prolongan las actividades de la casa hacia el huerto, que es el que produce las papas nativas. En cambio el rol masculino y el espacio público una vez más nos ubica en el papal grande que es el que produce la ganancia o la entrada de dinero hacia el

hogar, o sea la actividad comercial está asignado al genero masculino determinado históricamente por la sociedad, versus la labor femenina para lo no lucrativo, lo no remunerado como todas las labores del hogar.

Hecho un análisis de genero vemos que lo femenino versus masculino se refleja también en el cultivo de las variedades de papas, pues la producción de papas nativas está desvalorizada por lo tanto que la produzcan las mujeres y las de papas certificadas que tienen el valor comercial para ellos los hombres que deben tener el control de los recursos y el dinero.

“Yo lo creo así, porque yo arrullo mis papas, les canto, les bezo, que lindas mis chicas les digo, me gusta ir al papal cuando las plantas están bien fresquitas, cuando, recorro tarde y mañana, las acaricio y todo, porque yo siento que ellas se sienten mejor. Hay un cariño por los antepasados, que ellos no pudieron tener sus papales como debe ser. Porque yo defendería con todo, si fuera mi vida la diera por mis papas... Así les digo, que cuando me muera, de todas me pongan en mi cajón de todas las más chiquitas de mis papas, ya lo he pedido, yo no quiero un cajón tan hermoso, porque todo se va a pudrir en la tierra, yo lo único que quiero es que de todas mis papas me pongan en mi cajón, porque yo allá puedo sacar canciones con ellas, (en la otra vida) quien dice que no vuelva otra vez y vuelva con mis canciones. (Norma Aguilar).

- **Tienen alguna papa preferida.**

Entre las diferentes especies de papas nativas, siempre hay una preferida para las mujeres que cultivan papas nativas. Para la señora Coralía su papa preferida es la Quila blanca, de forma medio ovalada y color blanco amarillento, dice que tiene un sabor muy especial, que se lava y se cocina con la cáscara, queda muy rica preparada al horno y de la misma forma se come también con cáscara.

“La que más me gusta, la que más quiero es la azul primeriza, le habrán puesto los primeros abuelos, azul primeriza, después me gusta la cielito, me gusta la cauchao. La azul primeriza es buena para hacer cazuela, esa sirve para todo. Porque tiene un sabor especial y tiene más chuño que todas las otras papas, porque cuando la rallo para sacar chuño, ella me da la doble porción que las otras papas” (Norma Aguilar).

“Yo tengo esta papa natalina que es súper rica para hacer puré, y por eso cuando alguien dice voy a perder esta variedad, uno les dice pero esa te sirve para comerla, y no las pierdas porque por ejemplo esa te sirve para hacer papas fritas, porque aquí nosotras tenemos varias variedades y

la que me gusta es la natalina, lo mismo para hacer puré, por ejemplo la yagana esa no sirve para hacer masas, ni para milcaos, se pega mucho en las manos, porque esa papa es muy cargada de chuño. (Editha Alvarado).

- **El tema de la asociatividad**

La mujeres campesinas e indígenas tienen una escasa y tardía experiencia sindical en nuestro país, en relación al tema de la organizaciones sindicales de mujeres, muy poco podemos encontrar en la bibliografía existente sobre este tema, La Comisión Nacional Campesina, CNC y su Departamento Femenino en el año 1986 organizó el “Primer Encuentro Nacional de la Mujer Rural, hito histórico para la situación de represión política y sindical que vivía el país bajo el régimen militar, donde se demandaba por los derechos laborales y por primera vez aparecían las demandas de genero hacia las direcciones sindicales masculinas, al sector patronal y a los organismos estatales.⁸⁴

La asociatividad es un tema débil y lento en el archipiélago de Chiloé, en general, la tendencia de las mujeres chilotas es agruparse, bajo distintas organizaciones que tienen que ver principalmente con su trabajo productivo, muchas de ellas se encuentran agrupadas en talleres que se crean en torno a los convenios INDAP - PRODEMU, o talleres convocados por esta última institución, pero estos talleres son de carácter esporádico y duran lo que dura la enseñanza de las manualidades que se les están entregando en esos momentos.

También existen organizaciones locales de mujeres que se encuentran agrupadas en Red, afiliadas a la Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas, ANAMURI, que es una Asociación gremial de carácter nacional, cuyas socias fundadoras provienen del Departamento Femenino de la CNC. Estas redes existen en las comunas de Quellón y Ancud. En Castro y Chonchi existen agrupaciones de mujeres unidas principalmente por la Red de Agroturismo que tiene su trabajo fuerte principalmente en temporada alta de turismo que va desde los meses de diciembre a marzo. Existen otras agrupaciones de mujeres indígenas que se encuentran afiliadas a organizaciones superiores mixtas.

⁸⁴ Ximena Valdés S. Mujer, Trabajo y Medio Ambiente, Editorial, CEDEM, Santiago de Chile, agosto 1992.

La señora Editha por ejemplo se encuentra afiliada a una organización que combina el trabajo de artesanía, la preparación de platos caseros y la atención al turista, a través de un Centro de Agroturismo Rural, en la que participan principalmente mujeres. La señora Coralía Andrade pertenece a un grupo de mujeres, que trabaja el hilado y la confección de alfombras con lana de ovejas y la preparación de mermeladas con frutas silvestres.

“Nosotras con el CET, de acá no, pero hay mujeres de Ancud, de donde pasó usted donde la señora Rosario, ahí hay hartas mujeres agrupadas”. Ellas (las mujeres de acá) quieren agruparse ahora, se interesan las mujeres están contentas porque ellas quieren estar agrupadas conmigo, yo contenta, porque yo no voy a ser inmortal y va a llegar el día en que yo no voy a poder continuar. (Norma Aguilar).

- **Desde cuando trabajan con el CET, en la recuperación de la papa nativa.**

En la Comuna de Chonchi, en el sector de Notuco, existe el “Banco de Papas Chilotas”, este banco, junto con la Central de Capacitación, fue creado por el Centro de Educación y Tecnología CET, en el año 1989. Este programa es integral y se hace de forma directa con los campesinos y campesinas, pero especialmente con las mujeres de las distintas localidades, que defienden las semillas como patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad.

Este programa no tiene un fin comercial, su principal objetivo es reproducir las papas nativas y masificarlas entre los agricultores/as. Y como veremos más adelante con el testimonio del Director del CET, la misión del banco es hacer de las papas nativas un ejercicio práctico de soberanía alimentaria.

“Será unos doce años, hace muchos años, se han muerto las señoras que trabajaban antes, cuando vinieron de la ONU, vinieron por la papa, con unos peruanos, porque el caballero me dijo que ellos tenían la papa, yo le dije si caballero, pero ustedes tienen sus papas y nosotros los chilotos tenemos nuestras papas, y tenemos una papa que aquí en Chiloé está perdida y no la podemos encontrar por ninguna parte y el me dijo que cuando vuelva a Chiloé, me la va atraer, porque esa papa se llama la papa huevo y en el Perú la tienen” (Norma Aguilar).

- **Creen ustedes en el traspaso de conocimientos hacia los jóvenes y cómo se produce esta transmisión generacional.**

Esta pregunta fue contestada por todas las productoras entrevistadas, la dirigente organizacional y también por los profesionales que están actualmente

en el tema, algunas productoras piensan que los jóvenes no se interesan en la tierra, porque no hay incentivos educacionales, económicos ni culturales para permanecer ligados a ella. Otras mujeres, de manera más optimista piensan que si se implementaran otras alternativas, como mejores colegios, con carreras agro ecológicas, con programas recreativos y culturales se crearían mayores expectativas para los jóvenes y no emigrarían, así algún miembro de su familia continuará con la tarea iniciada por ellas. Pero de una u otra manera todos coinciden que hoy no están las condiciones culturales ni socio económicas para incentivar a los jóvenes a permanecer en el campo.

“Mi nieta va a quedar porque mi nieta que tiene trece años, lleva la misma vocación mía, todos quieren las papas, pero mi chiquita ya está conmigo en estas cosas en todas partes, ahora anduvimos en Yumbel, haciendo una presentación en la Feria de Yumbel, porque todos los años vamos a la feria, al intercambio de semillas y a ella le gusta. Porque ella me dice abuelita tu te morirás, pero yo no me voy a morir contigo, así es que yo me voy a hacer cargo de tus semillas y de tus papas. (Norma Aguilar).

La señora Coralía, dice que los chicos no tienen interés, ella cree que es, porque se van al internado y no quieren después que salen del colegio volver a su casa porque en ellas no ven ningún futuro, dice *“si no saben ni “gualatear”, cuando uno les pide que saquen las papas”*. Piensa que la culpa también es de ellas mismas. Pero se alegra cuando piensa que su hija Susana tiene más interés, porque ella la ha visto con sus papas en las reuniones, por eso ella tiene más interés, la acompaña siempre y dice: *“ella no se hace ningún problema cuando carga un saco de papas”*.

Este tema es de mucho interés sobre todo cuando se piensa que por el lado académico no existen incentivos hacia la agricultura orgánica, la diversidad y sistemas de rotación de los cultivos, ni mucho menos el rescate de las semillas nativas desde las carreras de agronomía. En este aspecto una experiencia única, es la que lleva adelante la Universidad ARCIS, con la carrera de Agronomía, la que tiene un sello agro ecológico y rescata de manera especial el saber campesino y la agricultura tradicional y tiene por objetivo provocar el vínculo y el intercambio de experiencias desde el saber campesino al aula universitaria, y esto es lo que ha sucedido entre la señora Norma Aguilar y los alumnos de la carrera que tiene su sede en la ciudad de Castro.

“Lueguito vamos a ir a ver las variedades y se las voy a mostrar. Es que yo trabajo en la Universidad con los chicos, yo soy profesora en la Universidad ARCIS, ellos me enseñan su

tecnología y yo les enseño mis experiencias, así es que trabajamos en conjunto. Don Carlos me dice en tal fecha y yo voy a la sala de clases y ellos hacen en el campo aquí, ellos vienen para acá y acá tenemos cruce de papas, todas las semanas...

Yo soy, algo especial para ellos, creen en mis cosas profundamente, porque ellos están aficionados en eso de la luna, y ellos están fascinados con eso, y ellos hacen experimentos aparte, y ellos están fascinados y contentos con todo lo que han aprendido conmigo, y yo con lo que he aprendido con ellos, pero nos llevamos de maravillas, porque a la otra señora igual la visitan, mis chicos este año terminan y esa es la pena que tengo, esta es la primera escuela, para mi es, no sé, cuando vienen los chicos, me siento como si fuera otra persona, yo me siento más capacitada que los profesores de allá, porque no tienen la experiencia que yo tengo, porque si yo los pongo a sembrar una papa, ellos no lo saben porque ellos se dedican a escribir y escribir, pero no tienen el experimento que tengo yo, así es que me siento capaz de hacer las cosas y no me siento para nada humillada delante de ellos, yo tengo mi categoría en lo mío. Y así se los he hecho saber a todos cuando me ha tocado hablar.(Norma Aguilar).

- **Creencias sobre la siembra de la papa.**

Ya hemos hablado en un capítulo anterior acerca de las costumbres, mitos y creencias que rodean el cultivo de la papa, estas son generalmente costumbres transmitidas de generación en generación y producto de la mitología chilota, que rigen las orientaciones básicas que tienen todos los habitantes para efectuar las labores de siembra, pero también existen otras que son propias del agricultor o agricultora que las siembra.

“Por ejemplo yo, cuando empiezo a sembrar mis papas, pasa el arador primero, después viene la siembra de papas, uno da cinco papas primeras, siembra uno, dos tres, cuatro, cinco, después el número cinco lo pone en el uno, el número cuatro lo pone en el dos, y así hasta completar las cinco, hasta entonces se empieza a sembrar. Es un secreto para que nadie les haga mal a sus papas”.(Norma Aguilar)

“Ah, si siempre hay que tener cuidado con la luna, porque principalmente la papa se siembra con la caída, que es la menguante y por ningún motivo se debe sembrar en el cuarto, porque se dice que ese día se echan a perder las semillas. De hecho uno siempre tiene cuidado, no se porque pasará, pero uno siempre tiene cuidado, uno siempre siembra en la caída. Hay algunas variedades que dicen que se siembran en la menguante, Hay una que la gente se está armando recién que se llama “lengua de vaca” y dicen que esa hay que sembrarla en la creciente. Esa es una nueva variedad, es blanca con corazón blanco, dicen que es buena para comerla y produce grande. No se enferma tampoco, y que aguante en el tiempo, porque hay unas que se pudren pronto”. (Editha Alvarado).

- **Han escuchado hablar sobre la patentación de las semillas.**

Sobre este tema, existe mucha desinformación, la mayoría de ellas no tiene idea sobre los que significan estos conceptos, algunas han escuchado hablar sobre la patentación de las papas y erróneamente piensan que ese es un legítimo derecho que les pertenece a los chilotos, pues saben que la provincia de Chiloé es la que tiene el patrimonio sobre las papas nativas, pero desconocen la dimensión real que tendría para su pueblo hacer uso de este sistema de apropiación de las semillas.

La dispersión de los agricultores y la falta de comunicación que existe en las islas, agrava la situación de desinformación. Tampoco existe un vínculo directo con las instituciones del Estado y el propio INDAP no tiene una política coherente sobre el tema de las papas nativas.

Y como hace algún tiempo debido al registro de variedades de papas nativas mejoradas, por parte de un grupo de productores de la comuna de Quemchi para la comercialización de ellas, a través de un programa apoyado por el FIA, se provocó una polémica nacional e internacional sobre quien tiene el derecho de propiedad de las papas nativas de Chiloé, entonces hay bastante confusión sobre el tema. La señora Norma siente que le han arrebatado su trabajo de toda una vida, y la respuesta de ella ante este tema fue:

“Escuché en las noticias, de ese caballero que quería patentar las papas, yo me quise morir, porque, si quiere patentar las papas que se patente por acá, por Chiloé, por los que hemos trabajado en eso, no por ese caballero que se las llevó, el formó una agrupación en Quemchi, y yo he estado en la Sede de las Naciones Unidas, con el tema de las papas, y no he visto a ese caballero en ninguna parte, y yo quisiera que él me explicara, si eso que está patentando en que nos beneficia a nosotros”. Ese es chileno y el trabaja en la Universidad Austral.

Alguna vez vamos a tener que juntarnos. Para ver en que nos beneficiamos nosotros, cual es el derecho que tiene él de patentar esa papa, porque nos va a pasar a llevar a nosotros si hemos trabajado tantos años, yo me encuentro que soy una de las primeras que ha estado trabajando en eso, porque son quince años. Pero nosotros vamos a luchar por todo y hasta donde llegue, soy capaz de hacer cualquier cosa por mis papas, me he sentido tan mal todo este tiempo. “Me siento rechazada, me siento llevada, me siento mal señora, si nos están quitando el trabajo que era nuestro, el trabajo de tantos años, sabe que yo lloré cuando me dijeron eso. Si quieren patentar la papa, que se patente en Chiloé, nosotros los que lo hemos trabajado y los que hemos luchado para conseguirlo. (Norma Aguilar).

“No yo no sabía, nunca hemos conversado sobre eso, yo pienso que por una parte sería bueno que la papa estuviera inscrita, pero a uno igual le interesa por lo que uno siempre ha peleado y nunca hemos ganado nada, es por el precio, porque si acá hubiera una empresa que comprara las papas, porque por ejemplo viene cualquier chuño y eso es de papa, todas esas cuestiones que compran los niños, esos “doritos”, yo creo que todo eso es de papa. Y eso lo traen de afuera y nosotros lo podríamos hacer en una agrupación. Antes yo creo que intentamos agruparnos, para poder tener una persona que tenga un poder comprador, pero te acuerdas eso de la ECA, pero no faltaba quien lo joda, porque había que tener la papa de un tamaño y los mismos que compraban fueron los que jodieron el negocio después” (Editha Alvarado)

- **Usted que piensa es mejor para sus papas, que se patenten, que se certifiquen, o que queden libremente para beneficio de todos.**

Cuando se escucha la respuesta de esta productora de papas, queda inmediatamente la certeza, que esta es la respuesta de muchas mujeres, pero como no están informadas de lo que significan los conceptos de propiedad intelectual, de patentes, de registro de las semillas, etc. No tienen una opinión informada de tantos conceptos que actualmente circulan en las negociaciones comerciales, en los tratados de libre comercio y en las discusiones de la sociedad civil que se encuentran preocupadas por el tema de seguridad y soberanía alimentaria que las mujeres no saben que responder y muchas veces se quedan calladas. En el caso de la señora Norma, seguramente el contacto con los jóvenes universitarios ha sido el elemento que ha provocado un mayor conocimiento y retroalimentación sobre temas que se encuentran actualmente en el debate público.

“Libre, como ha sido siempre, Veo que esto es una cosa buena, porque no es una papa que haya traído el INDAP, no es una papa que haya traído nadie, es una papa que es origen nuestro, es una papa que es original de Chiloé, y por eso quiero que se recolecte y siga viviendo libre, hasta los españoles tuvieron la culpa que los araucanos no siembren la papa, porque no les permitían que lo hicieran, así es que por eso se empezaron a perder las papas, si la papa es también de origen araucano.

Por eso quiero que sea libre, que tenga su libertad la papa, que cualquiera lo siembre, lo reproduzca, y si tiene vocación que sea por cariño, que sea por plata, pero que sea libre, y en un caso que se llegaría a patentar la papa, que se patente por aquí, en nombre de Chiloé, no de una agrupación ni de ninguna cosa, que sea monumento nacional chilote.

- **Al ser monumento nacional de los chilotes, eso significa que igual los chilenos tienen acceso a ello...**

La señora Norma piensa que la papa nativa debe ser declarada monumento nacional, porque de esa forma piensa ella todos los chilenos podrán disfrutar de las papas y además los chilotes podrán comercializarlas sin grandes trabas.

“Si pues, si estamos en el mismo país, únicamente que este es su origen de ella, tal como pelearían los araucanos por su territorio, porque ellos tengan una cosa, y yo creo en eso, que la papa sea libre y que la siembre cualquiera, no el caballero con su agrupación”.(Norma Aguilar).

- **Sobre las recetas de papas.**

Existen muchas recetas a base de papas, como también existen variedades en el modo y la forma de aplicar esas recetas, a los tradicionales milcaos y chapaleles, ahora se suman una infinidad de recetas más modernas de cómo usar la papa. Están las papas rellenas, los pan queques hechos a base de puré de papas, que son una delicia, están los pasteles de papas y la última novedad la torta hecha a base de papas nativas.

“Sabe, que yo no lo he hecho, pero tengo la receta de la torta de papa, y si la he comido es súper rica, es dulce, tiene los mismos ingredientes que una torta de zanahoria, uno no se da cuenta que tiene papa, porque es igual que si uno se estuviera comiendo la torta de selva negra, porque le ponen chocolate. La comí en Chonchi, cuando hicieron una competencia en la fiesta del ajo, y entonces allí hicieron una muestra de postres con papas y esa señora sacó el primer lugar y era una exquisitez, porque nadie se dio cuenta que era una torta de papas. Y ella era de Chonchi. (Coralía Andrade).

La papa negra sirve para ponerla al horno, para hacerla asada, así no más se lava bien lavada y se pone con su piel así no más, todas las papas que son bien maduras, sirven para cocinarlas al horno o para hacerlas ensalada rusa, o de repente para cocinarlas con todo en las cazuelas. Cuando hacemos milcaos nosotras, de pura papa rallada, eso se cuece en agua y se sirve con miel, y los milcaos se pueden hacer con cualquier papa, porque se ralla cruda. Se rallan y se exprimen, se forman las bolitas y se hacen los milcaitos y se cocinan en el agua hirviendo. Se sirven con miel, son ricos y sanos. (Editha Alvarado).

Con el chuño, Lo hago milcao, lo hago tortilla, en el horno, frito, de todo. Después me gusta la cauchao, porque cuando uno hace un pastel de papa, como es morada por dentro, uno lo va poniendo en colores, y queda morado. Y la guaracho, sirve para ensalada y todas esas papas nativas su especialidad es comerlas con cuero, uno los lava bien con una escobilla, todas las

papas le sirven para hacer una degustación y todas la papas le sirven para eso, todas se cuecen con la piel, porque esa es la gracia de la papa nativa. (Norma Aguilar).

- **La relación siembra/cosecha.**

Todas las mujeres siempre cosechan más del doble de lo que siembran y en el uso que le dan a esa cosecha las respuestas varían, por lo general dividen en tres porciones la cosecha de papas, la primera para el consumo familiar, la segunda porción para el alimento de los animales y la tercera porción para la venta. Estas tres porciones están marcadas por la calidad de la producción y determina proporcionalmente cada porción.

“Dos veces más de lo que da la otra papa. la certificada la hecho solamente para mis chanchos. yo con la otra le saco buen provecho a mis otras papas, porque yo para el verano me hago la plata, cuando vienen los turistas, porque yo estoy en Internet, cuando vienen los turistas y se van llevando cualquier cantidad, ahí yo cobro. Además de querer las papas, y cuando empecé a vender y me fue produciendo más, más amor les tomé”. (Norma Aguilar).

- ***Usted, hace un sistema de selección de papas para sus semillas.***

Las mujeres tienen su propio sistema de selección de semillas, pero eso es intuitivo, no es aprendido, ellas por su práctica diaria, lo mantienen en su conocimiento de cómo mejorar las semillas, como cuidarlas y como preservarlas a través de los años. Por ejemplo la señora norma no me contó su sistema, pero cuando le pregunté por la papa que tiene forma de cachito, sin saberlo me entregó la respuesta de cómo hacía el mejoramiento de esa semilla.

Además dicen que para elegir la semilla de papa se elige en luna caída, y para sembrar se hace lo mismo, porque si no los papales se malean y se descomponen, puede suceder que a veces en la flor crecen y nacen las papitas.

“Si, lo he hecho, hay que es tan difícil contar, que esa es una cosa secreta para uno, hay tantas cosas de las papas que uno no lo puede decir, uno solamente lo tiene que decir a una persona de su familia que va a quedar haciendo eso. Y eso no se cuenta, porque mi abuelita me lo contó a mí y mi abuelita me dijo, hija cuando alguien tenga una vocación de la que tienes tú, lo trasmites. Por eso yo tengo un libro aquí en mi cabeza y eso yo no lo puedo contar” (Norma Aguilar)

- **Pero, hay una papa que tiene la forma de cachito...**

“Ah sí, esa es la que le digo que se llama guaracho, hace montones de vueltas, esa es la guaracho, yo voy dejando la puras derechitas, no con las de muchas vueltas, y si quiere usted que salga con muchas vueltas, esa tiene que sembrarla en un día de luna, un día que se esté formando la luna, entonces ellas salen con montón de vueltas”. (Norma Aguilar).

- **Alguna historia sobre las papas que le haya significado mucha alegría.**

El trabajo de sembrar, cuidar y cosechar las papas, por lo general es un trabajo muy pesado que se realiza bajo condiciones atmosféricas cambiantes, tan pronto como pasa una nube ocultando el sol, se desatan las lluvias, la humedad por la cercanía al mar es constante y el clima en tres estaciones del año es más bien fría que oscila entre los cinco y veinte grados de temperatura, la estación de verano es muy corta (prácticamente dos meses del año, en enero y febrero) y no exenta de lluvias. Lo que significa que el trabajo de la tierra no es lineal ni parejo. Sin embargo, las mujeres que se dedican a la producción de papas no tienen sentimientos de rechazo hacia el cultivo de las papas, una vez que se encuentran en esas faenas llegan a querer las plantas como algo muypreciado para ellas.

La señora Coralía por ejemplo, vive en una localidad ubicada hacia el interior, a unos quince kilómetros de la Comuna de Chonchi, antes de llegar a su casa hay que atravesar un puente que además tiene una pasarela peatonal para que la gente cruce cuando el río sube, es un lugar muy boscoso y de geografía de muchos cerros y lomas, ella se encontraba en tratamiento por problemas de tensión nerviosa. Tal vez estas distancias y la lejanía a los centros urbanos es lo que provoca en las personas está melancolía y tristeza de vivir un día tras otro, bajo la misma rutina. Le pregunté si tenía algún problema que le provocó esta tensión y me dijo que nada, sus hijos estaban grandes, su marido estaba en casa, ella no sabía explicarlo, dice que le dan ganas de dormir, no tiene ganas para trabajar y que en general se encuentra sin animo. Pero en la medida que fuimos conversando, se fue entusiasmando, y me contó muy animada, que en un momento llegó a juntar 32 variedades de papas, de ellas cinco son sus preferidas y las que comercializa, las otras variedades, las siembra solamente para mantenerlas y consumirlas en su casa. Las cinco variedades son: La guadacho colorado, la guadacho blanca. la cauchao, la mechuñe ojos blancos, la mechuñe negra y también está la güicaña negra.

“Todo me ha resultado alegre con mis papas, todo me ha dado alegría, cantándole a mis papas, sembrando mis papas, trabajando mis papas y sacándole canciones a mis papas. Yo me levanto como a las seis de la mañana, hace como diez años que dejé de salir por las mañanas a mojarme con el rocío, me gustaba mojarme con el rocío, no me enfermé nunca, pero ya no lo hago, porque ahora no me lo permiten. Sabe que cuando me siento rendida, me siento en mi papal, y ahí saco esas canciones, por ejemplo esta que le canto a la papa cielito”.

9.2. Sobre los Programas que existen en el Rescate y Producción de la Papa Nativa de Chiloé.

Como ya se mencionó en un capítulo anterior, existen dos programas importantes de destacar en la provincia de Chiloé en relación al rescate, cuidado y cultivo de la papa nativa de Chiloé. Se diferencian estos programas, porque uno está focalizado principalmente a la difusión y propagación del rescate de las semillas como patrimonio de la humanidad por parte de los agricultores y agricultoras y el otro al mejoramiento de las semillas para potenciar la comercialización de las papas. Este programa focalizado a la comercialización es apoyado por la Fundación de Innovación Agraria, FIA, dependiente del Ministerio de Agricultura y está dirigido a una agrupación de productores de Quemchi, y el primer programa mencionado fue creado y dirigido por una ONG, el Centro de Educación y Tecnología CET, de la comuna de Chonchi, ubicado en el sector de Notuco y está dirigido a todos los productores de papas que voluntariamente se unen en la tarea de recuperar la papa nativa.

Para el primer programa entrevistamos a dos personas involucradas directamente, la señora Paulina Erdman Coordinadora de programa del FIA, y el señor Mauricio Campos, coordinador alterno del programa.

La entrevista a Carlos Venegas, del CET, se efectuó en el campo de Notuco, en la comuna de Chonchi, donde realizan su práctica agrícola los estudiantes de la Escuela de Agronomía del ARCIS, Y donde además existe el Banco de Papas de Notuco.

También en el mismo sentido que el CET de Notuco, se entrevistó a la señora Francisca Rodríguez, Directora de ANAMURI, y encargada de llevar adelante en el país la Campaña de la Soberanía Alimentaria en Chile, y el rescate de las

semillas como patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad. Por tener esta campaña un carácter mundial, y una postura política de oposición al modelo neoliberal, las preguntas fueron dirigidas a conocer el contenido de ella, los objetivos, los actores involucrados y las acciones de esta campaña en nuestro país.

1. Desde cuándo existen estos programas.

El Centro de Educación y Tecnología, CET de Notuco, es una ONG, que comenzó sus actividades hace más de veinte años y desde sus inicios la preocupación principal ha estado centrada en el rescate de la papa nativa como patrimonio de la humanidad.

“El tema de la papa nativa y el CET, se origina en que si hablamos de desarrollo sustentable, uno quiere pensar en el desarrollo que tenga que ver con la capacidad interna de los sistemas y de las comunidades. Entonces, depender de las semillas de fuera es una debilidad, entonces manejar el tema de sus propias semillas es un tema que siempre nos ha preocupado. Ahora si uno llega al territorio como Chiloé, y nos damos cuenta que es el centro de origen de semillas de todo el mundo, y además de observar que las semillas son patrimonio de Chiloé, son patrimonio de semillas para la humanidad entera, tiene una tremenda importancia en el cultivo mundial, porque la papa es el cuarto cultivo en importancia y también uno de los primeros cultivos en la capacidad de generar negocios en el mundo, entonces el tema fue descubrir que también hubo un descubrimiento para uno, porque se vive en la ignorancia en Chile, porque nos damos cuenta que Chiloé es el centro de origen de la papa en el mundo, y empezamos a trabajar en eso, primero en hacer un diagnóstico y lo hicimos en el año 86. vimos que habían comunidades aisladas de Chiloé que no tenían muchas semillas de papas nativas, y comunidades más cercanas al mercado tenían mucho menos semillas nativas, tratamos de ver cuales eran las razones y apareció y que habla muy mal de la realidad agrícola chilena, era que la asistencia técnica tenía mucha responsabilidad en la pérdida de la semilla nativa”.

Y eso va muy ligado con la formación universitaria, porque en la Universidad no enseñan que existe un desarrollo sustentable y sobre todo en las universidades chilenas, la enseñanza está estrechamente ligada a las semillas certificadas, a mejorar la producción. Ellos dijeron miren siembren desiere, porque es la papa que el mercado quiere y viene libre de todo tipo de enfermedades, tiene alto rendimiento. Y sin darse cuenta que al meter esa variedad podrían haber mantenido perfectamente la otra, porque convive perfectamente con la semilla certificada, y así fueron eliminando las otras variedades que les dan múltiples usos distintos. Y después está la ignorancia del consumidor, yo soy de Santiago, vivo veinte años acá, y siempre pensé que en el mundo existían dos variedades de papas, una roja y una blanca y cuando llegué acá tuve acceso a doscientas o trescientas variedades que tienen sabores y gustos distintos, en que yo podía elegir

lo que quería, y entonces empecé a sentir que este modelo te restringía hasta el derecho de elegir cosas nuevas y así fui sumando motivos para decir y hacer un programa de recuperación de esta diversidad donde quiera que esté en Chiloé” (Carlos Venegas).

Por su parte la señora Paulina nos cuenta que su programa apoya un proyecto de agricultura familiar campesina en convenio entre el Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario, INDAP y la Fundación de Innovación Agraria, FIA, ambas instituciones dependen del Ministerio de Agricultura.

“Se abrió una línea con un grupo de agricultura familiar campesina, el año 2004, en convenio con INDAP y la Subsecretaría, más ligado al tema de calidad, entonces INDAP, participó con nosotros en los estudios técnicos que se hacen para la evaluación de estos proyectos e hizo recomendaciones al Consejo Directivo. Quienes finalmente nos dan el vamos a los distintos proyectos. Entonces nació esta iniciativa que la presentó el grupo de la Asociación de Productores que se había juntado especialmente para el proyecto, no estaban formalizados con anterioridad, si tenían un trabajo conjunto con Estudios Agrarios, y a través de Mauricio Campos trabajando tres años con ellos especialmente en la comercialización y a través de lo que te explicaba en tratamiento de enfermedades. Especialmente ellos han trabajado con material saneado y eso es básico, porque si tu empiezas a trabajar con material limpio vas a tener una producción buena, pero si tu partes con material que no está saneado y que la mayoría de los agricultores tienen en la isla, tu partes con un material que tiene baja calidad y no te va a producir”.

Esta papa es especial, se enferma más que las otras, por eso ciertamente tiene otros requisitos que son más fuertes aún en lo que es almacenaje y post-cosecha que la variedades corrientes y en el tema de las aplicaciones que hay que hacer que no son muchas, pero que son importantes, con productos fitosanitarios, está todo regularizado y no le provocan ningún efecto a las personas, pero que sean oportunas, porque si tu no las haces en el momento, lo más probable es que tu producción se vea desmedrada por calidad y por características externas a la papa. Por ejemplo tu vez esas papas plateadas, esa papa no es normal y esos problemas son fitosanitarios que hay que saber enfrentar y estos productores van a estar aprendiendo estos manejos de distintas formas. Y la verdad es que hay un trabajo fuerte. Hay ciertas características del grupo de agricultores que de repente juegan un poco en tu contra, porque tu tienes tu forma de producción entonces hay todo un trabajo social de por medio. El proyecto que tenemos nosotros es con un grupo pequeño y es con un grupo de agricultura familiar campesina, es uno de los primeros que se constituyeron en esta línea”.

Para el técnico agrícola Mauricio Campos, Coordinador alterno del Proyecto FIA, llamado de “Producción y comercialización de semillas sanas y papa consumo de variedades nativas”, el proyecto trata como lo dice su nombre de

producir pero también comercializar las variedades nativas en su variedad de semillas y en su variedad de consumo.

“Esto parte con un proyecto anterior, que financiaba la cooperación internacional el cual a través de la conservación del banco genético activo que se encontraban en Chiloé se identificaron algunas variedades que pudieran identificar un potencial comercial en el sentido culinario y estas variedades fueron identificadas en un proceso previo de panel organoléptico se identificaron esas variedades que tenían esas cualidades. Empezó toda una etapa de rescate en el tema fitosanitario y posteriormente en un comienzo una etapa de producción. Para finalmente con un volumen aceptable que permitiera cierto manejo en el tema comercial, que eso era como una restricción, primero superar la problemática productiva y terminar con un volumen que fuera atractivo para un posible cliente”.

Posteriormente los recursos de la cooperación internacional cesaron y había que presentar una estrategia de cómo continuar con el proyecto, y la estrategia fue presentar un proyecto de innovación para la Fundación de Innovación Agraria, pero ese proyecto tenía que tener el componente de innovar en algo, de por sí el proyecto de las papas nativas es innovador, pero que aspecto de innovación tecnológica había que buscar para atraer a la fundación, y en ese sentido lo que se hizo fue innovar en la tecnología para la desinfección de semillas, porque las variedades nativas son afectadas por enfermedades que se transmiten por el tubérculo que reutiliza como semillas. Ahora el efecto sobre estas enfermedades es precisamente en desmedro del aspecto comercial, tiene que ver con la calidad del producto final, y uno de los aspectos importantes en el tema comercial era llegar con un producto de calidad, no era solamente desde el punto de vista culinario, sino también desde el punto de vista organoléptico en su totalidad, visual, al tacto, que fuera agradable al consumidor y que principalmente fuera que se destacara su aspecto innovador al producto, color de piel, forma de la piel y estas enfermedades influían en eso, por eso precisamente era el tema a superar, las enfermedades que atacaban al producto”.

2. Cual fue la motivación principal de estos proyectos.

Vemos que las motivaciones para los grupos fueron diferentes, para la ONG CET y el programa asociado a la papa nativa de Chiloé, fue primordialmente el rescate, porque la mayoría de las mujeres ingresaron a este programa sin tener planes para comercializarla, las mujeres que producían sólo lo hacían en pequeña escala, para el consumo familiar y como pienso para los animales, pero con el tiempo y a través de las ferias de intercambio se fueron dando cuenta del valor que tenía producir estas papas, fue mucho más tarde que le encontraron el valor comercial, primando de todas maneras el valor del rescate y la sustentabilidad de las papas.

En cambio para el grupo de Quemchi, la necesidad de agruparse surgió con la idea de comercializar el producto, porque de otra forma no podrían hacerlo, ya que estando asociados pueden juntar un mayor volumen.

“La preocupación primordial para agruparse es el tema de la comercialización, yo creo que ellos (y que es el punto más débil en toda nuestra agricultura), es que los más grandes y medianos agricultores pueden competir mejor. Pero los pequeños con el volumen que tienen y sobre todo hoy día con la papa que ellos cultivan y que son de más baja superficie y poco rendimiento es muy difícil. El material que ellos tienen es muy disparate, si tu vas a Chiloé a distintas zonas, veras que las mismas variedades que ellos llaman por un nombre a veces tiene otro nombre y es el mismo material y esa es una de las razones por las que se aprobó este proyecto, la innovación está en precisamente tener un lenguaje común para estas variedades, ¿porque cómo tu comercializas algo si no conoces cual es la forma, el color que finalmente van a tener? porque son todas distintas, chicas, grandes, con mejores formas, con más o menos virus y además todos las conocen por distintos nombres, entonces como tu vas a llegar a obtener un producto, que quiere el consumidor, un producto homogéneo, de buena calidad, de muy buena presentación. En esas condiciones es imposible, entonces eso, parte con esto, es algo muy pequeño pensando en el producto que hay en Chiloé, pero que finalmente podría llegar a comercializarse con características similares y si a mi me piden la variedad “bruja”, va a ser siempre igual, nunca va a cambiar.

*Ahora está el tema de la **asociatividad** que es básico en el tema de la agricultura familiar campesina, por el tema de juntar volúmenes, ser más competitivos, para hacerles a ellos mismos capacitación en mejores condiciones, porque seguramente vas a contar con el mismo grupo que está trabajando porque hay un compromiso, entonces todo eso favorece a buen desarrollo de proyecto. Nosotros eso también lo vimos en este caso, ellos están asociados con más o menos dificultades, como ocurre siempre en las relaciones humanas porque ese tema siempre es bastante complejo.*

La verdad es que se torna complejo el escenario, entonces si encuentras un grupo que quiera seguir en esa dirección lo podemos apoyar porque el proyecto es muy bueno. Ahora estas decisiones de apoyo se mandan a evaluaciones internas y externas, porque hay un Comité de profesionales que se reúne a discutir sobre el tema y finalmente bajan al Consejo Directivo y el Consejo es el que toma la decisión, el Consejo Directivo lo preside el Ministro de Agricultura y lo integran el área privada y el área universitaria que toman la decisión de apoyar este comité”. (Paulina Erdman).

Para Mauricio Campos, este proyecto que antes estaba en manos de una organización no gubernamental, una ONG llamada Estudios Agrarios de Ancud, que recibía anteriormente apoyo desde el exterior hasta el año 2005. Además de ejecutar y manejar el proyecto, incluso comercializaba los

productos, teniendo una relación estrictamente comercial mínima con los productores, tiene varios aspectos positivos, porque el grupo de personas decidió asumir esta problemática de cómo enfrentar la continuidad del proyecto formalizándose porque era un requisito, no para presentar el proyecto, dice Mauricio, sino porque el traspaso de los recursos desde la fundación al proyecto debía ser en una cuenta de ahorro grupal, que fuera a la organización, y segundo todo el tema de la iniciación de actividades, de la comercialización y la relación con los posibles clientes, los cuales requiere de una formalización y esa formalización primero pasa primero por la vía de impuestos.

“Lo que se ha potenciado es todo el tema de la estrategia de mercado a partir del conocimiento que tienen las personas, del proceso productivo comercial en su totalidad, o sea el diseño de estrategia de mercado ha sido conjunto mediante talleres y la idea del diseño de esa estrategia de mercado es que se conozcan los cuatro aspectos que tiene la estrategia de mercado:

Primero es que se conozcan los productos, después definir cual va a ser la plaza o el segmento al cual se pretende hacer llegar ese producto, cómo yo llego con mi producto hacia ese segmento, después que actividades de promoción necesito para dar a conocer mi producto y finalmente cuál es el precio que yo espero de mi producto, al realizar todo el ejercicio comercial.

Entonces involucrar a la gente en estos cuatro aspectos es de suma importancia, porque no es el tema comercializar por comercializar, sino hacer de este un proyecto sustentable económicamente, naturalmente es también un proyecto sustentable productivamente, más que medioambientalmente y como se genera la estrategia de mercado es básico, no sólo para este producto, sino que para todos los productos. Y que es un poco una deficiencia que también el FIA ha visualizado no solamente en este proyecto sino que en todos los proyectos, y en definitiva lo que se espera es comercializar a través de esta estrategia de mercado y nos hemos puesto como metas el mercado nacional y principalmente los segmentos de alto poder adquisitivo”. (Mauricio Campos)

3. Cuáles son los objetivos de estos programas.

En el programa iniciado por el CET, y concretamente en la creación del **“Banco de Papas Nativas”**, el objetivo primordial fue recuperar y conservar las papas y hacer un programa de reinserción y recuperación con estas variedades en las comunidades campesinas y para la producción y consumo doméstico de los agricultores campesinos.

“Descubrimos, investigando las variedades holandesas que se cultivan acá, que están hechas con variedades chilotas, o sea los investigadores vinieron a Chiloé, se llevaron la papa chilota e

hicieron variedades nuevas como la papa desiree, que es la más común, o sea se llevan los genes de esa variedades, nos cobran los royalties, se hacen tremendo negocio con esas variedades y ¿quien reconoció el trabajo de esos campesinos, que era de ellos?. Hay gran cantidad de agricultores que mantienen la papa antigua y han hecho el trabajo de muchos años de mantención y todavía los investigadores siguen viniendo cada cierto tiempo a renovarse de un estok de papa nativa para seguir investigando y van a las casas de los agricultores y abusan de la buena voluntad de la gente para llevarse las variedades, pero nunca los campesinos reciben en recompensa o como compensación beneficios, ya sea técnicos, de información o económicos, porque hoy en día el tema de la papa nativa es un tema económico, hay empresas que se están beneficiando con la venta de ellas”(Carlos Venegas).

Para el programa que apoya FIA, es fundamental el saneamiento de las semillas de papas, ese es el objetivo número uno del programa y que significa saneado?

“Saneado significa que esté libre de virus, que el material no venga con estas enfermedades, como sarna u otras que puedan provocar efectos con esta producción y te bajan el rendimiento. Y para eso primero que nada tienes que partir con una papa sin enfermedades, sin virus, y no es fácil sacarle los virus al material, y eso se hace obteniendo material micro propagado, porque los virus no están todavía en esos brotes, en eso “maristemas” y eso lo hace la Universidad Austral, que ha trabajado muchos años a través de don Andrés Contreras, en recolectar las distintas variedades y ecotipos que todavía están en la isla y el las tiene en la Universidad como material limpio, que eso es súper importante y es básico para partir”. (Paulina Erdman).

Para la Vía Campesina, en cambio los objetivos de esta campaña son políticos, porque surgen en respuesta a la implantación de la OMC en la regulación de los alimentos como un instrumento de mercancía.

Así lo deja claramente establecido la dirigente de ANAMURI, Francisca Rodríguez, cuando hace el recuerdo de cómo se produce el proceso de rescate de las semillas y cuando se acuña precisamente el concepto de soberanía alimentaria, en oposición al concepto elaborado por FAO.

“Se llega a la conclusión que Reforma Agraria para qué si no tenemos las semillas, entonces se plantea como un ataque frontal contra las empresas transnacionales que se están apoderando de los alimentos, manejando las semillas, porque quien maneje las semillas tiene el control de los alimentos, y entonces en el proceso de darle contenidos a estos conceptos y darle proyección a ellos, nosotros llegamos a la conclusión que cuando estamos hablando de soberanía alimentaria, ya no estamos hablando del derecho que asiste a los campesinos a producir, estamos hablando del derecho de los pueblos, estamos hablando de derechos, y para hablar de los derechos reivindicamos la alimentación como un derecho humano y para sostener este derecho que es

humano, significa también defender los derechos de los campesinos y defender los derechos de los consumidores, y por eso cuando hablamos de soberanía alimentaria estamos hablando de los derechos que nos asisten a los campesinos de producir, el derecho que le asiste a la población de consumir alimentos sanos, el derecho que tienen los pueblos y las naciones a garantizar la alimentación de su país en primer lugar.

Y la posibilidad que tienen con los excedentes que queden de estos productos, de abrir un mercado hacia otros países, es como el intercambio solidario, nunca visto los alimentos como una mercancía, es por eso que los alimentos no están vistos como un negocio, si la alimentación es un derecho humano tenemos que buscar las mejores formas que faciliten un intercambio y que pueda haber una visión y un mecanismo solidario en relación a la capacidad limitada que tienen los pueblos de producir y a las enormes posibilidades que por condiciones climáticas, por territorios tienen otros países, entonces allí en el intercambio tiene que producirse una regularización y un equilibrio y cuando hablamos de intercambio estamos hablando de intercambio comercial y por eso que se dice y es justamente allí cuando nace la otra demanda que es la OMC fuera de la agricultura” (Francisca Rodríguez).

4 ¿Cuál es la diferencia entre estos programas?

Para don Carlos Venegas, frente a un tema que tiene varios ejes, las diferencias están en el tratamiento del tema, para ellos, existe mucha ignorancia de las personas en general, de la ignorancia política y técnica de parte de las autoridades sobre la riqueza y el patrimonio cultural de este pueblo. El piensa también en los intereses de las empresas, que pretenden el dominio de sus variedades que traen desde afuera y que les reporta muchas ganancias.

Menciona que las instituciones que mantienen sus semillas de papas nativas como colección, como es el caso de la Universidad Austral o el INIA y otros como la Universidad de Osorno y otros centros privados, que han coleccionado semillas para sus intereses institucionales, pero nunca lo han hecho o no está en sus planes que la décima región o la provincia de Chiloé, entienda y recupere este recurso, para una comunidad que está deprimida y siempre tiene dificultades para encontrar su propio desarrollo, situación que cambiaría si les apoyaran de verdad.

Y las comunidades hacen un buen trabajo de recuperación, de diseminación, porque mucha gente va a esos lugares a pedir información y también hacen un trabajo de selección y están todo el tiempo mejorando sus semillas y eso es un valor muy grande para el trabajo que después otras instituciones hacen y por

eso el CET dice como postura institucional que no puede ser que después esas instituciones que trabajan en esto no le reconozcan el aporte de los agricultores.

“El mismo caso de la universidad Austral, han hecho un trabajo importante y valorado desde todo punto de vista, pero el gran tema que yo les critico, es que se llevan las variedades de acá y después los agricultores no cuentan en este proceso, es un proceso científico más cerrado y claro traen dos o tres tipos de variedades más limpias de virus y con otras características de otra comunidad de Chiloé, pero eso no basta, aquí lo hay que hacer, es que los campesinos tengan libre acceso a todas las variedades, que se han llevado desde acá, porque ese es un derecho que ellos tienen, es un derecho porque la han mantenido, yo siempre digo que la agronomía es una cuestión muy joven muy nueva y la agricultura es muchísima más antigua y si no fuera por la labor de toda esta gente, ninguno de nosotros pudiera hacer el trabajo que nosotros estamos haciendo.

Bueno, cual es la postura nuestra como CET, es que nosotros tenemos un centro acá de semillas, que está abierto a los campesinos y tenemos un mandato de entregar las semillas a todos los campesinos que tengan interés de recuperar variedades, en sembrar variedades en hacer negocios con variedades nativas. Nosotros le entregamos las variedades sin ningún tipo de cortapisas. Y el registro que aquí se ha hecho, con el nombre de la papa, de que agricultor la recolectamos y de que sector de Chiloé. Y por lo tanto estamos siempre reconociendo quienes son los que han aportado a esta colección de semillas que tenemos acá, que es muy activa porque siempre estamos relacionándola con las comunidades. Hoy nosotros trabajamos con cuatro comunidades en tiendas comunitarias, en aspectos comerciales, en buscarles los mercados para que la gente pueda vender, se etiqueta para que tengan una identidad cultural, nosotros creemos mucho en el desarrollo del territorio que tenga una identidad cultural, que es un tema que se está discutiendo en el mundo también muy fuerte, y las papas nativas son un ejemplo claro de eso” (Carlos Venegas).

La señora Paulina del FIA, piensa que la ejecución de este proyecto ha provocado problemas derivados de la falta de información, siente que por razones de tiempo, falta de recursos humanos y económicos, más las dificultades del espacio geográfico no se ha podido comunicar a toda la comunidad chilota los objetivos de este proyecto, quisiera conversar con don Carlos Venegas, para terminar con toda la isla trabajando en conjunto, pero obviamente tienen que empezar de a poco y eso es algo muy complejo y existiendo grupos organizados tienen que contactarse primero con ellos, y así abarcar más cantidad, pero ese plan todavía no está hecho.

La diferencia fundamental entonces entre ambos programas está marcada por el tipo de semillas que se está entregando a los agricultores, porque las que

entrega el Banco de Papas del CET de Notuco, son las semillas recolectadas entre los agricultores, se entregan gratis, sólo con el compromiso de parte de los agricultores de reproducirlas, en cambio el FIA, las entrega saneadas, como se explicará más adelante y son parte de un programa restringido que va directamente en apoyo de los agricultores que se ganaron la adjudicación de un proyecto de apoyo para la comercialización.

“Primero, el proyecto que se llama AFC, que le pusimos a la Agricultura Familiar Campesina, es el que presentó esta agrupación de productores de Quemchi, que son productores de papa nativa de Quemchi, en conjunto con Estudios Agrarios, ellos venían trabajando en conjunto y manejaban material que la Universidad Austral les había entregado y que era material limpio. Ventajas: ellos tienen cinco variedades que la Universidad Austral les entregó limpia y ellos han seguido reproduciendo en forma adecuada, (porque los virus están en las papas, entonces se contaminan sumamente fácil), entonces ellos tienen que volver a trabajar con material limpio, esa etapa, ya la pueden hacer los agricultores con plántulas, con plantitas, no necesitan recurrir de nuevo a la Universidad.

5. Sobre el tema del registro

Al preguntar sobre el proceso de registro que es el que ha provocado polémica y discusiones entre los agricultores que se encuentran involucrados en el cultivo de la papa nativa, la señora Paulina nos explica extensamente sobre la situación actual de registro de nuevas variedades de papas nativas y de porque se llegó a efectuar este trámite.

El año pasado o sea en el 2005 la Universidad Austral presentó un nuevo proyecto, y que seguramente es el que tu has visto en los diarios y que fue el que provocó el tema del impasse con la gente del Perú. Y que aparte de capacitar a los productores y apoyarlos también tiene una parte importante que es el registro de variedades, y las variedades sólo las registra el SAG, nosotros no buscamos proteger las variedades, eso solamente es una mala interpretación, porque nosotros no hemos dicho donde vamos a registrar ni nada, el SAG tiene distintos tipos de variedades, hay una lista oficial de variedades que han ingresado al SAG, que se les ha dado un nombre a estas variedades y que muestra que esa variedad fue detectada en Chile, y que existe en nuestro país. Contra ese listado lo que normalmente hacen es y sirve para que otras personas no se apropien de ese material y lo lleven a otro país y digan que lo crearon ellos, porque se usa mucho nuestro material para buscar resistencia a enfermedades en las papas. Especialmente enfermedades en las papas. Entonces eso se impide a través de este proyecto.

Y lo otro, es el registro de variedades que es posible de certificar, o sea, que se pueda certificar que el registro está libre de enfermedades, ese es otro tipo de registro. Pero en ningún caso

nosotros hemos tenido la intención de patentar porque las especies vegetales no se patentan sino que se protegen. Y nosotros nunca hemos tenido esa intención, y esa es la confusión que tuvieron esas personas, y lo que les provocó el proyecto. Al registro de variedades nosotros pensamos incluirle nuevas siete variedades. Y el SAG tiene como seis, en esa lista. Y eso solamente para decir esta variedad está en Chile, el SAG espera incorporar la mayor cantidad de variedades posibles. Y ojala las completas que tiene Andrés Contreras hoy día, pero no es su obligación.

Al registro de variedades aptas para certificación del SAG pensamos ingresar siete variedades, pero nadie ha tenido intención de registrar variedades en el registro de variedades protegidas, que está regido por un Decreto Ley y que regula el derecho de los obtentores vegetales para proteger estas variedades. Para obtener estas variedades protegidas tienen que demostrar que esta variedad es nueva, y el hecho de que las papas de Chiloé están registradas en la lista de variedades oficialmente registradas, les quita la novedad para que también otras personas acá en Chile, puedan tomar ese material y decir que ese material es nuevo, Y ellos protegerlo para su uso personal y apropiación desde el punto de vista económico, porque si tu ingresas una variedad al registro de variedades protegidas es porque hay un dueño de ese material, hay que pedirle permiso y pagarle un royalty sobre su uso, entonces nosotros con este proyecto precisamente lo que estamos haciendo es evitar que eso ocurra, al final, muchas personas creen que es al revés.

Nadie entiende, porque nosotros no hemos entregado la información directamente a ellos, les llega la información de terceros, y la verdad es que es complejo, para mi lo ideal sería tener allá una estrategia en el marco de las papas, pero todavía no nos da para eso, espero según la importancia que nosotros le vamos dando al tema, la Fundación pueda interactuar más fuertemente en la zona y así podremos trabajar con el resto de los agricultores que hay en la zona. Ahora nosotros como Fundación, hemos hecho estrategias, te hablo de trabajos con un grupo de profesionales que están en el departamento, y ellos hacen trabajos directamente con los agricultores que están en la zona y las personas que están en distintos rubros para llegar a proponer distintas estrategias en torno a esos rubros, qué hacemos, para dónde vamos y como lo enfrentamos.

5. Principales actores involucrados en este tema.

Los diferentes actores que se encuentran involucrados en el rescate de las semillas de papa nativa, son los agricultores, principalmente mujeres, pero en lo que concierne al tema general de soberanía alimentaria, son muchos otros sectores los que de una u otra manera tienen participación en la forma de cómo se implementan las políticas, de cómo se benefician las corporaciones y las transnacionales, de cómo afecta a los pueblos y las comunidades indígenas, campesinos y pescadores el uso de la tierra y el agua en la transformación de los cultivos, siembras y procesos de industrialización de los alimentos sobre el

planeta, y de cómo se producen cambios en la cultura alimentaria de sus habitantes.

Ahora no podemos llegar a tanta gente con los medios que tenemos a través de estos proyectos solamente. Lo ideal sería que pudiésemos trabajar en torno a una estrategia, de la papa nativa en Chiloé. Este proyecto dura tres años, ha variado en el tiempo pero no es un grupo grande son diez o doce familias, y se han asociado en el marco de este proyecto solamente. Eran doce al comienzo y ahora son diez que están trabajando fuertemente, diez familias en promedio. Eso puede ir variando en función de cómo vaya dándose el proyecto además la Universidad Austral, está trabajando con el Liceo Polivalente de Quemchi, además de la agrupación y con el IER, el Instituto de Educación Rural, ellos preparan técnicos agrícolas, entonces cuál es la idea del proyecto, trabajar por un lado con los agricultores y por el otro lado trabajar con jóvenes que se están formando en área agrícola para la zona. Entonces empezar a trabajar desde las bases con los jóvenes, que están más perceptivos a los cambios y con ellos existe la posibilidad de hacer innovación en ese campo. (Paulina Erdman).

“Si nosotros trabajamos en Los Petanes, Notué, Yicaldad y en la Estancia. Petanes y Notué es Chonchi, Yicaldad está en el límite con Chonchi, y La Estancia es Castro. Directamente con ellas, por ejemplo nosotros tenemos un puesto en las Ferias que se hacen acá, tenemos grupos de estudiantes de la Universidad, desarrollamos un proyecto súper innovador con estudiantes de la Universidad que están en el último año de agronomía y en los últimos dos años trabajamos asociados con estos campesinos en investigación sobre la papa nativa”. (Carlos Venegas)

6. ¿Cuál es la relación estudiantes, agricultores, en el rescate de las semillas?

La transmisión de conocimientos desde una generación a otra en el mundo campesino se ha ido perdiendo lenta e inexorablemente, debido principalmente a la migración masiva de los jóvenes desde el campo a la ciudad, pero en los últimos años, sobre todo desde sectores estudiantiles, se ha provocado una vuelta hacia lo agro ecológico y el aprendizaje de valorar y de conservar las riquezas naturales, así ambos proyectos investigados tienen una visión sobre esta conexión y han impulsado programas que van a beneficio de provocar este acercamiento de los jóvenes hacia el área rural.

Por una parte el CET de Notuco, a través de su Director, que es también Director de la carrera de Agronomía del ARCIS; ha provocado la conexión directa entre los estudiantes y los agricultores para producir esa retroalimentación tan necesaria para ambos y desde ese programa de

recuperación de la papa nativa de Chiloé ha logrado establecer con éxito entre sus alumnos esa misma inquietud.

“Nosotros postulamos, que aquí hay dos procedimientos distintos, uno es la Universidad con sus métodos científicos, y otro es la forma de aprender de los campesinos, es ir atesorando los conocimientos, son dos sistemas de aprender distintos igualmente valorados, desde la creación del conocimiento. Entonces la gran pérdida que nosotros tenemos es que no nos juntamos nunca a dialogar, y claro cada vez que lo logramos hay un enriquecimiento mutuo que es superpotente. En la formación de los estudiantes y en ese diálogo con los campesinos, se ha generado toda una cultura de entender que lo de los campesinos es valorable y hay un conocimiento que tienen que recibir y que tienen que acercarse con respeto a esas comunidades porque hay toda una historia y una tradición agrícola que hay que entender y que después se pueden hacer aportes desde lo que ellos saben, pero entendiendo que hay un sistema que tiene muchísimos años y que ha resistido a un montón de condiciones desfavorables y eso en si mismo es un valor que le da sustentabilidad, porque no es fácil sostener un sistema agrícola bajo condiciones adversas durante tanto tiempo, y eso asimismo da una capacidad que los estudiantes y los futuros agrónomos tienen que reconocer y aprender.

Entonces estos grupos trabajan juntos y se ponen sus hipótesis de trabajo, hacen investigaciones durante todo el año, los estudiantes van una vez cada semana, o cada quince días al predio, se hacen reuniones técnicas rotativas en los lugares, y hemos aprendido todos una cantidad de temas, desde atender a respetarnos mutuamente hasta temas de conocimiento campesino que nosotros vamos asimilando y aplicando desde nuestras técnicas y los campesinos seguramente contentos de aprender cosas que ellos no sabían.

En el mundo campesino uno sabe que hay un mundo de conocimientos pero también uno sabe que hay cosas que ellos no tienen porque saber, los estudiantes de la universidad y los profesores aportan con sus ideas y se genera allí un vínculo que es muy fuerte. Por ejemplo acabamos de volver de una feria, fuimos a un intercambio de semillas de Yumbel, que la hace el CET de la octava región, de Agustín Infante, somos el mismo CET, todos los años se hace esta feria las primeras semanas de abril, y fueron todas las cuidadoras de semillas a mostrar lo que hacen a hablar con la gente a intercambiar semillas, y a mostrar que aquí hay una reacción fuerte, que ellas cuidan sus materiales, que ellas, hoy por ejemplo, saben que en la Universidad Austral, van a registrar las variedades que hay en el SAG, y que ellas lo consideran como una amenaza a poder seguir usando libremente sus semillas, y no tienen ningún tipo de contratiempo legal, están reaccionando muy fuerte, están mandando cartas a todos los directores de instituciones que trabajan proyectos, a parlamentarios, etc.” (Carlos Venegas).

También el proyecto de la Agrupación de Productores de Quemchi, que apoya el FIA, ha producido ese acercamiento con los estudiantes de enseñanza media del Liceo Politécnico de Quemchi, y el Instituto de Educación Rural, IER, pero

desde ellos las experiencias de acercamiento han sido diferentes, en este sentido, han sido los jóvenes los que le otorgaron valor agregado al producto natural. Paulina cuenta la experiencia:

“Con el IER; trabajamos con un grupo docente que también se está capacitando y también con los alumnos, y por otro lado queremos trabajar con la Municipalidad con los equipos técnicos de PRODESAL, para capacitarlos en algunas áreas, pero eso viene con una segunda etapa. La primera etapa son los agricultores, si tenemos que mostrar viene la segunda etapa, si no tenemos que mostrar va a ser complicado, porque la idea es que ellos vayan a terreno y vean lo que se está haciendo y tengan la posibilidad de comparar con todo lo que ellos vean siempre y digan ¡Ah! si funciona, si en realidad hace falta hacer esto. Porque si me muestran con hechos concretos, que la papa es más bonita, la verdad es que así creo”.

Teníamos un profesor muy bueno, con el que hicimos el lanzamiento de la Universidad Austral en Quemchi, participó, motivó a los alumnos, los muchachos estaban impecables, hicieron unos platos exquisitos, muy ricos, y al profesor lo cambian ahora. Tú los hubieras visto, tu no te imaginas que estos niños están allá, porque la verdad es que ellos están lejos de todo...yo quedé impresionada, fantástico parecían alumnos de un Instituto, de nivel superior, fue impresionante. Y eran estudiantes de 2º y 3º Medio, como sirvieron ese día las mesas, como se desenvuelven, bueno esperemos que pongan a otra persona.

Por un lado está trabajar con los jóvenes y además está el tema de la papa nativa, que si tu vez, en ninguna parte se comercializa la papa nativa, hay una sola empresa que se ha dedicado a comercializar productos que son papa nativa, pero ellos en ninguna parte le ponen que es papa nativa, esa es la empresa arco iris, que venden papas de colores y acá en la zona central también hay un lugar que vende papas de colores, pero no es papa nativa de la isla de Chiloé, entonces la idea es llegar a determinar, no sé si es la denominación de origen o una indicación de protección para el material que salga de ahí y que se llame papa nativa de Chiloé. Y para eso hay que trabajar con los productores”. (Paulina Erdman).

Mauricio campos, Coordinador alternativo, es más escueto para hablar sobre el tema de la incorporación de los jóvenes, y no se explaya mucho en ello.

“Como enfrentar este tema, no le vamos a decir oye porque ustedes son jóvenes se tienen que quedar en el campo, porque sus familias son campesinas, no; tenemos que llegar a ellos con posibilidades que socio económicamente les permita decir, yo quiero quedarme en el campo por esto. Ahora lo otro que tenemos claro es que no es solamente papas, no es que la agrupación vaya a ampliar a otros rubros, sino que necesariamente tiene que haber un nexo con otros rubros, del pompón, el cordero, del ajo, del trabajo artesanal, tiene que ser un tema compatible con los otros rubros que se dan en la vida cotidiana de los campesinos”. (Mauricio Campos).

7. ¿Cuál es la relación Universidad ARCIS / CET?

Considero importante mencionar esta pregunta porque surgió en relación al tema jóvenes y esta es una experiencia única que se conoce al menos en el archipiélago, donde la Universidad en su carrera de agronomía, le está dando un carácter más humanitario y social con una visión agro ecológica, sustentable y no mercantilista ni tan tecnicista a la carrera, y donde se produce una retroalimentación horizontal en la relación entre estudiantes y agricultores.

Es la Universidad ARCIS, la que sostiene este vínculo estrecho entre los estudiantes y los productores de papas, valorado positivamente como ya tuvimos ocasión de conocer con el testimonio de la señora Norma, una de las capacitadoras en el tema de las papas nativas. Y así queda de manifiesto en la respuesta del señor Venegas cuando nos habla sobre esta experiencia.

“En la Universidad ARCIS lo que se creó fue la carrera de agronomía, o de Agro ecología en desarrollo rural, que es un poco, lo que recoge los temas que el CET antes venía trabajando, sólo que antes se trabajaba a nivel de diplomado o magíster, o cursos para profesores y ahora nos metimos en el tema de pre grado y es un desafío para nosotros y es una pega grande, pero pudimos armar una carrera que es bien revolucionaria en el sentido que cambia todos los paradigmas de la enseñanza agronómica, aquí lo que se está haciendo es una enseñanza que está basada en la agro ecología como eje técnico y en una enseñanza en que los alumnos sean capaces de desenvolverse en el mundo social, que lo comprendan y también en el desarrollo personal de los estudiantes, de que se sientan actores en los temas sociales.

Porque los estudiantes de la universidad salen muy técnicos, muy tecnócratas y muy pendientes de que alguien les de un empleo, aquí decimos que la gente es la que tiene que tener capacidad de emprendimiento y buscar los espacios, porque en el mundo moderno existen y tu tienes la capacidad de crear tus propias iniciativas, y en ese sentido el uso de la producción orgánica, del conocimiento campesino como un eje para los aprendizajes de los estudiantes, hacer un trabajo interdisciplinario, como muchas otras disciplinas, participar con los estudiantes de proyectos de desarrollo rural, que desde el primer año los estudiantes lo tienen y usan toda la experiencia del CET y usar los vínculos nacionales e internacionales que el CET tiene, que acá están puestos al servicio de la formación de los estudiantes, nos ha dado un perfil muy distinto y un tipo de estudiantes. Este año sale la primera generación y esos estudiantes que terminan son un ejemplo claro de que se puede formar gente de otra manera, que son una generación de agrónomos no menos eficiente, sino que al revés, tienen un entendimiento global de la agricultura mucho más grande, que los estudiantes de la universidades tradicionales, y vamos progresando, partimos con recursos bien escasos, y ahora la carrera ha ido consolidando cada vez más y logrando los

requerimientos que se necesitan y estamos supersatisfechos de lo que hemos logrado. (Carlos Venegas).

8. Con cuantos alumnos comenzó la carrera y ahora cuantos tienen?

Esta carrera que empezó con treinta estudiantes, y ahora tiene en todos los niveles un promedio de veinte es un orgullo para el profesor Venegas, cuenta que la primera generación egresa este año.

“Nosotros tenemos varios estudiantes, que son hijos de campesinos, provienen de familias campesinas, Yo te podría dar varios nombres si quisieras entrevistar, uno de ellos se llama Gabriel Huenún, campesino e indígena de Panguipulli y después otra joven que se llama Valeria Oyarzo, que también es hija de campesinos de acá. Y la visión de ellos es potente porque te dicen yo pensé que no era capaz, y hoy día se dan cuenta que son buenos alumnos y que son capaces y tienen un mundo abierto por todo lo que han estudiado y visto y se sienten capaces de volver a sus comunidades a ayudar.”

9. Sobre la Recuperación, Manejo y Cuidado de las Semillas.

Todas las personas que de una u otra manera se encuentran integradas a este proceso de recuperación de semillas conocen el valor que tiene este trabajo. Existe bastante conocimiento desde el ámbito universitario y técnico, también todas las mujeres que se encuentran adscritas a los programas de recuperación de las semillas saben el valor que estas tienen y de la importancia de cuidarlas y preservarlas. Pero las diferencias están dadas en el procedimiento que tienen ambas instituciones para hacerlo, mientras el CET, las almacena en un banco de papas y los propios campesinos y campesinas las cuidan, en el programa asociado entre la Universidad Austral y la agrupación de Quemchi, estos últimos reciben las semillas “sanas” desde un laboratorio y ya seleccionadas para lograr una mejor selección de variedades y producirlas en mayor cantidad para su comercialización

En este punto quien entregó mayores antecedentes sobre el manejo y cuidado de las semillas fue precisamente Mauricio Campos, él maneja conceptos académicos y técnicos que antes no había escuchado, se refirió extensamente a los procedimientos usados para su cuidado y selección de semillas sanas, a la eliminación de plagas y muchas otras informaciones que no estaban en mi conocimiento.

“El trabajo anterior con la cooperación también tenía asociación con la Universidad, pero el proyecto de la Universidad fue planteado de manera más amplia, no solamente desde el punto de la comercialización y la producción, sino que fue planteado como rescate de variedades nativas, conservación e identificación de las variedades nativas con potencial gastronómico y registro de las variedades nativas, tiene que ver con el registro como país de que estas variedades existen, ahora para reconocer las variedades, se tiene que desarrollar todo un trabajo que tiene que ver con un proceso de descripción de las variedades en el aspecto morfológico y fisiológico y ese es un trabajo que está haciendo la Universidad ahora, para definir una variedad “bruja”, por ejemplo, se tiene que desarrollar durante tres años un proceso de reproducción de esa variedad y descripción de la forma de la flora de la hoja, cuando es el ciclo productivo, cómo son la forma de los tubérculos, y tiene que haber una coincidencia durante tres años que la variedad responde a esos parámetros, una vez que responde a esos parámetros se puede decir estamos en presencia de una variedad.

Eso se hizo con cinco variedades y están inscritos en el registro de variedad en el SAG Y se quiere aplicar lo mismo con el Banco de Germoplasma que son doscientos ochenta variedades. Ese banco lo tiene la Universidad, bueno si tú vas más al fondo es del Estado, porque es una universidad estatal, en el caso de la papa lo está trabajando la Universidad Austral, pero en definitiva los recursos para mantener este Banco de Germoplasma los consiguió la Universidad, y por eso este proyecto FIA, porque el Estado no está colocando plata y no coloca plata en la conservación de recursos genéticos.

10. Entonces la universidad Austral, está actuando como privada frente al Estado.

A raíz de lo expuesto por el señor Campos surge la duda, sobre cual es la posición en que se ubica la Universidad Austral y cual es el nexo entre esta institución académica y el FIA del Ministerio de Agricultura. Con la respuesta nos queda en evidencia que la Universidad actúa como intermediaria para el objetivo final que es la comercialización de una variedad de semillas ya seleccionadas y mejoradas en sus laboratorios, aprobadas por supuesto para su posterior registro.

Claro, para conseguir los productos, tuvo que ligar el proyecto a producción y comercialización, que es lo que en definitiva le atrajo al FIA, y como presentar un proyecto que en definitiva conserva material genético, pero no presentarlo como conservación de material genético, porque si lo presentaban como conservación de material genético lo más probable es que el FIA, no lo iba a aprobar, y porque lo aprueban, porque dice que a través de la identificación de variedades, vamos a tener muchas más variedades que los agricultores campesinos van a producir y van a llegar al mercado y eso nos va a permitir registrar y conservar estas variedades.

“Ahora actualmente existen cinco variedades que son la variedad murta, la variedad clavela lisa, la michuñe roja, michuñe negra y bruja. Ahora esos nombres fueron, porque precisamente se contaba con un número variedades que fueron más que las que te nombré, pero estas variedades fueron identificadas por este panel organoeléctico. (Mauricio Campos)

¿Qué es un panel organoeléctico?

Esta palabra que por primera vez escucho, tiene mucho sentido para la producción en escala de las papas nativas y este es un concepto que la gran mayoría de los agricultores nunca han escuchado en su vida y que con toda propiedad la manejan quienes están interesados en la producción y comercialización de ese y muchos otros productos que deben pasar la prueba de fuego para entrar al exigente mercado consumidor.

Panel organoeléctico, es un grupo de personas que tienen conocimientos de identificar, y lo componen generalmente personas ligadas al producto, lo componen generalmente un químico, una persona ligada al tema gastronómico y un público común y corriente, una persona cualquiera, no necesariamente productor, puede ser un consumidor.

Porque el concepto organoeléctico, tiene que ver con el sabor de un producto x, tiene que ver con el olor, tiene que ver con su aspecto visual, tiene que ver con los cinco sentidos en definitiva, ese concepto existe desde siempre, ahora el panel organoeléctico no es solamente para el producto papa, sino que para todos los productos. Entonces a este panel se le ponían una serie de variedades, y ellos no conocen nombre ni nada, lo único que hacen es apreciar su color, su forma, su olor, finalmente sus sabores y su textura y ellos van demostrando y en definitiva ellos dicen mira estas papas tienen... Ahora esa relación con este panel tiene que ver con algunas variedades que en el campo presentaban algunas características que decían estas si tienen las características gastronómicas o culinarias además tienen un potencial productivo, que tienen que ir de la mano y que no presentara tanto problema fitosanitario y de plagas y si la papa cumple con ese potencial productivo y si además la papa cumple con el requisito del panel, entonces la papa cumple con el potencial gastronómico y culinario, que el consumidor al final dirá esta papa es rica, ahora ese trabajo es necesario, porque puedes tener un producto súper exótico que al consumidor no le produzca ninguna sensación y que no le guste. O es más le puede provocar algún tipo de rechazo. Entonces era necesario pasar por un panel organoeléctico. Ahora esa identificación preliminar fue de esas cinco variedades”. (Mauricio Campos),

Por su parte la señora Paulina, nos informó que la Universidad Austral venía trabajando desde hace años por la recuperación de semillas, mencionó también

al señor Andrés Contreras, quien realizó sus tesis de grado con el tema de las papas nativas, (pienso que pena que recién me entero de esta investigación) y que desde ese trabajo se motivó para continuar con la tarea de recolectar material y ha seguido trabajando sistemáticamente por conseguir distintos proyectos que apoyen la Universidad.

“En la Universidad hay que mantenerlo en cámaras bioclimáticas, hay que estar renovando, sacando y volviendo a cambiar los medios para que esto funcione, si no la verdad es que no se podría haber mantenido todos estos años. Esto lleva muchos años, de hecho también tengo entendido que la universidad le ha devuelto material limpio al CET, no son privados, ni se quieren apropiarse de nada. De hecho estas variedades que habían entregado a estos agricultores también, se la habían entregado antes del proyecto. Los asesores son un apoyo súper fuerte para el proyecto, Andrés ha ido a recoger material donde los agricultores siempre le han dado permiso para sacar y él siempre agradece eso, él no podría haber nacido como lo que hoy día es: curador de la papa”. (Paulina Erdman).

En cambio Carlos Venegas, que tiene conocimiento acerca del programa de la Universidad Austral y del proyecto que apoya FIA a los productores de Quemchi, señaló lo que para él son las diferencias entre ambos programas.

“En el caso del INIA es diferente porque ellos trabajan más el tema del material genético y están metidos en proyectos de transgenia en papas y es bastante contradictorio con esto, y de hecho hay un tema pendiente que es una amenaza y que tiene que ver con los centros de diversidad con los programas que usan transgenia y que son programas muy cercanos geográficamente. “Yo entiendo que ellos están tratando de empezar este trabajo, y de sembrar algo de semillas en su centro, pero no ha sido un tema muy importante como actividad de ellos hasta ahora, pero ellos en realidad reconocen que este (Chiloé) es un centro importante, que es bueno mantener las variedades, que el trabajo de la gente vale la pena.”(Carlos Venegas).

Porqué no se conocen y se difunden más estos programas y los objetivos que ellos tienen?

Sobre este tema es muy poco lo que se conoce en Chiloé, la gran mayoría de los agricultores desconoce lo que significan y encierran estos conceptos, si uno les habla sobre registro y patentación, alimentos genéticamente modificados o transgénicos, se quedan callados, es tanta la desinformación que sorprende ver como está estrechamente ligado a la desconexión del continente este archipiélago, la prensa sólo destaca en grandes titulares la crónica roja y las radios locales -que es el vínculo diario de información para los chilotes- no

tienen espacios de discusión o debates públicos de temas nacionales, regionales o locales que provoquen la inquietud entre los habitantes chilotes.

“Yo creo que este año, vamos a hacer seminarios de discusión de temas con especialistas que vamos a traer acá. Porque en México ya hay un problema grande de contaminación de los centros genéticos de maíz transgénico, y en Chiloé puede pasar exactamente lo mismo, entonces ese es un tema que también está pendiente, y acá hay un tema ciudadano que también es muy fuerte, hay muy poca información, los ciudadanos comunes y corrientes que no están enterados de estas polémica. En los proyectos no informan con la claridad suficiente, incluso nosotros mismos es una crítica que nos hacemos, y es que no hemos sido capaces de llegar al gran público con esta idea, a pesar de que realizamos esfuerzos, tenemos la exposición itinerante con este tema de las papas con toda la información, pero no basta, hay que meterse más a fondo y ahora con las nuevas autoridades regionales, con los parlamentarios que se eligieron en esta zona que tenemos cercanía, estamos entregándole información, estamos entregándole materiales y estamos atentos para que entiendan de que se trata todo este tema y nos puedan apoyar en lo que sea necesario”.

Entonces, por eso es que toma tanta importancia la campaña de las semillas, pero también, surge el derecho a sostener, a defender y desarrollar la propia cultura, la cultura de nuestros pueblos, al llegar a esto vamos viendo como los derechos de los campesinos, de las comunidades, los derechos de los pueblos indígenas, de los pueblos pescadores han sido tremendamente violentados y es en ese triángulo entre los pueblos indígenas, los pueblos campesinos y las comunidades pesqueras es donde está la base y la sustentación de la soberanía alimentaria. (Carlos Venegas).

11. Cuantas variedades tiene este Banco de Germoplasma y cuánto tiempo demoró ese proceso.

Sobre el proceso de recuperación de las papas nativas para su certificación, es la Universidad Austral, que desde sus laboratorios de investigación ha sido la que ha estado trabajando sistemáticamente durante años en el mejoramiento, clasificación e identificación de las diferentes semillas, pero este trabajo no habría sido posible, sin la participación de las mujeres que la han mantenido en sus hogares, y las han entregado de forma desprendida y sin fines comerciales. El CET fue el iniciador y pionero de este proceso, facilitador además de la recolección y recuperación de semillas, por ello extraña que no se hayan producido los enlaces y trabajo recíproco para las nuevas etapas que se han iniciado a través de FIA.

Sobre el registro de variedades recolectadas y reconocidas por la Universidad Austral quien tiene mayor información es precisamente Mauricio Campos, que trabaja en cooperación con el proyecto FIA:

“Ese proceso de rescate e identificación de esas variedades duró cinco años de un proyecto anterior con la cooperación internacional. Y el proyecto FIA empezó en el año 2005. Ahora en el transcurso del tiempo surgió la necesidad de asociarnos con un proyecto que está ejecutando la Universidad Austral, que también es con recursos FIA y que empezó en octubre del 2005. Son aproximadamente 284 variedades, pero esas variedades han sido identificadas e inscritas como variedades, han sido identificadas como material genético único. Anteriormente en la universidad hasta hace unos tres o cuatro años, habían unas setecientas ochenta entradas.

Eso significa si corresponden a una variedad única o no, en el fondo tú recolectas material genético vas a Cucao, y vas donde una señora que te entrega material y la denomina con un nombre, y vas donde otra persona y te va entregando lo mismo con otro nombre y así hay setecientas y tantas entregas, que hasta la fecha se han mantenido. Pero lo que se hizo hace dos años, es un “mapeo genético” de estas entradas y como mapeo genético se logró identificar cuáles variedades y que entradas estaban repetidas.

Entonces por ejemplo en Perú dicen tenemos tres mil variedades, si ellos hicieran mapeo genético a lo mejor se darían cuenta que esas tres mil bajarían a quinientas. Eso es lo importante del mapeo genético, tu estás manteniendo en un banco de Germoplasma, clones que se duplicaban ahora tú mantienes genes únicos, genéticamente son únicos” (Mauricio Campos).

12. ¿Después de ese mapeo genético se llegó a la conclusión que existen doscientos ochenta y cuatro variedades diferentes?

El Director del CET, señaló que en el Banco de Papas de Notuco, existen más de 220 papas, ellos llevan un registro interno, que no fue posible conseguir cuando visitamos las bodegas de almacenamiento, porque la información donde se encontraba, él no tenía acceso en esos momentos. Pero si tuvimos en una primera oportunidad, conocer los cajones donde se almacenaban las distintas variedades y aunque no contabilizamos 220 variedades podemos dar testimonio que ellas existen para la entrega de quien quiera acceder a ellas.

“Si, comprobado genéticamente, que no es apreciación visual, que son diferentes, entonces ahora viene el trabajo de inscripción de esas 284 variedades. El trabajo de inscripción significa primero en identificar que son clones únicos, Clones no me refiero a la clonación, sino que son genes únicos, traen un proceso de descripción morfológica y fisiológica.(Mauricio Campos)

13. Qué significa proceso de descripción morfológica.

La descripción física de una planta diría yo, pero aquí aparece una palabra más compleja incluso para deletrear, y eso ya es difícil para un agricultor o agricultura que le cuesta hablar, conociendo la idiosincrasia del chilote, tal vez cuando la escuche le cauce extrañeza, pero no preguntará sobre lo que significa esa palabra. Parece cruel, pero la realidad nos dice que es mejor mantener desinformados a los agricultores, porque eso facilita la tarea para imponer algo de lo cual no se conoce.

Morfológica, es de forma de la planta, color de hoja, tipo de hoja, el tamaño de la planta, como es el tubérculo, con ojos, sin ojos, ovalado, color azul, tipo de forma. Y fisiológica es cómo funciona la planta, ciclo productivo, sensibilidad a enfermedades, tiene que ver con la forma y con el funcionamiento de la planta, entonces después de tres años, que se hace el proceso de descripción morfológica y fisiológica que está respaldada y supervisada por el Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, se llega a la conclusión que esa variedad única genéticamente responde a esos parámetros por tres temporadas y se puede llegar a la conclusión de que estamos en presencia de una variedad y eso se inscribe.

Entonces la inscripción dice: “tal individuo genético responde en forma a esto y en fisiología a esto, y si existe un organismo que responde a esto, esa es la variedad tanto. Entonces que es lo que te permite esto, que si llega una persona x y dice mire yo inventé un nuevo organismo y ese organismo lo quiero patentar y responde a esto. Tú le puedes decir, mire señor, lo que usted dice que creó no es tal porque ya existe y esa es la variedad “bruja”, y lo que usted creó es igual a la variedad bruja pero esto es nativo y ya existe. Por eso usted no lo creó y por lo tanto usted no lo puede patentar. Ahora el respaldo de eso, es el registro del estado a través del SAG, entonces en el fondo es la protección que el Estado está brindando a este material nativo y que es la única forma de brindarlo, a través de la inscripción de este material. (Mauricio Campos).

14. ¿El SAG, ya inscribió estas cinco variedades de papas nativas?

El SAG es el Servicio Agrícola y Ganadero, institución estatal dependiente del Ministerio de Agricultura, que tiene entre sus deberes y atribuciones regular el registro de variedades de semillas certificadas, además del registro, uso y traslado de la producción animal y vegetal de distintos puntos del país, también tiene control sobre el uso, internación, comercialización y venta de los fertilizantes y plaguicidas destinados a la producción agrícola.

Frente al tema de la inscripción en el SAG, existe poca información hacia los productores de papas, no se conoce el verdadero alcance de ese registro inscrito

en esa dependencia estatal, para el señor Venegas, la información y la consulta a todos los actores involucrados en la recuperación de las variedades debiera ser vital para actuar con más respeto y transparencia hacia esas agrupaciones.

“Las cinco variedades, más una variedad que se llama “Chilca”, la inscripción fue a través del mismo proyecto de la cooperación con un trabajo entre la universidad y la ONG que te nombré anteriormente y la única diferencia, de porque no tenemos la variedad chilca es porque no responde a los requerimientos del mercado. No desde el punto de vista gastronómico, pero si desde el ciclo reproductivo que tiene la planta, dura siete meses en la tierra es de pulpa blanca y el mercado no la requiere. Pero está inscrita, junto con las otras cinco.

Tenemos que hacer el registro de 279 variedades, ese es el proyecto de la universidad, y nosotros estamos asociados a eso. Y cómo somos asociados, en algún momento se van a identificar nuevas variedades con potencial productivo y gastronómico, a través del panel organoeléctrico nos van a decir miren ahí tienen la variedad overa y la variedad cabrita también responden a esos requerimientos, se sanean esas variedades y nos van a entregar esas variedades sanas. Y así nosotros empezamos el ciclo productivo y comercial, con la agrupación de productores de Quemchi”. (Mauricio Campos).

15. No se conoce la importancia que tiene para Chiloé, el continente y el mundo estas actividades respecto al rescate de la papa nativa de Chiloé.

Cuando reflexiono acerca de este punto, pienso que en la isla todos cultivan sus propias papas, hace años que no compran semillas, pues se las intercambian entre los isleños. Ellos las cuidan, las venden en la medida de lo posible, pero no tienen interiorizado en sus pensamientos que están haciendo soberanía alimentaria, porque este concepto para ellos no se encuentra en su imaginario colectivo. Porque la alimentación es un derecho inalienable, lo tienen incorporado como el derecho a la vida, y para vivir tienen que alimentarse, y la papa es el producto natural, dado en el territorio y por esa tierra para la base de su alimentación, por ello, ni siquiera está en sus vidas cotidianas la discusión sobre el futuro alimentario de su pueblo.

“Si para el mundo exterior es tan importante, porqué no transferir parte de ese valor a esos agricultores, tienes razón, cuando ellos dicen esto no se comercia, pero ahí tienes un problema de ingresos, porque no transferir todo este valor a los agricultores, y en cambio le dan un discurso ideológico, y no dan ninguna solución para que tengan ingresos mejores y tengan una mejor calidad de vida, cuando están sentados sobre una mina de oro que son las papas nativas y que otros la están usando para ganar plata y para lucrar y hacer negocios importantes. (Mauricio Campos).

Entonces la discusión que tenemos hoy, es cómo logramos mejorar esto. Yo me voy a Perú la próxima semana para discutir exactamente esto, “Desarrollo y territorio basado en un producto de identidad cultural”. Entonces las papas nativas son un ejemplo clarísimo, imagina lo que se puede hacer, generar cooperativas de producción, buscar los mercados específicos que existen, porque ya lo hemos probado, en supermercados, banqueteras, hoteles, espacios bien sofisticados de demanda son los que compran estos productos y los compran muy caros. Los agricultores que trabajan con nosotros venden y venden variedades entre trescientos y mil pesos el kilo, ese es más o menos el precio común de lo que se puede vender y eso significa lejos, mucho más dinero que una papa normal o moderna.

Pero, para eso hay que hacer un trabajo más sistémico, hay programas como emprende Chile, o el mismo INDAP, que quizás asociándonos con ellos podríamos elaborar una plataforma de mayor venta de mercado, no en dos o tres variedades sino pensando en esta variedad enorme que existe en el campo, y que así como nosotros hacemos muchas variedades y degustaciones, la gente queda muy impresionada porque, incluso la propia gente de Chiloé nunca ha visto todas esas variedades juntas y nunca ha probado todos los sabores que tiene y las posibilidades culinarias que tiene, falta mucha equidad, porque a pesar de lo podemos hacer los recursos nuestros no son grandes, falta hacer programas en la radio, tenemos una página web, se entra a través de un portal que se llama Chiloé web.com. y dentro hay una página que se llama papas nativas, y ahí está toda la información histórica y el conocimiento campesino y lo que hacen las mujeres. (Carlos Venegas).

16. Ustedes creen compatible acá en Chiloé la coexistencia de la papa nativa con la papa certificada.

Por las observaciones hechas en la isla, por las conversaciones con los agricultores y con las mujeres que comparten el trabajo de cultivar papas, fui constatando que en toda la provincia conviven las distintas variedades de papas, o sea, las de semillas certificadas y las de semillas de papas nativas. Además en los dos programas que actualmente trabajan la recuperación de las semillas nativas, respondieron que si es posible y no existe mayor problema en que un agricultor/a pueda sembrar los dos tipos de papas. Reconociendo que los agricultores producen en sus predios papas nativas y papas certificadas, queremos saber la opinión y la percepción que ellos tienen acerca de porque se da esa dualidad. Y las percepciones son claramente diferentes.

“Yo creo que sí, porque los agricultores compran una vez semillas de papas certificadas, la desiere, por ejemplo la mantienen por diez o quince años, la compran una vez y no la vuelven a comprar en años, les dura mucho, entonces la dependencia con la transnacional que vende ese

tipo de semilla, acá todavía es muy débil, porque persiste el intercambio de semillas todavía entre ellos a pesar de las variedades modernas, siempre están intercambiando semillas, renovando las variedades de las semillas del que las maneja mejor y toda esa historia, por eso yo creo que es bien compatible y como el mercado de la papa nativa no requiere por ahora de grandes volúmenes, porque son mercados iniciales, la compensación es que pagan muy bien, y es probable que ambas líneas de producción puedan existir bastante bien, y como en las papas no hay un cruzamiento entre las variedades muy significativo, no es como el caso del maíz, que si tu lo siembras juntos, se mezclan y se produce la hibridación. Acá no, como las papas son autónomas, se pueden sembrar papas juntas. Existen condiciones climáticas y genéticas de la misma papa que no se mezclan entre ellas, y tú puedes mantener variedades conviviendo en el mismo predio y no vas tener problemas". (Carlos Venegas).

"La dualidad es por una relación de sobre vivencia, la otra, la certificada es más resistente a enfermedades, no requiere tantos cuidados, no requiere tanto manejo, es como la estrategia de sobre vivencia, sirve para alimentarme, si la cosecha está buena me sirve para vender un poco, y si no se lo doy a los animales, es netamente por una cuestión cultural y de sobre vivencia de la familia o por el ciclo natural, puede tener una papa que le permita de manera fácil producir un volumen determinado y que sirva para todo lo que te nombré anteriormente.

En cambio la papa nativa es un producto comercial que requiere ciertos cuidados, pero es para comercializar, no para comer, o sea la cultura de comer papa nativa en Chiloé, se ha perdido, ya eso es un hecho, en el mercado tu ves esa mallita y generalmente te la compra el turista. No es gente de acá que diga voy a comprar una malla de papa nativa para comerla y a quinientos pesos, imagínate. Si lo extrapolamos, quinientos pesos a cincuenta kilos que tiene el saco, a \$25.000, versus los \$5.000 que están el puerto, un producto que está más barato, que está a la mano, papa grande, como le gusta a la gente, porque la cultura de la papa nativa en Chiloé se perdió". (Mauricio campos).

17. Y eso no colapsaría el sistema productivo.

Cuando tocamos este tema inevitablemente llegamos al tema cultural, y este es un tema muy sentido y de mayor compromiso para el CET, la cultura del pueblo chilote que está estrechamente ligada a la cultura de la papa, y que desgraciadamente las personas que fomentan el turismo en la isla, sólo ven en el tema comercial las ganancias que dejan los turistas, pensando que sólo los salmones son atractivo para los visitantes.

El programa de apoyo a la agricultura familiar campesina que apoya FIA, cree que este es un programa piloto y que siendo el archipiélago un territorio geográfico tan grande aun es imposible llegar a todos los productores que ellos

quisieran, y también piensan que los mercados y los destinatarios son distintos, por eso mismo por ahora no habría competencia desigual al respecto.

*No, no habría problemas, lo que si hay un tema, que estratégicamente la gente no se da cuenta, tampoco las autoridades. Hay un tema turístico que es muy fuerte en Chiloé, aquí llegan montones de turistas y todo el mundo está hablando que el eje central, es el turismo en Chiloé. Hay un Proyecto del Banco Interamericano de Desarrollo, BID, que está invirtiendo montones en turismo, entonces claro, en todas partes del mundo, lo más coherente es que, se llegue a un lugar turístico que es distinto de otro. Pero llegas a Chiloé y el primer portal que te encuentras es un letrero que dice “Bienvenido a la tierra del salmón”, y entonces tu dices bueno, ya está bien, aquí hay una industria del salmón muy grande ya, pero si uno quisiera buscar un icono, tal como las iglesias de Chiloé, que son patrimonio de la humanidad, uno debiera decir bienvenido al “**Centro de Origen de las Papas del Mundo**”, si el ochenta por ciento de las papas de Europa, tiene su origen en las papas de acá, entonces son oportunidades que se pierden, se puede hacer un circuito de la papa de Chiloé, donde la gente que llega puede degustar e ir a distintos lugares y saber donde están las mujeres que conservan las papas y que le pueden contar toda la historia cultural de la papa, ir a las comunidades indígenas que recuperan un patrimonio cultural que ha sido siempre de ellos, y que es precisamente donde más débil está este tema del desarrollo como un cultivo importante. Los proyectos más grandes que yo conozco de recuperación de la papa nativa, no están en las comunidades indígenas, siendo que de una manera natural allí debiera ser un centro de desarrollo.*

Estas comunidades son campesinas, pero también están mezcladas, porque es raro encontrar una comunidad en que no hay ningún tipo de gente que no tenga el origen indígena, pero en las comunidades indígenas que se reconocen como tales, no hay mucho desarrollo de la papa nativa, y yo creo que allí hay un trabajo pendiente, sobre todo las organizaciones que trabajan con ellos, la Federación de los Huilliches, o el Consejo de los Caciques, yo sé que está dentro de sus preocupaciones, pero creo que debieran dar pasos más potentes para hacer los proyectos más concretos.

*Nosotros ahora con el CET, postulamos a un programa mundial que es de la FAO, el IEF, y otras instituciones que es un programa muy interesante, que lo que busca es ubicar sitios, en que coexista una agricultura más o menos ingeniosa, con culturas muy fuertes y poder declarar esos sitios como “**Patrimonio Agrícola de la Humanidad**”, o sea una nueva categoría, que no tiene que ver con declarar patrimonio a objetos, sino a la gente, al territorio, su identidad y cultura. Y nosotros nos ganamos un espacio en ese programa y son siete sitios en el mundo.(Carlos Venegas).*

18. ¿Ustedes están dentro del proyecto?

Así como vemos que existe desinformación hacia las islas de Chiloé, también existe desinformación desde las islas hacia el continente, porque constatamos que proyectos tan importantes para los isleños que son parte de una identidad cultural territorial, no traspasan las fronteras naturales por causa del canal de Chacao y de las comunicaciones oficiales que no privilegian la cultura y su gente sino que la farándula y la noticia amarilla que es la que más vende. Y por lo tanto los buenos programas se quedan solamente en el conocimiento de unas cuantas personas, las más cercanas a la creación y ejecución directa del proyecto. Constatando una vez más que programas diferentes se cruzan, con objetivos y metas distintas, pero cuyos isleños muchas veces ni siquiera se percatan que son ellos mismos los grupos destinatarios.

Pienso también que un proyecto de esta envergadura debiera tener mayor difusión y todos los isleños debieran conocer los contenidos, la misión y el cronograma de las actividades y metas propuestas para alcanzar los objetivos de ese programa internacional.

“Nosotros ya estamos en el proyecto, partimos ahora en los próximos meses a trabajar en eso, y lo que tenemos que hacer es buscar todos los iconos culturales que caracterizan el territorio, de ver como potenciarlo, ver que apoyo legislativo, que tema de políticas agrarias se tienen que hacer, que apoyo de capacitación a la gente que está en espacios más vulnerables. Es un proyecto muy amplio y potente además está relacionado con seis sitios que están puestos en lugares estratégicos en el mundo en América Latina solamente hay dos sitios, uno es Chiloé y un corredor que está entre Puno y Cuzco.

Entonces este proyecto que es bien ingenioso, que puede ser de una herencia común para patrimonio de la humanidad, justamente toma en cuenta todo esto que estamos hablando, las papas son un ejemplo claro de que el territorio sea un legado para el futuro desarrollo del mundo, que es cada vez más homogeneizarte, entonces claro en el organismo mundial lo que han pensado, si todo esto se homogeneiza tal como va el camino que está siguiendo el desarrollo mundial, perdemos todos esos sitios bien diferenciados que existen, no vamos a tener un modelo al cual recurrir en cien años más cuando tengamos una crisis violenta de cualquier tipo. (Carlos Venegas).

19. Como se llama ese programa.

“Lo que pasa es que el programa en inglés tiene un nombre que no nos gusta mucho, se llama algo así como “Sitio Agrícola de Importancia Global, como Herencia de la Humanidad”. Nosotros le vamos a buscar un nombre más adecuado para acá, pero el tema es ese, para nosotros es muy importante, porque todo lo que hemos hecho en toda la historia del CET, al final de

cuentas se resume en una iniciativa como esta. Porque nosotros dijimos aquí hay conocimiento campesino, identidades culturales, productos propios del lugar, desarrollo territorial que considera alternativas agrícolas y no agrícolas, conocimiento de los consumidores, participación de los legisladores, todo eso tienen que ver con este concepto y este proyecto que se ha encarnado y conceptualizado súper bien".(Carlos Venegas).

20. ¿Existen alianzas con otras organizaciones sociales?

Las alianzas con otras organizaciones sociales sobre el tema de la papa nativa se encuentran débiles, al parecer existen muchas organizaciones trabajando desde su propio accionar el tema, pero no ha habido coordinaciones entre los diferentes grupos y no existe un sistema comunicacional que conecte todas las iniciativas que trabajan para el rescate de la papa nativa. La investigación para este trabajo de tesis ha demostrado que en diferentes lugares se encuentran grupos de mujeres y agricultores que están interesados y comprometidos con esta labor. El CET de Notuco, tiene su par con el CET de Yumbel y este a su vez ha tenido contactos más permanentes con otros CET uno de ellos ubicado en la novena región, también con las mujeres que viven en comunas de la octava región y otras redes de mujeres que se encuentran afiliadas a ANAMURI, pero en la actualidad no existe una coordinación permanente.

El FIA, por su parte, no reconoce el movimiento en defensa de las semillas y el cultivo de la papa nativa de Chiloé como patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad, y si reconocen el trabajo sistemático que vienen realizando las mujeres agrupadas en torno al CET y la campaña política que abanderiza ANAMURI.

"Nosotros hemos ido a un montón de foros, pero una coordinación directa no tenemos, bueno con ANAMURI, acá hemos trabajado en proyectos, en talleres, en capacitación, pero tampoco tenemos una coordinación, ahora para este tema si, porque hemos estado hablando con la Presidenta de la agrupación en ANCUD, pero ella está saliendo del cargo". (Carlos Venegas).

"No hay un apoyo a la papa nativa en ninguna parte, nosotros no lo vemos y eso es un obstáculo porque la gente, no la conoce, habría que hacerle mucho marketing a la papa nativa, si tu vas al supermercado, y ves ahí la papa negra, no la compran, pero si hay un trabajo con los chef por ejemplo, ahora el grupo hizo un recetario con la papa nativa, para mostrar preparaciones que hicieron los propios alumnos del Liceo Polivalente de Quemchi. A Mauricio le llamó mucho la atención que la gente ya conocía la papa". Y bueno yo creo que le vamos a hacer bastante difusión, la idea es que puedan participar especialmente agricultores que estén trabajando los

temas, y que tengan la disposición de hacerlo, nosotros sabemos que el CET, ha trabajado con la papa nativa, que durante muchos años ellos también estuvieron en una labor permanente de rescatar estas variedades”.

“Por otro lado, la isla es un país, y somos hartos complejos cada uno con su cultura y sus propias características como grupo, tampoco es fácil, ahora es super interesante que tú nos entrevistes a nosotros y te hayas acercado con este contacto, porque tú tienes datos que son sumamente valiosos, la gente con la cual tu te has entrevistado y como podemos llegar a donde ellos, para que de partida puedan tener el contacto con los proyectos”. (Paulina Erdman).

21. El CET no entra en el tema de la comercialización, no es ese su tema, ellos están por el rescate de las papas y regalan las semillas y que se propaguen y multipliquen para contrarrestar la erosión genética.

Nuevamente volvemos a las diferencias de objetivos entre los programas, y en este punto tocamos precisamente uno de los temas que marca la diferencia y que produjo interpretaciones y opiniones contradictorias en las agrupaciones de mujeres, cuando se menciona el tema de registro de nuevas variedades ante el SAG.

La señora Paulina, representante de FIA, enfatiza que el tema de recolección de la papa nativa no puede quedar encasillado en un hobby de algunas señoras campesinas, cuando le planteo esta afirmación que en realidad es la misión del programa del CET se apresura en contestar: Pero sus planteamientos van dirigidos precisamente a la preocupación por llegar a más grupos de productoras que quieran adscribirse a los proyectos que como el de la Agrupación de Productores de Quemchi, incluyan innovación agraria.

“El problema es que al no estar enganchados con el tema de la comercialización el proyecto muere, la gente necesita sobrevivir. Yo como Hobby puedo mantenerlo. Pero así no me va a rendir frutos. En el lanzamiento del proyecto se explicó bien, hubo agricultores que hicieron preguntas, nosotros aclaramos muchas dudas. Pero no llegamos a toda la gente, por eso la idea de capacitar a los PRODESAL, porque ellos llegan a muchas personas, ellos llegan a muchas zonas, tienen muchos contactos, además a clarificar el proyecto, porque esos mismos grupos a lo mejor después pueden trabajar con el proyecto, pero no están hoy. Por eso es malo mostrar los proyectos cuando están empezando, porque si no va bien, ¿qué pasa? Involucras a gente, entusiasmas a gente que queda allí de brazos cruzados y no saben que hacer con sus papas.

No podemos, entonces hacer actividades masivas hoy día para involucrar gente que todavía es demasiado incierto, por eso tenemos que avanzar en el marco de los proyectos para poder

integrar gente después y trabajar fuertemente, y ahí ojalá podamos tomar a la gente del CET, hablar con ellos y otros grupos que se encuentran organizados, es más fácil que trabajar con gente aislada. Pero todos esos grupos que nosotros podamos llegar y hacer un trabajo conjunto, para eso es importante hacer trabajo de talleres en los que ellos mismos se dan cuenta de cuales son sus debilidades y que esperan y en base a eso hacer un trabajo conjunto con estas asociaciones o Agrupación de Agricultores de Papa Nativa de Chiloé”. (Paulina Erdman)

22. Y este proyecto, a través de que personas van clarificándolo, tiene los técnicos que van a terreno, a través de qué medidas concretas.

Con la implementación de este proyecto, a las mujeres productoras de papas nativas con su conocimiento y su saber campesino se les desconoce y son relegadas a un segundo plano, pues el asesor técnico será el que tome la iniciativa para aconsejar la mejor forma de producir papas mejoradas y certificadas. Aunque se mantenga la autonomía organizacional, habrá un componente externo y un paquete tecnológico que recomiende el asesor.

“Nosotros somos los supervisores de los proyectos, vamos a terreno y nosotros participamos en actividades de difusión de ellos, participamos en reunión con los agricultores que participan de los proyectos y en base a eso, vamos viendo como vamos avanzando en informes técnicos, porque nosotros tampoco estamos en la comercialización directa, porque tenemos personas encargadas para eso, y nos basamos en los resultados que ellos nos presentan, con facturas, por ejemplo, el FIA, tiene claro lo que pasa.(Mauricio Campos).

“Hemos tratado de hacer difusión, y en base a lo que se ha publicado, la verdad es que llegar a todos los sectores es complicado en estos momentos y hay que hacerlo con cuidado, porque queremos clarificar, entonces tiene que ser información fidedigna la que se esté traspasando, se tiene que hacer días de campo, y ese tipo de actividades en los que podamos interactuar con más agricultores de la zona, tomar sus antecedentes y empezar a incorporar al proyecto a estas personas y ver que es lo que ellos esperan también. Cual es la gracia de esta dinámica, es que esta iniciativa nace de la gente, nosotros no le decimos presenten un proyecto, son ellos los que presentan las propuestas y nosotros las revisamos, son ellos los que evalúan sus necesidades y eso es una gran ventaja. No es que tu vayas a su ciudad y les digas la papa nativa es interesante, ellos lo buscaron, ellos lo quieren o a lo mejor ellos prefieren seguir cultivando la papa con virus, entonces eso hay que averiguarlo, hay que preguntarlo, hay que conversarlo, hay que trabajarlo”.(Paulina Erdman).

23. El FIA, respeta la autonomía de las organizaciones.

Esta pregunta es vital para entender hasta que nivel o grado de ingerencia puede tener el Estado y sus institucionalidades en las organizaciones de la sociedad civil. Como hoy en nuestro país, todo programa que realicen las organizaciones, y agrupaciones territoriales, funcionales y gremiales, pasa por la postulación vía proyectos, sabemos que muchas de ellas posponen su verdadera misión y objetivos en función de licitar tal o cual proyecto que les permita sobrevivir en determinado período.

De todas maneras, así trabajamos nosotros, para mí es una cosa muy importante, el hecho de trabajar con las iniciativas de los agricultores es interesante, además ellos mismos están motivados, hay un proyecto en la Isla Quenac, no se si la ubicas, está frente a Achao, en la Isla Quinchao, ellos presentaron un proyecto para producir papas semillas, nació de ellos, hoy día ellos están produciendo papas semillas certificadas, uno piensa para eso tiene que pasar mucho tiempo, ¡no! ellos presentaron un proyecto en la propuesta del 2005 allí empezaron ellos y nació de ellos. Con la gente de la novena región en el Lago Budi también, ellos están produciendo papas semillas para la Serena, pero hay un interés Mafalda, que da gusto ir para allá ver como ellos están trabajando, ellos no necesitan que nadie los esté mirando, ellos trabajan solos y esa es la gran ventaja de estos proyectos de agricultura familiar campesina, lo presentan ellos y se hacen responsables, se les pasa la plata a ellos y tienen que rendirnos y todo, uno dice eso es un riesgo, pero ellos tienen que hacerse responsables, si no cumplen se acaba el proyecto.(Paulina Erdman).

Nosotros tenemos la garantía, nosotros les pedimos que nos firmen un pagaré, tampoco es chaucha, es algo serio, es algo legal, ellos firman contrato, tienen que darnos los informes son muchas responsabilidades fuertes las que asumen, pero por eso mismo están comprometidos con lo que hacen y uno se da cuenta, la verdad es que para mí eso es muy valioso. Una iniciativa interesante, tal vez trabajarla más abiertamente, ha sido muy grato porque no es fácil trabajar no es fácil que las cosas funcionen, que no se traben, ¿te fijas?, esa es una ventaja. (Paulina Erdman).

Y cuál es específicamente la labor de FIA.

No existe mucho conocimiento acerca de los programas de innovación agraria que maneja directamente FIA, por este motivo tampoco se conoce cuál es la función específica que realizan los funcionarios cuando las organizaciones postulan y licitan esos proyectos.

En el tema del FIA, además de ser supervisores, en mi caso, la responsabilidad es directa con ese proyecto, entonces tenemos un comité de avance de los proyectos, y dependiendo de lo que se va desarrollando, vamos viendo que se necesita, una reunión con los productores, con los

ejecutores de los proyectos nos reunimos acá o en el lugar donde ellos puedan acceder con otros supervisores, ellos hacen de colaboradores y para el final cuando el proyecto termina si existe la posibilidad de hacer otra cosa más o hay otra proyección eso se va presentando al interior de la Fundación.

Normalmente con solicitud que emana de ellos. O sea yo me reúno con mi grupo y el apoyo técnico, y las directivas de los proyectos y vemos que existe la posibilidad de hacer algo distinto, que no estaba en la propuesta original, se puede modificar, nos amoldamos y podemos cambiar el flujo de caja en función de las necesidades que vemos en base a nuestros presupuestos lógicamente. Por ejemplo, tenemos un requerimiento de la agrupación para la habilitación de bodegas, que no estaba incluido en el proyecto. Ahora tengo que ver de donde voy a sacar plata para eso. Y así de repente cambiamos de ítems, o sea hay un amoldamiento en base a las necesidades de los proyectos, los proyectos no son estáticos. La verdad es que tenemos que ir adaptándonos a lo que el proyecto requiera. (Paulina Erdman).

24. La Comercialización de las papas nativas.

El tema de la comercialización es uno de los problemas para los agricultores y campesinas que cultivan las papas. Todos tienen en sus predios dos hileras, tres hileras, media hectárea o una hectárea, conviven la papa nativa y la papa comercial. Y a veces producen la papa comercial para venderla y la papa nativa para comerla, o al revés, porque ahora le produce mayor ganancia la venta de la papa nativa y tiene mucho mejor precio. Y la papa comercial se la dan a los chanchos, a los corderos, las ovejas en fin las tienen como alimento para los animales. Una campesina madre de una de las informantes me ha dicho que antes muchos años atrás, -pero ella se remonta a antes de la dictadura incluso- existían buenas formas de comercialización, porque estaban agrupados y me nombraron incluso el aparato estatal que existía, como centro de acopio, pero es uno de los que crearon en la época del gobierno de la Unidad Popular, pero desde esa época, no existe ningún organismo interesado en producir una buena comercialización para la venta de sus papas, me han dicho, que tienen que salir de noche en su vehículo para vender, porque si los detienen los carabineros para registrarles el vehículo, le quitan la producción si se dan cuenta que no tienen iniciación de actividades, que no pagan impuestos, que no tienen nada que garantice que esa papa viene de donde viene, entonces ellas tienen que hacer malabares para poder sacarle ganancias a la venta de sus papas.

Otro aspecto es el tamaño de la producción, porque por ejemplo las productoras de Los Petanes, que estuvieron años atrás apoyadas por el CET entregaban

antes en pequeñas cantidades al Líder de Puerto Montt, pero este año el Líder les pidió una cantidad tan grande que no pudieron reunir y tuvieron que perder la venta porque ellas son tres mujeres que están trabajando para conservar los cultivos y necesitaban mínimo siete familias más para producir esa cantidad que les pedía el supermercado.

“Lo que pasa es que ellos se vuelven en abastecedor poco eficiente, entonces para esta gente de los supermercados trabajar directamente con los agricultores no les es rentable, y además las características de la pequeña agricultura no da para poder soportar, por la forma que el comercio paga, (después de tres meses). Lo otro es el tema de calidad, si las variedades están enfermas tienen bajo rendimiento y no tienen siquiera una denominación para venderlas para todos igual, entonces en esas condiciones como enfrenas. La comercialización”. (Paulina Erdman)

25. Cuál es la relación con el INDAP.

Las mujeres en general son buenas pagadoras de los préstamos que efectúa el INDAP, ellas dicen que no tienen problemas a la hora de créditos, pero sienten que la relación es estrictamente comercial, préstamo pagado, préstamo otorgado. No ven al INDAP, comprometido en la defensa de la biodiversidad, o en el rescate de la papa nativa porque ellos crean en ese programa. Además las mujeres denuncian constantemente que propician la reforestación con pinos y eucaliptos, que son altamente erosionantes y no apoyan programas de reforestación con árboles nativos como el alerce, la tepa el coigue, etc. En cambio al sur ha llegado “Bosque Modelo” una ONG, que si está apoyando programas de recuperación de la papa nativa.

“Los que más han reaccionado son de INDAP, por el lado económico, casi todos los programas PRODESAL, tienen grupos de gente produciendo semillas nativas de papas y eso es interesante, porque, aunque ellos privilegian una visión, (creo yo), que esto es un negocio posible para la gente de escasos recursos y eso me parece muy bien, y entonces han proliferado grupos de campesinas que están produciendo variedades de papas nativas para producir para el mercado, apoyadas por INDAP. Entonces, quizás lo que falta es que INDAP, tuviera un planteamiento más potente sobre el tema de conservación del material genético y como resultado de eso fuera el apoyo, pero yo creo que claramente van camino de internalizar el tema en sus planes y programas y me parece a mí un aporte muy importante”(Carlos Venegas).

“Estamos en relación reciente con el INDAP, ha participado eso si en la actividad de difusión del proyecto, porque así directo no hemos tenido relación, porque ambas son oficinas ministeriales, pero hemos estado en actividades como el lanzamiento, porque después pensamos

invitar a actividades de campo para mostrar como lo están haciendo los agricultores, y las capacitaciones seguramente las vamos a trabajar a través de INDAP, los Municipios, y están todos informados, el Municipio también participa en este proyecto” (Paulina Erdman).

“En general es buena, ha financiado algunas necesidades en infraestructura y equipamiento, pero esta mirada más completa más global, lo que en el fondo se persigue esta soberanía alimentaria, ellos no lo ven así. Ellos lo ven como un proyecto que produce, lo venden punto, es rentable, listo. El tema de ellos es crediticio, apoyo a las inversiones productivas, pero en el fondo porque su sistema burocrático los lleva a eso, pero el INDAP, debiera cumplir esta labor más futurista, más de mediano plazo, de un sector muy importante de la economía del país. Ellos están preocupados de la implementación de una serie de subsidios que el Estado pone en beneficio de los ciudadanos. Pero esta visión de más allá no”. (Mauricio Campos)

26. Existe un reconocimiento del saber campesino?

Para el tema de investigación de esta tesis, es muy importante conocer cuál es la opinión que tienen los diferentes entrevistados acerca del conocimiento campesino y la sabiduría que se transmite de generación en generación en el territorio rural, porque de ese reconocimiento emana precisamente la concepción preconcebida que se tiene de la naturaleza y la relación de sus habitantes con la tierra y sus ciclos vitales, como también del respeto que emana de esa cosmovisión isleña y la cultura agrícola de su pueblo.

Además es vital recordar que todos los pueblos han compartido generosamente sus conocimientos y sus recursos durante siglos y esto ha sido la fuente del enriquecimiento de sus culturas y cultivos en todas las regiones del planeta y América no ha estado exenta de este aporte inmenso que se ha hecho a la humanidad a través de sus productos alimenticios: papas, maíz, frijoles, tomates, además de sus cultivos en hierbas medicinales.

La apropiación de este saber campesino se produce, a través de la llamada bioprospección, pero sabemos muy bien que esta es forma de usurpación, del conocimiento intelectual agrícola de los campesinos e indígenas que lo han traspasado de generación en generación en sus comunidades y a través de miles de años.

“Exactamente, no se desconoce para nada al contrario y no solamente en eso, en otras cosas también, mira tuvimos una actividad de “Congreso de Cocinas Andinas que se hizo en Chile”, creo que era el segundo congreso de cocinas andinas que se hacía a nivel latinoamericano y

nosotros participamos con el proyecto de la papa nativa y un proyecto sobre el piñón. Las señoras pehuenche fueron a cocinar sus piñones, hicieron sopaipillas, y otras cosas, con un público chileno y extranjero, pero había mucha gente, una sala llena. Con los pehuenche, yo no entendía mucho el porque la defensa de la araucaria y del piñón, y la verdad es que es parte de su cultura, ellos se llaman pehuenche, de partida por eso la relación con el pehuén y te das cuenta que eso es parte de ellos, y lo otro es que una como supervisora tiene tantas cosas que aprender y hay tan pocas posibilidades de hacerlo”.

Ahora hay cosas en que hay que reconocerle a la agricultura moderna y hay que usarla y cuesta sobre todo con la gente mayor, las mujeres están más abiertas a probar, a crear, en cambio los hombres están más reticentes a cambiar, “como voy a secar las papas, están más locas que voy a secar. Es compleja esa relación, pero si se respeta y aquellas cosas que se puedan mejorar, Pero si se respeta ese conocimiento. Ahora personalmente como supervisora yo no tengo mucho conocimiento de las comunidades, con el proyecto he podido tener algún acercamiento y ha sido sumamente valioso para mí, y uno aprende a respetar y a reconocer y que a uno también lo respetan en ese mismo sentido las personas, la verdad es que se produce una relación muy rica. (Paulina Erdman).

27. La sabiduría de las mujeres campesinas e indígenas

Sobre la participación de los agricultores en Chiloé, todos los entrevistados coinciden en señalar que el principal trabajo de recuperación de la papa nativa de Chiloé se lo llevan las mujeres. Las mujeres chilotas son las que iniciaron y creyeron en el rescate de la papa nativa y ha sido su intuición y laboriosidad femenina la que ha imperado por sobre toda la oposición que han tenido de parte de los agricultores hombres, en esta tarea de salvaguardar las semillas.

La opinión entregada por la señora Paulina me lleva a recordar la política paternalista que existe desde el Estado para apoyar los programas de inserción económica a las familias campesinas. No existe cuestionamiento al sistema estructural de porque el campo se está quedando solo, sólo se está pensando en como aplicar medidas subsidiarias a esta política de libre mercado que afecta negativamente al sistema agrario y sobre todo en el mercado interno chileno.

Pero su sabiduría no tiene precio, uno mira desde afuera y sacarse el sombrero nomás y trabajar en el sentido de apoyarlas lo más que podamos, con las cosas modernas, porque hoy día ya cambiamos el trueque, cambiamos muchas cosas, que antes era mucho más fácil, hoy día tienen necesidad de mandar sus niños al colegio y salir al exterior y antes no, debemos buscar la forma de ayudarlos y este tipo de proyectos a la larga va a motivar para que los jóvenes se queden en sus comunidades, en sus lugares originarios y puedan responder a sus familias con todo el traspaso que ellos hacen normalmente.

El campo se está quedando sin habitantes y los jóvenes en la ciudad van a ser habitantes del cordón de la pobreza, y la pobreza urbana es terrible, no es la pobreza del campo, siempre hay comida y los cabros chicos son sanos, fuertes, no hay drogas, pero los cordones de la pobreza acá. Hay que buscar métodos, ahora estos son pequeños granitos de arena, pero la idea es esto, parte de los objetivos del proyecto van enfocados hacia allá, a que los jóvenes se queden. Ahora somos un granito de arena. (Paulina Erdman).

28. Qué significa para ustedes los segmentos de alto poder adquisitivo.

Mauricio Campos, está empeñado en que la agrupación de Quemchi, tenga buenos canales de comercialización y se abran las posibilidades a nuevos mercados, él explica así su tema:

“El segmento es específicamente los restaurantes que pueden agregar valor gastronómico al producto, y que pueda atender clientes que estén dispuestos a pagar extra por un plato exótico o novedoso, en ese sentido la comercialización en Chiloé es nula y la comercialización en los restaurantes de comida rápida menos, pero esa es la aspiración de restaurantes que agreguen valor gastronómico al producto de comida exótica.

En Castro hay algunos restaurantes, que estarían dispuestos, pero no se ha concretado ninguna relación comercial, ahora hay mucho interés durante la época de verano, pero precisamente en la época de verano es donde no hay producción, porque las papas están en producción bajo tierra, porque no se cosecha en la época de temporada, por eso generalmente las variedades que hay disponibles en la época de verano cuando hay turistas son mínimas, por causa de su ciclo natural. (Mauricio Campos).

29. Cómo se integró la agrupación de Quemchi a este proyecto.

Esta agrupación al contrario de los que sucede con las agrupaciones de productoras de papas nativas de Los Petanes, Notué y Rilan, se estructuró en función del proyecto que llegó a ofrecer la ONG a los agricultores, por lo tanto se organizó para ingresar a un proyecto de innovación agraria y para cumplir con las exigencias que exige el mercado para comercializar sus productos.

“Por un tema netamente económico, en primer lugar el acercamiento fue por parte de la ONG, estoy hablando del proceso anterior, porque la ONG necesitaba poner a disposición este programa y los agricultores necesitaban recursos, después de un tiempo se produce un acercamiento porque hay agricultores que llegan porque ven que hay recursos, pero el primer

paso se produce desde la ONG a los agricultores, lo componen cuatro mujeres y seis hombres, que están involucradas ellas como personas activas y de hecho la presidenta es una mujer”.

Pero el enganche es netamente por parte de los agricultores, económico, o sea el que sea un material genético es una actividad bonita, pero en el fondo no se valora el que sea un material genético o un rescate cultural a diferencia de lo que puedan estar haciendo otros agricultores en la isla. En este caso no. Son once personas y diez están en proyecto del proceso productivo, diez producen la papa, puntualmente los socios son individuales, pero ellos tienen el respaldo de la familia que es una dinámica de la economía campesina”. (Mauricio Campos).

30. Y de cuánto volumen de producción estamos hablando.

Esta agrupación es sin duda la única que ha logrado establecer la diferencia en el volumen de producción, porque si el fin es lucrativo, las exigencias están marcadas por la cantidad y calidad del producto para su venta posterior.

“Mira este año la producción total es de 74 toneladas, 74 mil kilos, estamos en toda la etapa comercial, pero se supone que ellos en promedio podrían entregar unos tres mil kilos a cien pesos por cada kilo, la agrupación comercializa, paga los cien pesos a cada socio/a pero con las ganancias de la agrupación tiene que renovar o mantener un fondo rotativo.

31. Cien pesos es muy poco, yo las compro en el mercado a trescientos pesos y quinientos pesos el kilo.

Cuando hago este comentario, me parece tan poco el dinero que les pagan a los que trabajan en el proceso productivo, son los que se arriesgan y esfuerzan más con todas las inclemencia que ofrece el tiempo, y en todo el trabajo de proceso por sacar una buena cosecha, porque efectivamente a ellos le pagan cien pesos como productores y en el camino se van agregando cuatro veces su valor hasta que llega a los consumidores que son el eslabón final en esta cadena productiva.

“Claro, pero el consumidor siempre ve el precio final, entremedio de todo o en la aplicación de la estrategia de mercado hay costos y uno de los costos es pagar cien pesos al productor, pero después viene todo el tema de la agregación de valor, el tema de la distribución el tema del sistema administrativo, que tiene que ver con la mantención del contador que compra la factura, que compra la etiqueta, con el código de barra, en fin”.

El saco son cincuenta kilos, en definitiva lo que tu estas comprando en el mercado son cien pesos por kilo, de eso tienes que sacar cuanto es el costo por saco de traer su producción, porque ellos lo traen de la isla, nosotros hemos sacado la cuenta que en promedio, con el sistema económico

productivo de Chiloé son \$3.500 a \$4.000 pesos de costo, o sea lo que cuesta producir eso entre fertilizantes, mano de obra, cuanto es el costo de producción en llegar con ese producto al mercado, cuanto le cobrarán en la lancha por saco, supongamos que son \$500, finalmente vende a cinco mil, cuánto es lo que está ganado, \$500 por saco. Entonces la teoría de este pago de cien pesos por kilo pero puesto en la bodega del producto, es que no se preocupa de nada porque después es la estructura de la organización la que va agregando los costos de comercialización. En el fondo se comercializa y finalmente de la ganancia de la producción se van comprando los fertilizantes y los insumos para la nueva producción". (Mauricio Campos).

32. Hay un excedente para la agrupación.

Esta pregunta es vital, para determinar si la agrupación de carácter funcional, con personalidad jurídica municipal, tendrá sustentabilidad en el tiempo, dado que el objetivo central de su agrupamiento comunitario fue el insertarse en un programa que tenía recursos específicos y destinados a establecer una relación productiva comercial.

"Puedo desagregar en porcentajes el precio del producto final, el 25% en costo de transporte, 40% costo de producción, 15% costos de venta, lo que son etiquetas, mallas, envase, teléfono para llamar al tipo para que te compre y aquí tenemos (85%) 15% posible ganancia, y digo posible ganancia porque hay factores externos que te pueden reducir rápidamente al 10% la ganancia. O te lo pueden reducir al 5% o al cero, y solamente estás sacando los costos. Y tú me puedes decir claro en el mercado se vende a \$300, pero cuanto le costó realmente a la señora llegar a vender esos \$300.

Entonces, le genera ganancias, porque si recuperas ese 40% estás ganando, pero cuando un señor en el mercado vende a \$5.000, muchas veces no está recuperando ni siquiera sus costos, por eso muchas veces el concepto lo tiene trastocado la gente. Ganancia no es recuperar tus costos, sino que ganancia es excedente, y ese a veces es mínimo y en el caso de la papa nativa, por eso la audacia del proyecto tiene más posibilidad de obtener excedentes, que en el caso de la papa común y corriente no las tiene". (Mauricio Campos).

33. Tienen alguna experiencia de entrega.

Acá en este tema aparece mencionado por primera vez el tema de los intermediarios, y la pregunta va dirigida -a como nos dicen las mismas mujeres productoras- ¿porqué no podríamos vender directamente nuestras papas, si nuestra producción se junta y hacemos entre todas un mayor volumen.

“Unas 74 toneladas como producción total, pero de esos un 60% es más menos comercial, lo otro tiene que ver con mantener la semilla para la próxima siembra y tiene que ver con los desechos, pero aproximadamente 3.500 kilos se han comercializado a la fecha, principalmente a un distribuidor en Santiago, que está entregando a un Jumbo, y a un par de restaurantes, pero no es que nosotros estemos comercializando, este distribuidor agrega valor y el comercializa con sus marcas, pero él es quien desarrolla toda la dinámica con el Jumbo, y bueno tu lo sabes, la relación económica con los supermercados no es fácil y para nosotros sería imposible acceder desde acá a ese centro comercial. En este caso creemos que es mejor pues estamos hablando de papas que acá generalmente se desechan, acá en el campo es papa chanchera y que le denominamos papa cóctel, y este tipo nos quiso comprar papas cóctel”. (Mauricio Campos).

34. Y ustedes han pensado en usar su propia etiqueta.

Como siempre el tema es para largo, no puedo dejar de pensar en el tremendo trabajo que se llevan los agricultores, sus familias, en que muchas veces hasta los niños tienen que trabajar llevando los bueyes para el arado, sacando las papas, etc. para que después el intermediario, con más palabras, con mayor desplante ponga el valor agregado que el señor Campos menciona en la pregunta anterior, para finalmente llevarse la ganancia mejor sin grandes esfuerzos.

“Nosotros tenemos marca, imagen corporativa y todo, pero para ese producto, era innecesario realizar un esfuerzo nuestro con el supermercado, se llama “Chiloé Nativo” y no está registrada, está dentro del proceso, ahí tenemos un problema, porque no se puede registrar nombre genérico, Chiloé viene a ser nombre genérico, que podría identificar no solamente la papa sino que también otros productos. Y ese es el punto. Pero si nosotros no lo podemos inscribir nadie lo puede inscribir.

Nadie te exige, que puedas tener una marca registrada, puede haber otro que le ponga también Chiloé Nativo, y no le podemos decir oiga usted está utilizando nuestra marca y él tampoco si lo llegara a inscribir, porque hay gente que se dedica a eso, son expertos en eso, en el fondo nadie puede hacer eso. Bueno son deficiencias que estos proyectos pequeños permiten, cómo saber nosotros que no te permiten crear una marca, o sea podríamos haberlo sabido, es como la creación poética que tienen determinadas personas y dicen Chiloé Nativo, porque Chiloé encierra una serie de conceptos, y nadie se preocupa, de averiguar si esto es genérico o no. (Mauricio Campos).

35. Todos hablan de Chiloé Nativo, está en el lenguaje cotidiano de la gente...

Si de algo está seguro el pueblo chilote, o sea los habitantes que viven en todas las islas que pertenecen al archipiélago de Chiloé, es que ellos son diferentes, se

sienten diferentes, llegando incluso a considerarse a si mismos chilotes y no chilenos y ser chilotes significa ser distintos en carácter, en la forma de ver la vida en la explicación que le dan a los hechos que para ellos/as no tienen una respuesta clara, en la dimensión que tiene el tiempo y el espacio para ellos, con sus ciclos vitales de la naturaleza. Por eso se habla de Chiloé nativo. Todos sus habitantes, en su relación con la naturaleza, su trabajo y elaboración de sus productos, sus creencias y mitologías, sus creaciones literarias, sus canciones sus rimas y leyendas son chilotas y es parte de su identidad isleña.

Es precisamente por eso que la gente dijo Chiloé Nativo, porque no querían identificarse con un producto, sino que con todo un mundo, de entre esas cosas estaba el producto papa, pero que puede ser un producto mermelada, no era que fuera restrictivo y ponerle papa, sino que fuera una cosa más general. (Mauricio Campos).

36. Se está rescatando, entonces el cultivo de la papa nativa.

En una opinión anterior el señor Campos, dice que la papa nativa se ha perdido en la dieta alimentaria de los isleños, afirma su argumento diciendo que ella existe en los mercados locales para la venta al turista, pero que ya no está presente en la mesa de los chilotes. Yo he tenido la oportunidad de estar en sus fiestas costumbristas y su afirmación no me parece muy acertada por eso le digo; entonces como se explica que existan estas doscientas ochenta especies distintas de papas nativas.

Y bueno ese es un poco el sentido, en un tiempo muy cercano y en un tiempo largo se perdió, y de hecho esas 284 variedades son las que se pudieron rescatar y a lo mejor había una variedad tan rica como lo que hay en Perú y Bolivia Y porqué se perdieron: porque hay dos razones, la primera es que hubo una enfermedad, que es el tizón tardío que no es una enfermedad endémica de nuestro país, sino que llegó de afuera y eso provocó que las variedades nativas se perdieran en nuestro país, porque son muy sensibles y estas variedades mejoradas que son las variedades que uno generalmente encuentra en el mercado han sido mejoradas para eso, para resistir las enfermedades.

Entonces si un productor campesino, mirando su estrategia comercial en algún momento tuvo la disyuntiva como producto de esta variedad que es más resistente y que tiene mayor productividad y que el tizón no se la va a terminar, o produzco una variedad que es rica, pero que corro todos los riesgos habidos y por haber, dejó la variedad nativa y eso en la actualidad todavía se da, por eso la única forma de reenganchar a productores es decirle mire si usted produce papas nativas va a tener un plus económico y de pasada está contribuyendo a mantener un material biológico y va a empezar en su familia a comer más sano . Pero la realidad

es que es secundario en este grupo de personas es secundario, yo no dudo que hay un grupo de personas que tengan por una cuestión cultural, por la transmisión de conocimientos de generación en generación un amor por las variedades nativas, pero en este caso es una relación estrictamente comercial, ahora puede suceder que en el transcurso del proyecto les vaya generando lazos, que evoquen eso, puede ser y ojala lo hubiera.(Mauricio Campos).

37. Ustedes hacen talleres con ellos, ya los entusiasmaron con el tema comercial, pero hay entrega de otros valores?

Definitivamente el tema cultural no es el tema del Coordinador alterno de la agrupación de productores de Quemchi, y su mirada de ver el tema de las papas nativas es siempre por el lado comercial, a diferencia del Director del CET, que tiene una mirada más integral, y más respetuosa de los que son los conocimientos y la sabiduría de los campesinos y los pueblos indígenas.

“Hay entrega de elementos, pero por el lado gastronómico. Se ha perdido el contacto cultural, muchas de las personas que participan no conocían todas las variedades, los niños ni siquiera las conocen, ha habido una pérdida importante de la información, ya no se transmite la información, al menos en los casos que yo conozco, el trabajo en ese sentido es mínimo, lo que si desde el punto de vista gastronómico se ha tratado de hacer algo, y ese algo tiene que ver con recetas que circulan en el conocimiento general, por ejemplo las papas sirven para esto, pero es un recuerdo muy vago que anda dando vueltas por ahí. (Mauricio Campos).

38. Pero este lanzamiento fue con el Municipio.

Nuevamente en este programa, como lo dijo la señora Paulina Erdman, la intención de abarcar a otros sectores está presente por el lado del poder local, o sea el Municipio y con otros gremios profesionales, y lo que ha tenido bastante connotación sobre todo desde el tema de la difusión, -porque se observa que la labor de las cuidadoras y las recuperadoras de la papa nativa, la labor de las mujeres que han creado las recetas originales pasan a segundo plano- mientras que la tarea de los Chef, a través de sus espacios comunicacionales, principalmente la televisión pasa a primer plano. ¿Por qué sucede esto, porque las mujeres siguen siendo subsumidas al rol invisible de qué constantemente y por siglos han sido objeto? ¿A qué política concertada obedece esta invisibilización constante de su trabajo productivo?

“Con los alumnos del Liceo politécnico. Con ellos realizamos un curso de calidad culinaria para papa, primero saber de lo que estamos hablando, al hablar de papas, hablamos de su composición química, sus características, y posteriormente viene la creación de recetas por parte de ellos, a

partir de variedades nativas. Entonces el contacto directo y la contribución directa es que ellos creen recetas a partir de las variedades nativas.

Por el lado gastronómico, con los chef, está el tema del rescate cultural, más que llegar y decir estas son variedades antiguas, esta es una forma más efectiva, en el fondo se está transmitiendo mucha información y un trabajo muy interesante que los muchachos han tomado bien, pero además se da la coincidencia que, bueno tú lo debes saber, que en los liceos polivalentes de Quemchi, Dalcahue o Chonchi, son hijos de agricultores campesinos, tampoco es un tema tan lejano, en alguna parte debe haber un tipo de nexo y eso se da". (Mauricio campos).

39. Cuánto tiempo dura este proyecto.

Las proyecciones de este grupo son netamente comerciales, tienen además pensado buscar alternativas de avance en la fabricación de productos semielaborados o elaborados y para eso se requiere de reforzar capacidades micro emprendedoras, con altos niveles de calidad y cantidad de los productos y establecer metas de competitividad entre sus asociados.

"El proyecto dura tres años, acabamos de cumplir un año, nos estamos dando cuenta que llegar con un producto fresco que requiere de gran cantidad de volumen, tiene muchos costos de comercialización, en el fondo vender a \$500 cuesta mucho porque tiene gran volumen de carga, costos adicionales muy altos, y estamos mirando que nuestro mercado segmento meta son los consumidores de alto valor adquisitivo, que están dispuestos a pagar por un producto elite, también una de las características de estas personas es que están prefiriendo productos elaborados, o sea que, vayan al supermercado y en vez de encontrar cinco kilos de papas en malla, lo encuentren en una cajita procesada. Estamos mirando el procesamiento como una posibilidad de ahorrarnos el alto costo y tener una posibilidad de llegar al consumidor con un producto final, papas prefritas, pero hay varias posibilidades, por ejemplo el fin de semana me encontré con un señor que me contó que ellos están procesando puré congelado, por eso hay distintas formas, por ejemplo mirar a lo que están haciendo en Perú o en Bolivia, ellos están haciendo papas chips de papa nativa" (Mauricio Campos).

40. Este proyecto es sustentable.

Si miramos desde el punto de vista netamente comercial el proyecto debiera ser sustentable, pero existen las otras variables, las sociales, las culturales, las de género, pero al parecer esta no es una variable que interese a quienes sustentan el apoyo a este proyecto, más énfasis le han puesto al tema de los jóvenes y su permanencia en el campo, lo que es una opción legítima y valedera desde la

reinserción laboral y el rescate de las generaciones futuras para la inserción laboral.

Mira todo indica que el proyecto debiera tener sustentabilidad económica, pero tiene que haber una sustentabilidad socio económica, en el sentido que no solamente sea una cuestión de número, o en cifras o en recursos que van o vienen, sino que un sistema que aporte a las posibilidades de la familia de mantener un sistema productivo que tiene que ver con la vida del agricultor campesino. Que tiene que ver con adultos jóvenes que vean en esto una alternativa de futuro, más que inserción, mantención de los jóvenes en el campo y no a todos, pero al ritmo que vamos, vamos a terminar con familias viejas, y jóvenes trabajando en cualquier parte y no en el campo, campos abandonados.(Mauricio Campos).

41. Tienen intenciones los productores de seguir ampliándose.

Antes como dijo el señor Campos la ONG que existía en Quemchi, venía realizando la comercialización, y ahora este proceso fue traspasado a la organización de los agricultores, y como este proceso es de muchos meses, será tarea de los propios productores quienes evalúen si la estrategia comercial fue la correcta.

Por su parte la señora Paulina, menciona que este proyecto dura tres años y como funciona de la mano con el proyecto de la universidad Austral, sienten que es demasiado pronto para evaluar los resultados y proyectar la ampliación a otros sectores.

“Interés de los productores existe, pero es una actividad paralela al interés que genera la oferta y la demanda. Porque podemos ampliar y semillas tendríamos para ampliar a las diez hectáreas, y son tres hectáreas en este momento y tomaron la decisión hace poco de continuar con las tres hectáreas, no tenemos demanda para un producto de diez hectáreas, en el fondo va de la mano con la ejecución de una estrategia comercial, porque si no tenemos buen resultado económico malamente podemos involucrar a otras personas, y posiblemente el proyecto fracase rápidamente porque tú no comercializaste y no cumpliste con el fin último que es comercializar el producto.

Entonces es ese sentido están las posibilidades cuando se genere la demanda del producto y nosotros en vez de 35 toneladas de papas para el consumo necesitamos 120, y para vender obligatoriamente vamos a tener que ampliar, porque la demanda te dice que una familia con su estructura productiva no puede producir más de un cuarto o media hectárea. Si la familia dice no

y nosotros vamos a continuar los diez, no va ser posible, porque lo básico en la estructura familiar campesina es la mano de obra familiar incluso aquellos que tienen que contratar mano de obra se ven con dificultades y estamos hablando de un cuarto de hectárea, los más antiguos nos dicen, no pero si nosotros antes sembrábamos dos hectáreas. Claro porque antes los dos hijos jóvenes estaban en la casa, ahora los muchachos están en el internado y no están para ayudar. Y ese es el cuento que tampoco empiecen a contratar mano de obra, porque es dinero que ellos no tienen.

Ahora a dos meses de haber iniciado esa estrategia comercial, el análisis es que vamos muy lento en la comercialización, y es que no hemos podido llegar a los segmentos metas: los restaurantes son superlentos para tomar la decisión, muchas veces hacen cartas trimestrales o semestrales, entonces cada tres meses cambian ellos la carta, mientras esté la carta diseñada con ciertos productos no te van a comprar esos productos que no estén en la carta. . Lo que si es positivo es que lo que nosotros hemos comercializado y al precio que nosotros le hemos fijado. La determinación de nuestro precio también es importante, no es fijado por la oferta y la demanda, es por la determinación de los costos de acuerdo al porcentaje, cuesta 25% el transporte, cuesta 40% producirlos, yo rescato todos mis costos y espero ganar un 10%. Ahora el pago del agricultor, esos cien pesos están propuestos como un costo y muchas veces los agricultores que comercializan así no más creen que recuperar sus costos es ganancia. Entonces nosotros le decimos no, rescatar esos cien pesos por kilo es un costo para nosotros, la ganancia finalmente va a venir después que hayamos agregado todos los costos y esa ganancia quede realmente libre, esa es la ganancia. (Mauricio Campos)

42. Si el proyecto es exitoso hay intenciones de ampliarlo a otros sectores de la isla.

Esta pregunta fue dirigida a la señora Paulina, Coordinadora del proyecto FIA, pues a través de esa institución surgen los recursos y los apoyos técnicos para incentivar la innovación agraria, y como en el tema de la papa nativa ya están apoyando la producción de cinco variedades registradas y la producción de papas semillas para vender a otras regiones, es importante saber si piensan ampliar este proyecto a otros sectores.

“Yo creo que esto va a depender de cómo avancemos, no lo tenemos en carpeta ni nada. Para estos dos proyectos, mira uno partió en el 2004, dura tres años, el de la “Agrupación de Productores de la Papa Nativa de Quemchi”, ellos partieron en abril del 2005 con nosotros, ellos recién llevan un año y el proyecto de la Universidad Austral en octubre del 2005, o sea los dos recién están empezando a producir y tres años es poco, yo considero que tres años es poco en lo personal, un proyecto se pone a prueba y nosotros vemos que le falta a ese proyecto, si tiene posibilidades, el FIA, tiene un programa de consolidación que puede ser para la parte comercial,

podemos recurrir a ese tipo de instrumentos para seguirlos apoyando y verificar que esto llegue a la meta final como proyecto.

Ahora como tema, el rubro papa nativa de Chiloé, se pueden hacer otros avances en función de cómo vayamos nosotros viendo esto, por eso tenemos que buscar articulaciones con otra gente, porque no podemos de un comienzo partir con un proyecto que tenía estos objetivos y empezar a meterle cosas, entonces la idea es ir avanzando de a poco y en función de esto ir avanzando con el resto de la gente. Porque estos productores hoy día podrían ser productores de semillas de papas nativas para la isla, perfectamente podrían serlo, de hecho hoy tienen semillas de estas cinco variedades que ellos mantienen, y eso es perfectamente posible, pero hay que ver como lo podemos integrar con el resto de la isla. Ahora pueden haber productores interesados en tomar este material de ellos y producirlo, hay que ver el tema de la comercialización, que ojala se haga en conjunto, ahí puede nacer una estructura vertical para esta agrupación en conjunto con otros productores, una sociedad, que pueden trabajar en conjunto para que todos se beneficien". (Paulina Erdman).

43. La Presidenta, señora Michelle Bachelet, ha hablado recientemente de potencia alimentaria.

En un discurso reciente de la señora presidenta aparece por primera vez el concepto de potencia alimentaria, cuando se dirige a los pequeños agricultores por motivo de la conmemoración del "Día del Campesino", que recuerda la fecha histórica de la promulgación de la Ley de Sindicalización Campesina, la Ley 16.625 del año 1967, que establece el derecho a organizarse en sindicatos la huelga como instrumento de negociación, la inamovilidad de los dirigentes sindicales y el fondo de educación y extensión sindical. Procesos históricos que después de cuarenta años de aquel suceso histórico, por la vía de los hechos prácticamente todos esos derechos han sido conculcados.

Hay tan poca credibilidad a lo que se dice y han surgido una serie de conceptos que en el fondo surgen como moda, pero que en el corto plazo no tienen ningún sustento, que en lo personal yo creo que es un concepto más de los que se han vertido. A mi lo que me interesa es que desde el punto de los pequeños empresarios, micro empresarios sean agrícolas o de cualquier rubro, surgió una serie de demandas y esas demandas no han sido rescatadas, no han sido tomadas en cuenta, y desde ese sentido meterse en el análisis de un concepto que es "potencia alimentaria", no; yo creo que en el fondo tiene que ver con que, va a ver disponibilidad de recursos, las tendencias debieran ser que se potencie la producción de ciertos alimentos, que sean estratégicamente parte de la "soberanía de la nación" pero también con un potencial económico de exportación, me imagino que por ahí va la cosa. Por mi experiencia, de repente entregar poco tiempo al análisis de eso y meterse a preocupar de esas cosas es pérdida de tiempo. Mejor es

dedicarse a lo práctico, lo práctico para mi ahora es que podamos vender papas ¿Y para qué?, para que los agricultores puedan procurarse algún retorno económico”. (Mauricio Campos).

Por su parte Francisca Rodríguez, nos dice al respecto:

Ella habla de “potencia alimentaria” y nosotras tenemos que saber de qué está hablando, nosotras sabemos que dentro de la política del modelo eso significa más monocultivos, más productos para la exportación, incluso se habla de que tenemos que potenciar la agricultura orgánica y esta no es limpia ni tan orgánica, porque también se apoderaron del mercado orgánico las empresas, un país es potente cuando hay capacidad de alimentar a su gente, nosotros podemos ser una potencia alimentaria, que tenga presente las necesidades de alimento de su gente, que seamos capaces de producir y tengamos excedentes para el comercio y capaz que estas dos agriculturas que cohabitan en nuestro país sean potentes ambas.

Pero nosotras no vamos a interferir en la gran agricultura para la importación, pero eso tiene un límite no podemos seguir utilizando la tierra para la producción de alimentos acá, en dos cosas, porque ni siquiera la tierra nuestra se está utilizando en la producción para la exportación, se está utilizando en tierra urbana, para la industria, y desarrollando programas de turismo que no van sostenerse en el tiempo. El turismo es el lento paso de la muerte del campesino. En ninguna parte del mundo se ha sostenido. Menos con la cultura nuestra, no tenemos espíritu en el campo comercial, todavía tenemos espíritu de compartir, claro lo vemos como una estrategia de sobre vivencia en lo turístico en lo inmediato, pero lo importante es desarrollar una agricultura campesina. (Francisca Rodríguez).

Pero se podría desarrollar una política de agroturismo y podría existir una complementación en el turismo rural manejado por las propias familias que tienen una pequeña unidad productiva.

Claro, el problema es que hoy, es una estrategia de sobre vivencia, hoy lo que queda en los países desarrollados es eso, nada más que agricultura de agroturismo que la han podido sostener con grandes inversiones y que tiene un alto costo. No es un turismo popular, no está previsto como un intercambio, y claro al final, los programas pequeños de turismo mueren, a medida que vayan viendo las potencialidades del sector, aparecen los hoteles, y te van matando a los pequeños, por eso ahora es una estrategia de sobre vivencia, eso es pan para hoy y hambre para mañana”.

44. Sobre Seguridad y Soberanía Alimentaria

Existen en la actualidad dos conceptos que se manejan en el diccionario agrícola y en el ámbito de las políticas sociales agro alimentarias, uno de ellos es el

concepto de “Seguridad” manejado por la FAO y otro es el concepto de Soberanía acuñado por Vía Campesina en oposición al de la FAO, desde esos conceptos le solicito a los entrevistados cual es su opinión frente a estos temas.

Francisca Rodríguez, Coordinadora de la Campaña Mundial de las Semillas, y encargada de Relaciones Internacionales de la Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas, ANAMURI, nos aclara que este es un tema puesto en el debate público por Vía Campesina, una Coordinación Mundial de Organizaciones de Agricultores y Campesinos que tiene presencia en Asia, América, Europa y África y que en Febrero del año 2007, precisamente realizará junto a otras organizaciones mixtas y de mujeres, en Malí, África el “Foro Mundial de Soberanía Alimentaria”.

“En la Segunda Conferencia de Vía Campesina, en Tlaxcala México, aparece la discusión de lo que significa Soberanía Alimentaria, cuando se hace la discusión no está presente la dimensión que tendrá, pero como ya estaba en preparación la Cumbre sobre la Alimentación y estaba el planteamiento hecho sobre Seguridad Alimentaria de la FAO, de hacer esta campaña sobre el hambre y basar su planteamiento sobre seguridad alimentaria, entonces apareció esta discusión acerca de qué estaba hablando la FAO, cuando hablaba de seguridad alimentaria, entonces se llegó a la conclusión de que cuando la FAO, habla de seguridad alimentaria, no está hablando de impulsar a través de los gobiernos una política agrícola que signifique apoyar e impulsar la producción de alimentos, sino que está pensando en la capacidad que tienen los gobiernos de adquirir los alimentos, y las empresas de administrar alimentos, de suministrar alimentos. Y por eso en la Primera Cumbre de la Alimentación, la Vía Campesina no firma la Declaración de los Movimientos Sociales en el Foro alternativo y allí la Vía Campesina hace su planteamiento sobre Soberanía Alimentaria, como el derecho de los pueblos a producir sus alimentos, Tal como se define: alimentos sanos, adecuados a la dieta cultural de los pueblos, alimentos nutritivos y cuando está hablando de sanos está hablando también de sistemas agrícolas que no estén permeados por el uso de los agro tóxicos.

Hicimos un movimiento en rebeldía, nosotros como ANAMURI, estuvimos en esa Conferencia, en el primer taller que se hizo de Soberanía Alimentaria, sin embargo no teníamos todavía esa tremenda dimensión de lo que significaba que un movimiento campesino, siempre consignado como un sector más atrasado del conjunto de la población, un movimiento que era naciente, hiciera esta tremenda propuesta al mundo. Por eso se habla de esta Soberanía Alimentaria, como un concepto que se contrapone a otro concepto, para nosotros un concepto es una concepción, es una forma de concebir las cosas, y a ese concepto nosotros le fuimos dando contenidos, porque si tu miras cuando se habla de seguridad alimentaria, no se van entregando los elementos que fundamentan la seguridad alimentaria, entonces nosotros cuando hablamos de soberanía alimentaria, empezamos a desarrollar toda una concepción desde el punto de vista de los derechos

a producir y eso nos lleva a otros debates, o sea, que para producir alimentos se requiere tierra y es por eso que Vía Campesina lanza inmediatamente después una campaña global por la Reforma Agraria, porque sin tierra para producir no hay soberanía alimentaria

El Director del CET de Chiloé, nos habla indistintamente de seguridad y soberanía alimentaria, yo le aclaro que en la actualidad existen estos dos conceptos que aparentemente pudieran significar lo mismo, pero que plantean dos filosofías diferentes, le digo, que pienso que ellos están haciendo soberanía y no seguridad alimentaria y su respuesta fue la siguiente.

“Es que una cosa involucra lo otro también, porque piensa tú que una señora que tiene cuarenta variedades y que sabe todo acerca de las cuarenta variedades y que todas las distintas variedades son resistentes a distintas enfermedades, esa mujer lo que tiene ahí cada año es una “seguridad” muy grande de que cada año va a tener siempre alguna variedad disponible, porque pase lo que pase va a tener siempre papas. Claro y desde ese punto de vista, después “soberanía” es el derecho que tiene la gente sobre todo desde un centro de origen, es distinto cuando no se tiene el centro de origen y se traen de cualquier parte. Aquí lo que hay es una comunidad de agricultores que desde hace cientos de años tiene un stock de variedades y las han cuidado, las ha mantenido y las han mejorado.

Hoy están en una situación de erosión genética por desinformación, por influencias externas, ahora estamos en un proceso de recuperación y justo cuando empieza un proceso de recuperación de esas semillas, es que aparece el tema del registro y de certificación de las semillas. Entonces hay que reaccionar, yo creo que un buen síntoma de madurez de las organizaciones es que reaccionen y que pidan explicaciones porque ellos sienten que son actores de este proceso, que ya terminó el tiempo de que las noticias llegan al final y solamente nos enteramos de las conclusiones. Aquí lo que quieren es estar informados, y cada cosa que no les parezca, van a llegar hasta donde tengan que llegar y discutirlas, yo creo que es un síntoma de madurez para llegar a tomar la conciencia que tiene la importancia de su propio trabajo.

Por eso las mujeres se oponen hasta que no tengan claridad suficiente de saber que la universidad no va a coartar su libertad de usar sus propias semillas y de hacer negocios con sus semillas, y que mañana no se descubra que esa variedad equis de semillas no se pueda sembrar porque está registrada o certificada por alguna organización distinta, ese también es un tema de seguridad o de soberanía como ustedes le llaman “(Carlos Venegas).

Por su parte Francisca Rodríguez, en oposición a la acción política de la Organización Mundial del Comercio, OMC, piensa que este organismo no puede regular el comercio de los alimentos porque deja de ser un derecho humano que está garantizado por los pueblos y por eso la Vía Campesina sostiene que los alimentos no son una mercancía. La diferencia está en que el

intercambio comercial, tiene que garantizar que los sectores que se dedican a la producción de alimentos, también gocen de condiciones de vida digna, porque están desarrollando un oficio tan digno y necesario para la humanidad, por lo tanto se tienen que asegurar que estos sean en óptimas condiciones.

“Entonces cada vez que vamos avanzando en esto, vamos avanzando en ir estableciendo más nítidamente los derechos que engloba la soberanía alimentaria. Desde el derecho a producir, desde el derecho que tienen los campesinos a acceder a la tierra, y a mantener sus territorios, el derecho que tienen a conservar, a reproducir y a producir sus propias semillas, y aquí es donde se pone el corazón a la soberanía alimentaria. Porque podríamos los campesinos tener la tierra, pero si no se tienen las semillas, vamos a estar a los arbitrios de las empresas transnacionales, entonces de que reforma agraria estamos hablando, porque hoy día por ejemplo se pretende ligar el tema de la reforma agraria a la producción de energía, de biomasa, entonces ya está vulnerada la reforma agraria, en la forma de mantener la producción de monocultivos que es en función de la demanda de otros y no de nosotros. Es la demanda de quienes pueden pagar y no la demanda de quienes puedan consumir”. (Francisca Rodríguez).

45.Cuál es la relación de los campesinos con la investigación genética.

Los campesinos no se oponen a la investigación genética, tampoco se oponen al registro de nuevas variedades, las mujeres desde siempre han realizado investigaciones que han sido producto de la observancia de la naturaleza y de las plantas, han visto que los insectos, las plagas y enfermedades que atacaban sus huertas y frutales tienen que ver con las alteraciones del clima, o producto de los efectos que provoca el medio ambiente y también han observado que se puede hacer un control biológico a los insectos y plagas de sus huertos.

“Los campesinos siempre han sido genetistas, los primeros y principales siempre han sido los campesinos y campesinas, aquí en la historia de los alimentos sobre la faz de la tierra, no había una gran variedad de alimentos, son las variedades que a través de esta genética intuitiva fue generando miles de variedades, y eso fue el orgullo de las familias, era como el sello de distinción, era la identidad de las familias, que se identificaban por sus semillas, por las variedades que iban sacando por las mejoras que iban haciendo y por eso que muchas variedades tienen los nombres familiares, la papa de don Manuel, de doña Rosa, porque ellos le han ido dando esos nombres esa identidad.

No es que nos neguemos a la genética, si la genética ha existido siempre, que además esta genética funciona con los ciclos de la naturaleza, o sea hay mayor sabiduría entre los viejos que saben en que minuto hacerlo, es parte de la observancia, recuerda que no teníamos luz, no teníamos radio, todo se iba desarrollando, y a través de esa misma observancia las mujeres

descubrieron el proceso de germinación de las semillas. Por eso descubrieron el proceso de la agricultura, y este conocimiento se va acumulando, pero, también la naturaleza contribuye, es decir contribuyen las aves, contribuyen los animales, las aguas y contribuyen los vientos con la llegada de otras semillas, ese es el cruce que se va produciendo, podríamos decir los amores secretos, que te van arrojar otras variedades y eso es propio de la naturaleza.

Hay genes que son más fuertes y priman esas características y eso lleva consigo la variedad y esa variedad también va generando una rica diversidad en el consumo de los alimentos, en la transformación y elaboración de los alimentos y ahí es donde las mujeres juegan un papel muy importante de esa elaboración, porque también tenemos que pensar todo lo que surgió a través del fuego, entonces, claro y en función de eso hay también un proceso que tiene que ver con los viajes de las semillas, que fueron infinitos, porque las primeras variedades que se fueron asentando en los países no llegan por intercambio comercial no es que se estén comprando las variedades, es porque también las semillas son parte de un valor de trueque, entonces van llegando y arraigándose en relación a esto. (Francisca Rodríguez).

46. Los Estados, sus gobiernos, las instituciones, las universidades, las organizaciones tienen que preservar el patrimonio nacional de las semillas, cómo conciliamos eso.

Frente a este tema es necesario saber que opinión tienen las organizaciones frente a la conservación y reserva genética de las variedades que deben conservar los gobiernos nacionales para mantener el equilibrio y la nutrición de su población, entendiendo en este caso concreto el concepto de soberanía alimentaria, como la forma legítima de asegurar -ante catástrofes climáticas, situaciones de explosión demográfica, o conflictos, que provoquen desastres agro ecológicos- una alimentación sana y adecuada para la sobre vivencia de su pueblo.

“Lo que pasa es que se empieza a dar un valor a esta producción, cuando se instala el Instituto, como Instituto de Investigación, en relación a la investigación que había desde los campesinos, no es que haya habido en ese minuto “sabiñondos” y se instala porque la demanda de alimentos, en nuestra sociedad es mayor y hay una necesidad de recuperar la utilización de los suelos, o sea de buscar los mayores rendimientos y de la adaptación de semillas de variedades alimentarias y resistentes a las plagas, a las sequías, al agua, porque hay que adaptar las variedades, porque si no solamente existirían las papas en Chiloé y nosotros no podríamos ir a comprar a Chiloé, entonces empiezan a salir las variedades adaptadas a otras regiones, entonces se hace un proceso de adaptación que sin duda incluye tecnología moderna que acelera los procesos que han sido largos en la historia.

Y el aumento de la población demanda mayores alimentos, entonces no es que nosotros estemos en desacuerdo con los bancos genéticos, lo que no nos parece hoy es que, en función del comercio nuestras variedades queden cautivas, porque cuando ya los alimentos pasan a ser producto del comercio empiezan a prevalecer ciertas variedades, que tienen mayor rendimiento, que son resistentes a las plagas, que tienen mayores condiciones de adaptación, entonces, esa se empieza a producir en forma industrial para su comercio y ya no es la producción campesina, sino que es la producción industrial, pero para que esa producción de ganancias hay que matar la otra variedad, hay que conducir el consumo".(Francisca Rodríguez).

47. Eso es lo que produce la erosión genética.

En un capítulo anterior de esta tesis, se ha tratado extensamente el tema de la erosión genética y también se ha mencionado cuales han sido los principales factores que inciden en esta disminución sistemática de variedades de plantas y semillas que atentan contra la alimentación de los pueblos. Ahora tenemos el testimonio de Francisca, cuya opinión representa el pensamiento de ANAMURI en Chile, también el de la Coordinadora de Organizaciones del Campo CLOC y de Vía Campesina.

Eso es lo que ha sucedido históricamente, tanto es así, que los holandeses, por ejemplo han tenido la tupes de decir, que la papa es originaria de Holanda, y ellos hicieron una papa transgénica y es la que llega en cantidades para la papa prefrita acá, porque en Chile no teníamos la tecnología de la industria alimentaria como los Mac Donald y todo esto de la comida chatarra.

Entonces estamos contra las patentes, no estamos contra los institutos, ni los tratamientos, ni de guardar e incluso hay una historia que tiene que ver con un museo de la papa, hay una evolución el INIA cada cierto tiempo, libera semillas en sus campos experimentales, porque ellos cada cierto tiempo tienen que renovar las semillas, pero las libera en función de experimentar, no lo hace diciendo mire les vamos a entregar tantas semillas a los campesinos/as para que las reproduzcan y nos devuelvan una cantidad, para que no se pierda esta cultura culinaria, porque es como el registro nacional, es lo que tuvimos, todo lo que hemos tenido de variedades está allí, aunque no todo porque una gran variedad se perdió antes que el INIA lograra capturarla. Lo que el INIA ha estado haciendo todos estos años es recuperar y claro eso requiere toda una investigación.

Hay un antropólogo que ha hecho las mejores investigaciones sobre todo en los nexos que hay entre Asia, y tiene que ver con las primeras gentes que llegaron a la isla, cuáles fueron las cruza que se hicieron, los intercambios, porque incluso las formas de conservar y de consumir los alimentos que hay en la isla tiene mucha similitud con la forma de conservar y consumir los alimentos que hay en algunos pueblos asiáticos, por ejemplo, el curanto, no hay un solo curanto, no es solamente el curanto de Chiloé, hay multiplicidad de curantos con diferentes nombres

incluso que tienen su origen y su relación entre tierra y mar, y en esa relación tienen que ver los productos del mar y la papa, porque el centro del curanto desde el punto de vista de la tierra es la papa, en el caso del norte le agregaron el maíz. Y hay muchas similitudes en relación a eso.(Francisca Rodríguez).

48. Vía Campesina y ANAMURI, están de acuerdo con el registro de las semillas.

A través de la opinión de Francisca conocemos, como ya lo hemos dicho la opinión de la asociación gremial de las mujeres del campo, ANAMURI, que agrupa a más de seis mil afiliadas desde Arica a Chiloé, que se encuentra a su vez afiliada a la Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC y a través de esta a la coordinación del movimiento mundial de agricultores y campesinos que es Vía Campesina. ANAMURI es parte integrante del movimiento de mujeres en Chile y a su vez es organización integrante de un movimiento mundial de mujeres llamado Marcha Mundial de Mujeres, que junto a Vía Campesina tienen la misión de organizar el Foro Mundial de Soberanía Alimentaria que se realizará en febrero del presente año en Malí y que lleva por título el nombre símbolo de una mujer campesina africana “Nyeleni”.

Estamos de acuerdo en que tiene que haber registro, el registro es parte de nuestra historia, de nuestra creación, no podríamos no registrar, incluso nosotras mismas podríamos hacer registro, incluso hasta la forma de registrar cuando la bautizan, es la forma de consumir también, no estamos contra los registros, en absoluto, lo que nosotros y nosotras estamos es, en contra de las patentes que tienen un alto costo, que están en función del comercio y para prevalecer sobre las otras variedades, uno de los casos más dramáticos es el arroz, fíjate que en el mundo priman tres variedades, y había más de 16.000 variedades. Y en el caso de la papa cual es la diferencia, la gente no sabe más que de la papa amarilla, la papa blanca y la corahila.

En Osorno, yo me acuerdo que unos quince o veinte años atrás ellos hablaban de más de quinientas variedades, y eso te va demostrando la pérdida, porque se pasa el tiempo en la semilla que guardan y ya esa semilla la pierden y ese es el riesgo que hay, la otra preocupación que tenemos frente a los bancos, es que los bancos son vulnerables, dicen que el banco más importante está en la cuarta región que tiene más de seis mil variedades de semillas para alimentos del país, de diferentes tipos, de hortalizas, de diferentes alimentos. Imagina que hubiera un terremoto, que hubiera una inundación, y eso es lo que nosotros decimos frente a los bancos de semillas, bien que estén, pero hay que garantizar que las semillas estén también en las manos de los campesinos, aunque sea para sus huertas, para garantizar su comida, y yo te aseguro que habría una recuperación de semillas para su consumo de lo que se consumía antes,

porque la gente de ahora no las conoce, nosotras no hemos hecho nunca la conversación con el INIA, lo más probable es que si hacemos la conversación, podríamos lograr el poder liberar algunas semillas sobre todo con lo que tenga que ver con las campañas que hay en los colegios: de comida limpia y sana y eso nosotras no lo hemos hecho". (Francisca Rodríguez).

49. La conservación de las semillas de papas nativas y la relación con las mujeres.

Existe entre las mujeres y las semillas una conexión natural, es una relación casi maternal la que se establece entre el rescate, cuidado y conservación de las semillas de papas nativas. Así queda demostrado con los testimonios de las mujeres informantes. Pero lo importante es rescatar la importancia del rol productivo que tienen las mujeres en esta labor que desde hace décadas viene sacando del anonimato las papas chilotas y las ha situado en un plato exótico y sano por parte del gremio de los chef.

"Lo primero es darle un valor al rescate, es importante lo que hoy se ha podido rescatar porque estaba en la huerta de las mujeres. Yo creo que es el momento de destacar este reencuentro porque además todo este trabajo de soberanía alimentaria lo que ha hecho de importante es visibilizar a la mujer como una actora importante en la producción de alimentos, es como devolvernos la identidad frente a eso. Otra cuestión es lo que tiene que ver con descubrir una cocina propia, que Chile tiene identidad alimentaria y que la papa es infaltable en la comida, nosotras siempre decimos que Chile es un país papero, porque producimos las papas y las consumimos

Creo que hay una identidad culinaria y alimentaria importante que está en alianza con otros sectores como es el caso de los Chef, significa también rescatar ese valor agregado que se le da a la producción de los alimentos. La papa nuestra podría ser alimento de los animales, pero hemos sido nosotras las que la hemos incorporado y le hemos dado el valor agregado que tiene a la dieta alimentaria de nuestros pueblos.

Yo creo que esa es una importancia grande y la segunda cosa es seguir promoviendo las huertas, porque las huertas son la fortaleza no solamente cultural, son la fortaleza desde el punto de vista de la construcción de familias, y cuando está esa construcción hay una identidad y hay desarrollo de cultura, es como la restitución de valores, es como volver a establecer encuentros al interior de la familia y de la propia comunidad, porque de esto se desprenden fiestas, hay trueques se comparten saberes, se recupera la oralidad hay un lenguaje que se empieza a recrear nuevamente. Y yo creo que sobre todo esto, a mi juicio son los mejores talleres de autoestima. Porque el reconocer que sabemos, el reconocerse que lo que tú has mantenido es un valor, el saber que lo

que cocinas no solamente es una obligación, sino que es una recreación diaria, permanente, constante es lo que a las mujeres les desarrolla su autoestima.

Las mujeres ya dejaron de sentirse apocadas, antes todo era menoscabo, ahora no está tan situado en el sector campesino. Y yo creo que eso es lo de menos, en comparación a la enorme pérdida que hemos tenido a nivel de la humanidad, no solamente como país, sino a nivel de la humanidad, nos hace valorar lo que hemos perdido y cuidar lo que nos queda. Esa debiera ser la tónica nuestra, se ha perdido tanto que debemos cuidar lo que nos queda. (Francisca Rodríguez).

50. Como movimiento social, cuál es la formula para seguir avanzando en soberanía alimentaria e ir ganando espacios en los países, frente a este tema.

El tema de soberanía alimentaria no es un tema generalizado ni conocido por todo el país. Existe mucho desconocimiento a nivel nacional sobre las políticas globales que imperan hoy en el mundo, tampoco es materia de análisis de todos los ciudadanos y ciudadanas, no está en el debate permanente por donde van las tendencias macroeconómicas, no es conversación de vecinas y ciudadanos ni mucho menos le preocupa a la población en general que pasa con la alimentación sana. Han aceptado sin cuestionamientos, junto con la tendencia individualista y mercantilista, el uso de la alimentación chatarra que les produce un alivio en el trabajo y tiempo ocupado en la preparación de las comidas; porque como se ha mencionado en otro capítulo, con la incorporación de las mujeres al mundo del trabajo asalariado, no ha disminuido su tiempo destinado a las labores de la casa y cuidado de los hijos, sino que muy por el contrario esto ha hecho cada vez más compleja y cansadora la jornada diaria, de las mujeres aumentando su horario destinado al trabajo (triple jornada) y disminuyendo considerablemente el tiempo destinado a la recreación y el descanso.

En las esferas de la sociedad organizada si es tema para el debate, y esto se amplía lentamente con la participación de las personas en los foros sociales que se han realizado en Chile, y en el mundo donde ya la discusión sobre el futuro de la alimentación está puesto en el debate de las organizaciones campesinas, de sectores académicos y de investigadores que están preocupados por el medio ambiente, los recursos naturales, la biodiversidad y la usurpación genética.

La Soberanía Alimentaria, para nosotros dejó de ser un concepto y para nosotras es un principio. Y los principios se sustentan, se defienden, en un principio hay un compromiso, yo creo que hay un cambio tremendo, porque primero es la apuesta al mundo que hicieron los

campesinos, provocó toda una revolución al interior de los sectores agrarios y cercanos, nos comprometimos con la agricultura, hoy día no hay quien desconozca la validez de la soberanía alimentaria y no solamente como un derecho a producir alimentos, sino que alimentarse, que también involucra la soberanía de los pueblos, porque va más allá de eso, nos lleva a mirarnos de cuán soberanos somos, a replantearnos la soberanía a partir de nosotros. Yo creo que ese es el aporte que ha hecho la soberanía alimentaria a los movimientos sociales, y es por eso que la soberanía alimentaria está en el centro de esa construcción social. Yo creo que esa es la cuestión más trascendental que ha habido. Por ejemplo ahora la FAO discute sobre soberanía alimentaria".(Francisca Rodríguez).

51. ¿La FAO ya cambió el concepto?

En un capítulo anterior establecimos la diferencia entre los dos conceptos, el de seguridad alimentaria acuñado por la FAO y el de Soberanía alimentaria creado por Vía Campesina. Por eso, no deja de tener trascendencia que la FAO haya cambiado su postura y se adhiera al que defiende la sociedad civil organizada.

Si en la última Conferencia, ya se habló de soberanía alimentaria, la "Convención sobre la Biodiversidad", el convenio sobre biodiversidad incorpora en la discusión el tema de los alimentos y dentro de ellos el tema de soberanía alimentaria, entonces ya provocó toda una revolución y hace todo un aporte. Si aquí no prende el tema de soberanía alimentaria como país, es porque -y si uno lo mira sobre el resto de América Latina- es porque aquí se aplicó el modelo, en otros países están en proceso, por lo tanto ha habido resistencias. Aquí la contra Reforma Agraria, se hizo sin resistencias, la privatización de las aguas se hizo sin resistencias, la titulación personal se hizo sin resistencias, entonces la llegada de las transnacionales se hizo a puertas abiertas, entonces se hizo pedazos, se socavó la base de la organización campesina, nosotros tenemos un atraso en relación a los otros países, pero en los otros países es una demanda importante que además concita alianzas con base en la soberanía alimentaria, con las organizaciones campesinas, con los pescadores y con nosotras como productoras y como procesadoras de alimentos, pero también con los consumidores y en alianzas con los medio ambientalistas". (Francisca Rodríguez).

53. Esas alianzas también tendrían que generarse en el país.

Las alianzas se generan muy lentamente, los medios de comunicación como la T.V. la radio y la prensa escrita no son proclives a esos temas. Por el contrario cuando se convoca a la prensa a seminarios y conferencias donde se debatirá acerca de estos temas simplemente no llega, así la comunicación frente a hechos relevantes para la sociedad civil. debe realizarse a través de la oralidad y entre las personas en la charla cotidiana directa, en los espacios públicos, y en las

reuniones grupales y sociales a nivel urbano y rural, en general se debe producir el nexo y provocar el acercamiento entre la ciudad y el campo.

Aquí también se aplican pero más débilmente, lo que pasa que en otros países tienen más fuerza, con los medio ambientalistas yo creo que nosotros tenemos que construir alianzas con los maestros, los profesores, hay infinitos caminos que se pueden abrir y esos nosotros los estamos transitando. Porque, hay dos cosas, una es seguir haciendo la valorización del espacio rural y la producción campesina, pero también haciendo prevalecer que tipo de alimentación tenemos que consumir. Y en eso tenemos que volver a re encantar y enseñárselo a los niños.

La nueva generación ahora son los jóvenes de la comida chatarra, el país hoy se está dando cuenta de los problemas que tenemos frente a la obesidad. Y los gastos extremadamente grandes en salud, producto también de la mala alimentación de sus habitantes, pudiendo el sector campesino, junto a los pescadores, e incluso junto a la agroindustria tener los productos y los alimentos en cantidad suficiente que necesita el país. Lo que pasa, es que nosotras somos una voz, y no todos los campesinos están concientes de este problema, porque los campesinos están tan metidos en salvar lo que les queda, en poder ser exitosos, -como el gobierno les metió la cosa del éxito-, en buscar ese éxito que los está liquidando, pero este emborrachamiento tiene que pasar, porque no hay mal que dure cien años". (Francisca Rodríguez).



IX. CONCLUSIONES

*Esa mujer que viste de aromos y alegrías
Esa mujer que amasa el pan y cultiva semillas
Esa mujer que recorre senderos de rebeldía
Esa mujer guarda tesoros en su vida.*

Desde que comencé este trabajo de investigación, no puedo evitar el recordar este poema que escribí hace años, que me recuerda a las mujeres con sus faenas y que reafirman la acertada decisión de efectuar la investigación en esta lejana provincia, significando desde sus inicios una experiencia increíble, que comenzó con el traslado desde el continente al archipiélago, e instalarme con muchas expectativas en la isla grande, para iniciar mediante la observación un aprendizaje que me acercaría a un conocimiento más real y amplio para producir más tarde la inserción a esa otra cultura, la cultura chilota.

Con mucha emoción escribo estas conclusiones, ¿En que momento se efectuó la “ruptura”? La magia que encierra su naturaleza, comenzaba a atraparme, tal vez fue cuando me di cuenta que el material recogido era demasiado valioso para seguir conservándolo entre mis manos, porque además comenzaron a suceder acontecimientos que siempre se escriben para la historia oficial, y que una vez más, nos hace constatar que sistemáticamente se persiste en bajar el perfil del trabajo de las mujeres e ignorar el papel económico que desempeña la mujer en la sociedad agrícola actual.

Entonces por eso este poema, que es el homenaje a Norma, a Editha, a Coralía a Zulema, que están allí desde siempre, y que antes de ellas, estuvieron sus madres y sus abuelas, y así ha sido en la historia de esas mujeres, pero que no cuentan en las estadísticas, ni en el producto geográfico bruto, ni en las cifras económicas que presenta el país, porque siguen siendo anónimas, porque los libros de literatura, de economía o de historia, no nos hablan de ellas, las mujeres rurales e indígenas.

Las lecturas de los relatos escritos, las crónicas, y los testimonios de esas mujeres, los conocimientos de los profesionales y dirigentas, fueron una información invaluable para reafirmar mi proyecto de tesis. Además me permitieron reconocer que la percepción teórica previa, no me fue muy lejana al

conocimiento práctico que obtuve a través de las variables que utilicé para la observación participante, y que todas las interrogantes, fueron contestadas a través del análisis cualitativo que realicé para esta tesis.

Comprobar que el factor geográfico y climático es determinante para el cultivo de especies nativas de la papa y que las relaciones sociales, costumbres y creencias están indisolublemente ligadas a ese factor geográfico, tal vez no sea nada nuevo. Lo interesante está dado en la integración de las variables género y cultura bajo un mismo ciclo, como el ciclo de la naturaleza. Aquí se conjugan las aguas, los vientos, el sol y la mano femenina para conservar lo que hace miles de años dejaron las semillas sobre la tierra. Son las mujeres con su sabiduría y su arraigado ancestro maternal, quienes a veces de manera muy intuitiva, y otras de manera racional, pero cuyo objetivo finalmente es práctico, han llevado a preservar en este archipiélago las distintas variedades de papas nativas.

Se comprueba el planteamiento de la tesis *“El cultivo de la papa nativa de Chiloé es patrimonio de todos sus habitantes que se encuentra para consumo alimentario y al servicio de todas las generaciones actuales y futuras de la provincia y de todas las regiones del país.*

Todas las familias campesinas, rurales e indígenas habitantes de Chiloé, sin excepción producen papas nativas o certificadas, para su dieta alimenticia, no olvidemos que en este territorio, los habitantes a través de decenas de años, pueden conservar sus propias semillas y prescindir de la compra en el comercio para cultivarlas, y tampoco debemos olvidar que las propias papas mejoradas tienen su origen en los genes de las papas nativas. Estos agricultores y agricultoras aún conservan en sus bodegas y graneros ambas especies, para alimento de la familia y el ganado, destinando además los excedentes a la venta y el comercio. Aunque, quizás la tendencia haya sido en el tiempo ir alejándose de estas prácticas solidarias, sus habitantes aún practican formas de intercambio de semillas para su mejoramiento genético.

En las familias que habitan el radio urbano, tal vez se encuentre más alejado de su imaginario colectivo tal afirmación, pero eso obedece a prácticas más ciudadanas que tiene que ver con el influjo que ejercen los medios de comunicación sobre la propaganda de consumo de alimentación foránea y productos de tipo “chatarra”, que penetra principalmente en la imaginación de

los niños y niñas, ejerciendo presión sobre los adultos que están dispuestos a satisfacer los deseos infantiles. Pero estas tendencias marcadamente individualistas no obedecen a un patrón general de consumir los alimentos que propagan las industrias alimenticias, sino más bien, en los hogares chilotes se conserva la costumbre de la comida casera, y la mayoría de las mujeres rurales y urbanas tienen entre sus recetas, la preparación de los chapaleles, el milcao, la chochoca, las papas rellenas, siendo las papas cocidas como complemento infaltable en todas las comidas.

Las mujeres chilotas son las que principalmente desarrollan el ejercicio práctico de conservación, cuidado y reproducción de las semillas de papas nativas. Así ha sido a través de las distintas generaciones que han habitado estas islas, las mujeres agricultoras las cultivan a veces en franca oposición con los hombres, y cuando existe acuerdo mutuo, son las mujeres las que cuidan el papal chico, a diferencia del papal grande que está destinado a la producción comercial para el sustento de la familia y se encuentra a cargo de los varones.

Cuando hablamos del papal chico todas las faenas de labranza para el cultivo de las papas nativas las hace la mujer, a veces ayudada por los hijos, demostrando con esta discriminación que se alarga desde las labores de casa a las labores de siembra, que para los hombres la papa nativa no tiene el valor que se le otorga a la papa certificada.

Cuando hacemos el análisis de género, no podemos evitar comprobar que la discriminación hacia la mujer se reproduce también en esa relación estrecha que mantiene la mujer con la papa nativa, es tan evidente el menoscabo que se hace de esta labor, que cuando ella las tiene en su hogar no tiene significado comercial, ni tiene el valor que se le asigna automáticamente cuando es solicitada para al laboratorio. Allí pasa a tener el valor que le asigna el hombre científico, aunque la mujer agricultora, campesina o indígena le haya otorgado un nombre, una clasificación y un destino específico de uso alimentario.

En general las encuestas que se realizan a los hogares subestiman las faenas agrícolas como actividad económica de las mujeres. Las actividades esporádicas se ignoran, como es el trabajo de la recolección, no se registra el trabajo que realizan las mujeres en la huerta familiar o en múltiples actividades de vital importancia para el desarrollo de la producción agropecuaria (alimentar

animales, preparar comida para otras personas, comercializar productos artesanales y en pequeña escala.⁸⁵

Desde este punto de vista la mujer campesina desde que tiene memoria ha estado presente en las labores agrícolas, pero su participación en el mercado siempre ha estado supeditado a la decisión masculina, la feria local es el espacio de mercadeo más directo para las mujeres, en los mercados locales ellas entregan y venden sus productos directamente al consumidor, desde estos lugares, con la comercialización de las papas, es precisamente donde se puede establecer alianzas con la sociedad civil y de vital importancia para el tema de soberanía alimentaria.

Pero hay una discriminación que es altamente preocupante y que es la ejercida por los gobiernos locales que fueron creados precisamente para ayudar a sus habitantes. Existe un claro abandono de principios éticos, y no se está ejerciendo el bien común, sino que prima el factor económico por sobre los derechos humanos y el sentido comunitario y solidario se debilita producto de una exacerbada carrera por la competitividad orientada desde la lógica del Estado y la política de la oferta y la demanda que se ha implantado a través del modelo neoliberal. Además los instrumentos que ha tomado el actual gobierno para aplicar mayor equidad y disminuir las desigualdades existentes en género y roles asignados para hombres y mujeres en el mundo del trabajo no han sido lo suficientemente asertivos en la aplicación de ellos para generar un nuevo trato en la distribución de roles.

Así ha quedado de manifiesto cuando interviene el FIA, la Universidad Austral, el SAG y las instituciones estatales, en la certificación de las papas nativas, e invisibilizan a las mujeres de manera concertada, pues visto el proceso a través del tiempo, estas instituciones públicas intervienen para el registro y certificación, que facilita la producción y comercialización a gran escala y en proyección a la exportación.

En general la relación familiar en la sociedad chilota es de carácter patriarcal, pero cuando las mujeres ejercen liderazgos en sus comunidades, son también muy reconocidas y valoradas por sus pares, el costo que han debido pagar para

⁸⁵ Análisis Socio Económico de Género, FAO; Ministerio de Agricultura, Consultoras Angélica Wilson, Carolina Oliva, CEDEM. Santiago, enero 2006.

asumir esos liderazgos también ha sido muy alto, de esas mujeres existen muchas identificadas plenamente por la labor que ejercen en sus comunidades.

Existe también como ya lo hemos dicho un reconocimiento desde el CET, hacia las mujeres que integran el programa de rescate y cuidado de las papas nativas de Chiloé, ellas son reconocidas por su comunidad y por sectores del ámbito universitario y académico. También los jóvenes estudiantes de la Universidad ARCIS, reconocen en ellas a sus maestras. Y en los mercados locales y centros comerciales donde entregan sus productos, también son valoradas por el trabajo que ellas realizan. Esas son las nuevas relaciones que inspiran un sistema equitativo y una alianza perdurable de la sociedad civil basada en el respeto, el conocimiento y el trabajo entre hombres y mujeres.

El CET Sur, y la Universidad Arcis, desde sus inicios creyó en las mujeres, en su tesón por conservar las semillas, en la creatividad que ellas ponen al servicio de las papas, en el conocimiento ancestral, en la sabiduría de sus secretos, en el cuidado, curación y reproducción de las semillas, con la certeza que la producción agrícola familiar y campesina es la adecuada para un manejo sustentable en el tiempo, favorable a una economía solidaria y amigable con la biodiversidad y conservación genética de las semillas como herencia para las futuras generaciones de una alimentación sana y nutritiva.

Frente a la afirmación que la *“transmisión generacional es una de las formas de ejercicio práctico de soberanía alimentaria que se desarrolla con la papa nativa”* La afirmación sostenida por Mauricio Campos, que en las familias chilotas se ha perdido el traspaso de conocimientos de generación en generación, nos pone en verdad ante un dilema de transmisión generacional, porque efectivamente, no son los jóvenes los que aprecian este valor que tienen las semillas, pues numerosos testimonios coinciden en esta triste realidad, el campo se está quedando sólo y las políticas institucionales distan mucho de provocar un cambio y revertir la situación de la migración de los jóvenes desde las áreas rurales a los centros urbanos.

Han sido las mujeres las que se han traspasado de generación en generación estos conocimientos agrícolas, son las mujeres, que dadas sus características biológicas y su forma de concebir la vida, han dado forma a una relación ancestral, que se traspasa de generación en generación para sostener en el tiempo actual una cultura agro ecológica, arraigada con los ciclos de la

naturaleza, bajo una concepción eco feminista, que ha influido en el rescate de la papa nativa de Chiloé, hablamos en definitiva de la sabiduría femenina, de la acción y práctica que integra estos dos elementos, la cultura y el género como variables son determinantes para demostrar que la isla de Chiloé, es un campo de cultivo para las papas, para su mitología, costumbres y creencias que escapan al razonamiento científico, pero que están allí presentes para desarrollar desde sus islas y desde el trabajo que realizan las mujeres campesinas de las distintas localidades chilotas, un ejercicio práctico de soberanía alimentaria.

Con mucha nostalgia las mujeres recuerdan las distintas variedades de papas que se han ido perdiendo a través de los años y quisieran preservar en el tiempo un conocimiento -que piensan no muy lejos de la realidad- se irá con ellas cuando mueran. Plantean su tristeza, porque no ha habido una transmisión de ética, valores solidarios y conocimientos que rodean la cultura de la conservación de las semillas originales a las nuevas generaciones, para dejar como ellas mismas dicen esta rica herencia a las futuras generaciones.

Existe esa coincidencia en las opiniones vertidas por todos los informantes, que cuando los jóvenes se dan cuenta sobre el valor de este producto, cuando se le enseña a producir y cuidar las semillas y a otorgarle un valor agregado a las papas, los jóvenes de ambos sexos aprenden a quererlas y a sentir un grado de satisfacción cuando ven el producto de su trabajo. La tendencia futura de la transmisión generacional es determinada también por el sexo femenino, pues son las mujeres jóvenes, hijas o nietas quienes preferentemente van seguir el camino iniciado por sus madres o abuelas.

Como hemos visto a través de los diferentes testimonios han sido ellas, las que en franca oposición a sus maridos e hijos, con paciencia y ternura casi maternal han logrado recuperar especies en vías de extinción y situado a las papas nativas en el lugar que se merecen, estar en las mesas de los mejores restaurantes. En general no ha sido la comercialización la finalidad primera, ello ha surgido con la valorización del sabor y el aporte nutritivo que cada especie le ha otorgado a los diferentes platos que se han ido descubriendo y de manera casi paralela a su redescubrimiento como un bien común de la humanidad. Se manifiesta de esta manera el soporte cultural del cultivo de la papa en la isla de Chiloé.

Otra de las variables de la hipótesis planteada es que **“existe una estrecha relación entre las costumbres, creencias, leyendas y mitologías con la práctica**

agrícola del cultivo de la papa”. Conformando una identidad cultural chilota, esta identidad cultural, no sólo se expresa para el cultivo de la papa. Está presente en la vida cotidiana de los chilotes y chilotas. Todos los sucesos que no tienen una explicación racional para los habitantes de este archipiélago, serán explicados a través de un cuento o una fábula. .Esas relaciones incestuosas que dejan embarazada a la muchacha de la casa sin haber traspasado la puerta de calle, fue la culpa del “Trauco”, que llegó por la noche a visitarlas. Ese barco que pasa en la lejanía que aparece con sus luces portentosas, su música endiablada y cruza el océano sólo una vez al año, es el “Caleuche”, la sirena que encanta a los marinos es la niña perdida que clama ser encontrada. Y así sucesivamente. La historia misma de la isla, nos remonta a miles de años, al continente asiático de donde provienen los ancestros. Por eso en la historia de Ten Ten Vilú y Cai Cai Vilú, no es casual que sean unos dragones los personajes principales del origen de Chiloé.

Las papas nativas en esencia misma son mágicas, son el maná que brota de la tierra y permanece por más de diez mil años sobre las placas continentales y porque sorprenderse ante esta maravilla, si las mujeres están dotadas de ese sentido mágico que las conecta con la luna y las estrellas, con los vientos y las lluvias, es el contacto cotidiano con la tierra, es la estrecha relación con las lenguas de fuego que chispean sobre los fogones y cocinas, es la brisa ondulante del bordemar que cristaliza la mirada y alarga los pensamientos, como no soñar, como no crear, como no imaginar que la papa es mágica con sus colores y aromas.

Federico Mayor, a propósito del Informe Mundial sobre la Cultura, sostiene que *“Cada cultura construye una interpretación peculiar y única del mundo y una forma de relacionarse con él: con un mundo tan complejo que la única posibilidad de conocerlo reside en acercarse a él desde todas las perspectivas posibles. Nuestra tarea consiste en conseguir que cada persona pueda ejercitar su propia cultura y al mismo tiempo conozca y comprenda a los demás. Ambas cosas exigen un respeto activo y positivo de las diferencias entre todas las culturas, donde reine la tolerancia. Esa es una tarea que nos incumbe a todos, desde los individuos a los gobiernos y a los organismos internacionales, de su éxito dependerá la forma que tome nuestro porvenir común”*.⁸⁶

⁸⁶ Federico Mayor en Informe Mundial sobre la Cultura, ponencia “Cultura, Creatividad y Mercados”, Ediciones UNESCO, Madrid 1999.

Esta provincia ubicada al sur del mundo, separada del continente chileno, por el Canal de Chacao, que cuenta con más de 130.000 habitantes, está declarada **“Centro de Origen de la Papa”**, así lo demuestran los estudios botánicos de investigadores y científicos, como así también a través de los años se ha detectado que ha habido un aumento considerable de “erosión genética de sus semillas”, considerando que antes se hablaba de más 500 variedades y en la actualidad sólo es posible establecer un registro de 284 variedades únicas de semillas.

Pero este registro de la Universidad Austral no hubiese podido ser posible, sino hubiesen permanecido en las comunidades indígenas y en los huertos de las familias chilotas y dentro de esas familias quienes han sido sus permanentes defensoras desde hace más de tres décadas; las mujeres chilotas, que desde el trabajo doméstico, han pasado a ser avanzando el tiempo, agricultoras de las papas chilotas.

Por lo tanto **la práctica comunitaria del cultivo de la papa, como base de una economía solidaria y sustentable para las familias campesinas e indígenas de la isla, es una forma de ejercicio práctico de soberanía alimentaria.** Las mujeres sin dudar lo han compartido sus conocimientos y entregado sus papas nativas en ferias de biodiversidad e intercambio de semillas, regalándolas a sus vecinos/as entregado sus conocimientos a los jóvenes estudiantes de agronomía, para que persistan en las labores de cultivar esas valiosas semillas. Y cuando ellas mismas realizan sus propios registros y bautizos de papas para conservarlas en sus propios graneros y bajo resguardo artesanal de semillas, cuando desprendidamente y sin afanes egoístas se entregan esas semillas a los investigadores y científicos para la realización de estudios tendientes a combatir las plagas que afectan a las papas, propiciando con ello la introducción de especies mejoradas para ampliar los cultivos y adaptarlos a las otras regiones, que abastecen los mercados de todo el territorio de nuestro país, sin duda existe un ejemplo práctico de Soberanía Alimentaria.

Una vez más y como ha ocurrido constantemente en la dinámica social y económica en que nos envuelve el sistema político de nuestro país, una vez que se ha conocido el valor alimentario y culinario de esas variedades de papas y se descubre el potencial económico que ellas pueden proporcionar, las mujeres son relegadas a un segundo plano o a la invisibilidad casi absoluta del papel que antes ellas jugaron en esta cadena de rescate de la papa nativa, pasando los

técnicos, los intermediarios, los científicos, los chef y los comerciantes a ocupar un lugar preponderante y desde la óptica patriarcal se niega de esta forma el valor productivo que las mujeres campesina e indígenas han tenido y tienen desde siempre en la actividad agrícola nacional.

En la actualidad las papas nativas de Chiloé no conforman un sistema económico empresarial. La comercialización de sus productos aún se mantiene bajo un sistema precario y artesanal de venta directa, cuya solución para la sustentabilidad de esas familias no pasa definitivamente por la intervención de intermediarios, sino que por la instalación de un sistema comunitario en relación contractual horizontal con un sistema de acopio o centro de ventas, estatal o cooperativo, donde las mujeres productoras puedan vender sus productos directamente al consumidor ya sea en ferias locales o mercados municipales, a un precio equitativo en relación a los esfuerzos por ellas realizados.

La producción de papas nativas de Chiloé no significa un negocio lucrativo para las economías familiares campesinas, el proyecto de la agrupación de productores de Quemchi, es un programa de micro emprendimiento, aislado dentro de las diversas agrupaciones de mujeres productoras de papas nativas y de hortalizas, tal como hemos visto en el análisis anterior, significa un plan piloto que de tener éxito podrá ampliarse a otros sectores.

La sociabilidad campesina se mantendrá y producirá el intercambio y acercamiento necesario entre lo rural y lo urbano a través de este comercio solidario y de equilibrio justo entre la oferta y la demanda que se produce entre compradores y vendedores y/o entre hombres y mujeres que participan en una cadena sustentable y armónica de los distintos actores que integran la diversidad alimentaria de los pueblos.

Finalmente debo destacar que a pesar de todas las dificultades ambientales, y la erosión genética, las papas nativas se resisten a desaparecer y en esta lucha por su permanencia en el tiempo, en nuestro país existen organizaciones no gubernamentales, productores campesinos, organizaciones campesinas mixtas y de mujeres rurales e indígenas que trabajan día a día para rescatar los cultivos tradicionales que antiguamente eran la base de una alimentación sana y sustentable.

En consecuencia, en la campaña internacional por la defensa de una soberanía alimentaria, existen diferentes actores como la CLOC, la Vía Campesina y ANAMURI en Chile, que en alianzas significativas y estratégicas desde los diferentes espacios donde se ubican han desarrollado una campaña sistemática en contra de la erosión genética producida a sus cultivos básicos y destinados a la alimentación de los pueblos, y que junto a otros adherentes a los principios de esta campaña exigen la exclusión de los alimentos y la agricultura a la OMC y se oponen a los acuerdos comerciales como el Tratado de libre Comercio de América del Norte (TLCAN) el Área de Libre Comercio de las Américas (ALCA) y otros acuerdos regionales y bilaterales, cuya liberalización descontrolada del comercio, ha sido un obstáculo para el desarrollo local, la disminución del hambre en el mundo y ha aumentado la migración de los pequeños agricultores y campesinos desde el campo a la ciudad.

Frente al Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura TIRFAA, que protege cuatro productos, arroz, trigo, papas y maíz, que pretende asegurar así la diversidad genética de las plantas para el desarrollo, queremos pensar que el Programa de la Fundación de Innovación Agraria, FIA del Ministerio de Agricultura de nuestro país, va por esta línea, cuando está dispuesto a apoyar programas de innovación tecnológica agraria, rescatando los cultivos tradicionales, agregando tecnología y saneando las semillas para su masificación en el mercado asegurando de este modo, un valor agregado a las papas nativas, para la sustentabilidad económica de esa asociación de productores de Quemchi (como programa piloto) y por consiguiente asegurando la sustentabilidad alimentaria para nuestro pueblo.

El Artículo 10º del Tratado dice: **Los derechos de los agricultores, como el derecho de reutilizar, aprovechar, intercambiar y vender semillas y material de multiplicación producido por ellos mismos.** Pero sobre las patentes de especies vegetales queda sujeto a garantía de las legislaciones nacionales, y el gobierno de Chile debe tomar conciencia de lo que esto significa para los agricultores chilenos. Mientras no se olvide el Artículo 10 de ese Tratado y no se tergiversa el verdadero sentir de este artículo, podemos todavía decir que la *“Papa Nativa de Chiloé es un Ejercicio Práctico de Soberanía Alimentaria”* y la soberanía alimentaria debe ser considerada un derecho humano de los pueblos.

XI BIBLIOGRAFÍA

- ANAMURI, Documento de Trabajo, Campaña Mundial de las Semillas, Santiago de Chile, año 2005.
- Aguirre Baztán, Etnografía: Metodología cualitativa en la investigación socio cultural, Editorial Alfa omega, México, año 1995.
- Bifani Patricia, Género y medio Ambiente, Universidad de Guadalajara, México año 2003.
- CLOC-Vía Campesina, Seminario Internacional, 21 Desafíos desde las mujeres rurales, indígenas y pescadoras, Valparaíso, Chile, año 2002.
- CLOC, Horacio Martins de Carvahho, (compilador). Semillas patrimonio del pueblo al servicio de la humanidad, Quito, Ecuador, junio 2004.
- Chiloé, Historia y Mitología, Ediciones Víctor Naguil, Ancud, Chiloé.
- Fundación Heinrich Boll, ¿Un mundo patentado?, La Privatización de la vida y el conocimiento. Argentina, octubre 2005.
- FAO, Cecilio Morón (editor). Guía para la gestión municipal de programas de seguridad alimentaria y nutrición, Santiago de Chile, año 2001.
- FAO, Ministerio de Agricultura, Análisis Socio Económico y de Género, Consultoras Angélica Wilson y Carolina Oliva, CEDEM, Santiago, enero 2005.
- Gaitán Arciniegas, Polan Lacki, FAO, La Modernización de la Agricultura, Serie Desarrollo Rural, Santiago de Chile, año 1993.
- Oliva Andrade, Peña Daniela, Agricultura Orgánizca, CEDEM, Santiago, agosto 2004.

- Mapuche, Edición de Museo Chileno de Arte Precolombino, Municipalidad de Santiago, Chile, 1985.
- Ministério de Agricultura. Una Política de Estado para la Agricultura Chilena, período 2000-2010.
- Ministério de Agricultura, Agricultura Chilena, Documento de Trabajo N°9, ODEPA INDAP, Marzo 2005.
- Pat .R. Mooney, Semillas de la Tierra, Ottawa, Canadá, año 1998.
- RAP-AL, Alianza por una Mejor Calidad de Vida, CLOC, Memoria Seminario Internacional Control ciudadano para la fiscalización y reducción del uso de plaguicidas, Santiago de Chile, mayo 1999.
- Salinas Luís Enrique, Trayectoria de la Organización Sindical Campesina, AGRA Ltda. Santiago de Chile, año 1983.
- Valdés Subercaseaux Ximena, Mujer Trabajo y Medio Ambiente, Edit. CEDEM, Santiago de Chile, agosto 1992.
- Vía Campesina, documento preparatorio, Cuarta Conferencia Internacional, Sao Paulo, junio 2004.

ANEXOS



La Cabrita

*Cabrita llevó a Guaracho
Al Guaracho colorado
A la loma de los cerros
A ver sus antepasados,
Contenta volvió el guaracho
El guaracho colorado
Con raíces en los bolsillos
Pa' que sean cultivados.*

Norma Aguilar

X ABREVIACIONES

ALCA	Acuerdo Libre Comercio para las Américas
ANAMURI	Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas
BM	Banco Mundial
BID	Banco Interamericano para el Desarrollo
CET	Centro de Educación y Tecnología
CIP	Centro Internacional de la Papa
CLOC	Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo
EPA	Órgano Europeo de Patentes
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
FMI	Fondo Monetario Internacional
FIA	Fundación para la Innovación Agraria
FIS	Federación Internacional del Comercio en Semillas
GCI AI	Grupo Consultivo sobre investigación Agrícola Internacional
IBPGR	Consejo Internacional sobre Recursos Genéticos Vegetales
INIA	Instituto Nacional Investigación Agraria
ICDA	International Coalition for Development Action
IMPADOC	Centro Internacional de Documentos Patentarios
ISTA	Asociación Internacional para la prueba de semillas
IRRI	Instituto Internacional de Investigación sobre el Arroz
ONU	Organismo Naciones Unidas
OMC	Organización Mundial del Comercio
OGM	Organismos Genéticamente Modificados
OMPI	Organización Mundial de la Propiedad Intelectual
PFIS	Programa de Fomento de la Industria de las Semillas.
PRODEMU	Programa de Escuelas para la Mujer.
PNUD	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.
PNUMA	Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente
SAG	Servicio Agrícola y Ganadero
SERNAM	Servicio Nacional de la Mujer (con rango ministerial)
UPOV	Unión para la protección de nuevas variedades de plantas
TLC	Tratados de libre Comercio
TLCAN	Tratado de Libre comercio para América del Norte
TIRFAA	Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura.

Cuestionario aplicado a las agricultoras.

- Quién hace en el hogar la siembra, cuidado y cosecha de las papas.
- Desde cuando usted siembra y produce papas.
- Con que fin siembra las papas: alimento para la familia, alimento para los animales o para sacar ganancias comerciales.
- En que época se siembran las papas y cuanto tiempo le lleva hacer esta faena.
- Qué tipo de abonos se ponen a las papas.
- Quien ayuda a trabajar en la cosecha y comercialización de las papas.
- Recibe ayuda del Estado para sembrar papas, que tipo de ayuda.
- Pone condiciones el INDAP cuando otorga los préstamos.
- La tierra que trabaja es propia o ajena.
- Quien recibe los beneficios de su producción de papas, es rentable el trabajo de producción de papas.
- Si se unieran varios agricultores para hacer un Centro de Acopio, a ustedes les convendría eso.
- Que cantidad de papas es la que siembran.
- Cómo cuida las semillas de papas.
- Hace cuanto tiempo iniciaron la primera compra de semillas de papas.
- Como es ese proceso de intercambio entre vecinos.
- Porque cree usted, que son las mujeres las que se dedican principalmente a cuidar y desarrollar el cultivo de las papas nativas.
- Tiene alguna semilla de papa preferida.
- Está usted agrupada.
- Desde cuando trabajan con el CET, en la recuperación de la papa nativa.
- Cree usted en el traspaso de conocimiento hacia los jóvenes y como se produce esta transmisión generacional.
- Me puede contar alguna costumbre o creencia sobre el trabajo de la papa.
- Ha escuchado hablar sobre la patentación de las semillas.
- Que cree usted, es mejor para sus papas, que se patenten, que se registren o que queden libremente para el beneficio de todas las personas.
- Sobre las recetas de papas.
- Cual es la relación siembra, cosecha.
- Hace usted un sistema de selección de semillas para sus papas.
- Me puede narrar alguna historia sobre las papas que le haya significado mucha alegría.

Cuestionario aplicado a los profesionales.

1. Desde cuando existen estos programas
2. Cuál fue la motivación principal de estos proyectos.
3. Cuáles son los objetivos de estos programas
4. Cuál es la diferencia entre estos programas
5. Principales actores involucrados en este tema
6. Cuál es la relación estudiantes, agricultores en el tema de las semillas
7. Cuál es la relación Universidad ARCIS – CET
8. Con cuántos alumnos comenzó la carrera y ahora cuántos tienen
9. Sobre la recuperación, manejo y cuidado de las semillas
10. Entonces la Universidad austral, está actuando como privada frente al Estado.
11. Cuántas variedades tiene este Banco de Germoplasma y cuánto tiempo demoró ese proceso.
12. Después de ese “mapeo genético”, ¿se llegó a la conclusión que existen doscientas ochenta y cuatro variedades diferentes de papas?
13. Qué significa proceso de “descripción morfológica”
14. EL SAG ya inscribió estas cinco variedades de papas nativas
15. No se conoce la importancia que tiene para el continente y el mundo estas actividades.
16. Ustedes creen compatible acá en Chiloé la existencia de la papa nativa con la papa certificada.
17. Y eso no colapsaría el sistema productivo
18. Ustedes están dentro del proyecto
19. Cómo se llama ese programa
20. Existen alianzas con otras organizaciones sociales
21. El CET no entra en el tema de la comercialización, no es ese su tema
22. Y este proyecto a través de que personas van clarificándolo
23. El FIA respeta la autonomía de las organizaciones
24. La comercialización de las papas nativas
25. Cómo es la relación con el INDAP
26. Existe un reconocimiento del saber campesino
27. Tienen esa sabiduría las mujeres
28. Qué significa para ustedes los segmentos de alto poder adquisitivo
29. Ahora cuéntame sobre la agrupación como se encantaron con este proyecto.
30. Y de cuánto volumen de producción estamos hablando

31. Cien pesos es muy poco, yo las compro en el mercado a \$300 y \$500 por kilo.
32. Hay un excedente para la agrupación
33. Tienen alguna experiencia de entrega
34. Y ustedes han pensado en usar su propia etiqueta
35. Todos hablan de Chiloé nativo, está en el lenguaje cotidiano de la gente
36. Tú tienes mucho contacto con ellos y cuando conversan cuál es su opinión de esa dualidad de producir ambos tipos de papas.
37. O se está rescatando
38. Ustedes hacen talleres con ellos, ya los entusiasmaron con el tema comercial, pero hay otros valores.
39. Pero este lanzamiento fue con el Municipio.
40. Cuánto tiempo dura este proyecto
41. Este proyecto es sustentable
42. Tienen intenciones los productores de seguir ampliándose
43. Los productores llevan un año ya comercializaron
44. Si el proyecto es exitoso hay intenciones de ampliarlo a otros sectores de la isla.
45. Michelle Bachelet ha hablado de potencia alimentaria
46. Sobre seguridad y soberanía alimentaria
47. Cuál es la relación de los campesinos con la investigación genética
48. Los gobiernos, las instituciones, las universidades, las organizaciones tienen que preservar el patrimonio nacional de las semillas, como se concilia eso.
49. Eso es lo que produce la erosión genética
50. Vía Campesina y ANAMURI están de acuerdo en el registro de variedades.
51. La conservación de las semillas de papas nativas y la relación con las mujeres.
52. Cómo movimiento social, cuál es la fórmula para seguir avanzando en soberanía alimentaria e ir ganando espacios en los países frente a este tema.
53. La FAO, ya cambió el concepto
54. Esas alianzas también tendrían que generarse en el país
55. Frente al planteamiento de la señora presidenta en estos momentos
56. Se podría desarrollar una política de agroturismo rural y complementación con un sistema agrícola familiar.

DECLARACION DE LAS MUJERES POR LA SOBERANIA ALIMENTARIA⁸⁷

Nosotras mujeres, de más de 86 países, provenientes de múltiples pueblos autóctonos de África, de América, de Europa, de Asia, de Oceanía y de distintos sectores y movimientos sociales; nos hemos reunido en Selingué, Malí, en el marco de Nyeleni 2007, para participar en la construcción de un nuevo derecho, el derecho a la soberanía alimentaria. Reafirmamos nuestra voluntad de intervenir para cambiar el mundo capitalista y patriarcal que prioriza los intereses del mercado antes que el derecho a las personas.

Las mujeres, creadoras históricas de conocimientos en agricultura y en alimentación, que continúan produciendo hasta el 80% de los alimentos en los países más pobres y que actualmente son las principales guardianas de la biodiversidad y de las semillas de cultivo, son las más afectadas por las políticas neoliberales y sexistas.

Sufrimos las consecuencias dramáticas de tales políticas; pobreza, acceso insuficiente a los recursos, patentes sobre organismos vivos, éxodo rural y migración forzada, guerras y todas las formas de violencia física y sexual. Los monocultivos, entre ellos, los empleados para los agro-combustibles, así como la utilización masiva de productos químicos y de organismos genéticamente modificados tienen efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud humana, en especial, sobre la salud de la reproducción.

El modelo industrial y las transnacionales amenazan la existencia de la agricultura campesina, de la pesca artesanal, de la economía pastoril, y también de la elaboración artesanal y del comercio de alimentos en pequeña escala en zonas urbanas y rurales, sectores donde las mujeres juegan un rol importante.

Deseamos que la alimentación y la agricultura se excluyan de la OMC y de los acuerdos de libre comercio. Es más, rechazamos las instituciones capitalistas y patriarcales que conciben los alimentos, el agua, la tierra, el saber de los pueblos, y el cuerpo de las mujeres como simples mercancías.

⁸⁷ Declaración Final de las Mujeres Campesinas e Indígenas, participantes en el Foro Mundial de Soberanía Alimentaria realizado en Malí, África en febrero del 2007.

Al identificar nuestra lucha con la lucha por la igualdad entre los sexos, ya no queremos soportar la opresión de las sociedades tradicionales, ni de las sociedades modernas, ni del mercado. Nos aferramos a esta oportunidad de dejar detrás de nosotras todos los prejuicios sexistas y avanzar hacia una nueva visión del mundo construida sobre los principios de respeto, de igualdad, de justicia, de solidaridad, de paz y de libertad.

Estamos movilizadas. Luchamos por el acceso a la tierra, a los territorios, al agua y a las semillas. Luchamos por el acceso al financiamiento y al equipamiento agrícola. Luchamos por buenas condiciones de trabajo. Luchamos por el acceso a la formación y a la información. Luchamos por nuestra autonomía y por el derecho a decidir por nosotras mismas y también a participar plenamente en las instancias de toma de decisiones.

Bajo la mirada vigilante de Nyeleni, mujer de Africa que ha desafiado las reglas discriminatorias, que ha sobresalido por su creatividad y sus rendimientos en materia agrícola, encontraremos la energía para llevar adelante el derecho a la soberanía alimentaria, portadora de la esperanza de construir otro mundo, obteniendo esta energía de nuestra solidaridad.

Llevaremos este mensaje a las mujeres de todo el mundo.

Nyeleni, 27 de febrero de 2007.

LA PAPA Y LA GLOBALIZACION CULTURAL

El siguiente cuadro nos muestra la evolución que ha tenido el cultivo de la papa nativa en Chile, desde sus orígenes hasta llegar al momento actual, Y la emigración e integración de este alimento en el mundo.

Años	Lo local	Lo regional	Lo mundial
10.000 A.C.	Muestras arqueológicas Constatan la existencia de la papa.	Muestras arqueológicas Constatan la existencia de la papa.	No se conoce la semilla de la papa, tampoco su planta.
	Los indígenas la cultivan desde siempre	Los indígenas la cultivan desde siempre.	
1.500 D.C.	La papa o poñi es parte de la dieta alimentaria de los huilliches	La papa es su nombre quechua	Los conquistadores y diferentes expediciones la llevan a Europa.
1.700 D.C.	Los pueblos indígenas la consumen de diferentes maneras.	Los pueblos indígenas la consumen de diferentes maneras.	Augusto Parmentier, escribe el Tratado de la patata, y se introduce su consumo entre el pueblo francés.
Siglo XVIII 1836	Claudio Gay recolectó en Chiloé 45 variedades de papas nativas.		La papa o patata como se le conoce en ese continente se empieza a consumir en toda Europa.
1920	Nicolás Vavilov, menciona a Chiloé, como un centro de origen de la región andina pues cumple con todas las características definidas como genocentro.		Se inicia el interés por catalogar todas las variedades de papas
1937	Botánico Compey, titula su trabajo de investigación "Papa chilota, oro chilote, riqueza chilena" .	.	
1949	Alfonso Castronovo, clasifica 113 variedades de papas en Chiloé		

1959 1964	Se crea el INIA, y esta institución a su vez crea un Programa de Certificación de Semillas de Papas , para el cultivo y el mejoramiento de las semillas e introduciendo nuevas variedades de papas.		La papa es un producto que se siembra en todos los continentes y todos los pueblos la integran en su dieta alimenticia.
1969	La Universidad Austral en su sede de Valdivia, realiza investigación para clasificar el material genético de las semillas de papas. Se identifican 260 variedades distintas		
1970			Norman Borlaug, es nominado premio Nóbel de la Paz, por su aporte en la creación de los organismos genéticamente modificados OGM.
1972		El Centro Internacional de la Papa , CIP se instala en la ciudad de Lima, Perú.	
1974			Conferencia Mundial sobre la Alimentación, se reconoce que los pobres que sufren de hambre son porque existen razones de origen histórico.
1978			El programa de Fomento de la Industria Semillera PFIS, toma una postura firme y decidida de promoción en la industria global de

			semillas.
1989	El Centro de Educación y Tecnología CET, creo El Banco de Papas Chilotas , para rescatar las diferentes variedades de semillas e incentivar su producción y preservar el recurso genético.		
1992			Se realiza Convención de la Biodiversidad, que legitima la biotecnología y reconoce la propiedad intelectual sobre formas de vida.
1996		Surge el concepto de Soberanía Alimentaria, desarrollado por Vía Campesina, como el derecho de cada pueblo a definir sus propias políticas agropecuarias.	Cumbre Mundial de la Alimentación. Participan 186 países que se comprometen a hacer un esfuerzo constante para erradicar la pobreza y el hambre.
2000			El PNUD, entrega su informe sobre desarrollo humano y constata que existe una contradicción entre los TRIPS y los derechos humanos. La Comisión de Derechos Humanos de la ONU, en su resolución 2000/7 de fecha 17 de agosto del 2000, considera amenazados los derechos a la alimentación, salud,

			autodeterminación y participación en el proceso económico.
			La FAO, en un acuerdo internacional propio reglamentó el uso de vegetales importantes para la seguridad alimentaria. Este Tratado Internacional sobre recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura TIRFAA, incluye el arroz, trigo, papas y maíz.
2002	El FIA inicia un Programa de apoyo a la Agricultura familiar Campesina, con proyectos de innovación agraria.		Foro de organizaciones no gubernamentales paralelo a la Cumbre Mundial de la Alimentación de la FAO.
2006		Se crea polémica desde la Cancillería peruana frente al tema del registro de las variedades de papas nativas de Chiloé.	No se reconoce origen en territorio americano de la papa.
2007	El CET SUR, en el Banco de Papas Nativas de Notuco, en Chonchi, Chiloé tiene 220 variedades catalogadas.		Se realiza Foro Mundial de Soberanía Alimentaria en Malí, participan los productores/as de organizaciones campesinas e indígenas de Africa, Asia, América y Europa.

AGRADECIMIENTOS:

A Daniel, Silvio, Ariel y Carla; mis hijos e hija, que desde su lealtad incondicional y su amor filial, han comprendido la razón de mi existir, a Txema, que apoya este compromiso de la justicia social. A las mujeres campesinas que hicieron posible esta investigación, a ANAMURI las amigas que siempre están allí, a los profesores / as que orientaron este trabajo y confiaron en mi, y a la Fundación Equitas, que permitió la cristalización de un sueño que estuvo por décadas postergado.

Mafalda .