



UNIVERSIDAD ACADEMIA HUMANISMO CRISTIANO  
ESCUELA DE HUMANIDADES

**SABERES Y PRÁCTICAS PRESENTES EN LA MEMORIA BIOCULTURAL DE  
MUJERES CAMPESINAS DE LA CUENCA DEL NILAHUE;  
SOSTENIENDO LA VIDA DESDE LOS TERRITORIOS**

Estudiante: Vilma Leiva Huanca  
Profesora guía: Daniela Escalona Thomas

Tesis para optar al grado académico de Magister en Desarrollo Sustentable de  
Ambientes y Territorios.

**Santiago de Chile, 2023**

## **Dedicatoria**

A mi awicha, a mi madre, a mis hijes, a mi nieta  
por ser parte de la memoria viva  
que nos permite seguir criando la vida.

A todas aquellas mujeres que tejen conocimientos  
desde los espacios que habitan  
para la construcción de otros mundos posibles.

## **Agradecimientos.**

A Sarita, Alicia, María y Amelia por cruzarse en mi camino y compartir sus conocimientos, su casa y sus alimentos y sobre todo por sostener la vida de sus núcleos familiares y sus comunidades.

A mi padre, a mi madre por enseñarme a repensar el mundo desde el amor.

A mi compañero de vida y a mis hijos por darme el aliento de retomar estudios y acompañarme en la difícil tarea de trabajar y estudiar.

A las y los profesores de la Universidad Academia de Humanismo Cristiano del programa de Magíster del Instituto de Humanidades en Desarrollo Sustentable de Ambientes y Territorios, por enseñarme a ver otros caminos posibles.

## **Resumen**

En la cuenca del estero Nilahue de la comuna de Pichilemu la reproducción y sostenibilidad de la vida son desarrolladas principalmente por mujeres campesinas, quienes realizan el trabajo reproductivo y de gestión sobre los sistemas agroalimentarios familiares, a través de la mantención de diversos saberes territorializados y obtenidos desde la relación histórica humano-naturaleza que les han sido transmitidos por las abuelas, las madres y otras mujeres, mediante la oralidad y la práctica cotidiana, conformando una memoria biocultural presente en estas mujeres campesinas. Actualmente, estos saberes, están en riesgo de desaparecer debido a la degradación del ambiente y los efectos del cambio climático, lo que ha modificado las bases donde se entreteje esta memoria. A través de un enfoque cualitativo de investigación se realizaron entrevistas en profundidad a mujeres campesinas, de tres localidades distintas, para recopilar y sistematizar los saberes locales, asociados a conocimientos, técnicas, prácticas y creencias presentes en sus memorias, además de determinar las percepciones respecto las modificaciones espaciales y ambientales de su territorio por los efectos del cambio climático. Los resultados permitieron distinguir cuatro categorías de saberes: 1. saberes asociados al diseño de gestión y diversificación de los sistemas productivos; 2. saberes asociados a la fertilidad del suelo y crecimiento de las plantas; 3. saberes asociados al control de organismos patógenos y 4. saberes asociados a la transformación y/o conservación de alimentos. Estos saberes forman parte de la memoria biocultural que se ha transmitido de generación en generación y que permiten sostener la vida de estos territorios.

## **Palabras claves**

Memoria biocultural, saberes, sostenibilidad de la vida, cambio climático.

## **Abstract**

In the Nilahue stream basin of the commune of Pichilemu, the reproduction and sustainability of life are primarily carried out by rural women who perform reproductive

and management work within family agri-food systems. They maintain various localized knowledge systems obtained from the historical human-nature relationship that has been passed down to them by their grandmothers, mothers, and other women through oral tradition and everyday practice, forming a biocultural memory present in these rural women. Currently, these knowledge systems are at risk of disappearing due to environmental degradation and the effects of climate change, which have altered the foundations upon which this memory is woven.

Through a qualitative research approach, in-depth interviews were conducted with rural women from three different localities to gather and systematize local knowledge associated with their memories, including knowledge, techniques, practices, and beliefs. Additionally, the study aimed to determine their perceptions regarding spatial and environmental changes in their territory caused by the effects of climate change. The results identified four categories of knowledge: 1. knowledge associated with the design, management, and diversification of productive systems; 2. knowledge associated with soil fertility and plant growth; 3. knowledge associated with the control of pathogenic organisms; and 4. knowledge associated with food processing and preservation. These knowledge systems are part of the biocultural memory that has been transmitted from generation to generation, sustaining life in these territories.

### **Keywords**

**Biocultural memory, knowledge, sustainability of life, climate change**

## Contenido

Introducción	9
Antecedentes	10
Problematización	15
Justificación	18
Preguntas de investigación	19
Objetivo General	19
Objetivos específicos	20
Supuestos	20
Enfoque conceptual	21
Memoria Biocultural	21
La pequeña agricultura familiar campesina	23
Soberanía alimentaria	24
Saberes y prácticas agroalimentarias; respuestas de la agricultura campesina frente al cambio climático	26
Mujeres campesinas y cambio climático	28
Sostenibilidad de la vida	31
Marco metodológico	33
Enfoque	33
Tipo de investigación	34
Mujeres que guardan memoria; las informantes	35
Técnicas de producción de datos	37
Plan de análisis de datos	37
El territorio	39
Clima	41
Suelo	41
Patrimonio natural	42
El bosque	42
Las aves	43
Las salinas	45
Los habitantes	46
El tejido femenino	47

Antecedentes históricos	51
Antecedentes de la actividad agroalimentaria del sector rural de Pichilemu	52
Dinámicas de una hacienda costera	52
La Estructura de la Propiedad y Desarrollo Agropecuario desde 1970	54
La vida campesina	57
La llegada del INDAP, la asistencia técnica y la modernización del sector campesino	58
La siembra, la chacra y la huerta	62
La Siembra	62
La Chacra	64
La Huerta	65
Saberes locales presentes en mujeres campesinas	68
Saberes para el diseño de gestión y diversificación de sistemas productivos	68
Ordenamiento predial	68
Uso de calendario lunar	70
Producción, guarda e intercambio de semillas	70
Compartir saberes	72
Recolección de productos marinos y sal	72
Crianza de Animales	73
Recolección en el Bosque	74
Recolección de Plantas en praderas naturales	76
Saberes para la fertilidad del suelo y crecimiento óptimo de plantas	79
Incorporación de abonos orgánicos	79
Reconocimiento de suelos y cultivos	80
Rotación de cultivos y Movimiento de sistemas productivos	81
Cama alta de cultivo y camas calientes	82
Saberes para el control de organismos patógenos	84
Elaboración de insecticidas naturales y Extracción manual de plagas	84
Saberes para la transformación y/o conservación de alimentos	85
Salado de alimentos	85
Mermeladas	86

Deshidratado de alimentos	87
Molienda y Tostaduria de granos	87
Elaboración de Mote	88
Percepción sobre el cambio del clima y modificaciones espaciales y tecnológicas	91
Reflexiones Finales	94
Bibliografía	96

## Introducción

La presente investigación busca resignificar los conocimientos prácticos y saberes contenidos en la memoria de mujeres campesinas que habitan la Cuenca del Nilahue y su aporte para la sostenibilidad de la vida, de sus familias y los territorios que habitan.

La Cuenca del Nilahue está ubicada en la comuna de Pichilemu región de O'Higgins, pertenece a una red de cuencas costeras que se han visto afectadas por la vocación forestal a la que han sido sometidas, erosionando sus suelos, condición agravada por los efectos del cambio climático.

Este territorio degradado está afectando el sustrato donde habitan familias que han mantenido una cultura campesina y en especial a mujeres y personas mayores, dado que los hombres han emigrado a la ciudad en busca de mejores condiciones, son las mujeres mayores las que aún mantienen conocimientos territorializados, porque las culturas en las que se originan están arraigadas en los contextos simbólicos, cognitivos y naturales de su entorno (Toledo y Barrera, 2008), esto les ha permitido realizar las tareas reproductivas y de cuidados invisibles para el sistema económico dominante.

Con el aporte de la economía feminista se busca resignificar y valorizar el saber contenido en la memoria de las mujeres campesinas poniendo en cuestión como el sistema económico dominante pone la atención en el mercado y omite y excluye la actividad no remunerada orientada principalmente al cuidado de la vida humana y que es realizada mayoritariamente por las mujeres. (Carrasco, 2006). Para ello, a través del desarrollo de entrevistas en profundidad a cuatro mujeres campesinas mayores se busca identificar y sistematizar los saberes locales que desarrollan en sus propios predios, siendo necesario contextualizar histórica y espacialmente el territorio donde se sitúan estas experiencias, para después analizar la información recolectada y vaciar el contenido en la matriz de conocimientos tradicionales utilizada en investigaciones similares y desarrollada por Toledo y Barrera-Bassol (2008) que permite caracterizar los saberes en cuatro categorías; Saberes asociados al diseño de gestión y diversificación de los sistemas productivos, saberes asociados a saberes para la fertilidad del suelo y crecimiento de las plantas, saberes asociados al control de organismos patógenos, saberes asociados a la transformación y/o conservación de alimentos. Finalmente se

describe las modificaciones que son observadas y percibidas, por estas mujeres, en el ambiente y territorio que habitan por los efectos del cambio climático.

### **Antecedentes**

El costo del crecimiento del modelo neoliberal ha traído grandes problemáticas a nivel local y mundial pues basa su accionar en la premisa de la inagotabilidad de los recursos naturales, contribuyendo al calentamiento global y su efecto en la aceleración del Cambio Climático, lo que está modificando ciclos naturales y está generando grandes crisis socioambientales a nivel planetario.

El clima de nuestro planeta ha estado en permanente cambio, alternándose entre periodos fríos (glaciales) y cálidos (temperados). Estos cambios, de origen natural, se han producido durante extensos períodos de tiempo, modificando la superficie de la Tierra, lo que ha permitido que los seres vivos evolucionemos, colonicemos nuevos espacios y/o podamos adaptarnos a las nuevas condiciones climáticas (Toledo & Barrera, 2008). Desde el siglo XIX, las diversas actividades humanas han alterado la composición de la atmósfera debido esencialmente a la quema de combustibles fósiles como el carbón, el petróleo y el gas. Con ello se han acelerado los cambios en el clima, lo que se ha denominado Cambio Climático Antropogénico (Terram,2019).

La Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (1992), (CMNUCC), define al cambio climático como: “cambio de clima atribuido directa o indirectamente a la actividad humana que altera la composición de la atmósfera global y que se suma a la variabilidad natural del clima observada durante períodos de tiempo comparables” (p.3)

El cambio climático y las cuestiones de género están estrechamente relacionadas (Nobre y Hora, 2017), pues su impacto en los ciclos hidrológicos han afectado la disposición de agua, recurso vital para la producción y reproducción sociocultural de las familias campesinas y agricultoras de la zona central de Chile, cuyos impactos negativos incidirán en la salud humana, la disponibilidad de alimentos y la vivienda (Nobre, M. y Hora, K. 2017), además de agravar las desigualdades, ya que afectan de manera diferenciada a los sectores más vulnerables, con efectos perversos, especialmente,

sobre las mujeres, esto se debe a que las mujeres forman parte de la población más vulnerable de los sectores agrícolas, y son quienes además se responsabilizan del cuidado de los niños, los adultos mayores y la producción de alimentos para el consumo fresco y diario, tarea por las cuales no reciben retribución económica, encontrándose en peores condiciones económicas para enfrentar la pérdida de la producción agrícola, la falta de agua y las enfermedades.

Chile es reconocido como un país altamente vulnerable, frente a los efectos del cambio climático; ya que presenta siete de las nueve condiciones de vulnerabilidad enunciadas por la CMNUCC, tales como; áreas costeras de baja estatura, zonas áridas y semiáridas con cobertura forestal y expuestas al deterioro forestal; territorio susceptible a desastres naturales; zonas urbanas con contaminación atmosférica; ecosistemas montañosos y zonas propensas a la sequía y la desertificación (MMA, 2014). Esta condición afecta especialmente la macrozona mediterránea, que abarca desde la región de Coquimbo hasta el Bío-Bío (Salas, 2019), siendo unos de los efectos más visibles la disminución considerable de las precipitaciones y el aumento de las temperaturas; lo que está incrementando los procesos de degradación ya existentes en los territorios que la conforman.

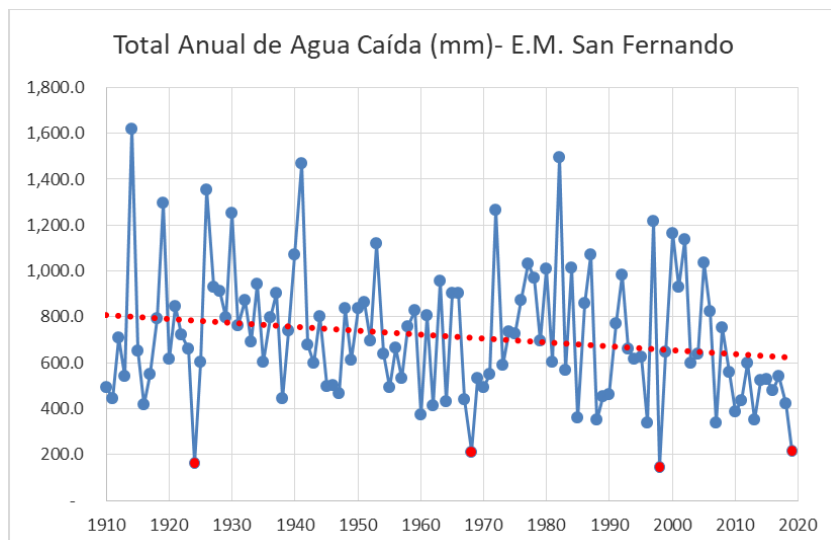
Pichilemu es una comuna que se sitúa en el secano costero de la Región de O'Higgins, formando parte de la macrozona mediterránea, donde las temperaturas promedio anual están cercanas a los 12,5°C, existiendo siete meses secos, entre tres y cuatro meses templados, y uno o dos meses fríos y húmedos. Las precipitaciones fluctúan en un rango de 400 a 600 mm/año, concentrándose mayormente en otoño e invierno (FAO,2010). Sus suelos tienen un alto grado de erosión, dado que cerca del 70% de la superficie comunal fue destinada a la producción forestal. (GORE O'Higgins, 2005). De acuerdo con el Mapa Preliminar de la Desertificación en Chile, Pichilemu es una de las comunas más afectadas por el proceso de erosión en el secano de la Región de O'Higgins (FAO,2010).

La degradación del espacio rural del secano costero fue y continúa siendo afectado por el modelo económico extractivista. Podemos indicar que la reforma agraria y fundamentalmente la contrarreforma, permitieron nuevos cursos productivos,

dinamizados por la apertura de nuevos y más amplios mercados para la salida de productos agrícolas, ganaderos y forestales, fortaleciéndose el capitalismo agrario (Valdés, 2016). Con ello la actividad agrícola realizada en estos espacios y cuya producción se caracterizaba por cultivos de cereales, legumbres, hortalizas y forrajes, provenientes de praderas naturales, para la crianza de ganado menor, que era principalmente destinada al consumo local e interno del país, fue reemplazada por extensas plantaciones forestales de monocultivos de especies exóticas, *Pino radita* y *Eucalyptus globulus*, - en el caso de la costa de O'Higgins, con el argumento de que estos suelos eran poco productivos para fines agrícolas y con la creación del Decreto Ley 701 del Ministerio de Agricultura (1974), se impulsó el desarrollo forestal, estableciendo incentivos económicos, estímulo que propendió a la creación de grandes empresas forestales que concentraron el poder económico y cuyo impacto fue el desplazamiento de los pequeños productores agrícolas quienes fueron presionados para la venta de sus predios, afectando con ello la tenencia de la propiedad de la tierra, la distribución espacial y los recursos hídricos para el territorio.

Esta problemática socioambiental, aun existente, se ve agravada por la condición de sequía prolongada que actualmente afecta al territorio y que lleva más de trece años presente, donde el año 2020 presentó el mayor déficit registrado en los últimos diez años, correspondiendo a un 80% en la disminución de las precipitaciones. Según la Junta de Vigilancia del Tinguiririca (ver Figura 1) en los últimos 100 años han existido tres años con condiciones similares, el año 1942, 1968 y 1998, pero destacan que ninguna fue antes precedida por dos años secos consecutivos, lo que les permite indicar que estamos frente a un escenario incierto y desalentador.

Figura 1 Total Anual de Agua Caída (mm) – E.M. San Fernando



Fuente: Junta de Vigilancia del Rio Tinguiririca 2020

Dado lo anterior, el sector rural de Pichilemu ha experimentado profundas transformaciones en los últimos años, la baja disponibilidad de agua y la mala gestión del recurso, ha afectado la escasa actividad agrícola que aún se mantenía presente, disminuyendo las superficies de siembra, praderas naturales para el pastoreo y cultivos hortícolas, afectando con ello, también, la autonomía económica de las comunidades que lo habitan, facilitando la migración de sus habitantes a los sectores urbanos en búsqueda de nuevas oportunidades laborales. Los hogares campesinos son muy diferentes a lo que eran años atrás, los jóvenes han accedido a niveles de escolaridad avanzados y han emigrado a la ciudad en búsqueda de las mejores condiciones de vida que les ofrece la modernidad. Según el informe de RIMISP<sup>1</sup> 2014, sobre la Agricultura Familiar Campesina (AFC), esta ha sufrido grandes cambios entre los que se destaca: el envejecimiento progresivo de la población rural dado que la conformación actual de las familias es de menos de dos integrantes. En el ámbito productivo se da cuenta que las economías rurales se han transformado y creció la multiactividad, esto implica que más de tres cuartos del ingreso total del grupo familiar proviene de fuentes externas a la labor agrícola, develando una estrategia económica de diversificación del trabajo,

<sup>1</sup> Centro Latinoamericano para el desarrollo Rural

principalmente realizada por los hombres, y la entrada a la dependencia del sistema económico dominante, donde son las mujeres y los adultos mayores quienes se mantienen en el espacio rural sosteniendo la actividad agrícola familiar. Esta condición ha incrementado la desterritorialización de quienes constituyen las comunidades campesinas, afectando con ello la identidad cultural, la relación histórica que estos grupos mantienen con la naturaleza, pues sus prácticas y saberes desaparecen y el sustento de sus ingresos, antes autónomo, entra a depender de la dominación ejercida por el modelo de desarrollo capitalista que llega a todos los espacios.

En este contexto son las mujeres las que aún habitan el territorio rural, sosteniendo roles de cuidado, no tan solo de la familia, sino que también de las comunidades y el espacio que habitan, dando ejemplos de resistencia, manteniendo una memoria biocultural que les permite resguardar la preservación de prácticas y saberes culturales y relaciones diversas con lo vivo y no vivo traspasándolas entre generaciones , que nos permiten repensar la importancia de los cuidados, la memoria, la construcciones de otros mundos posibles y la sostenibilidad de la vida.

## Problematización

Este modelo de desarrollo que se ha instalado en diversos territorios de América Latina, bajo la idea de modernidad, tiene un lado oculto servil a los intereses del pensamiento eurocentrado, el que ha impuesto muchas de las concepciones que forman parte de la explotación del mundo natural y humano en el que vivimos, marcando la historia y el presente de nuestros pueblos. Esta modernidad trae aparejada y aliada a sus intereses la colonialidad, que en su relato histórico ha silenciado a sujetas y sujetos con conocimientos y prácticas culturales diversas, las que han sido consideradas como inferiores frente a los sujetos “modernos” / superiores que trae contenida esta idea de modernidad. Podemos indicar, entonces que colonialidad y la modernidad se instalan asociadas como los ejes constitutivos de su específico patrón de poder (Maldonado, 2007). Por tanto, se instalan como formas modernas de explotación y dominación.

Esta forma, moderna y eurocentrada de entender el mundo, ha desconocido otras formas de pensar, otras epistemes, ya existentes, llevándolas a ser consideradas retrasadas, bárbaras, sin historia, invisibilizando con ello sus conocimientos y sus culturas, marcando, además, divisiones sociales, como la raza, la clase y jerarquizando las relaciones y espacios. Aun así, perviven saberes que son parte del conocimiento de estas otras sociedades, contenidos en la memoria biocultural de comunidades y en específico, de mujeres, quienes han sido portadoras y transmisoras de esta memoria, desde la oralidad y la práctica cotidiana. Esta modernidad, además, ha modificado ambientes y territorios con su modelo de desarrollo extractivista afectando con ello el sustrato donde se entreteje la memoria biocultural, alterando seriamente su transmisión, facilitando el tránsito a una condición de dependencia, reemplazando la producción, la recolección y el intercambio, por la “compra”, seduciendo con sus criterios de consumo y racionalidad moderna a sus descendencias, enfrentándonos con ello a un *proyecto epistimicida*<sup>2</sup> que desconoce la episteme diversa y plural que contienen mujeres de

---

<sup>2</sup> Definido por De Sousa (2010) como la destrucción de los conocimientos propios de los pueblos causada por el colonialismo europeo, que a su vez generó un imperialismo cultural y la consecuente pérdida de experiencias cognitivas

sociedades diversas que habitan lo urbano y lo rural debilitando seriamente su capacidad de autonomía (y resistencia).

La presente investigación busca re-significar la memoria biocultural que aún pervive en mujeres campesinas de Pichilemu quienes aún crían conocimientos que les permiten resistir a esta modernidad que tanto daño a causado al territorio que habitan. Estos saberes entendidos como conocimientos que permiten gestionar la vida a través de prácticas, actitudes e incluso creencias diversas, cobran importancia en tiempos en que el modelo hegemónico instalado entra en crisis. Por tanto, es urgentemente necesario recolectar, sistematizar y transmitir lo que aún pervive en la memoria de mujeres diversas, ya sea desde instrumentos de investigación tradicional, del activismo social y/o desde la práctica misma.

A su vez las mujeres del sector rural son las guardianas de saberes y costumbres campesinas, que han aportado a sostener la vida de las familias rurales, la pérdida de estos saberes directamente relacionados con el espacio biofísico, afectado hoy por procesos de desertificación y cambio climático, ponen en peligro su transmisión, la que aún les permite un grado de resistencia frente a la colonialidad del modelo capitalista, toda vez que al no contar con acceso a los bienes naturales, ya no podrán seguir desarrollando estas labores, y están (estarán) obligadas a ir incorporándose al modelo hegemónico del desarrollo.

Se hace necesario entonces aportar desde lo local a entender que el cambio climático no solo trae modificaciones en los ambientes, territorios y sus aspectos productivos, visión que se ha priorizado desde la institucionalidad estatal, sino que también está afectando el ámbito sociocultural de quienes lo habitan, destruyendo relaciones significativas entre y con la naturaleza.

Por lo antes mencionado se requiere rescatar y visibilizar la memoria biocultural de la mujer rural que habita en localidades aledañas a la cuenca del Nilahue, como lo son las localidades de La Villa, Barrancas y Pañul, reconociendo su relación directa con el medio biofísico que las rodea y como han utilizado histórica y respetuosamente los recursos provenientes de este medio, traspasando este saber intergeneracionalmente,

lo que les ha permitido generar estrategias y técnicas asociadas a la agricultura campesina y que aporta fuertemente a su economía familiar y sostenibilidad de la vida. Esta memoria biocultural y su contenido simbólico en tanto reproductora de un patrimonio biocultural, se constituye en una herramienta de adaptación y resiliencia frente al modelo de desarrollo y su mayor efecto: la condición de cambio climático

Desfavorablemente estas estrategias endógenas, no han sido consideradas por la institucionalidad al momento de elaborar instrumentos que permitan enfrentar los efectos del cambio climático.

## Justificación

Para hacer frente al sistema capitalista en el que vivimos, que profundiza la sobreexplotación de la naturaleza avanzando en la instalación de prácticas culturales unificadoras y poco respetuosas con la diversidad de modos de vida que habitan los territorios, comunidades tradicionales, campesinas e indígenas, invisibilizando, con ello, su contribución para el resguardo del patrimonio biocultural planetario, que a través de saberes y estrategias les han permitido sortear los efectos catastróficos (socioambientales) que este modelo trae consigo, se hace necesario poner en valor aquellas prácticas y estrategias que esta diversidad de comunidades mantiene y que les ha permitido sostener la vida.

En este escenario las mujeres suelen ser las más afectadas dado que la medición de sus aportes, desde las miradas del modelo económico hegemónico, quedan catalogados en el ámbito de la reproducción y el cuidado, actividades desvalorizadas en la economía tradicional, desconociendo la importancia de estas tareas para la sostenibilidad de la vida.

Son las mujeres campesinas e indígenas las que han jugado un papel importante en la producción agraria interna, según datos entregados por la FAO<sup>3</sup> abastecen entre el 60 al 80 % de la producción alimenticia de los países del Sur y alrededor del 50% a nivel mundial, gracias a su conocimiento acumulado han logrado mantener técnicas y saberes que permiten alimentar a sus familias y comunidades.

Con el lente de las economías feministas se ha develado un conjunto de trabajos invisibles, desvalorizados, transgredidos por la economía tradicional y que las mujeres han realizado para la sostenibilidad de la vida. Su planteamiento central es que las condiciones elementales de la vida se generan en el plano de la reproducción, que es donde se produce y se sostienen cotidianamente los cuerpos, las identidades y las relaciones en un espacio caracterizado por una interdependencia entre los seres humanos entre sí y entre los seres humanos y la naturaleza (Dobrée et, al 2019). De este

---

<sup>3</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

modo el pensamiento feminista cuestiona algunos de los modelos teóricos dominantes en la ciencia económica actual y propone un cambio de paradigma que reorganiza sus presupuestos.

Uno de los marcos conceptuales discutidos por la economía feminista es el que posiciona lo económico en el marco de lo que sucede en los mercados, en función de interés individuales y la maximización de los beneficios. Su crítica reside en que dicha teoría oculta y margina las actividades no remuneradas o sin valoración mercantil, que son fundamentales para el cuidado de la vida humana y cuya realización está a cargo de mujeres la mayor parte de las veces (Carrasco, 2006).

Con el aporte desde la economía feminista se hace necesario resignificar y valorizar el saber contenido en la memoria de las mujeres rurales respecto del conocimiento que han venido acumulando en su relación con el espacio biofísico que habitan y que les han permitido sostener sus cuerpos y comunidades, y con ello disputar espacios en la gestión institucional pública, que las desconoce como actoras relevantes para aportar con soluciones frente a problemáticas socioambientales, como lo es el Cambio Climático.

### **Preguntas de investigación:**

¿Cuáles son los elementos que conforman la memoria biocultural de mujeres rurales que habitan la cuenca del Estero Nilahue?

¿Cómo estos elementos contribuyen a la sostenibilidad de la vida en el mundo rural y resisten a los efectos del Cambio climático?

### **Objetivos:**

#### **Objetivo General**

Analizar los saberes y prácticas presentes en la memoria biocultural de mujeres campesinas que habitan la cuenca del Estero Nilahue y como estos contribuyen a la sostenibilidad de la vida frente a los efectos del cambio climático.

**Objetivos específicos:**

- Identificar y caracterizar las mujeres rurales que habitan la cuenca del Estero Nilahue
- Identificar y analizar los saberes y prácticas presentes en la memoria biocultural de estas mujeres
- Analizar si existe una comprensión de los efectos del Cambio Climático en los territorios y las modificaciones que implican.
- Establecer el papel que cumplen las mujeres rurales en el mantenimiento de la memoria biocultural y como este se relaciona con estrategias de adaptación y resiliencia ante los efectos del cambio climático.

**Supuestos**

Las mujeres campesinas que habitan la cuenca del Nilahue son contenedoras de un conocimiento tradicional ecológico que les permite generar estrategias de resiliencia frente a los efectos del cambio climático y con ello sostener la vida.

Los efectos del cambio climático han modificado procesos naturales y con ello afectado el medio biofísico donde se entretajan los saberes contenidos en la memoria biocultural, por lo que se han perdido técnicas que les permitían una mayor autonomía y por tanto una soberanía alimentaria.

Las mujeres tienen una percepción clara de las modificaciones socioculturales producto de los efectos del cambio climático.

## **Enfoque conceptual**

### **Memoria Biocultural:**

A diferencia de cualquier otra especie, los seres humanos cuentan con un inmenso poder de transformación en los ecosistemas a nivel planetario como resultado del desarrollo de conocimientos y tecnologías. La permanencia, colonización y expansión del *Homo sapiens* en la Tierra se debe a su habilidad para reconocer y valerse de los elementos y procesos que el medio natural provee.

Si el *Homo sapiens* ha logrado permanecer, colonizar y expandir su presencia en la Tierra, ello se debe a su habilidad para reconocer y aprovechar los elementos y procesos del mundo natural, un universo caracterizado por un atributo esencial: la diversidad. Esta habilidad ha sido posible por la permanencia de una memoria, individual y colectiva, que se logró extender por las diferentes configuraciones societarias que formaron la especie humana. (Toledo y Barrera, 2008). Se trata de saberes ecológicos tradicionales (que) se construyen localmente a partir de relaciones directas, prácticas y relaciones emotivas que establecen las comunidades con su entorno. Son conocimientos territorializados porque las culturas en las que se originan están arraigadas en los contextos simbólicos, cognitivos y naturales de su entorno (Toledo y Barrera, 2008).

Existen comunidades donde la memoria biocultural contenida en los individuos que la componen les ha permitido pervivir con sus conocimientos a lo largo del tiempo, en esta condición podemos reconocer a las poblaciones indígenas y también a las campesinas quienes gracias a la relación construida entre los seres humanos y la naturaleza han mantenido hasta la actualidad sus cosmovisiones.

Estas experiencias vividas y perfeccionadas de manera colectiva a lo largo del tiempo se transforman en saberes transmitidos de generación en generación como código cultural que opera como instrumento de aprendizaje significativo que ha conllevado a la especie humana a establecer unas relaciones con la naturaleza en beneficio propio, es decir ha sacado provecho de estas prácticas. Sin embargo, es necesario reconocer que esta tradición oral, en ocasiones, no es tenida en cuenta en este tiempo moderno, puesto que no generan la productividad y beneficio económico que demanda un sector, una región, un país, donde principalmente los procesos técnicos y

económicos son los relevados, lo que ha traído consigo consecuencias irreversibles en los ecosistemas existentes, dada la explotación de los recursos naturales degradando ambientes, afectando no tan solo a la especie humana, sino también a las dinámicas ecológicas de otros organismos.

Esta memoria se ve invisibilizada en la historia colonial /eurocentrada/patriarcal que nos han contado, desde sus dispositivos de educación moderna hegemónica, positivista que se instala desde la colonialidad del saber (Quijano, 2015), donde el rol de la epistemología, la producción del conocimiento, está en sintonía con las necesidades del capitalismo y con ello la profundización del control humano sobre la naturaleza, que a su vez fue naturalizándose como única racionalidad válida, desconociendo las otras epistemologías existentes y relegándolas a lo subalterno.

La memoria biocultural permite a los seres humanos, a través de los lenguajes de “larga historia” y del recuerdo, tener una perspectiva histórica del conocimiento que poseen las culturas rurales; sin embargo, esa memoria se ha venido perdiendo por la instalación de la ideología del progreso, desarrollo y de la modernización que es antagónica a estas tradiciones, a las cuales ve como primitivas e inútiles, yéndose “en contra de su propia existencia al suprimirle su capacidad de reconocer el pasado” (Barrera y Toledo, 2008: pág. 16) lo anterior ha causado la llamada “amnesia de los sistemas agroindustriales”. Frente a la crisis ecológica y social del mundo contemporáneo, el identificar y reconocer esta memoria biocultural de la especie humana resulta esencial, pues ello permite adquirir una perspectiva histórica de largo trazo, develar los límites y sesgos epistemológicos, técnicos y económicos de la modernidad, y visualizar soluciones de escala civilizatoria a los problemas actuales (Toledo & Barrera, 2008)

Al anterior argumento se le suma la postura que dan Fernández, Morales y Gálvez (2001), quienes plantean que la pérdida de la memoria biocultural, debido a las dinámicas que ha conllevado la modernidad, ha permitido la pérdida de tradiciones y prácticas de los pueblos y a su vez una pérdida de diversidad biológica. Desde esta mirada se hace necesario profundizar e investigar acerca de la memoria biocultural de las comunidades rurales, por tanto, para este trabajo, la categoría será entendida como: todos aquellos

saberes que han permitido a los seres humanos establecer una relación con la naturaleza, transmitidos de generación en generación en pro de mantener sus identidades como grupos culturales, favoreciendo la protección de prácticas que promueven el resguardo de su territorio.

### **La pequeña agricultura familiar campesina**

Para referirse a las mujeres rurales hoy en Chile es necesario hacerlo desde el reconocimiento de la heterogeneidad y la pluralidad existente dada la diversidad de territorios en los que se encuentran situadas, contemplando además las distinciones culturales, étnicas, etarias, laborales, las diferentes posiciones que poseen en las familias, así como su situación frente a la propiedad de la tierra (Valdés, 2013) y recursos productivos. Teniendo esta diversidad presente se puede encontrar algunos elementos comunes entre las mujeres campesinas que deben ser considerados, como lo es el ciclo productivo anual, ya que transitan por ocupaciones diversas, como temporeras, productoras, artesanas, inclusive desarrollando trabajos no agrícolas (PRODEMU, 2016).

Por otra parte, la condición de ruralidad profundiza las desigualdades de género, en lo laboral, las mujeres campesinas, tienen un menor acceso al mundo laboral, así como bajos salarios (MMEG, 2017). Además, existe una desvalorización e invisibilización de su trabajo productivo y su aporte a la economía. La mayoría de ellas desarrollan iniciativas económicas inestables, temporales, asociadas al autoconsumo y la venta de excedentes. Entre los factores que aportan a esta condición están menores niveles educacionales, mayor analfabetismo, el aislamiento geográfico y menor acceso a la provisión de servicios básicos (MMEG, 2017).

Estas mujeres y sus familias están fuertemente vinculadas a la tierra y la producción agrícola constituyéndose en núcleos transmisores de cultura, unidades de producción y de gestión económica. Los predios donde viven las mujeres campesinas tienen el atributo de constituir, al mismo tiempo, unidades de producción, de gestión y de consumo. Y son, sobre todo, unidades de vida (Meza, 2002). En este contexto, son

encargadas de la reproducción y una parte importante de la producción, lo que ha conducido a una sobrecarga de trabajo femenino.

Las mujeres campesinas, dedican a diario unas horas a la mantención de su familia (el cuidado de los hijos e hijas, la preparación de alimentos y recolección, entre otras actividades), participan en las tareas productivas de la preparación de la tierra y cosecha, la crianza de animales y además desempeñan una función en el mercadeo de los productos (Cajamarca, 2014).

En el mundo rural se transforman en actrices esenciales para la agricultura familiar campesina, definida, como:

El modo de vida y trabajo agrícola practicado por hombres y mujeres de un mismo núcleo familiar, a través de unidades productivas familiares. Su fruto es destinado al consumo propio o al trueque y comercialización, pudiendo provenir de la recolección, agricultura, silvicultura, pesca, artesanía o servicios, en diversos rubros, tales como el hortícola, frutícola, forestal, apícola, pecuario, industrial rural, pesquero artesanal, acuícola y de agroturismo (Grisa y Sabourin, 2019: pág. 5)

Estas unidades familiares son un aporte para las economías locales y varían según el tipo de economía campesina, la cercanía a centros urbanos, la localización geográfica y la composición familiar, sin embargo, gran parte de las acciones dirigidas hacia el mundo rural focalizan su atención en rol del denominado “productor agrícola” o “campesino” desde donde se levantan políticas sectoriales desconociendo o subestimando a las mujeres y con ello marginándolas de estas. (Cajamarca, 2014).

### **Soberanía alimentaria**

Las mujeres campesinas están presentes en la toma de decisiones y la organización del trabajo agrícola; siempre han estado involucradas en el ¿qué?, ¿cómo? y ¿cuándo se siembra?, porque de estas decisiones ha dependido la supervivencia del grupo familiar. Su participación en las labores agrícolas ha funcionado como espacio de socialización, de aprendizaje y aplicación de conocimientos y habilidades en procesos de siembra, cosecha y postcosecha, lo cual deja ver la subestimación en interpretar su

participación, principalmente, como mano de obra familiar y ocasional (Rosas y Rico, 2017).

Las mujeres han desempeñado un papel importante en la agricultura, desarrollando una amplia gama de actividades relacionadas con la producción alimentaria, el procesamiento y la comercialización. Las mujeres son recolectoras, poseen conocimientos sobre plantas medicinales, gastronomías, técnicas de conservación del suelo y muchas veces han liderado acciones en la revitalización de sus comunidades, en este sentido, es importante preguntarse ¿cómo, ante condiciones adversas, las mujeres se han constituido como actoras sociales realizando innumerables actividades productivas, reproductivas, adaptativas y como agentes de cambio? (Riaño y Keilbach, 2009).

Por otra parte, las políticas económicas globalizadoras, enfocadas en desarrollo de una agricultura intensiva impactaron de manera negativa a las economías campesinas de los países en desarrollo, favoreciendo la instalación de modelos agrícolas industrializados, lo que aportó a una crisis alimentaria, ya que permitió el control de las cadenas productivas por grandes transnacionales que unificaron y estandarizaron la alimentación, afectando a las comunidades y el medio ambiente (Rosas y Rico, 2017). Ante este escenario de crisis alimentaria La Vía Campesina lanzó en el año 1996, en la Cumbre Mundial de la Alimentación, el concepto político Soberanía Alimentaria, entendida como el derecho de los pueblos y las comunidades a decidir su propio sistema alimentario y productivo (agrícola, pecuario, pesquero) que sea ecológico y culturalmente adecuado. Comprende el derecho a producir y acceder a una alimentación sana, nutritiva y sostenible para mantenerse a sí mismos, sus sociedades y las futuras generaciones.

La soberanía alimentaria, nace entonces como un mecanismo de defensa y reacción del mundo rural y el campesinado frente a los impactos del modelo económico neoliberal en los espacios de la agricultura y la alimentación, el que afectó y afecta enormemente a los pequeños productores, el medio ambiente y la alimentación.

Por tanto, la soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de

alimentos, la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y gestión de espacios rurales, donde la mujer, además, desempeña un papel fundamental. (Escribano, 2010).

### **Saberes y prácticas agroalimentarias; respuestas de la agricultura campesina frente al cambio climático:**

Las adaptaciones de las comunidades fueron produciendo una gama de conocimiento socio ecológico de las condiciones locales (incluyendo microclimas y variaciones mínimas de suelo y relieve, ritmos y ciclos naturales, interacciones de organismos, eventos regulares y sorprendidos, etc.). El producto final ha sido, tras 10.000 años de diversificación agrícola y pecuaria, de cientos y miles de diseños genéticos originales, que a su vez son la consecuencia de creaciones de innumerables culturas locales a lo largo del espacio y del tiempo, capaces de mantener una tradición mediante la continua agregación de elementos novedosos por el cual han permanecido por periodos largos de tiempo. (Toledo y Barrera, 2008)

En el mundo moderno, es posible observar dos modos de establecidos de apropiación de los ecosistemas, el modo agrario tradicional o campesino y el modo agroindustrial occidental (Toledo, *et al.*, 2001). Hay que indicar que la investigación se preocupa del primer modo., es decir el agrario tradicional o campesino. Para Toledo y Barrera (2008) los conocimientos tradicionales son:

(...) el análisis de ese cúmulo de saberes, no científicos, que existen en la mente de los productores rurales (agricultores, pastores, pescadores, ganaderos, cazadores, recolectores) y que han servido durante milenios para que la especie humana se apropie de los bienes y servicios de la naturaleza. (p. 21)

En el contexto de crisis ambiental, los saberes agrícolas tradicionales constituyen “prácticas, técnicas, conocimientos y/o cosmovisiones que responden a problemas que limitan la producción agrícola. Estos saberes, son generados en las comunidades rurales a partir de la observación acuciosa, sistemática y la convivencia con la naturaleza y son

transmitidos de generación a generación por la tradición oral” (Gómez y Gómez, 2006, p.98)

El avance tecnológico ha dejado en el olvido estos sistemas tradicionales, que no han sido considerados bajo la visión mecanicista, donde se enseñan sistemas dependientes de insumos externos, con un enfoque productivista que considera la explotación de la naturaleza a través del conocimiento de las leyes de la física y la química, sin considerar los saberes locales, lo que se ha traducido en pérdida de autosuficiencia alimentaria y crisis ambiental (Toledo, 1989). Estos saberes han permitido la subsistencia de las familias campesinas, quienes a pesar de la incorporación de nuevas tecnologías y sus ventajas comparativas siguen utilizando sus técnicas tradicionales que se conforman desde la construcción colectiva y diversas dinámicas sociales, que ayudan a organizar y dinamizar los quehaceres del campesinado en el mundo rural. Junto con ello reafirman la vida en el campo pues generan unidad y la representación grupal tanto en sus siembras e historias de la vida cotidiana (Arias, 2012).

El saber local se conforma de los saberes y prácticas agroalimentarias que surgen de la experiencia y que permiten a los integrantes de una comunidad enfrentar desafíos que nacen de la modificación de su medio ambiente, pues aportan además a reducir el riesgo a desastres naturales (Gómez y Gómez, 2006), por tanto se necesita el reconocimiento de esta cultura y la necesidad de proteger su acceso a la tierra y al territorio y con ello la valorización de su forma de vida culturalmente diferenciada. La revitalización y aplicación de estos “otros” conocimientos excluidos del conocimiento académico, pueden contribuir a las localidades a incrementar la resiliencia frente al cambio climático.

Para Altieri (2010), la agricultura campesina considera una notable recuperación de los agroecosistemas tradicionales frente a las dinámicas cambiantes del medio ambiente y la economía contribuyendo sustancialmente a la seguridad alimentaria a escala local, regional y nacional, por estas razones gran parte de los agroecólogos reconocen en estos sistemas un aporte potencial para brindar soluciones a las incertidumbres que enfrenta la era del petróleo, del cambio climático global y la crisis financiera (Altieri, 2004). El mismo autor nos indica que esos sistemas tradicionales,

indistintamente en la zona geográfica donde se encuentren, presentan cinco características similares:

- Altos niveles de diversidad biológica, favoreciendo la regulación de los ecosistemas y la prestación de servicios de importancia local y mundial
- Aplicación e ingeniosos sistemas y tecnologías para para el manejo y conservación del paisaje y la tierra, así como para la gestión de los recursos hídricos.
- Sistemas agrícolas diversificados que contribuyen a la alimentación local y nacional.
- Agroecosistemas que presentan resistencia y solidez para hacer frente a perturbaciones y el cambio (humanos y medio ambiente), minimizando el riesgo en medio de la variabilidad, agroecosistemas que se nutren de los sistemas de conocimientos tradicionales y las innovaciones de los agricultores y las tecnologías.
- Instituciones socio culturales reguladas por fuertes valores culturales y formas colectivas de organización social, incluidas la normatividad y reglas de acceso a los recursos y distribución de beneficios, los sistemas de valores, rituales, etc. (Altieri y Toledo, 2010).

### **Mujeres campesinas y cambio climático:**

Una de las mayores consecuencias ambientales del modelo económico global, basado en el paradigma del crecimiento infinito, es el Cambio Climático, definido por la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre Cambio Climático (CMNUCC) como “cambio del clima atribuido directamente o indirectamente a la actividad humana que altera la composición de la atmosfera global y que se suma a la variabilidad natural del clima observada durante periodos de tiempos comparables”(CMNUCC, 1992: pág. 3), este cambio está modificando ambientes y territorios , afectando especialmente a los países de Latinoamérica (Magrin, 2015), en sus ambientes ya fragilizados y vulnerables por las acciones antrópicas sistemáticas de explotación de la naturaleza que han modificado la cobertura vegetal ,como el cambio en el uso de suelo , la deforestación y

la degradación del suelo por la expansión de las actividades agropecuarias, afectando ecosistemas y la pérdida de biodiversidad , con ello aumentando la vulnerabilidad de los sistemas de producción de las comunidades que habían estos territorios.

Según el grupo de expertos del Centro de Resiliencia de Estocolmo, el cambio climático es uno de los nueve procesos propuestos para controlar la salud del ecosistema terrestre, los que se denominan “límites planetarios”. Estos nueve límites están siendo monitoreados anualmente para determinar el avance y saber cuáles están más próximo del umbral (límite) o bien lo hayan sobrepasado. Actualmente cuatro de ellos han sobrepasado la zona de seguridad, entre ellos el cambio climático.

A nivel global el cambio climático se ha convertido en uno de los más grandes desafíos de la humanidad, reconociéndolo como el resultado de la influencia antropogénica en los sistemas climáticos, principalmente por el aumento sistemático de los gases efecto invernadero desde la revolución industrial. El Grupo Intergubernamental de expertos sobre el cambio climático (IPCC) indica que es necesario tomar acciones urgentes para disminuir la probabilidad de impactos graves, generalizados e irreversibles en las personas y los ecosistemas. Frente a ello, los esfuerzos se han enfocado en la mitigación de los factores que lo generan y la adaptación a estos cambios, resultado de ello es la orientación principalmente hacia la reducción de los gases de efecto invernadero, la generación de fuentes alternativas de energía, el incremento de la biomasa forestal, el resguardo de ecosistemas naturales para la provisión de servicios ecosistémicos, nuevos enfoques agropecuarios, entre otros.

Según Graciela Magrin, (2016), en los países de América Latina el impacto del cambio climático será considerable debido a su dependencia económica de la agricultura y los recursos naturales, la baja capacidad adaptativa de grandes segmentos de la población, y la ubicación geográfica de varios de los países.

En los sistemas agrícolas rurales de América Latina el cambio climático en las próximas décadas puede ejercer un impacto en los medios de subsistencia de variadas maneras e interconectadas entre ellas, afectando los diversos sistemas de producción; sistemas pecuarios, sistemas marinos, sistemas agroalimentarios, sistemas de

recolección, poniendo en riesgo todas las dimensiones de la seguridad alimentaria (Jarvis *et al*, 2019), en los sistemas agroalimentarios los principales impactos serán reducción de rendimiento de los cultivos, incremento de plagas y enfermedades, cambios en la disponibilidad y acceso a los alimentos, la disminución de la utilización de los alimentos por la falta de agua potable y una reducción de los ingresos de las y los productoras y productores como consecuencia de un descenso de su oferta.

Desde una mirada local, Magrin (2016) indica que especialmente en la zona central de Chile se esperan reducciones de productividad debido a la disminución del rendimiento de cultivos por los efectos del cambio climático, afectando con ello las economías locales, rurales y la seguridad alimentaria.

Como se mencionó anteriormente las zonas rurales de América Latina serán especialmente afectadas por los efectos del cambio climático debido al fuerte vínculo y dependencia de las economías productivas y de subsistencia con los recursos disponibles, los que irán disminuyendo en el tiempo. Sumado a esta situación, los espacios rurales están experimentando una mayor feminización de la actividad agroalimentaria resultado de la migración de hombres y jóvenes por las oportunidades que ofrecen espacios urbanos, la oferta de trabajos en agricultura intensiva y la pérdida de producción agroalimentaria resultado de los efectos del cambio climático. Dada esta realidad son las mujeres las que asumen el rol productivo y reproductivo de sus hogares, una jefatura de familia temporal y quienes mantienen la relación directa con su entorno.

Las mujeres campesinas se ven particularmente afectadas por el cambio climático, los estudios científicos demuestran que las mujeres, sobre todo las indígenas y campesinas se exponen en mayor grado a los cambios del clima, la pérdida de biodiversidad y la contaminación, dada su dependencia agrícola y relación directa con el medio biofísico que las rodea (Peneda,2015). En América Latina, además, las mujeres indígenas y rurales representan el 29% de la fuerza laboral y son responsables del más del 50% de la producción de alimentos, dependiendo de sus cosechas como fuente de alimento poniendo en riesgo la soberanía alimentaria de este continente.

El cambio climático no solo afecta la actividad productiva que desarrollan las mujeres campesinas, junto con ello también afecta sus formas de vida, sus saberes, su enfoque agroecológico en la producción de alimentos, su relación armoniosa con sus ecosistemas y el medio ambiente, haciéndolas más vulnerables frente a esta problemática ambiental. Por tanto, el cambio climático se transforma en una problemática socioambiental que pone en riesgo la cultura campesina de diversos territorios.

### **Sostenibilidad de la vida**

“Cuestionar el paradigma patriarcal que desvaloriza e instrumentaliza la base material de la vida, negándole valor humano, permite romper el constreñimiento mental y recuperar la libertad de pensar lo impensable. Recorriendo los caminos que esta libertad nos abre estamos en condiciones de detectar experiencias materiales que, formando parte de la vida cotidiana, tienen capacidad transformadora “, Anna Bosch, *Mujeres que alimentan la vida*, Icaria, Barcelona 2010: 55

Las mujeres históricamente forman parte del tejido desigual en el sistema colonialista/capitalista/patriarcal que aún nos rige, este sesgo androcéntrico ha estado presente en todos los ámbitos de nuestras vidas afectando con ello cuerpos, territorios y la permanencia de la vida misma, desde la economía feminista se cuestiona como este sistema pone en el centro de atención el mercado y omite y excluye, con ello, la actividad no remunerada o sin valorización mercantil orientada principalmente al cuidado de la vida humana y realizada mayoritariamente por las mujeres. (Carrasco, 2006).

Para la economía feminista las fronteras de la economía convencional estrechan, excluyen y encubren la realidad que permite que el sistema capitalista se sostenga, al no incorporar en su análisis el trabajo doméstico y de cuidados absolutamente necesario para la sostenibilidad de la vida y que, además, permite la reproducción de la fuerza de trabajo necesario para mantenerlo, realizado principalmente por las mujeres, este trabajo invisibilizado no tan solo aborda la satisfacción de las necesidades biológicas y sociales,

sino que incorpora como aspecto central, la satisfacción de las necesidades emocionales y afectivas también (Carrasco, 2006).

Pues bien, en términos locales y comunitarios en América Latina se están llevando adelante acciones que ponen la vida en el centro, desarrollando estrategias que les permiten sortear los impactos de la economía extractivista y sus problemáticas socioambientales que están afectando el cuerpo territorio. Todos los días las mujeres rurales, campesinas e indígenas trabajan y cuidan la tierra para alimentar a los suyos y sus comunidades, en ese ejercicio que tiene que ver con lo más elemental, la supervivencia, producen en parcelas pequeñas, huertas, mantienen técnicas agroecológicas y técnicas de conservación únicas basadas solo en la observación y su relación histórica con la naturaleza, incorporando tecnologías de baja escala. Este conocimiento que mantiene el trabajo cotidiano que forma parte del sistema de cuidados, ha sido históricamente invisibilizado o naturalizado como parte de un “deber ser”, subestimado o hasta ignorado desde y expulsado del diseño de políticas públicas que reconozcan el conocimiento profundo que están presente en la memoria de las mujeres y fortalezcan sus potencialidades, o que simplemente las protejan de las amenazas del desarrollo.

Para desmontar este sesgo se hace fundamental proponer y visibilizar la sostenibilidad de la vida como un camino distinto, alternativo, un giro epistemológico necesario para cuidar de lo vivo y no vivo, donde el objetivo principal sea el cuidado de la vida.

Es en los diversos territorios, en la escala de la comunidad, desde donde el llamado de diversas mujeres, que sostienen la vida (por décadas), mediante la realización de diversas acciones y estrategias para la supervivencia colectiva, desde nos invitan a repensar que otro mundo es posible.

## **Marco metodológico**

A continuación, se presentan los elementos que conforman el diseño metodológico de investigación, el cual permitirá describir y analizar el fenómeno a investigar, así como también establecer las técnicas para la recolección y análisis de información del presente estudio.

## **Enfoque**

La investigación se inscribe dentro del enfoque cualitativo descriptivo e interpretativo que permitirá indagar en las dinámicas que suceden en el espacio privado y colectivo de las mujeres protagonistas, poniendo atención en la comprensión, interpretación y temporalidades de su relación con el medio biofísico que habitan. Recolectando los saberes, técnicas y estrategias que subyacen en sus memorias. La investigación cualitativa nos permite rescatar la experiencia, las sensaciones, las opiniones y las percepciones del sujeto en su vida cotidiana y en el medio donde habita, pues “reivindica la realidad subjetiva e intersubjetiva como campo de conocimiento, la vida cotidiana como escenario básico de investigación, el diálogo como posibilidad de interacción, e incorpora la multidimensionalidad, diversidad y dinamismo como características de las personas y sociedades”. (Mieles, Tonon y Alvarado, 2012: pág. 197)

Es, por lo tanto, una investigación holística que involucra al investigador en un rol activo con la trama cotidiana que viven los actores sociales y que permite interpretar las realidades socioculturales de los diversos territorios, y que en esta investigación se enmarcan en el espacio rural, específicamente en los predios de cuatro mujeres, para explorar sus conocimiento y con ello comprender los factores que inciden en la mantención y/o pérdida de los procesos y productos socioculturales relacionados con los saberes.

## **Tipo de investigación**

Para el logro de los objetivos planteados el diseño de la investigación se realizó a través del Estudio de Caso lo que permitió observar, explorar, rescatar, escribir,

comprender, interpretar y evaluar la realidad cotidiana de mujeres campesinas mayores de sesenta años en su relación con el territorio y como fueron construyendo el conocimiento del cual son contenedoras y al cual llamaremos memoria biocultural y como con estos conocimientos han logrado sostener el cuidado de sus familias y comunidades. La elección del método se sustentó en la definición de Rodríguez, Flores y García (1996) quienes indican que; “el estudio de caso implica un proceso de indagación que se caracteriza por el examen detallado, comprehensivo, sistemático y en profundidad del caso de objeto de interés” (pág. 92). La investigación busca implementar el estudio de casos múltiples, para argumentar que las evidencias presentadas sean convincentes y el estudio sea considerado más robusto al basarse en la replicación, entendida como capacidad de contestar y contrastar las respuestas que se obtienen de forma parcial con cada caso que se analiza (Rodríguez et al, 1996).

Los escenarios de la investigación están definidos desde el conocimiento empírico de la investigadora, quien tiene un conocimiento acabado de la comuna, espacio por él que ha transitado por más de veinte años y desde donde nace la necesidad de generar información que ponga en valor el conocimiento que mujeres campesinas contienen como respuesta a la carencia de esta información. Se ha definido el levantamiento de información en tres localidades cercanas entre sí, Barrancas, La Villa y Pañul, con características socioculturales similares y que comparten un mismo ecosistema, pertenecientes al territorio de la Cuenca del Nilahue comuna de Pichilemu. Estas localidades han conformado núcleos culturales específicos en torno a sus actividades productivas como es la producción de artesanías, hortalizas, ganado menor y la recolección.

### **Mujeres que guardan memoria; las informantes**

En cada localidad seleccionada se escogió de manera intencional las sujetas de estudio que corresponde a cuatro mujeres campesinas asentadas en estas localidades escogidas, quienes son reconocidas en sus pares por su arraigo y pertenencia de la realidad campesina, todas nacieron y han conformado su vida en el territorio, son activas representantes de la agricultura familiar campesina. Esta selección privilegio

experiencias intergeneracionales fundamentado en el carácter histórico y cultural de la construcción de los saberes campesinos, por lo que cada generación refleja una sociedad que logra trascender a las próximas generaciones a través de la transmisión y recreación de los saberes transmitidos por el relato oral, los valores y las prácticas sociales (Gómez y Gómez, 2006).



### **Sara Soto Urzua**

61 años

Campesina que habita en la localidad de Barrancas

Cría hortalizas y granos

Produce mermeladas y guarda recetas de platos tradicionales

Presidenta de la Agrupación Mujeres por el Resguardo de las Salinas de Barrancas

### **Alicia González González**

61 años

Campesina que habita el sector La Villa

Cría hortalizas, cereales y aves menores

Mantiene recetas tradicionales que comparte en su Rancho Campesino “El Bronce”





### **María Muñoz Muñoz**

60 años

Habita la Localidad de Barrancas

Cría hortalizas, plantas y aves menores

Produce mote de trigo y de maíz

Participa del único Mercado Campesino de la comuna

### **Amelia Muñoz González**

69 años

Habita la localidad de Pañul

Cría, hortalizas, plantas, cereales, aves menores, corderos y cerdos.

Produce mermeladas, mote, platos tradicionales que vende en su rancho campesino.

Reconocida como Cultora Local por el resguardo del primer molino de Agua de la comuna. Mincap<sup>4</sup>




---

<sup>4</sup> Ministerio de las Culturas, las artes y los patrimonios.

### **Técnicas de producción de datos**

Las técnicas de recolección de datos, dada la naturaleza de la investigación contemplo la aplicación de entrevistas en profundidad, las que fueron realizada en tres momentos distintos para cada una de las entrevistadas, dada la condición sanitaria que vivía el país y que limito los tiempos de circulación en espacios públicos. Para enriquecer la entrevista se acompañó la conversación con un pequeño recorrido en la huerta, lo que permitió realizar el registro fotográfico y percibir las cualidades del espacio donde habita cada mujer entrevistada. Esta técnica posibilito recoger información relevante del conocimiento, las creencias, los rituales existentes en la vida de cada una de ellas, obteniendo datos desde su propio lenguaje, a través de una serie de conversaciones libres en la que se rescató elementos que permitieron configurar su memoria biocultural.

Para la contextualización del espacio y la caracterización de las mujeres campesinas, se realizó análisis de fuentes secundarias, entrevistas a actores claves, revisión de textos e informes que entregaran antecedentes de las características biofísicas del Estero Nilahue, la historia de las modificaciones estructurales y espaciales de las localidades donde habitan las entrevistadas y datos socioeconómicos de los habitantes de Pichilemu.

### **Plan de análisis de datos**

El análisis de la información recolectada en las entrevistas consistió en vaciar el contenido a la matriz de conocimientos tradicionales utilizada en investigaciones similares y desarrollada por Toledo & Barrera-Bassol (2008), lo que permitió ordenar la riqueza de la información obtenida a través de un proceso de inducción y codificación, obteniendo una descripción precisa de las características del contenido, para luego ser categorizadas y clasificadas. Para ello se definió la distribución del contenido en cuatro grandes grupos de saberes locales: 1.-saberes locales para el diseño y gestión de sistemas productivos en el predio, 2 -saberes para el control de organismos patógenos en los sistemas productivos,3.- saberes locales para el manejo y fertilidad de suelos y 4.- saberes locales para transformación y conservación de alimentos, teniendo como base el trabajo realizado por (Marchant et al., 2020).

Respecto el análisis de la información secundaria este fue estructurada desde dos ópticas muy necesarias para la descripción del espacio-tiempo que permitió configurar la memoria de las mujeres entrevistadas, entregando información relevante a la investigadora para analizar las transformaciones del territorio por decisiones socioeconómicas y sus efectos ambientales. Para ello se trazó un recorrido histórico en el ámbito agro productivo desde el tiempo de la colonia y posteriormente la república, para después hacer un análisis de las características ambientales del territorio.

Tabla 1 Matriz de conocimientos tradicionales

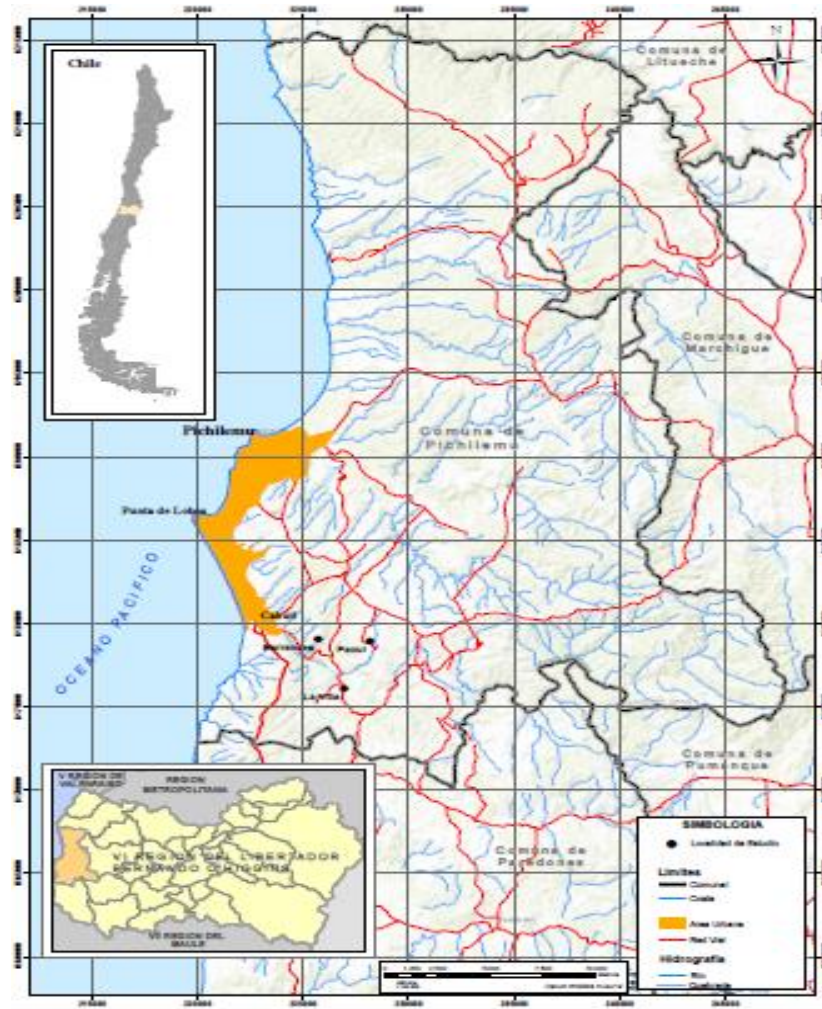
CATEGORÍA	ASTRONÓMICAS	FÍSICO			BIOLÓGICOS	ECOGEOGRÁFICOS
DIMENSIONES		ATMÓSFERA	LITOSFERA	HIDROSFERA		
<b>ESTRUCTURAL</b>	Tipo de Astros	Tipos de Clima, vientos	Unidades de relieve	Tipo de Agua	Plantas Animales Hongos Microbios	Unidades de vegetación Paisajes.
<b>RELACIONAL</b>	Ligado a las relaciones entre los elementos o los eventos naturales.					
<b>DINÁMICO</b>	Movimientos y ciclos lunares, estelares.	Movimientos de vientos y nubes.	Erosión del suelo	Movimiento de aguas	Ciclos de vida	Sucesión ecológica
<b>UTILITARIO</b>	Sobre usos de recursos naturales y paisajes					

Fuente: Modificado de Toledo y Barrera-Bassols (2008)

## El territorio

La investigación se realizó en las Localidades de Barrancas, La Villa y Pañul ubicadas en la zona norponiente de cuenca del Nilahue, específicamente en el tramo que desemboca en la localidad de Cahuil comuna de Pichilemu. La localidad de Barrancas esta distantes 13, 7 km del centro urbano de Pichilemu, mientras que La Villa está a 16, 4 km, (Pladeco, 2021-2016) ambas están bordeando la ribera del flujo principal de la cuenca, el estero Nilahue. En el caso de la localidad de Pañul esta se ubica a 14, 8 km al interior de la cuenca, entre las localidades de Barrancas y La Villa, rodeada por las lomas y quebradas que alimentan el estero.

Figura 2 Localización de la zona de estudio en el contexto regional



Fuente: Elaboración Propia

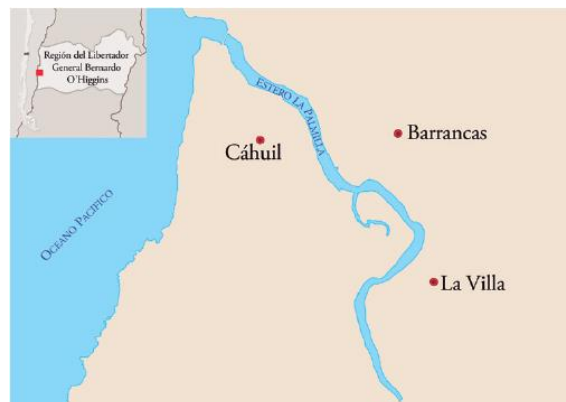
Esta cuenca forma parte del recurso hídrico que dispone la Comuna y se encuentra asociado al sistema de cuencas costeras, que corresponde a una red de pequeñas cuencas cerradas generadas al interior de la cordillera de la Costa, cuya principal característica es que sus regímenes son esencialmente pluviales, característicos de la zona de secano. (Pladetur, 2021-2026). La cuenca del Nilahue tiene aproximadamente 29.961 Ha., superficie en la que se emplazan 15 comunidades pertenecientes a las comunas de Pichilemu y Paredones de la Provincia de Cardenal Caro. En la comuna de Pichilemu las localidades asociadas al estero son Cahuil, Barrancas, La Villa, La Palmilla, La Plaza, Pañul, Rodeillo, Alto Ramírez, Espinillo. A estos centros poblados se asocian comunidades campesinas de pequeños y medianos productores en las que se estima una población aproximada de 2.000 habitantes.

**Figura 3** Cuenca del Nilahue



Fuente: Atlas Ilustrado del Humedal de Cáhuil, Proyecto GEF Conservación de Humedales Costeros de la zona Centro sur de Chile

Figura 4 Ubicación de las localidades de Barrancas y la Villa



Fuente: Sal y Salinas en Pichilemu (Morales, 2019)

## Clima

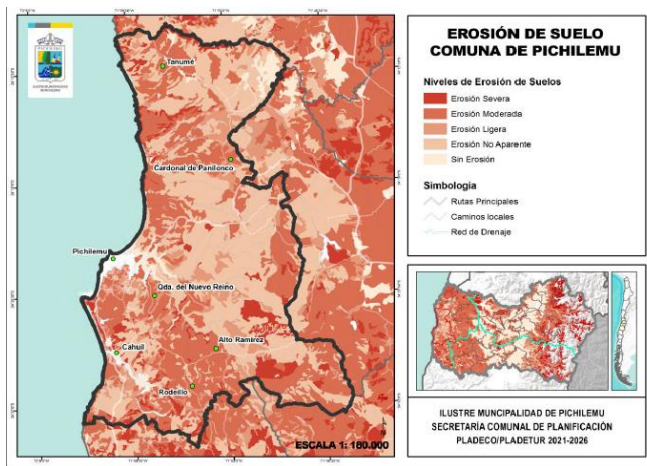
El clima predominante es del tipo templado mediterráneo con una estación seca prolongada que se extiende desde noviembre a marzo. Las precipitaciones totales anuales están en el rango de los 469 mm, concentrándose principalmente en los meses de invierno. La temperatura media anual se acerca a los 13,9 °C. (Plan de Desarrollo ADP Estero Nilahue, 2009-2011)

## Suelo

En general son suelos delgados con aptitud preferentemente forestal y de praderas naturales, condición del 80% de la superficie comunal. Existe una zona de pendientes fuertemente erosionadas, ya sea por malas prácticas agrícolas o por las condiciones climáticas imperantes, que limitan aún más su capacidad productiva. Los suelos con mejores condiciones representan no más del 5% de la superficie y se emplazan mayoritariamente en torno a los cursos y cuerpos de agua presentes en la cuenca. Debido a su escasez y alto valor productivo para la agricultura, estos suelos deben ser protegidos. (Plan de Desarrollo ADP Estero Nilahue, 2009-2011)

La erosión de los suelos es una de las características más extendidas en los suelos de cuenca y la comuna, afectando a más de la mitad de la superficie comunal (53%) (Pladeco, 2012-2026).

Figura 5 Niveles de Erosión de los Suelos



Fuente: Pladeco 2021-2026,  
Municipalidad de Pichilemu

Fotografía 1 Suelos Localidad de Pañul



Fuente: Fotografía propia, 2020

## Patrimonio natural

### El bosque

Existen relictos de bosque esclerófilo asociados principalmente a las quebradas que aún no han sido intervenidas por la actividad forestal en donde podemos encontrar Quillay (*Quillaja saponaria*), Boldo (*Peumus boldus*), Peumo (*Cryptocarya alba*) y Maiten (*Maitenus boaria*) y en estratos más bajo, Maqui (*Aristotelia chilensis*) creciendo de manera aislada o en grupos, formando bosquetes de no más de 200 m<sup>2</sup>. En sectores abandonados por la agricultura podemos encontrar ejemplares de Espino (*Acacia caven*). (Plan de Desarrollo ADP Estero Nilahue, 2009-2011).

Este patrimonio natural es de importancia relevante para las mantener las prácticas de recolección existentes en el territorio.

Fotografía 2 Fruto del Peumo



Fotografía 3 Fruto del Boldo



Fuente: Propia, marzo 2020

En hierbas podemos encontrar especies tales como ajicillo (*Alonsoa meridionalis*), miersia (*Miersia chilensis*), palito negro (*Adiantum gertrudis*), nalca (*Gunnera tinctoria*), remuremu (*Selliera radicans*), cardoncillo (*Ochagavia litoralis*), Cardo penquero (*Cynara cardunculus*), Culén (*Otholobium glandulosum*, Fabaceae), hierba del salitre (*Frankenia saligna*, Frankeniaceae), Culle, vinagrillo (*Oxalis megalorrhiza*, Oxalidaceae), por destacar algunas especies, a las que debemos sumar los usos tradicionales que poseen, entre ellos, medicinales y comestibles. (Plan de Desarrollo ADP Estero Nilahue, 2009-2011)

Asociadas a suelos húmedos y salinos podemos encontrar la hierba sosa (*Sarcocornia neei*, Chenopodiaceae) y la Totorá (*Typha angustifolia*, Typhaceae), que cumplen un rol fundamental en la purificación de aguas del humedal. (Costeros, P. G. H. 2022).

### Las aves

El humedal alberga una gran cantidad de especies de aves, las que han estado presente históricamente pero que en los últimos años tomaron relevancia principalmente por el resguardo ambiental que comenzó a desarrollarse y el interés por fomentar el turismo local. En el humedal de Cáhuil se han registrado alrededor de 100 especies de

aves, aproximadamente un 25% del total que habita regularmente en Chile. Son residentes permanentes el Pato real (*Anas sibilatrix*), el Pato jergón grande (*Anas georgica*) y especialmente, se destacan las altas poblaciones de Cisne coscoroba (*Coscoroba coscoroba*) y Cisne de cuello negro. Las aves migratorias encuentran una parada de descanso en el humedal, enriqueciendo por momentos el hermoso paisaje existente, entre ellas se destacan la presencia de Chorlo chileno (*Charadrius modestus*) y el Chorlo de doble collar (*Charadrius falklandicus*). (CEDESUS, 2015).

El aumento de la observación y el estudio de las aves del humedal lo han llevado a ser catalogado como un sitio de importancia nacional e internacional para la conservación de estas especies, junto con ello la industria del turismo ha visto un crecimiento exponencial.

Fotografía 4 Sarcocornia Sp.



Fotografía 5 Totorá, *Typha angustifolia*



Fotografía 6 Cisne Coscoroba



Fotografía 7 Cisne Cuello Negro



Fuente: Fotografías propias, primavera 2020

## Las salinas

Fotografía 8. Salinero en faena. Salinas de Barrancas



Fuente: Archivo Cedesus, (2010)

El Estero Nilahue en su tramo final tiene una fuerte influencia marina, pues al desembocar en el mar permite la entrada de agua salada, la que por densidad escurre en la parte superficial del espejo de agua, introduciéndose al interior aproximadamente 13 km. Esta condición de salinidad permite en tiempo de primavera -verano la extracción artesanal de sal, una actividad relevante en la historia y la actualidad de sus habitantes. La extracción de sal es una demostración del vínculo estrecho entre la naturaleza y el ser humano.

## Los habitantes

La cantidad de habitantes de la cuenca ha disminuido en los últimos 20 años, producto de la migración campo -ciudad facilitada por el crecimiento en las dinámicas económicas del sector urbano de Pichilemu. Actualmente existen unas 762 familias que habitan en el área, distribuidas en 15 localidades pertenecientes a las comunas de Pichilemu y Paredones, 601 familias están distribuidas en las localidades de Espinillo, Pañul, Barrancas, alto Ramírez, Rodeillo, Cahuil, La Plaza, La Villa y La Palmilla. De estas comunidades la mayoría de la población son mujeres y un número importante de adultos mayores, con una disminución progresiva de la población joven masculina que emigra en busca de mejor educación y oportunidades laborales. (Pladetur, 2021-2026).

La totalidad de estas comunidades se sustentan en economías campesinas de subsistencia, a través de una producción familiar basada en la ganadería y agricultura, incrementan sus ingresos mediante la venta de mano de obra como jornaleros, en el caso de los hombres y prestación de servicios al sector turístico en el caso de las mujeres más jóvenes. También se desarrolla en menor medida la producción de ladrillos (dada la calidad arcillosa del suelo), la pesca artesanal en el caso de Cahuil y la extracción de sal de mar en las localidades de Barrancas y La Villa localidades aledañas al humedal. Todas estas actividades son complementarias a la construcción del ingreso familiar anual. (Plan de Desarrollo ADP Estero Nilahue, 2009-2011)

La conectividad entre las localidades aledañas al humedal y la zona urbana de Pichilemu se vio favorecida cuando que el camino ribereño fue asfaltado el año 2018, lo que favoreció la diversificación de actividades productivas, junto con ello el reconocimiento de los Salineros como Tesoros Humanos Vivos por el Ministerio de las Culturas y los Patrimonios el año 2011, y las políticas locales para poner en valor el Humedal de Cáhuil y su protección ambiental, permitió que la industria del turismo tuviera un auge exponencial , convocando a miles de turistas en la época estival y fines de semana largos, lo que ha permitido la comercialización de los excedentes de la producción agrícola local, así como las artesanías.

Fotografía 9 Camino asfaltado entre Cáhuil Barrancas



Fotografía 10 Jornada de Avistamientos y de Aves

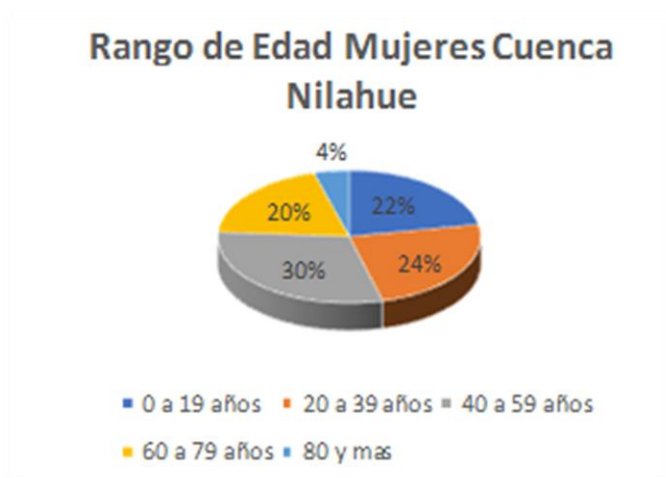


Fuente: Base de datos Cedesus

## El tejido femenino

Las mujeres que habitan las localidades aledañas al Estero Nilahue, entre ellas Barrancas, La Villa y Pañul, corresponden al 8% de la población total de la comuna (Censo, 2017), de ellas la mayor presencia está representada por mujeres mayores de 60 años.

Figura 6 Caracterización etaria mujeres Cuenca del Nilahue



Fuente: Censo, 2017. Elaboración Propia

Respecto el nivel de educación la gran mayoría de las mujeres rurales, 46,1% INE, (2017), no han logrado terminar la educación formal, dada la mala conectividad que existía años atrás, entre sus viviendas y los establecimientos educacionales del sector rural, dificultando el acceso y considerando además que solo contemplaban la educación hasta sexto básico. Una vez terminada la educación las mujeres se veían obligadas a apoyar en las labores de producción y reproducción en su núcleo familiar o bien emigrar a la ciudad en busca de nuevas oportunidades laborales, accediendo principalmente a empleos domésticos.

Entre las labores que actualmente desarrollan las mujeres rurales de estos sectores se encuentran; la elaboración de artesanías en lana y arcilla, la producción de hortalizas, la crianza de aves y ganado menor, la recolección de productos forestales no maderables, destacando la elaboración de productos alimenticios tradicionales como mermeladas, mote de trigo, café de trigo, locro y conservas caseras. En las localidades ribereñas al humedal de Cáhuil podemos encontrar, además, una alta presencia de productos provenientes de la sal de mar, como sal gourmet, sal de baño y cosmética natural.

Fotografía 11 Mujeres preparando el horno para la cocción de pan



Fotografía 12 Mujeres preparando lana para teñir



Fuente: Archivo Cedesus

En los últimos años las mujeres campesinas han logrado vincularse fuertemente con el turismo rural, el que fue impulsado en el año 1998 por una intervención pública asociada entre el FOSIS, Fondo de Solidaridad e Inversión Social y el PRODESAL, propiciando el funcionamiento de Ranchos Campesinos donde se puso en valor la gastronomía típica local, que junto a otros oficios tradicionales dieron origen a la Ruta de la Sal y Ruta de San Andrés<sup>5</sup>. Estos ranchos permitieron revalorar el conocimiento gastronómico en base a la producción agropecuaria local, que aún mantienen las mujeres del sector rural, donde el principal insumo viene de la producción obtenida de la huerta y la chacra, la crianza de aves de corral y ganado menor, destacando entre los platos principales ofrecidos al turista; pastel de choclo, cazuelas, humitas, asado de cordero con ensalada a la chilena además de la venta de pan, pan dulce, tortillas de rescoldo y empanadas en la temporada estival.

Fotografía 13 Mujeres trasladando productos para el trabajo en ranchos campesinos



Fuente: Archivo propio

---

<sup>5</sup> Entrevista realizada a la Sra. Sara Soto Urzua, Sector Barrancas, 10 de noviembre 2020

Con la instalación, en la comuna, de la fundación PRODEMU, Fundación para la Promoción y Desarrollo de la Mujer, en los años '90, se incorporaron nuevos oficios, destacando la entrega de conocimientos en el ámbito de la alfarería en la localidad de Pañul, dándole valor a la existencia de tierras arcillosas de color claro que permitieron obtener una cerámica única en su tonalidad, lo que permitió el desarrollo de diversas artesanías que dieron paso a la creación de un centro producción local, logrando año 2021 recibir el sello de denominación de origen como producto típico chileno, entregado por Instituto Nacional de Propiedad Intelectual del Ministerio de Economía, INAP.<sup>6</sup>

Actualmente PRODEMU apoya a agrupaciones de mujeres en la revitalización de técnicas asociadas al trabajo artesanal como; el hilado, el tejido y el teñido de lana, la incorporación de la reproducción de flores bajo invernadero y la elaboración de productos cosméticos y gourmet en base a sal mar.

Respecto la vida comunitaria, se puede indicar que hay una alta participación de mujeres rurales en las organizaciones de base comunitaria, como las juntas de vecinos, talleres laborales, agrupaciones culturales, agrupaciones campesinas y agrupaciones de agua potable rural, esta alta participación les ha permitido gestionar la mejora en sus condiciones de habitabilidad, acceso a servicios básicos y conectividad, así como el resguardo de tradiciones campesinas.

El apoyo prestado por diferentes instituciones públicas y otras organizaciones de la sociedad civil, sumado a la buena gestión que han logrado realizar las dirigentas, se han instalado una serie de ferias costumbristas que buscan mantener prácticas y saberes sobre las tradiciones del sector rural y con ello dinamizarlos económicamente.

Actualmente gracias al impulso dado al sector salinero, asociado al humedal de Cáhuil, desde el año 2010 y el mejoramiento de la red vial entre la localidades de Cáhuil y Barrancas, más las políticas públicas de fomento productivo para el emprendimiento, se han instalado en la Ruta de la sal y la Ruta de San Andrés una serie de pequeños negocios que han incorporado la venta de diversas artesanías, destacando la

---

<sup>6</sup> [Centro \(inapi.cl\)](http://inapi.cl)

revitalización de la artesanía en lana, fortaleciéndose la producción de mermeladas y conservas, incorporándose, también, a la oferta local todo producto derivado de la sal de mar, venta de suculenta y plantas ornamentales.

Fotografía 14 Rancho campesino localidad La Villa



Fotografía 15 Artesana arcilla de Pañul



Fuente: Base de datos Cedesus

### **Antecedentes históricos**

Para entender cómo se van configurando los saberes de las mujeres campesinas en Pichilemu fue necesario recabar información respecto las dinámicas socio ambientales y las transformaciones espaciales que han ocurrido en la comuna históricamente hasta llegar al momento actual, para ello en esta parte se busca exponer algunos hitos que permiten entender la división actual del territorio, así como su modificación ambiental, sustento base para la mantención de la memoria biocultural que queremos relevar.

## **Antecedentes de la actividad agroalimentaria del sector rural de Pichilemu**

### **Dinámicas de una hacienda costera**

En el Chile central, entre los siglos XVII y XVIII, en la costa sur de Colchagua<sup>7</sup>, entre los esteros Topocalma y Nilahue, se encontraban una serie de haciendas costeras y propiedades rurales dedicadas a la producción agrícola destinada al mercado nacional e internacional (Muñoz, J., 1980). Dada su cercanía a la costa estas haciendas tenían una alta presencia de lomas, cuencas entre cerros y valles, sus suelos eran pobres y rojos. Las condiciones climáticas en la época estival solo permitían la agricultura de secano según nos indica (Muñoz, J., 1980; pag,135) “Las temperaturas son moderadas y las precipitaciones permiten que prendan manchas de bosques y pangales. Durante los meses estivales se secan los esteros y quebradas, haciendo posible solamente los cultivos de secano y la ganadería.

Con estas condiciones ambientales la mantención económica de la hacienda se basaba principalmente en la crianza de ganado, entre los que se encuentran vacunos, ovejas, cabras, mulas y caballares, de los ganados menores se obtenía cebos, cuero, charqui y cordobán los que eran comercializados en la ciudad y a otros hacenderos, destaca la recolección de pangué que era secado y transformado en polvo como materia prima altamente cotizada para la curtiembre y teñido del cordobán (piel curtida de cabra).

El trabajo necesario para la mantención y producción de la hacienda costera en este periodo fue realizado por esclavos negros y mulatos junto a los indios de la encomienda (Muñoz, J., 1980), quienes para su subsistencia incorporaron técnicas y oficios que les permitieran ser valorados ante el hacendado y así poder ser considerado en trabajos específicos como por ejemplo maestro curtidor, vaquero, mataderos, etc., también participaban mayordomos y vecinos de pequeñas hijuelas. Las mujeres por otra parte cumplían labores domésticas en la casa del patrón ayudando principalmente en la cocina, cuidado de los hijos, labores nodrizas, producción de vestuarios y cuidado de la

---

<sup>7</sup> El partido de Colchagua fue una división territorial del Imperio Español dentro la Capitanía General de Chile, creado en 1786 a partir del territorio del corregimiento de Colchagua.

huerta, entre otras tareas, además cumplían con el cuidado reproductivo de su propia familia, conformada por varios hijos.

El desarrollo productivo era principalmente mediante la explotación agrícola, destacando el cultivo de trigo que fue altamente demandado para la exportación, algunas leguminosas como el garbanzo y la crianza de ganado mayor y menor compuesto por vacunos y ovejas.

En este escenario es donde se va configurando la memoria biocultural de la mujer campesina, dado que en su labor reproductiva y frente a la precariedad de recursos a su disposición incorpora y mantiene saberes producto de los intercambios de costumbres entre similares como lo indica Muñoz, J. (1980)

En cuanto a las tradiciones, costumbres y elementos culturales propiamente indígenas, éstos se van perdiendo progresivamente en los siglos coloniales, si bien algunos de ellos son traspasados a otros grupos a través de su presencia en el servicio doméstico, tendiendo más bien a desaparecer en el elemento mestizo. En el siglo XVII los indios podían todavía mantener algunas de sus costumbres juntándose entre los de estancias vecinas. (p.185)

Ya en los años 1850 a 1880 se incrementa la producción de trigo aumentando las superficies cultivadas, afectando las dinámicas de las haciendas costeras, donde se limpiaron grandes paños de matorrales, compuestos principalmente por bosque esclerófilo, para dar paso a la producción de trigo y la conformación de praderas que serían la base alimentaria para crianza de animales. Fueron los hombres, inquilinos, los que realizaron esta tarea. (Muñoz, J, 1980). En estas nuevas dinámicas son las mujeres quienes siguen desarrollando las labores de reproducción tanto en la hacienda como en el espacio cedido por el inquilinaje, realizando labores de cuidado de los niños, partería, medicina, cuidado de la huerta, ordeña, elaboración de quesos, así como actividades de recolección, sumándose además al trabajo productivo de tipo agrícola, pecuario y artesanal en la hacienda, según Valdés, (1988). Son las mujeres las que cumplen un rol relevante para la economía de la hacienda, ya que son ellas las que realizan el trabajo reproductivo y productivo de su núcleo familiar compuesto por un gran número de

integrantes entre ellos los hijos que participaban de las labores domésticas de mantenimiento de la casa del inquilino, dado que los hombres mayores debían pagar sus contratos con el hacendero, transformándose posteriormente en la mano de obra necesaria para los trabajos de la hacienda, esto nos indica que el sistema de trabajo en la hacienda está basado en la familia como núcleo laboral y reclutamiento de la fuerza de trabajo.

Es en este espacio donde se va configurando la distribución espacial de los predios de los inquilinos y ahora también pequeños agricultores, los que van cultivando los alimentos para su uso doméstico y la venta de excedentes. Estos sistemas de cultivo replican el sistema de la hacienda, siembra de trigo y forrajeras, la chacra para legumbres y tubérculos y la huerta para el cultivo de hortalizas menores. Es en este espacio donde las mujeres obtienen los insumos que les permiten realizar la preparación de alimentos como mote, porotos con mote, preparación de galletas (panes de un tamaño grande que se preparaba todos los días para la familia y los inquilinos), también se tostaba el trigo en la callana de lata y se molía en la piedra para obtener la harina tostada, el trabajo de la cocina lo aprendían de niñas, conocimientos traspasados de generación en generación. Es en este periodo donde la mujer se hace cargo de su “ración” ya que los hombres de la familia deben trabajar en las labores de la hacienda pagando lo acordado con el patrón. Valdés, (1988)

### **La Estructura de la Propiedad y Desarrollo Agropecuario desde 1970**

La agricultura de secano era la principal actividad económica de Pichilemu hasta antes de los años 70, destacando la producción de cereales, como el trigo, la cebada y la avena, pero también los cultivos de lenteja, poroto y quinua (Neilson y Riquelme, 2016), por otra parte, la disminución de la producción de trigo dejó paños de tierra expuestos que permitió la presencia de praderas naturales.

La masa ganadera de Pichilemu, según el censo agropecuario de 1975 se componía de un total de 40.241 cabezas de ganado, de las cuales, el 77,3% era ganado ovino, el 12,4% eran cabezas de vacuno y el 6,7% de cerdos (Neilson y Riquelme, 2016). La mayor parte del ganado era utilizado por los pequeños propietarios para consumo de

las familias, sacrificando a los animales para el consumo familiar y acontecimientos importantes que era compartido con las vecinas.<sup>8</sup>

Fotografía 16. Jornada cosecha de Trigo



Fuente: Desconocida<sup>9</sup>

Entre los años 1971 y 1972, la gran propiedad agropecuaria fue sometida a la Reforma Agraria mediante la Corporación de Reforma Agraria (CORA). En Pichilemu, fueron nueve los fundos donde se llevó a cabo el proceso de expropiación, causando importantes transformaciones en la propiedad y en la vida campesina, especialmente del sector norte de la comuna, donde se encontraban las propiedades con mayor superficie,

---

<sup>8</sup> Entrevista realizada a la Sra. Alicia González, Sector La Villa 10 de noviembre 2020

<sup>9</sup> [Cabeceras, memoria de una localidad a través de sus aguas - Revista Endémico \(endemico.org\)](http://Cabeceras, memoria de una localidad a través de sus aguas - Revista Endémico (endemico.org))

ya que, en la zona sur, cuenca del Nilahue, lograron mantenerse al margen de la reforma pues estaba constituida principalmente por la mediana y pequeña propiedad.

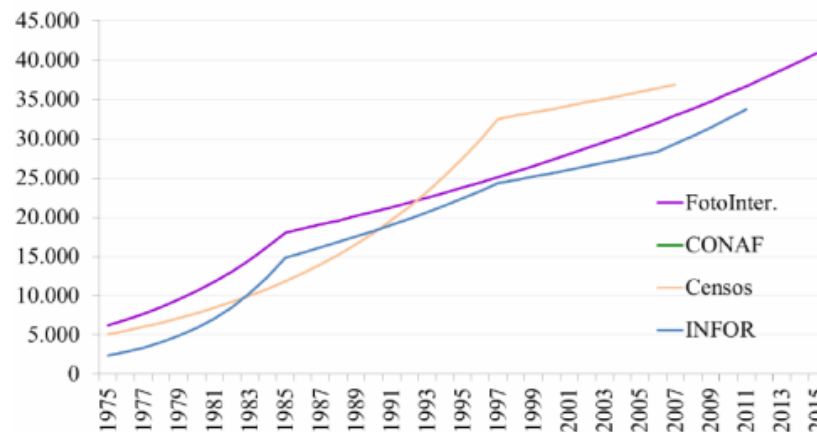
La contrarreforma sucedida en el periodo de dictadura militar se traspasó dos de los fundos expropiados a sus antiguos dueños, quedando otro en posesión de la cooperativa conformada para su administración y gran parte en manos de la Corporación Nacional Forestal (CONAF).

En el año 1974 entra en vigor el Decreto Ley 701 que fija régimen legal de los terrenos forestales o preferentemente aptos para la forestación, y establece normas de fomento sobre la materia lo que produjo un sorprendente crecimiento en las tasas de plantación de especies introducidas en la comuna de Pichilemu.

El objetivo de la CONAF era incentivar la expansión de la superficie forestal poblando todos aquellos sectores donde las condiciones topográficas fueran muy abruptas, muy erosionadas y con escasa producción agropecuaria propiciando las ventajas comparativas que entregaba el sector costero para el rápido crecimiento de las especies exóticas, además de lo rentable y bajo costo de mantención que permitiría satisfacer al sector industrial de celulosa, la demanda maderera de los centros urbanos y la exportación. No obstante, según testimonios de ex trabajadores de CONAF, esta forestación afectó suelos ricos en biodiversidad, tales como quebradas y suelos planos de uso agrícola, utilizando técnicas de roce y destronque de vegetación nativa para, posteriormente, plantar con pinos. (Neilson y Riquelme, 2016)

Para el año 2015, el 46,3% de la superficie comunal se encontraba forestada con pinos y eucaliptus.

Figura 7 Superficie forestada (Has.), 1975-2015



Fuente: INFOR – CONAF. Informe de Práctica profesional. Resultados preliminares del proceso de fotointerpretación de cambio de uso de suelo y cobertura vegetal en la comuna de Pichilemu. Región O'Higgins (1975 – 2014) Gentileza de Mauricio Folchi

## La vida campesina

En la década de 1970, en la comuna de Pichilemu predominaba la población en el sector rural. De acuerdo con el censo de población y vivienda del año 1970, Pichilemu poseía 8.821 habitantes, de los cuales un 69% vivía en localidades rurales. (Nelson y Riquelme, 2016)

La actividad que se realizaba en Pichilemu para la década del 70 era la producción agrícola, la que concentró a gran parte de la población. Siendo el 50% del total de la población comunal económicamente activa (Nelson y Riquelme, 2016), trabajadores de las actividades agropecuarias desarrolladas en fundos donde se realizaba la agricultura y la ganadería. En cuanto a la ocupación forestal silvícola, esta no superaba el 1%.

En los trabajos realizados al interior de los fundos se contemplaba todo lo relativo a la siembra y cosecha de trigo, cuidado de animales, limpieza de canales, cuidado de la chacra, actividades que eran principalmente realizadas por los hombres, el pago se efectuaba en dinero contemplando, en ocasiones, la entrega de animales, tierras y alimentos. Por otra parte, las labores domésticas necesarias para la mantención de la hacienda la realizaban mujeres quienes se encargaban de la huerta, la producción de alimento, el cuidado de las personas y la limpieza.

Otra parte de la población correspondían a pequeños propietarios quienes poseían entre 1 a 50 hectáreas y que basaban su economía fuertemente en el intercambio, el autoconsumo y la venta de excedentes. El trabajo realizado por el campesino replicaba en su espacio muchas de las actividades realizadas en el fundo, pero ahora dando respuesta a las dinámicas de cada familia. Distribuyendo las tareas en tres espacios; la siembra, la chacra y la huerta, esta última asociada a la casa. Es en estos espacios donde se realizaban la producción de trigo, leguminosas, tubérculos hortalizas en riego y seco que permiten el intercambio y producción de alimentos característicos del sector rural y con ello la mantención de técnicas aprendidas y transmitidas entre generaciones. Cuando el dinero escaseaba para estas familias los hijos salían a trabajar en faenas agrícolas de temporada y las hijas prestaban servicios domésticos en residenciales de Pichilemu.

Respecto las condiciones de habitabilidad según las entrevistadas, las casas no poseían luz eléctrica, se abastecían de agua para el consumo desde pozos profundos, esteros, quebrada o vertientes, dependiendo de lo alejado de la casa el esfuerzo era mayor para su recolección. Los caminos eran de tierra arcillosa que con la lluvia no permitía transitar por ellos, por lo que en invierno existían localidades que quedaban aisladas toda la temporada, en el caso de las localidades aledañas al externo Nilahue, estas sufrían de la inundación por el rebalse del estero. Para sobrellevar estas dificultades las familias utilizaban caminos, “atajos” entre lomas y cerros, varios de ellos existentes hoy en día, que les permitían estar conectadas con los vecinos y enviar a los hijos al colegio, significando grandes caminatas, incluso de cuatro horas diarias para su asistencia. Esta es la razón por lo que existe en el sector rural un alto número de personas sin completar la educación básica.

### **La llegada del INDAP, la asistencia técnica y la modernización del sector campesino**

El Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP nace en marco de la Reforma Agraria teniendo como objetivo fundamental distribuir tierras a pequeños agricultores que provenían principalmente de propiedades fiscales, sumándose posteriormente

componentes técnicos productivos y promocional diferenciado a las dos realidades existentes; pequeños productores y minifundistas e inquilinos y trabajadores asalariados de los fundos, a estos últimos se buscaba educar y concientizar en cuanto a sus derechos., propiciando la organización campesina en cooperativas y sindicatos con la idea de preparar y organizarlos para hacerse cargo de la agricultura nacional al momento que fuera desplazado definitivamente el latifundio, (Indap, 2017),

Fotografía 17 Funcionario INDAP y Productores '90.



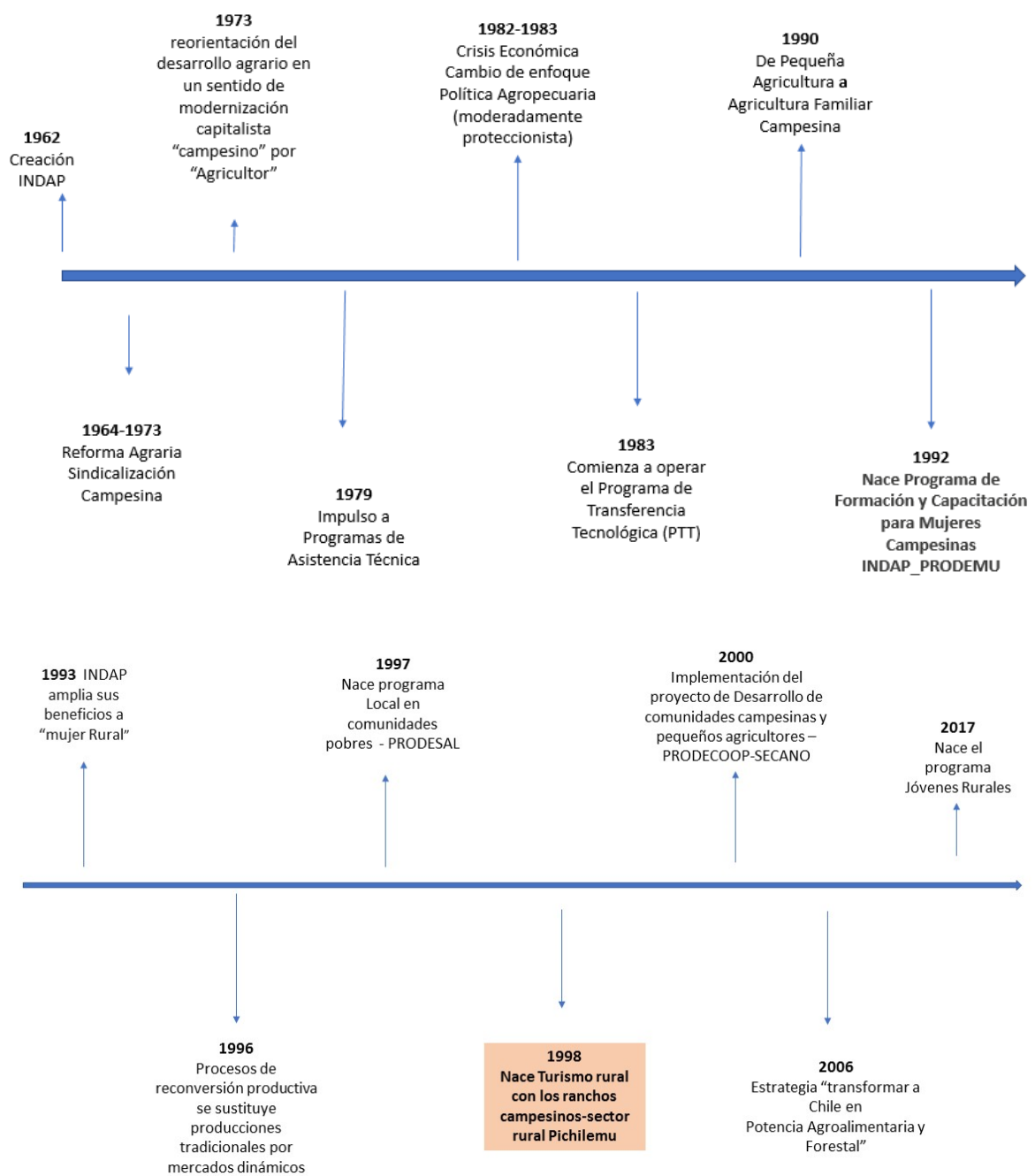
Fuente: Archivo Indap. (2017)

Posterior al golpe de estado el INDAP sufre las consecuencias de la administración impuesta quienes cuestionan su permanencia y la acción paternalista de esta institución hacia los campesinos, incluso poniendo termino a la palabra “campesino” que invitaba a la subversión del nuevo régimen pasando al término agricultor. En 1979 INDAP inicia una nueva etapa dando impulso especial a la asistencia técnica orientada a promover el desarrollo socioeconómico y cultural de los pequeños y medianos agricultores, destacando la incorporación de la externalización de servicios que se mantiene hasta hoy.

Posterior a la crisis económica de los años 1982-83 el Estado incorpora y acepta un cambio hacia un enfoque de la política agropecuaria moderadamente proteccionista que permitiera producir para el mercado interno, junto con ello nace el programa de Transferencia Tecnológica que buscaba entregar concomimientos , habilidades y tecnologías al pequeño agricultor (antes campesino) para aumentar su eficiencia productiva avanzando hacia una agricultura capitalista y moderna, dando paso en los 90 a la nueva Agricultura Familiar Campesina que impulsaba a los productores hacia la reconversión productiva, sustituyendo sus producciones tradicionales por actividades orientadas a mercados dinámicos y más rentables .

Como podemos observar las políticas públicas asociadas al ámbito agropecuario no contemplaron la inclusión de la mujer durante todo el periodo de la dictadura, invisibilizando la importante labor en el cuidado productivo y reproductivo de la familia campesina, no es hasta el año 1992 una vez retornado a la democracia que la mujer campesina vuelve a ser considerada como sujeto en la acción institucional, incorporando el enfoque de género en la institución implementado por el Programa de Formación y Capacitación para Mujeres Campesinas, que nace como fruto de un convenio de colaboración entre INDAP y Fundación Promoción y Desarrollo de la Mujer, PRODEMU, cuya vigencia se extiende hasta el presente. Este programa combino la capacitación técnica-productiva con la gestión, el desarrollo personal y organizacional para la implementación de proyectos productivos con mujeres campesinas ejecutado en sus propios territorios. (Prodemu,2016)

Figura 8 Línea de Tiempo Programas INDAP -Pichilemu



Fuente: Elaboración Propia

## La siembra, la chacra y la huerta

En la información levantada destaca la concordancia en relato respecto la utilización del espacio predial, donde se configuran tres usos reconocidos como parte primordial de la vida campesina en la década del 70 y que se mantiene hasta el tiempo presente, estos espacios son la “siembra”, aunque su nombre lo podemos asociar al acto de la reproducción de una especie vegetal, en este caso lo reconoceremos como una parte del predio con sus dinámicas propias que explicaremos más adelante, la “Chacra” y la “Huerta” cada uno de ellos con importancia relevante en la permanencia de la vida en el campo y que viene replicándose desde la colonia hasta nuestros días.

### La Siembra

*...nosotros éramos varios hermanos , habían varios hombres, entonces mi papa salía con los chiquillos, con mis hermanos y limpiaban así un pedazo grande, los matorrales y todo eso y ahí sembraba con caballo o con bueyes, los cerros más parados eran con bueyes y los otros eran con caballos o con mulas, porque la mula tiene la pata chica y se afirmaban bien , con arao , eso era en invierno como en mayo y era de un año para otro, porque se hacía el barbecho y después el próximo año tiraban el trigo lo sembraban (...) primero era el barbecho y después se sembraba (Alicia González, 61 años)<sup>10</sup>.*

La siembra correspondía al espacio de mayor superficie ubicado en el predio destinado a la producción de cereales como el trigo y forrajeras, los que eran destinados al consumo humano, en el caso del primero y el segundo como alimento para animales. La siembra se ubicaba lejos de la vivienda ya que se realizaba principalmente en las lomas existentes en el terreno y como los suelos eran pobres, esta debía ir rotando, por lo que cada tres años se limpiaba un terreno, lo que significaba arrancar los árboles y matorrales ahí presentes, principalmente compuestos por especies nativas, para ello se

---

<sup>10</sup> Entrevista Sra. Alicia González, Sector La Villa, 10 de noviembre 2020.

utilizaba los bueyes, el caballo o la mula y la fuerza del hombre, por tanto, en este espacio no participaba la mujer. La siembra era trabajada durante los tres años en el mismo lugar, después de ello se cambiaba de lugar (rotación). La preparación del suelo comenzaba un año antes con la realización del barbecho, sistema de cultivo que consiste en dejar de sembrar la tierra periódicamente para que se regenere.

Para poder realizar la limpieza del terreno, la siembra o la cosecha del trigo habitualmente se hacían mingacos, mientras los hombres realizaban las tareas más pesadas, las mujeres de la familia que recibía la ayuda se preocupaban de preparar el alimento que habitualmente correspondía a porotos con mote o quinua y pan amasado.

El cultivo del trigo necesitaba bastante lluvia para que rindiera lo suficiente y así disponer de buenos granos para la obtención de harina para la casa, la venta o el intercambio. Actualmente ya no se siembra trigo por falta de lluvia, el que fue reemplazado por plantaciones forestales como el pino y el eucaliptus, principalmente en las localidades de Pañul, Barrancas y La Villa.

Del trigo se obtenían productos importantes para la subsistencia de la familia y la mantención de los animales, entre los que destacan la harina blanca para la producción de pan y tortillas de rescoldo, la elaboración de pantrucas o machito ahogado<sup>11</sup> como platos típicos, harina tostada para su uso como bebida, la chupilca<sup>12</sup>, y como suplemento alimenticio, el ulpo<sup>13</sup>, la cascarilla del trigo se utilizaba como alimento para los chanchos. Para la molienda de trigo, dependiendo de la cantidad a moler, se llevaba a los únicos molinos de agua existentes en la comuna ubicados en la localidad de Pañul, si eran pocas cantidades se recurría al uso de la piedra aun presente en las casas del sector rural. Del trigo también se obtiene el Mote, técnica que consiste en dejar el grano cocido para su utilización en fresco, principalmente utilizado en la preparación de platos típicos como porotos con mote y el postre dulce muy conocido como Mote con huesillo. Si bien ya no hay producción de trigo, las familias aun lo utilizan para su consumo y la venta

---

<sup>11</sup> Parecido a la pantruca, corresponde a un caldo donde se vierten pedazos de masas no uniforme.

<sup>12</sup> Bebida popular hecha a base de harina tostada diluida en chicha o vino.

<sup>13</sup> Mazamorra hecha con harina tostada y agua caliente

entre sus vecinos y en la zona urbana, adquiriendo el grano con los vecinos de la comuna de Paredones. Las cuatro entrevistadas aún mantienen la técnica para la elaboración de mote, que consiste en cocer el trigo con lejía lo que facilita su pelado en una piedra para moler, cuya técnica se remonta a la colonia, al igual que el café de trigo

### **La Chacra**

La chacra es el espacio destinado al cultivo de legumbres y tubérculos que permiten abastecer de papas, maíz, porotos y arveja a la familia rural durante el año. La chacra se encuentra ubicada en terrenos con suelos más fértiles y cercanos a una fuente de agua, ya que necesitan riego para su producción por tanto se ubican cerca de norias y/o vertientes. En la chacra trabajan hombres y mujeres, los hombres en la preparación de suelo, la siembra y la cosecha, las mujeres apoyando en la siembra y en la guarda de los granos (cierre de sacos).

Los productos de la chacra complementaron la base de la alimentación de la familia rural dando origen a la elaboración de platos típicos, ricos en carbohidratos y muy necesarios para mantener la energía física que el campo requería, entre ellos destacan el poroto con mote, poroto con quinua, el locro, poroto con cochayuyo, el que obtenían por intercambio o bien salían a recolectarlos a la costa, el motemie<sup>14</sup> que tenía un proceso similar al mote de trigo, la chuchoca que se obtenía del grano del maíz cocido y posteriormente secado, utilizado para la preparación de la famosa cazuela con chuchoca. La época de siembra de la chacra tenía dos tiempos una temprana y una tardía lo que permitía disponer de productos en tiempos diferenciados.

Actualmente la chacra es de menor tamaño dada la escases de agua, donde ya no están presentes los cultivos de las lentejas, los garbanzos y el chire. El motemei también dejó de producirse, manteniéndose la técnica aun viva en varias mujeres de la localidad. La chuchoca también ha dejado de estar presente en dieta familiar, por tanto, ya no se elabora como antaño, siendo reemplazada por el arroz y los fideos. La chacra pierde superficie cada año debido a las condiciones climáticas y la escases de agua.

---

<sup>14</sup> Mote de maíz

## La Huerta

La huerta es el espacio más cercano a la casa, es de dimensiones pequeñas y es la que históricamente ha provisto de verduras y frutas para el consumo diario y fresco, este es el lugar donde la mujer participa en todos sus tiempos de los estados vegetativos de la planta, desde la siembra, la reproducción, la mantención y la cosecha, es el lugar donde se ha ido traspasando el mayor conocimiento entre generaciones, tanto para su cuidado como para el uso de las hortalizas y frutos obtenidas de ella. Para su riego las mujeres transportaban el agua de norias o vertientes al igual que para el uso en la casa, la época de siembra principalmente estaba dado por los ciclos lunares como nos indica la Sra. Amelia Muñoz

*Yo planto en menguante, lo aprendí de los viejos, el almacigo había que hacerlo en menguante el de repollo, cebolla y beterraga (...) si no se hacía en menguante no daba fruto, la beterraga no daba cabeza, la cebolla, el repollo, el repollo es cierto. Yo no me guio por calendario, yo me guio por la luna po (...) la luna desde que se llena esta redondita después comienza a salir más tarde, ahí no hay pa que estar mirando el calendario, si hoy día es la menguante ya mañana sale un poquito más tarde cada día va saliendo más tarde y a la terminación cuando amanece queda una pintita chiquichicha, ahora esta perdía, hace como dos días que yo la vi que no quedaba nada (Amelia Muñoz, 65 años)<sup>15</sup>*

La distancia de plantación se las enseñaron las madres o abuelas, la principal observación era conocer el vegetal en estado maduro para después imaginarlo al momento de poner la semilla y así dar la distancia necesaria para su crecimiento, la ubicación de las hortalizas estaba dado según su tamaño pues era importante que no diera la sombra a otras plantas, así como no recibiera mucho sol.

*Mi mamá siempre decía; uno tiene que imaginarse la planta cuando es grande, no ahora que la estamos plantando porque ahora cubre poquitito pedazo, entonces*

---

<sup>15</sup> Entrevista Sra. Amelia Muñoz, sector Pañul 13 de diciembre 2020

*ella hacía unos círculos, para la cebolla hacía unos círculos imaginándose que se iba a dar grandes y en el centro dejaba la semilla (Alicia González, 61 años).<sup>16</sup>*

La preparación del suelo se hacía a pura pala, para fertilizar utilizaban guano de gallina o maja de vaca, antes no existían muchas plagas y si llegaba alguna la controlaban manualmente. La guarda de semillas es fundamental para mantener la huerta, las madres les enseñaron a saber cuál es la mejor planta para dejar que suba, así le llamaban para cuando se producía la floración, de las mujeres entrevistadas todas guardan semillas, desde años, han realizado intercambios con otras vecinas y se guían por el ciclo lunar en la preparación de almácigo o siembra de algunas hortalizas.

En la huerta también se encuentran plantas medicinales que utilizan para su salud y la de la familia.

La huerta es la que más ha incrementado la variedad de especies presentes en ella (Tabla 2), esto debido a la llegada del programa Prodesal del INDAP<sup>17</sup>, quienes les han entregado insumos y las han invitado a conocer otras experiencias, momento en que las mujeres comparten semillas o almácigos de nuevas especies

El tiempo dedicado por las mujeres a la huerta es más de media jornada diaria, tiempo destinado al riego, el control de malezas y plagas, aporcado, preparación de suelo, la siembra que es planificada de manera escalonada para contar con hortalizas frescas durante más tiempo.

Los excedentes de la huerta son utilizados, en tres de los casos, como insumos para la elaboración de platos ofertados en sus ranchos campesinos y la cuarta los vende al detalle en su casa y en el mercado campesino que se instala en la zona urbana de Pichilemu.

---

<sup>16</sup> Entrevista Sra. Alicia González, sector La Villa, 13 de noviembre 2020

<sup>17</sup> Programa de Desarrollo Local del Instituto Desarrollo Agropecuario

Tabla 2 Comparación de especies en tres periodos diferentes

ESPACIO	CULTIVO EN LA COLONIA	AÑO 70	EN LA ACTUALIDAD
<b>Siembra</b>	Trigo, centeno, trigo y alfalfa	Trigo y cebada, quinua	quinua
<b>Chacra</b>	Maíz, lentejas, garbanzos y habas	Papas, maíz, garbanzos, chirimollos, verdes, arveja	Papas, maíz, porotos, arveja
<b>Huerta</b>	Legumbres y hortalizas para consumo diario.	Lechuga, cebolla, repollo, algos, frutas	Lechuga, repollo, cebolla, ajo, cilantro, perejil, tomate, acelga, zapallo, árboles frutales, apio.

Fuente: Elaboración Propia

Fotografía 18 La Huerta



Fotografía 19 La Siembra



Fuente: Archivo propio

### **Saberes locales presentes en mujeres campesinas**

Se identificaron veinte (20) practicas aun presentes en la memoria de las mujeres entrevistadas, las que fueron ordenadas en grandes grupos de saberes, los que a continuación se describen;

### **Saberes para el diseño de gestión y diversificación de sistemas productivos**

Se puede identificar que las mujeres tienen un conocimiento profundo y detallado del espacio que habitan, reconociendo sus características biofísicas y las transformaciones a las que han sido expuestas en el tiempo, así como las características meteorológicas (temperatura, precipitación, vientos) de cada estación del año y sus modificaciones en los últimos años, con ello han logrado gestionar el espacio tanto propio como el colectivo, donde buscan resguardar el mantenimiento de la diversidad como elemento fundamental para su quehacer productivo y reproductivo. Esta diversidad les permite la mantención de diversas estrategias que han sido traspasadas desde sus madres, abuelas y que se transformaron en técnicas que les han permitido mantener sistemas de producción diversos, tanto para el consumo familiar como para la comercialización de los excedentes.

### **Ordenamiento predial**

Es una práctica que permite distribuir el uso del espacio en base al conocimiento aprendido, sacando el mejor provecho de los recursos con que se cuenta, así como evitar riesgos de perdidas, para ello emplean los conocimientos obtenidos del recorrido y observación continua de la naturaleza que les permiten reconocer los ciclos naturales y sus cambios (reconocimiento de horas de sol, trayectoria de su parábola, vientos norte , sur, etc.), así como los cambios en los circuitos hídricos (reconocimiento de vertientes, modificaciones de circuitos del agua proveniente de las quebradas), con todo esto pueden localizar infraestructuras (bebederos, invernaderos, hornos etc. y espacios para reproducción de vegetales (huerta, chacra).

*eso lo hacíamos con mi mamá nosotras y cerca de la noria porque había que regarla todo con balde, entonces las huertas las hacíamos cerca de la noria, porque imagínese aquí estaba muy lejos la noria y para traer, cuando íbamos a regar así, ahora que la noria se secó, la trajimos cerca de la casa (Alicia González, 61 años)<sup>18</sup>*

*teníamos un pozo que nunca se secaba el agua, pero ahora hay un cierto tiempo que se seca y ahí sembramos trigo y cebada, antes lo sembrábamos de poroto de papa todo eso y se regaba, pero ahora el agua se secó, ´por eso le colocaron trigo y cebada porque no debe regarse tanto, pero las papas y los porotos deben regarse” (Sara Soto, 61 años)<sup>19</sup>*

Fotografía 20 Sra. Alicia González en su huerta



---

<sup>18</sup> Entrevista Sra. Alicia González, sector La Villa, 13 de noviembre 2020

<sup>19</sup> Entrevista Sra. Sara Soto, sector Barrancas, 10 de diciembre 2020

## Uso de calendario lunar

La relación con los ciclos astronómicos, especialmente el calendario lunar mensual, sigue siendo una guía para diversas actividades que se realizan en la huerta. La plantación, la siembra y el trasplante se realizan en menguante, porque las raíces crecerán más vigorosas. Esta práctica aun presente en la memoria de muchas mujeres campesinas resistió y resiste de manera oculta frente a las instrucciones que técnicos de programas estatales quisieron borrar, invalidando el conocimiento transmitido intergeneracionalmente. Este conocimiento les ha permitido además determinar periodos de recolección y pesca asociado al humedal y el mar.

*Yo también planto en menguante, los repollos, aprendí por los viejos, que había que plantar en menguante, el almácigo de repollo también en menguante, repollo, cebolla y beterraga ( ) En todo caso algunos dicen que son puras leseras, no sé, pero yo tengo que plantar en menguante, el repollo y la beterraga y si no los planto en menguante, me atraso los 15 días , porque se demora 15 días la luna en llenarse y 15 en achicarse de nuevo , se termina (...) Yo no sé mirar el calendario, ese calendario no entiendo, pero el de luna llena se, de esa manera la miro yo a la luna llena. (Amelia Muñoz, 69 años)<sup>20</sup>*

## Producción, guarda e intercambio de semillas

Existe una cantidad de especies diversas que se mantienen en las localidades gracias a la guarda de semillas, su reproducción, realizada principalmente por las mujeres, durante mucho tiempo fue la forma de mantener especies adaptadas a las condiciones locales que les permitía disponer de alimentos anualmente, pues las familias eran conocedoras de los requerimientos que la planta necesitaba para vivir (riego, luminosidad, abono), para su reproducción se elegían las plantas más fuertes y se dejaban subir para que semillaran,. Esta práctica resiste a la producción intensiva que programas públicos impulsan, siendo una actividad realizada de manera silenciosa por las campesinas.

---

<sup>20</sup> Entrevista Sra. Amelia Muñoz, sector Pañul 13 de diciembre 2020

*esa era la que dejaba ella, tomaba una cebolla y la partía por la mitad y la plantaba, y plantaba unas tres o cuatro cebollas de esas en un, en una esquina de la hilera, en un cabezal le llamábamos nosotros de la hilera, ya decía, estas son pa semilla, decía y de ahí daban varios brotes y dejaba dos brotes nomas por cebolla los más gruesos los más bonitos, y los otros los quebraba para darle fuerza y de esa sacaba las semillas (Alicia González, 61 años)<sup>21</sup>*

*Yo cosecho cada dos tres años de semillas, ahora tengo varias matas de lechugas que tengo que tenerlas aquí en el patio, sabe que en el jardín al otro lado los pájaros me la comen toda cuando esta granando, allí tengo dos matitas y aquí tengo cuatro, tengo tres de las morá que no me gustan mucho, deberás que tengo otras tres. Yo cada dos años saco semillas, tengo que cosecharla aquí en el patio o sino los pájaros me las comen, el año pasao las chicorias me la comieron todas las matas que tenía pa' sacarle, tenía una mata guarda y de esa tuve, o sino no hubiera tenido como tuve, tuve mucha chicoria, pero aquí en la casa, en ese pedacito (Amelia Muñoz, 69 años)<sup>22</sup>*

Fotografía 21 Guarda de semillas



---

<sup>21</sup> Entrevista Sra. Alicia González, sector La Villa, 13 de noviembre 2020

<sup>22</sup> Entrevista Sra. Amelia Muñoz, sector Pañul 13 de diciembre 2020

## Compartir saberes

Las dinámicas socioculturales existentes en las familias campesinas permiten aun el traspaso de conocimientos de manera oral y práctica, en ocasiones de manera consciente y en otras no siéndolo, dentro del espacio familiar o comunitario, desde lo cotidiano o lo eventual. Ambas formas (oral y practica) les permitía transmitir saberes relacionados con el territorio, los significados de la naturaleza y la propia forma de entender el mundo. El cuento y el canto eran una herramienta bien recibida por los oyentes. En el ámbito público la realización de mingacos para la trilla eran el espacio para seguir conociéndose. Actualmente estas labores se recrean en fiestas costumbristas que revitalizan los saberes.

*la cosecha de la sal o de los productos agrícolas, se hacen como mingas que llaman, la gente va a ayudar por voluntad y lo otro y la gente les da comida (Sara Soto, 61 año)<sup>23</sup>*

*Mi papa nos enseñó los redobles, ¿ha escuchado de los redobles usted? Ve que desde el primero hasta el doce de enero y después hasta el veinticuatro son los redobles (...) entonces guiaban mucho de cómo iba a venir el año, si iba a venir lluvioso, mucho viento (...) hoy que ver hay porque claro un mes tiene treinta días y el día tiene veinticuatro horas, entonces uno va diciendo, si el mañana amanece nublado los primeros quince días del mes estará nublados y si después se despeja va a haber un intermedio de sol y a sipo' uno va entre las veinticuatro horas va pasando el mes. (Alicia González, 61 años)<sup>24</sup>*

## Recolección de productos marinos y sal

Dada las características del territorio, esa cercanía campo-mar, y el estar aledaño al humedal, permiten que las comunidades históricamente recolecten alimentos de estos

---

<sup>23</sup> Entrevista Sra. Sara Soto, sector Barrancas, 10 de diciembre 2020

<sup>24</sup> Entrevista Sra. Alicia González, sector La Villa, 13 de noviembre 2020

tres espacios, lo que les permite generar estrategias. según temporadas, para disponer de una diversidad de alimentos que incrementan su dieta. Esto ha permitido que tengan un manejo de los ciclos lunares y, con ello, saber las condiciones del mar (altamar, pleamar), el nivel del agua del humedal y su salinidad. Por lo que en sus dietas se encuentra presente el cochayuyo, el ulte, algunos mariscos y por puesto la sal mar.

*La gente se pone de acuerdo y van al mar a buscar mariscos a sacar ellos mismos mariscos y si el mar está muy bravo, traen cochayuyo, ulte, y el cochayuyo se guardaba para el invierno no se compra lo sacan ellos mismos, porque cuando esta bravo el mar lo bota el cochayuyo y lo sacan y se cuelgan en las rejas el ulte también, después se cosen y se pelan y se hace en ensalada con cebolla (Sara Soto, 61 años)<sup>25</sup>*

### **Crianza de Animales**

La alimentación de la familia rural está fuertemente ligada a la crianza de animales, los que las han provisto de carne, grasa necesaria para la cocina, cuero para aperos de los caballos, lana para la elaboración de mantas y frazadas para el abrigo.

Todas las entrevistadas crían aves, entre las que se encuentran gallinas, pavos, patos y gansos, donde ellas llevan la mayor carga del cuidado, pues para el caso de otros animales menores como, los cerdos y los corderos, reciben el apoyo de sus maridos y/o los hijxs. La crianza de estos animales les permite disponer de carne para el uso doméstico, en el caso de las gallinas y los corderos son utilizados para la venta de platos campesinos. Las aves además les proveen de huevos que son ofertados en mercados campesinos. En el caso de la crianza de cerdos, esta ha disminuido a solo un cerdo por familia, dado la alta demanda de alimentos y cuidados, su faena se realiza en invierno y sigue siendo un importante espacio de encuentro familiar, pues las mujeres se reúnen a elaborar todos los subproductos que entrega este animal.

La entrevistadas indican que la crianza de todos los animales lo mantienen como una práctica tradicional que les permite continuar con lo que han aprendido en su historia

---

<sup>25</sup> Entrevista Sra. Sara Soto, sector Barrancas, 10 de diciembre 2020

de vida y les permite mantener recuerdos significativos de sus padres y madres, dándole un valor distinto a esta actividad, ya que el costo de la crianza cada vez está más caro, “no sale a cuentas” como lo indican. Existe un conocimiento presente en el manejo de enfermedades para el cuidado de los animales, manejo de periodos de parición y alimentación y por sobre todo un alto manejo de técnicas para la matanza y elaboración de subproductos de la carne.

*todo lo que se cría acá se consume, los chanchos los corderos las gallinas, y el chanco toda esa parte que era como pulpa antes la hacían charqui y se colocaban en unos cajones cuadrados con una malla arriba finita, y ahí se ponía a secar el charqui, ahora lo congelamos. (María Muñoz, 60 años)<sup>26</sup>*

*también tenemos corderos que paren en septiembre, una vez al año porque hay poco pasto. (Alicia González, 61 años)<sup>27</sup>*

Fotografía 22 Crianza de aves menores



Fotografía 23 Crianza de ovejas



## Recolección en el Bosque

La recolección es una tradición presente en las comunidades rurales y que pone en valor el conocimiento del medio que habitan, los ciclos naturales y la vida que

---

<sup>26</sup> Entrevista Sra. Amelia Muñoz, sector Pañul 13 de diciembre 2020

<sup>27</sup> Entrevista Sra. Alicia González, sector La Villa, 13 de noviembre 2020

contienen, es quizás la expresión más simple que pone en evidencia la observación y experiencia acumulada de los individuos con su entorno. A través de recorridos realizados en tiempos pasados y presentes donde se comparte temporalidades y lugares en los que históricamente han realizado la recolección.

Las mujeres son actoras relevantes en este traspaso de información y quienes continúan realizando la recolección, principalmente en el bosque nativo presente en las quebradas de la cuenca y hace unos cuarenta años suman la recolección desde las plantaciones forestales, que en los últimos años aumentaron su superficie de plantación. Desde el bosque nativo, principalmente, Boldo, Maqui, Peumo y Quillay obtienen hojas para el uso medicinal, frutos para el uso en mermeladas, licores y consumo en fresco, corteza en el caso del quillay para el uso cosmético y en menor medida extraen tierra de hojas para mejorar suelos. Desde las plantaciones forestales recolectan leña y hongos que se venden secos a intermediarios para su comercialización. Asociado a las plantaciones forestales se han incrementado las zarzamoras que fueron introducidas principalmente para el uso de cercos, hoy proveen de bayas altamente cotizadas para la preparación de mermeladas. El conocimiento asociado a sus periodos de reproducción, extracción y preparación es alimentado por el traspaso oral y práctico entregado por sus antepasados y sus propias experiencias.

*ahora que se recolectan las hojitas de maqui, por ejemplo, un tarro de boldo, antes se recolectaba solo para consumo de la persona el fruto, la mora ha existido siempre pero antes la gente recogía mora para el gasto de ellos, no como ahora que hacen para vender, porque en ese tiempo a que turista le iban a vender (...) empezaron con la callampa que habían en los bosques pero nadie se dedicaba a eso, para que si nadie compraba, después como entraron gente que se interesó por ese producto, entonces la gente comenzó a recolectarla y a sacar y a venderla, ahora ya no mucho, ya bajo (Sara Soto, 61 años)<sup>28</sup>*

---

<sup>28</sup> Entrevista Sra. Sara Soto, sector Barrancas, 10 de diciembre 2020

*recolectamos callampas, íbamos con mi marido a unos bosques por allá por chuchunco super lejos, veníamos cargadas con los sacos al hombro y en carretilla, pero nos sacábamos la mugre, trayendo callampas y las poníamos a secar, ahora hay muy pocas, vamos menos. (María Muñoz, 60 años)<sup>29</sup>*

### **Recolección de Plantas en praderas naturales**

Las praderas naturales asociadas a lomas expuestas que dejaron de ser productivas para la siembra de trigo permiten la reproducción de una diversidad de plantas, algunas utilizadas para la alimentación, otras para el uso medicinal. Cada una de ellas requiere un conocimiento respecto del periodo en que están presentes (otoño, invierno, primavera, verano), el lugar donde se encuentran en mayor cantidad y la calidad, la forma de extracción y de preparación, aunque pareciera información fácil de obtener, es más bien parte de lo aprendido desde la experiencia misma, del recorrido acompañando a los más grandes cuando se era niña y que ahora las coloca en el lugar de expertas. Desde este saber pueden mantener en su alimentación las pencas, las nalcas, el yuyo, la alcachofa silvestre entre otras, la jarilla como nos comenta Sarita

*Jarilla es una planta que se reproduce a la orilla del mar, pero también se da en casa, yo también tengo aquí, yo la vendo a veces seca, es buena para el estómago y para la frialdad, por ejemplo, para la vejiga, los ovarios, para todas esas cosas, cuando a uno le duelen mucho los ovarios, se toma una agüita de esa y se le pasa*  
*En el tiempo de las pencas, la gente sale a recolectar para la ensalada (Sara Soto, 61 años)<sup>30</sup>*

El Chagual , hoy especie bajo amenaza por su sobre explotación, sigue siendo parte de la alimentación de las familias que habitan la cuenca, corresponde a una especie nativa que crece en suelos rocosos de las zona costera, su recolección se realiza

---

<sup>29</sup> Entrevista Sra. María Muñoz, sector Barrancas, 12 de diciembre 2020

<sup>30</sup> Entrevista Sra. Sara Soto, sector Barrancas, 10 de diciembre 2020

entrando en la primavera y principalmente la fuerza de extracción es realizada por los hombres dada la ubicación de la planta (laderas de lomas), los cogollos tiernos ubicados en los tallos centrales son limpiados por las mujeres, quienes realizan su limpieza para después proceder a picarlos para el uso en ensaladas o bien como relleno de empanadas.

La Penca sigue siendo la especie más recolectada, es una especie silvestre correspondiente a un cardo de la cual se extraen los tallos para su uso principalmente como ensalada, su recolección se realiza terminando el invierno y entrando en la primavera cuando salen los tallos nuevos. Son las mujeres las que salen a su recolección, junto a los hijos e hijas, o bien, agrupadas con otras mujeres, caminando hacia potreros o lomas reconocidas por la presencia de paños ricos de penca, es en el mismo lugar donde se extraen los tallos que son ensacados y transportados al hogar, donde son lavados y picados para su uso como ensalada para el autoconsumo y la venta en el sector urbano.

*bueno depende de las lluvias también, porque ahora vienen re tarde las pencas, porque antes yo me acuerdo que en pleno invierno ya había pencas ya (..)rábano o yuyo también sacábamos, eso le echábamos a los porotos y a las ensaladas también cuando estaban las lechugas muy chicas, y entonces mi mami hacía un poquito y le echaba de eso también y mi papi hacía una cerca de chaguales y de ahí en septiembre sacaba arto y asíamos empanadas, de cebolla y chagual (Alicia González, 61 años)<sup>31</sup>*

La Mora, son las bayas de la zarzamora arbusto espinoso de rápida propagación que se encuentran en potreros y orillas de camino, la recolección la realizan en verano donde participan las mujeres y los hijos, al igual que con la penca, hay lugares históricos donde se sabe sale mucha mora, aunque en los últimos años hay menor cantidad. La

---

<sup>31</sup> Entrevista Sra. Alicia González, sector La Villa, 13 de noviembre 2020

mora se utiliza principalmente para la elaboración de mermelada muy cotizada por su rico sabor.

Tabla 3 Saberes asociados al diseño de gestión y diversificación de sistemas productivos.

PROPOSITO	PRACTICA	DESCRIPCION
Diseño de gestión y diversificación de sistemas productivos	Ordenamiento predial	Corresponde a la utilización de los espacios dentro del predio en función de sus aptitudes para la producción con el fin de aprovechar al máximo su potencial. Aquí se articulan los saberes relacionados con el aprovechamiento de los cursos de agua, tipos de suelo, manejo del sol, percepción de riesgos, entre otros
	Uso de calendario lunar	Corresponde al uso de calendarios en base a las fases lunares que permiten realizar trabajos en el ámbito agrícola, así como labores relacionadas a la recolección en el mar y producción en el humedal.
	Producción, guarda e intercambio de semillas	Es la selección de plantas específicas de una especie que se han guardado por generaciones anteriores (generalmente las más sanas), las cuales se dejan crecer hasta que producen frutos. Cuando estas están maduras, se cosechan y guardan para ser utilizadas en la próxima siembra. Son compartidas en la familia y con otras campesinas.
	Compartir los saberes	Comprende el intercambio oral y práctico de experiencias y conocimientos relacionados a la cultura campesina y los saberes presentes en el territorio. Existe una profunda relación entre lo humano y lo natural, los elementos que conducen la cotidianidad. Estas permiten sustentar el modo de vida en el territorio
	Recolección de productos marinos	Corresponde a recolección de algas marinas, especies de marisco como el cochayuyo y producción de sal utilizados para uso familiar y artesanales.
	Crianza de animales	Corresponde a la reproducción y cuidado de animales domésticos para sustentar las necesidades del grupo familiar. Existe una estrecha relación entre esta actividad y la agrícola, ya que los productos producidos por los animales (guano) son la materia prima para la producción de abonos. Así como las lanas y cueros son utilizados para la elaboración de artesanías
	Recolección en el bosque y plantaciones forestales	Se refiere a la recolección de productos fuera del predio como frutos de plantaciones forestales y el bosque. Entre estos se encuentran alimentos, hongos, material como energía calórica, materia prima para artesanías, plantas medicinales y materia prima para artesanías
	Recolección de plantas en predios naturales	Se refiere a recolección de hierbas utilizadas para la elaboración de mermeladas y otros productos

## Saberes para la fertilidad del suelo y crecimiento óptimo de plantas

### Incorporación de abonos orgánicos

Esta práctica está muy presente en el manejo de la huerta por parte de las entrevistadas, pues han tenido que mantener la calidad adecuada del suelo que les permita mantener la producción de hortalizas, para ello realizan recolección de guanos, determinando el tipo adecuado a utilizar según la especie de planta, entre ellos se encuentra el guano de vaca, caballo, gallina y conejo, el mejor momento para su recolecta, la humedad adecuada para uso y la cantidad a aplicar, esto principalmente aprendido de la práctica del acierto y error. Respecto del uso de paja, hay un claro reconocimiento de la mejor especie a utilizar y el tiempo en el que está disponible. Sobre la tierra de hoja, hay una concientización respecto las cantidades a extraer sin dañar la capa superficial del suelo y su uso para algún tipo específico de plantas.

*para el cuidado del ajo, plantamos el ajo en una tierra bien buena, con harta paja le ponemos, bien preparada la tierra, y se dan bonitos los ajos. Cuando ya se están empezando a poner amarillas las hojas le ponemos un nudo (Alicia González, 61 años)<sup>32</sup>*

*Hay que arreglarla con urea po o tierra de hoja que llaman, o maja podría de los animales, de la pesebrera, año atrás yo acarreaba de la pesebrera cuando teníamos caballos, porque siempre había caballos para trabajar y los chiquillos me ayudaban, pero hace años que los caballos se terminaron, ahora este último año ya me quedaba la pura miguita del gallinero, con eso me he sostenido con la del gallinero, tengo todo el año del gallinero (Amelia Muñoz, 69 años)<sup>33</sup>*

---

<sup>32</sup> Entrevista Sra. Alicia González, sector La Villa, 13 de noviembre 2020

<sup>33</sup> Entrevista Sra. Amelia Muñoz, sector Pañul 13 de diciembre 2020

## Reconocimiento de suelos y cultivos

El reconocimiento de suelo es fundamental para el manejo de la huerta, este les permite saber qué tipo de planta podrán sembrar al conocer la calidad del suelo, si es arenoso, arcilloso, con poca materia orgánica, etc. En torno a esta información planifican la ubicación de la huerta y/o la plantación de otras plantas ornamentales. Cuando el suelo está lavado, les indica que no tiene nutrientes y entonces utilizan estrategias como la rotación o la fertilización. Pudimos observar que todas manejan el reconocimiento de la calidad del suelo, a través de sus colores, textura e inclusive olores. También el tiempo adecuado para su labranza, como podemos observar en los siguientes relatos:

*las chacras se empiezan a arreglar las tierras como en agosto – septiembre ya que había que darle varias pasas a la tierra porque había que quedara la tierra bien cultivada y se hacía la siembra, bueno depende de la humedad que tiene la tierra también, se hace como en septiembre y octubre por ahí era la siembra de papa, de maíz, garbanzos también siembra en el cerro después como la tierra es media arenisca, tiene que sembrar siempre para la primera lluvia (María Muñoz, 60 años).<sup>34</sup>*

El conocimiento de los cultivos, sus requerimientos y temporalidades es muy bien conocido por las mujeres, saben cuándo sembrar, cuando requieren ser regadas las plantas y con qué cantidad de agua, las distancias de siembra, los momentos de aporque<sup>35</sup> y cuando se requiere mullir el suelo para que este no se endurezca.

*hay que cuidar que la cebolla no que de muy junta, por después hay que porcarla, igual el ajo la cebolla, para que cabecee, y el repollo más distante porque hecha hojas (María Muñoz, 60 años).<sup>36</sup>*

---

<sup>34</sup> Entrevista Sra. María Muñoz, sector Barrancas, 12 de diciembre 2020

<sup>35</sup> Apilar tierra en la base de las hortalizas para su protección

<sup>36</sup> Entrevista Sra. María Muñoz, sector Barrancas, 12 de diciembre 2020

*uno tiene que ver, que queda mejor porque hay plantas que crecen mucho y le hace mucha sombra a la que es más chica, entonces eso también hay que tenerlo presente y lo otro no plantar... que siempre me enseñó mi mamá que: las cosas que dan papa le hacen daño a la tierra, o sea, la dejan muy deslava decía mi mamá (Alicia González, 61 años)<sup>37</sup>*

Fotografía 24 Distribución de la huerta



### **Rotación de cultivos y Movimiento de sistemas productivos**

Esta practicas permiten mantener la fertilidad del suelo y refieren a la rotación de las especies cultivadas y la modificación de los espacios mediante el traslado de

---

<sup>37</sup> Entrevista Sra. Alicia González, sector La Villa, 13 de noviembre 2020

infraestructuras para permitir su mantención, como lo son el gallinero, el galpón, corrales entre otros). En el caso de ambas practicas se realizan en tiempo de tres a cuatro años. Actualmente estas modificaciones son desarrolladas más frecuentemente por la falta de agua, lo que ha obligado a acercar la huerta, gallineros, bebederos para ovejas a las fuentes de agua disponible que a su vez están cerca de la vivienda principal, inclusive utilizando agua potable.

*Quedan esos paños, cada cuatro a cinco años se siembra de nuevo, se siembra un pedazo un año, otro pedazo al otro año y así van dando la vuelta y al otro año se dejan sin sembrar, todos los años no se siembra donde mismo, dos o tres años en un pedazo cambea dos o tres años en otro pedazo(Amelia Muñoz, 69 años)<sup>38</sup>*

Antes las ovejas tomaban agua ´pa la quebrá, como ahora no hay agua, tuvimos que hacer lo bebederos aquí cerquita de la casa (Alicia González, 61 años)<sup>39</sup>

### **Cama alta de cultivo y camas calientes**

La cama alta permite utilizar nuevos espacios para el cultivo, o ampliarlo sin tener que trabajar la tierra en profundidad y es usada especialmente cuando el suelo es compacto, pues se trata de armar una cama sobre la superficie que contenga tierra y abonos vegetales y animales, con una altura de 30 cm., así se logra un suelo esponjoso, nutrido y con la profundidad para la siembra. Es una técnica no muy antigua pero que les ha servido para sortear la escases de agua y la mala calidad del suelo. En cuanto a las camas calientes, es una práctica reciente que les permite apresurar la germinación de plantines para la siembra. Son técnicas recientes, pero ya incorporadas en el manejo de los cultivos y por tanto parte de la memoria de las mujeres.

---

<sup>38</sup> Entrevista Sra. Amelia Muñoz, sector Pañul 13 de diciembre 2020

<sup>39</sup> Entrevista Sra. Alicia González, sector La Villa, 13 de noviembre 2020

*le saco la tierra a la hilera le hago un hoyo y de ahí le pongo un poco de paja y le pongo caca fresca, guano del que sea, pero fresco y de ahí le pongo tierra suave encima, y ahí le pongo la semilla, uno mete la mano en eso y esta ¡caliente!, eso camas calientes se llaman y eso es súper rápida esa técnica (Sara Soto, 61 años)<sup>40</sup>*

Fotografía 25 Cama Altas para cultivo de hortalizas



---

<sup>40</sup> Entrevista Sra. Sara Soto, sector Barrancas, 10 de diciembre 2020

Tabla 4 Saberes asociados a saberes para la fertilidad del suelo y crecimiento de plantas

PROPO	PRACTIC	DESCRIPCION
Fertilidad del suelo y cre plantas	Incorporación de abonos orgá	Consiste en incorporar nutrientes de origen animal/vegeta sea antes de la siembra o durante el crecimiento de la aprecia el uso de paja y guano.
	Reconocimiento de suelos	Distinción de la fertilidad del suelo en base a indicado biológicos. Les permite determinar el mejor lugar para plantar de acuerdo con el requerimiento de la especie, q es bien conocida.
	Rotación de cultivos	Se define como la sucesión recurrente y regular de difere en el mismo terreno a lo largo de varios años.
	Movimiento de sistemas produ	Consiste en cambiar de posición los sistemas productivo predio con el fin de no agotar el suelo y recuperarlo
	Cama alta de Cultivo y camas calientes	La cama alta consiste en la delimitación de un montículo rectangular que se levanta 30 cm sobre el suelo. Se constr una zanja a la cual se le incorpora paja, abono y tierra calientes son similares a las almacigueras y son util apresurar la germinación de las plantas.

## Saberes para el control de organismos patógenos

### Elaboración de insecticidas naturales y Extracción manual de plagas

Las técnicas aplicadas son tradicionales sin utilización de químicos adquiridos, pues principalmente el control lo hacen manualmente, esto porque gran parte del día lo dedican a sus cultivos, en el caso de tres de las entrevistadas indican que dedican más de seis horas al cuidado de los animales y sus huertas, siendo la huerta el lugar donde mejor se sienten, porque pueden estar conectadas con la naturaleza, por tanto observan cualquier cambio o afectación que pueda suceder , cuando llega una plaga logran controlarla antes de que se multiplique.

El otro material que usan es la ceniza, producto que está en gran cantidad ya que la cocción de sus alimentos los hace a leña.

*fumigamos con ceniza... con agua hirviendo preparábamos la... tenemos un poco de ceniza en una olla vieja y le ponemos el agua hirviendo y los carbones los sacamos con un colador y al otro día esa agua esta clarita y esa se la tiramos a las plantas. Y 'pa las babosas le tiramos ceniza así nomás, agarramos un poco de*

*ceniza y por la orillita de la hilera le vamos haciendo como un surquito (Alicia González, 61 años)<sup>41</sup>*

*La babosa no más, ahora están los caracoles, aquí eso o más y chanchos, esos son más perjudiciales que los caracoles y la babosas, porque usted a la babosa y a los caracoles les pone algo y se termina 'po , pero al chanchito lo único con agua caliente , con agua caliente me llevo, en la mañana estuve en eso del agua caliente, se comen todo los chanchos(Amelia Muñoz,69 años)*

Tabla 5 Saberes asociados al control de organismos patógenos

PROPO	PRACTIC	DESCRIPCION
Control de Organismos p	Elaboración de insecticidas na	Preparación de “remedios caseros” en base a plantas vegetales, frutos, etc. Incluye la aplicación de ceniza pre y de forma foliar o incorporándola al suelo, ya sea disuelta e estado natural
	Extracción manual	Consiste en extraer con las manos las plagas que así lo p

## Saberes para la transformación y/o conservación de alimentos

### Salado de alimentos

Si bien el salado de alimentos no se utiliza con la frecuencia que se realizaba antes que llegara la luz, es una técnica que todas las entrevistada manejan y han podido utilizar en momentos difíciles, como lo fue post terremoto 2010 cuando la localidad quedo sin luz por un tiempo prolongado, como nos indica Sara, *“para el terremoto la luz se cortó varios días y por ejemplo nosotros optamos por la carne llevarla a la sal ahí mantuvimos, como no había luz, harta gente la saco a los cajones y ahí la colocaron la carne con la sal”*. Esta es una técnica que solo es posible realizar dado la extracción de sal que se realiza en la orilla del estero Nilahue desde donde se extrae desde tiempo precolombinos (Morales, 2019). La técnica de la salazón con sal de mar, consistente en el uso de

<sup>41</sup> Entrevista Sra. Alicia González, sector La Villa, 13 de noviembre 2020

cajones de madera llenados con sal que permitía almacenar y mantener trozos de carne durante largos periodos de tiempo mediante la deshidratación, evitando el surgimiento de bacterias , para ello se utilizaba la sal en capas, primero una capa de sal, después la carne a conservar, finalmente otra capa de sal que tapaba el trozo a conservar, para el uso de la carne salada y deshidratada debía dejarse remojando en agua el día anterior.<sup>42</sup> Una vez que llego la luz eléctrica al sector este sistema dejo de ser usado siendo reemplazado por la conservación a través de la refrigeración y la congelación. Este conocimiento les permitió disponer de carne ´por muchos años, especialmente cuando quedaban aislados por la salida del humedal en invierno.

*lo prensaba, eso y lo tenía ocho días en esa sal y de ahí lo sacábamos, los lavábamos con agua tibia y luego los colgábamos cerca de la cocina donde hubiera calor y cuando ya decía mi mamá, vamos a hacer una carbona mañana, cortaba un pedazo de esa misma que estaba colgada ahí y la tirábamos en una fuente grande con agua y al otro día amanecía como cuando uno descongela la carne ¡blandita! Y no quedaba nada de sala (Sara Soto, 61 años)<sup>43</sup>*

## **Mermeladas**

La elaboración de mermeladas es una técnica que todas manejan y les permite contar con un producto dulce en su dieta, para ello, manejan la temporalidad en que pueden estar disponibles las frutas que se requieren, destacando la mermelada de mora, papaya, uchuva, pera, alcayota que provienen de plantas presentes en el territorio.

*estoy haciendo porque ahora quieren mérmela sin azúcar. Este año con la Ana hicimos de durazno, pero ´pa la casa, y de mora hicimos varios frascos, pero esos se acaban prontoAmelia Muñoz, (69 años)<sup>44</sup>*

---

<sup>42</sup> Entrevista Sra. Alicia González, sector La Villa, 13 de noviembre 2020.

<sup>43</sup> Entrevista Sra. Sara Soto, sector Barrancas, 10 de diciembre 2020

<sup>44</sup> Entrevista Sra. Amelia Muñoz, sector Pañul 13 de diciembre 2020

## **Deshidratado de alimentos**

Es una técnica aun presente en la memoria de las entrevistadas, que al igual que el salado es utilizado en momentos especiales, o solo cuando requieren contar con charqui para recetas especiales, corresponde al secado al sol, siendo una de las técnicas más antiguas y simples realizadas en el sector aprovechando la energía solar, consistía en cortar la carne en tiras delgadas, sacarle la grasa para evitar las moscas, posteriormente ser colgada al aire y directo al sol procurando voltearla cada cierto tiempo hasta que la carne perdiera toda su humedad. En ocasiones se usaba sal para ayudar al deshidratado o se terminaba de secar colgando de las lonjas de carne cerca de la cocina a leña.

*La carne se secaba, la secaban a sol con sal y no mucho sol, porque al ponerla a todo sol a todo sol se pone morada y se pone media olisca. Aquí se salaba y se colgaba afuera en el patio, porque antes todo afuera era patio no como ahora que o va quedando nada de patio. Se colgaba en la cosa de palos de las parras había un alambre y ahí se colgaba la carne saladita y había que verla todos los días (Amelia Muñoz, 69 años)<sup>45</sup>*

## **Molienda y Tostaduría de granos**

Para ambas técnicas es necesario manejar elementos como tipo de leña y utilización de morteros de piedra. Los tiempos de tostado hay que manejarlos bien para no quemar el trigo que se utiliza para la obtención de café o harina tostada, pues si el trigo para café se quema no dará color al agua y en el caso de la harina tostada esta se pone amarga. No cualquier leña es la adecuada para obtener energía, tiene que estar relativamente seca para que dé una buena llama.

Uno de los productos que aún están presente en las tres localidades es la chuchoca, que se puede obtener mediante la técnica de la cocción del grano de maíz, después se seca al sol, para ser finalmente molido en la piedra de moler, como nos indica

---

<sup>45</sup> Entrevista Sra. Amelia Muñoz, sector Pañul 13 de diciembre 2020

María; “choclo se cocinan en un fondo sin sal, les da un hervor y después lo corta los seca al sol y después se lleva pasa por la piedra, pero queda tan rica”.

*Tostar es harto trabajo, yo tuesto a mano, hay que ver la leña, hay que ver todo, antes me levantaba temprano, tostaba dos valdes, a veces no alcanzaba ni pal día, al otro día en la mañana la misma cosa. Se tuesta el trigo y después se muele, en esas cayanas grandes, hay que estar dele que dele. Cuando había más tiempo me tostaba 3 valdes. Se quemaba más, se hacía café, pero si se pasa más, quemao quemao no tiñe, no da color, porque no da color quemao, se seca (Amelia Muñoz, 69 años)<sup>46</sup>*

Fotografía 26 Piedra para moler



Fotografía 27 Sra. Amelia Muñoz moliendo trigo



Fuente: Registro propio

## Elaboración de Mote

La técnica para elaborar el mote es manejada por todas, pues fue la base de la alimentación durante muchos años, y sigue siendo un alimento muy apetecido en lo local y por los turistas. Para obtener un buen mote es necesario tener una buena lejía<sup>47</sup> que se obtiene solo con el uso de cierto tipo de leña. La cantidad de leña, el tiempo de cocción

<sup>46</sup> Entrevista Sra. Amelia Muñoz, sector Pañul 13 de diciembre 2020

<sup>47</sup> solución alcalina natural con base en cenizas, que se utiliza para separar la cascarilla del grano de maíz. La ceniza debe ser de carbón vegetal.

y la molienda para sacar la cascara son saberes imprescindibles para obtener un buen mote. La misma técnica es utilizada para la obtención del mote mai. (mote de maíz)

*Para el mote tiene que ser buena la ceniza, porque si la ceniza es mala, la leña es mala, el mote queda sin moler. La leña mala, es la leña podría, la leña de pino, medio verde es bueno, pero seco no es buena. El litre, el calipto, esa es buena para hacer el mote. Queda el mote que no se puede ni moler, queda duro, feo, queda como trigo cocido no más (Amelia Muñoz, 69 años)<sup>48</sup>*

*uno hace la lejía, y ya que este hirviendo la lejía le hecha el maíz y ahí que hierva un rato hay estar revolviéndolo y unas vez que empieza aflojar un hollejito que da, que este ya blandito se saca, se lava bien lavado y luego se vuelve a poner a cocer (María Muñoz, 69 años)<sup>49</sup>*

Tabla 6 Saberes asociados a la transformación y /o conservación de alimentos.

PROPOSI	PRACTIC	DESCRIPCION
Transformación y/o conservación de alimentos	Salado de alimentos	Corresponde a la utilización de sal de mar utilizado para conservación principalmente de carnes y pescado.
	Mermeladas	Corresponde a la cocción de frutas trozadas, molidas con azúcar hasta que la mezcla alcance una textura consistente.
	Deshidratado y/o secado de alimentos	Corresponde a la deshidratación de productos mediante la exposición directa al sol, con aprovechamiento del viento.
	Molienda y Tostaduría de granos	Molienda para obtener harinas mediante la utilización de molinos de piedra (mortero) / Técnica para tostar granos y/o harinas utilizando la callana a fuego directo
	Elaboración de Mote	Cocción de trigo o maíz para sacarle el hollejo mediante el uso de cenizas.

La memoria biocultural aun presente en mujeres campesinas de la Cuenca del Nilahue se expresa en diversos conocimientos, prácticas y creencias fuertemente

<sup>48</sup> Entrevista Sra. Amelia Muñoz, sector Pañul 13 de diciembre 2020

<sup>49</sup> Entrevista Sra. María Muñoz, sector Barrancas, 12 de diciembre 2020

vinculadas a su cultura campesina y al espacio que habitan, siendo la base identitaria de sus comunidades. Esta memoria biocultural ha configurado el pasado y sigue influyendo en el presente, a través de ellas las campesinas pueden diseñar y gestionar los espacios que les permiten mantener sistemas productivos diversos, pues conocen los tipos de suelo, los circuitos de agua, el patrimonio natural y sus servicios ecosistémicos permitiéndoles movilizarse y adaptarse a las modificaciones ambientales

Mediante los saberes que les permiten conocer y manejar la fertilidad del suelo y las etapas de crecimiento de las plantas, estas mujeres mantienen especies y variedades antiguas, heredadas de sus madres y abuelas y que hoy permiten mantener una diversidad de plantas, que aun resisten a la instalación de monocultivos a pequeña escala., estos saberes están fuertemente asociados los principios de la agroecología, lo que les permite, mantener prácticas de cuidado de la huertas al conocer las plagas , pestes y formas caseras, naturales de control cuando la superficie es pequeña. Esta condición se ve amenazada con la presión por la instalación de monocultivos que son atractivos en rentabilidad y por las bonificaciones que el estado entrega para su implementación, trayendo consigo plagas o enfermedades que no estaban presentes en los cultivos y difíciles de manejar manualmente teniendo que recurrir a químicos que no estaban presente en las prácticas de manejo.

Los saberes asociados a la transformación y /o conservación de alimentos son los más presentes en la memoria biocultural de las mujeres, son los saberes que les permiten sostener y cuidar sus familias proporcionando un alimentación aun variada y con historia, pues son recetas y prácticas que se mantienen por años, pero que hoy se ven riesgo por la incorporación de alimentos de rápida disponibilidad y tecnologías de conservación modernas. Aun así, estos saberes están alimentado la vocación turística que está emergiendo con fuerza en la cuenca, constituyéndose en parte del patrimonio cultural que hoy se ofrece a los turistas.

## Percepción sobre el cambio del clima y modificaciones espaciales y tecnológicas

En los relatos se puede extraer las percepciones que las campesinas observan en el cambio del clima y como este, junto a la transformación espacial del territorio, han afectado la producción local y con ello la introducción de nuevas tecnologías en la dinámica rural.

*Antes calentaba menos el sol y había mucho más humedad , había mucho más lluvia, antiguamente en el mes de invierno llovía una semana y después de eso seguía lloviendo durante el mes, era muy lluvioso, por ejemplo junio y julio eran los meses más lluviosos , aquí los esteros se llenaba, aquí yo cualquier año que no veo que en este estero corra agua, entonces esta todo seco (...) cuando yo me crie, cuando era chica había cualquier agua po oiga , antes inclusive se podía regar por corriente ahora es por goteo<sup>50</sup>*

La disposición de pasto proveniente de praderas naturales y de las siembras se ha visto fuertemente disminuido por falta de lluvia, esto ha afectado la crianza de los animales menores, especialmente el cordero, donde las mujeres nos indican que debido a la escasez de alimento las pariciones anuales se han visto afectadas, pues a diferencia de años atrás, ahora solo se cuenta con una parición donde antes podían sacar hasta dos pariciones. Por otra parte, esta escasez de alimento ha obligado a adquirir fardos fuera de la comuna, existiendo bonificaciones para la entrega de fardos desde el estado, esta nueva condición ha obligado a modificar la distribución del espacio en el predio debido a la necesidad de construcción de bodegas para el resguardo de los fardos, como nos indica la Sra. Sara

---

<sup>50</sup> Entrevista Sra. Sara Soto, sector Barrancas, 10 de noviembre 2020.

*Ahora ya no tengo la huerta porque construimos el gualpon, ve que tuvimos que guardar los fardos y ahí el terreno estaba planito (Sara Soto, 61 años).<sup>51</sup>*

Por otra parte, la Sra. Alicia nos comenta que las cabras y las ovejas antes tomaban agua en las quebradas donde había pequeñas vertientes, las cuales se secaron y los obligo a construir bebederos cercanos a la casa donde cuentan con un pozo. Frente a la escases de agua y pasto la crianza de vacunos ya no se realiza.

Como ya se mencionó, la siembra que proveía de trigo cebada o alfalfa, ya no está presente en la mayoría de los hogares de las localidades de La Villa, Barrancas y Pañul, lo que además de afectar a disponibilidad de alimento está afectando la mantención de saberes asociados a la producción de trigo.

La disminución de agua en las norias ha permitido el ingreso de tecnologías para la cosecha de aguas lluvias y la profundización de los pozos, lo que viene asociado a motobombas para su elevación (agua) y la introducción del riego por goteo en la huerta, facilitado por la asistencia técnica de profesionales de Prodesal. La chacra por su parte ha visto disminuida la superficie de siembra y junto con ello la desaparición de algunas legumbres como lentejas, garbanzos y chire, granos que fueron la base de la alimentación de las familias rurales.

Respecto la época de siembra y cosecha, estas también se han visto afectadas, acelerando los periodos de madurez de las plantas, como nos indica la Sra. Alicia González, presentando una maduración más temprana lo que permite obtener productos más pequeños, afectando el rendimiento que ya no es el mismo que antaño. En el caso de la chacra, disminuyo la cantidad de cosechas que eran posible extraer, a diferencia de cuando se disponía de más agua y la planta no se deshidratava tan rápido por el calor, por lo que cada vez menos familias tienen chacras.

Respecto la recolección asociada a las plantaciones forestales se puede indicar que hay una disminución en la presencia de hongos por falta de lluvia por lo que se vio disminuida su recolección. Por otra parte, existe, también, una disminución en

---

<sup>51</sup> Entrevista Sra. Sara Soto, sector Barrancas, 10 de diciembre 2020

recolección de mora pues se ha adelantado su madurez y con ello su tamaño dificultando su recolecta y con ello el aumento del precio de la mermelada de mora.

La huerta es el espacio que más transformaciones ha tenido, dado la incorporación de las mujeres a programas de desarrollo de INDAP específicamente a su programa de desarrollo local Prodesal, desde donde se entregan herramientas técnicas y tecnológicas en dos ámbitos a nivel comunal, uno dirigido al turismo rural y el otro a la producción de hortalizas. En el caso de las mujeres entrevistadas todas son participantes de Prodesal, dos de ellas en el ámbito del turismo y las otras dos en el ámbito de la producción de hortalizas, lo que les ha permitido recibir asistencia técnica para el aumento de producción de la huerta, incorporado nuevas especies mediante la entrega de semillas certificadas, además de invernaderos para el cultivo bajo plástico y sistemas de riego eficientes en el uso del agua, lo que le ha quitado espacio a la variedad de especies cultivadas en la huerta, primando la producción intensiva de monocultivos a pequeña escala.

## Reflexiones Finales

El objetivo de esta investigación fue determinar los elementos que constituyen la memoria biocultural de mujeres campesinas que habitan la cuenca del Nilahue, identificando y analizando los saberes compartidos por cuatro mujeres campesinas que mantienen un arraigo fuerte con el territorio y son representantes de muchas mujeres que habitan estos espacios.

Los conocimientos identificados correspondieron principalmente a prácticas asociadas al cultivo, la gestión de la huerta, los tiempos de recolección, la crianza de animales y técnicas de transformación y conservación de alimentos dando cuenta del amplio catálogo de saberes guardados por estas mujeres, fuertemente asociados a los ámbitos; astronómico, físicos, biológicos y ecogeográficos. (Toledo y Barrera, 2008).

Son conocimientos situados que se construyen en la cotidianidad diaria de cada mujer, en sus caminos recorridos y en los espacios compartidos con otras mujeres, por lo tanto, son conocimientos colectivos que, sin determinar serlo así, naturalmente lo son.

La huerta es la unidad que se constituye como un espacio de gran valor para la producción de alimentos y que tiene una larga historia de vida en las unidades familiares del sector rural chileno. Estos pequeños sistemas agroecológicos son donde se integran las diversas experiencias y aprendizajes acumulados a lo largo del tiempo y que permiten asegurar el alimentos fresco, diverso y con historia de estas familias, conformando el patrimonio biocultural del territorio. Es en este espacio donde toma relevancia la transmisión de creencias, practicas, recetas, observaciones acumuladas en relación con el ambiente, lo que permite *sostener la vida*, de quien la cuida y que, al replicarse en otras unidades familiares, la comunidad. Los saberes identificados no solo se construyen en la huerta, también se construyen en el espacio de los caminos transitados fuera del predio propio, en las lomas, las quebradas, los cerros, la orilla, el mar, ahí se va forjando la comprensión de lo vivo y lo no vivo, de la naturaleza y sus distintas manifestaciones, se va alimentando esa relación estrecha entre humano y tierra, entendida como un todo, no como un la delimitación miope que le otorgan quienes no logran esa conexión. Esta relación estrecha es anticolonialista, anticapitalista, anti patriarcal porque va

contracorriente del despojo y la unificación que el sistema requiere para seguir reproduciéndose.

La tarea es comprender que estos saberes están ahí presentes, en la memoria de mujeres, ignorantes para algunos, pero sabias cuando se mira con otros lentes, en este caso con los lentes de quienes valoran la labor del cuidado y reproducción de la vida, que les permite la autonomía de sus cuerpos y territorios y que siguen resistiendo a la presión de la modernidad y sus intereses.

Esta memoria que lleva años traspasándose entre generaciones está en gran riesgo por la fragilidad a la que se expone, dada la pérdida del sustrato donde se entreteje , suelos erosionados, falta de agua, y los ciclos naturales modificados , una crisis socio ambiental que no tan solo está afectando a estos territorios sino al país y el mundo, donde el cambio climático afecta la disponibilidad de alimentos y el modelo económico encarece la canasta básica de alimentación , por esta razón urge rescatar y valorizar estos saberes que permiten gestionar los recursos presentes en este territorio y aportan a mirar muchos otros que aún existen cuidando la vida en localidades diversas.

Con ello se hace necesario avanzar en la inclusión del enfoque feminista en las políticas públicas para que desmonte lo que el enfoque de género impulsa a través de sus políticas de igualdad. Con la mirada feminista se pone en evidencia el aporte de las mujeres, en este caso campesinas, para el desarrollo del país y la sostenibilidad de la vida, y como este debe ser visto y escuchado para entender que otro mundo es posible.

Finalmente comparto algunas interrogantes que surgen en esta idea del cuidado de este conocimiento existente, ¿de qué manera las políticas públicas regionales y comunales abordan la experiencia de las mujeres campesinas y sus saberes? Plan regional de desarrollo Rural, Plan de acción Regional de Cambio Climático, Estrategia Regional, Pladeco, Pladetur, Plan Comunal de Cultura, ¿etc.? Respecto al territorio y la pandemia Covid-19 ¿Cómo esta afecto la migración ciudad-campo? ¿hay una nueva ruralidad? ¿Cómo afecta esto a las mujeres campesinas? Dejo planteadas estas interrogantes como posibles nuevos escenarios que permitirán mantener o debilitar la Memoria Biocultural de campesinas de la cuenca del Nilahue.

## Bibliografía

Altieri, M y Nicholls, C. 2009. Cambio Climático y Agricultura Campesina: impactos y respuestas adaptativas, *Revista de Agroecología LEISA*

Abela, J. (2002). Las técnicas de análisis de contenido: una revisión actualizada. *Revista Centro de Estudios Andaluces* 34

Arias, J. (2012): Educación rural y saberes campesinos en Tierradentro Cauca: estudio del proceso organizativo de la Asociación Campesina de Inzá Tierradentro (ACIT). (Tesis doctoral), Universidad Nacional de Colombia.

Bellisario, A. (2013). El fin del antiguo régimen agrario chileno (1955-1965). *Revista mexicana de sociología*, 75(3), 341-370. Recuperado en 10 de enero de 2021, de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-25032013000300001&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-25032013000300001&lng=es&tlng=es).

Blumer, H. y Mugny, G. (1992). La posición metodológica del interaccionismo simbólico. *Psicología social. Modelos de interacción*. CEAL. Bs. As.

Bustos, R.; García, J. y Chueca, D. (2018) Guía práctica para facilitar la participación ciudadana. Una selección de herramientas presenciales y digitales para el trabajo colectivo. Departamento de Relaciones Ciudadanas e Institucionales. Gobierno de Navarra

Cajamarca, L. (2014) La trampa de la igualdad: neoliberalismo y políticas públicas para la mujer rural, Tesis Facultad de Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales, Pontificia Universidad Javeriana.

Carrasco, C. (2006). La economía feminista: Una apuesta por otra. *Estudios sobre género y economía*, 15, 29

Carvalho, V. (2008) Descripción Histórico Geografía del Reino de Chile precedida de una biografía del autor por don Miguel L. Amunátegui. Tomos III En: Colección de Historiadores de Chile y documentos relativos a la Historia Nacional. Tomo X. Santiago de Chile. 1875

CEDESUS, 2015, Guía básica para el avistamiento de aves; Humedal de Cáhuil comuna de Pichilemu

Costeros, P. G. H. (2022). Atlas ilustrado del humedal de Cáhuil.

CONAF (2009). Plan de Desarrollo Local Área de Desarrollo Preferente Cuenca del Estero Nilahue 2009-2011. Pichilemu

Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático. (1992). *Convención marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático*. Naciones Unidas.

Dobrée, P., & Quiroga Diaz, N. (2019). Luchas y alternativas para una economía feminista emancipatoria: Memoria del Seminario Internacional Asunción. Seminario Internacional “Luchas y alternativas para una economía feminista emancipatoria

Escribano, S. (2010). Situación y perspectivas de la soberanía Alimentaria: una revisión bibliográfica. En: Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional. Consultado en septiembre de 2020. Disponible en [http://base.socioeco.org/docs/21\\_soberania\\_alimentaria\\_v2\\_escribano\\_01\\_1\\_1.pdf](http://base.socioeco.org/docs/21_soberania_alimentaria_v2_escribano_01_1_1.pdf)

FAO, (2010) Gestión del riesgo de sequía y otros eventos climáticos extremos en Chile Estudio Piloto sobre Vulnerabilidad y la Gestión Local del Riesgo. Informe Región de O'Higgins.

FAO, (2015). Secano Sustentable 2030, Diagnostico. Ministerio de Agricultura. Santiago.

Gómez, E. y Gómez, G. (2006). Saberes Tradicionales Agrícolas Indígenas y Campesinos: rescate, sistematización e incorporación a la ieas, Ra Ximhai, enero-abril, año/Vol.2, Número 1 Universidad Autónoma Indígena de México, Mochicahui, El Fuerte, Sinaloa. pp. 97-126

Gómez y Gómez (2006) Saberes tradicionales agrícolas indígenas y campesinos: rescate, sistematización e incorporación a la IEAS J . Revista Ximhai,2(1), 97-126.

Grisa, C. y Sabourin, E. (2019). *Agricultura Familiar: de los conceptos a las políticas públicas en América Latina y el Caribe*. 2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, No. 15. Santiago de Chile. FAO. 19 p.

INDAP (2017). *Toda-una-vida-historia-Indap-y-los-campesinos-(1962-2017)*. Santiago de Chile

Junta de Vigilancia Rio Tinguiririca. (2019). *Perspectivas hídricas para la temporada 2019-2020 y fijación de medidas extraordinarias*. San Fernando Chile. 5p

Meza, M. (2002). *Mesa Mujer Rural Sistematización de una experiencia tripartita (Estado Sociedad Civil-organizaciones internacionales)* Servicio Nacional de la Mujer-FAO, Santiago de Chile.

MINAGRI. (1978). Decreto Ley 2.247. Modifica y complementa la Ley N° 16.640. Última versión del 27-12-1984. Ministerio de Agricultura. Biblioteca del Congreso Nacional de Chile. 5 p.

Ministerio de Medio Ambiente. Plan Nacional de adaptación al Cambio climático. Oficina de Cambio Climático. Santiago

Mieles, Tonon y Alvarado (2012) *Investigación cualitativa: el análisis temático para el tratamiento de la información desde el enfoque de la fenomenología social*. Universidad del Magdalena, Santa Marta, Colombia.

MMEG, (2017). *Mujeres rurales en Chile: sistematización de algunos elementos*. Santiago de Chile

Morales, C. (2019). *Sal y salinas en Pichilemu. De la sal como materia a la cultura material de la sal*. Bajo la Lupa, Subdirección de Investigación, Servicio Nacional del Patrimonio Cultural

Muñoz, J (1980). *San Antonio de Petrel: Tenencia, producción y trabajo en una hacienda costera de Chile central, siglos XVII yXVIII*. Tesis de Grado, Licenciatura de Filosofía, Mención Historia 1980, Facultad de Ciencias Físicas y Matemáticas. Departamento de Estudios Humanísticos. Universidad Católica de Chile.

Nobre, M. y Hora, K. (2017). *Atlas de las mujeres rurales de América Latina y el Caribe*. Santiago de Chile.

Neilson y Riquelme. (2016). Transformaciones socio-espaciales en territorios de expansión forestal: comuna de Pichilemu, 1974-2015. Tesis para optar Licenciada en Historia. Universidad de Chile, Santiago de Chile, 2016.

Pladeco. (2015). Plan de Desarrollo Comunal Pichilemu 2015-2020. I.M.de Pichilemu

Prodemu. (2016). Sistematización Programa de formación y capacitación para Mujeres Campesinas. Santiago.

Rio y Tagle. (2001). Región de O'Higgins breve relación del patrimonio natural y cultural, Rancagua.

Robles, C (2003). Expansión y transformación de la agricultura en una economía exportadora. La transición al capitalismo agrario en Chile (1850-1930). Historia agraria 29 abril 2033 pp.45-80.

Riaño, R., & Keilbach, N. (2009). Mujeres y nueva ruralidad: un estudio de caso sobre la desfeminización de la agricultura. Sociedades rurales, producción y medio ambiente, 9 (18), 79-108.

Rosas, N. y Rico, T. (2017) El papel de las mujeres en la construcción de soberanía alimentaria, 95-118 Revista GénEr♀♂s Revista de investigación y divulgación sobre estudios de género. <http://revistasacademicas.ucol.mx/index.php/generos/article/view/1528>

Salas, C. (2019) Pan de Gestión Territorial Integrado PGTI de comunidades Mediterráneas Sostenibles, Pumanque –Lolol, Centro de Desarrollo Sustentable de Pichilemu CEDESUS. 73p.

Toledo, V. (1989). Tres problemas en el estudio de la apropiación de los recursos naturales y sus repercusiones en la educación. *In*: Leff coordinador. Proyecto UNESCO UNAM. 105-203.

Toledo, V y Barrera, N. (2008) La Memoria Biocultural; La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Barcelona: Icaria.

Valdés, X. (2013). Inquilinas, alfareras, parteras, dueñas de casa, temporeras: Oficios y trabajo de mujeres rurales. En Stuvan, A; Fernandois, J. Historia de las mujeres rurales en Chile. Tomo 2 Taurus. Santiago

Valdes, X. (1988) La posición de la mujer en la hacienda, Programa mujer campesina y asalariada agrícola, Centro de estudios de la mujer 1988

Vergara, P. (2017) Los saberes campesinos como estrategia de desarrollo rural en la Serranía de los Yariguíes (Santander, Colombia). Revista Anales de Geografía de la Universidad Complutense, 2018 Vol 38,461-477.