

COMUNIDADES CAMPESINAS, PATRIMONIO AGRARIO Y MERCADOS EN LOS CULTIVOS DEL AJÍ Y LA QUINOA

PEASANT COMMUNITIES, AGRICULTURAL HERITAGE AND MARKETS IN CHILI PEPPER AND QUINUA CROPS

Fecha recepción: 1 de julio de 2020 / fecha aceptación: 8 de abril de 2021

Ximena Elizabeth Quiñones Díaz¹, Diego Muñoz Concha²
y Nicolás Francisco Aguilera Fernández³

Cómo citar este artículo:

Quiñones Díaz X., Muñoz Concha D. y Aguilera Fernández N. Comunidades campesinas, patrimonio agrario y mercados en los cultivos del ají y la quinoa. (2021). *Revista Pensamiento y Acción Interdisciplinaria*, 7(1), 112-128. <http://doi.org/10.29035/pai.7.1.112>

Resumen

Las comunidades campesinas de la zona central de Chile heredaron de sus antepasados dos cultivos patrimoniales: quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) y ají (*Capsicum* spp.). Estos cultivos son valorados por consumidores, estados, científicos y organismos internacionales por sus aportes nutricionales y por los servicios ambientales que podrían aportar en el contexto del cambio climático y la pérdida de biodiversidad. La hipótesis de este trabajo es que las comunidades campesinas han conservado estos cultivos adaptando sus sistemas de producción, procesamiento y comercialización en respuesta a cambios en los mercados y políticas públicas. El objetivo general del estudio fue identificar esas adaptaciones a través de la caracterización y comparación de los sistemas de producción, procesamiento y comercialización de quinoa en el secano de la Región de O'Higgins y de ají en la localidad de Villa Prat en la Región del Maule. Los resultados muestran que las comunidades han realizado acciones colectivas y familiares para adaptar sus tecnologías de producción y procesamiento, y han establecido alianzas de colaboración con instituciones públicas y privadas para insertarse en diferentes mercados. También hay diferencias entre ambos cultivos: el Estado ha apoyado la formación de cooperativas campesinas para procesar y comercializar quinoa en mercados nacionales e internacionales. En cambio, en el caso del ají, los apoyos se han enfocado en mejorar el equipamiento e infraestructura de emprendedores individuales que procesan ají a escala familiar. En la actualidad el Estado promueve la inserción de los campesinos en circuitos cortos de comercialización. En este sentido, será importante explorar alianzas entre productores y organizaciones urbanas de consumidores que aprecien cualidades como el valor nutricional de estos cultivos y su origen campesino y patrimonial. Las comunidades campesinas que cultivan ají y quinoa han

1 Ingeniero Agrónomo, Doctora en Economía Agroalimentaria, Universidad Católica del Maule, Curicó, Chile. Correo electrónico: xquiones@ucm.cl

2 Ingeniero Agrónomo, Ph.D. in Plant Sciences, Universidad Católica del Maule, Curicó, Chile. Correo electrónico: dmunoz@ucm.cl

3 Ingeniero Agrónomo, Licenciado en Ciencias Agrarias, Escuela de Administración y Comercio, Curicó, Chile. Correo electrónico: nicolas.aguilera@escuelaaac.cl



mantenido un patrimonio agrario de relevancia biocultural para el país y que debe ser conservado.

Palabras clave: Ají, Mercados campesinos; Patrimonio agrario; Quinoa

Abstract

Peasant communities in the central zone of Chile received two heritage crops from past generations: quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) and chili pepper (*Capsicum* spp.). These crops are valued by consumers, governments, scientists and international organizations for their nutritional contributions, and the environmental services that they can provide in the context of climatic change and biodiversity loss. The hypothesis of this work is that peasant communities have preserved these crops by adapting their agricultural management, processing and marketing systems in response to changes in markets and public policies. The main goal was to identify the adaptation, characterizing and comparing the production, processing and marketing systems in quinoa in the dryland area of the Region of O'Higgins to chili pepper in the zone of Villa Prat in the Region of Maule. The results show that the communities have carried out collective and family actions in order to adapt production and processing technologies. In addition, they have established collaborative alliances with public and private institutions to reach different markets. There are differences between the two territories. In the Region of O'Higgins, the government has supported the formation of peasant cooperatives able to process and commercialize quinoa in national and international markets. In contrast, in the Region of Maule, support have been focused on improving infrastructure and equipment for individual entrepreneurs processing chili pepper on a family scale. Currently, the government promotes the integration of peasants to short marketing circuits. In this regard, it will be important to develop alliances among producers and urban consumer organizations aware of the nutritional value, peasant origin and heritage characteristics of the products. The peasant communities cultivating chili pepper and quinoa have maintained an agricultural heritage of biocultural relevance for the country, which must be conserved.

Keywords: Chili pepper, Peasant markets; Agricultural heritage; Quinoa



Introducción

En comunidades campesinas de la zona central de Chile se conservan hasta el presente dos cultivos prehispánicos patrimoniales: quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.), y ají (*Capsicum* spp.). Estos cultivos fueron parte de la dieta de los pueblos indígenas que habitaban estos territorios antes del arribo de los conquistadores españoles. Con la incorporación de cultivos europeos, algunos cultivos precolombinos, tales como madi (*Madia sativa*) y mango (*Bromus mango*), dejaron de ser producidos (Pardo & Pizarro, 2013). En cambio, durante la Colonia, la quinoa y el ají permanecieron en las huertas de los Pueblos de Indios, y posteriormente pasaron a las chacras y cocina de las familias mestizas. Entre los siglos XVI y XIX el ají se transforma en el acompañamiento indispensable de los porotos, que son la base de la dieta del bajo pueblo, formado por campesinos, y obreros de ciudades y minas (Montecino, 2004). Para proveer de ají a ciudades y pueblos, fue

necesario que agricultores lo cultivaran y deshidrataran en cantidades superiores a sus necesidades de autoconsumo, de esta forma, el ají se habría transformado en un cultivo comercial. Existe evidencia que en 1918, los campesinos de Villa Prat en el valle del río Mataquito ya deshidrataban el ají y lo transportaban en tren hacia todo el país (Ramírez, 1995). Los relatos de los campesinos confirman que hace varias generaciones las familias de Villa Prat cultivan y procesan ají para venderlo en mercados locales y regionales.

Por su parte, durante la Colonia la quinoa no desaparece, pero fue perdiendo importancia en la dieta de la población: en la zona central del país, su cultivo y consumo quedó restringido a zonas aisladas del secano. No obstante, hace unos 30 años, la quinoa es reconocida a nivel internacional como un super-alimento, con lo cual se inicia su exportación desde los principales países productores: Bolivia y Perú. Hasta ese momento, en el secano de la Región de O'Higgins, la quinoa se había mantenido como cultivo de autoconsumo. Sin embargo, desde la década del 80 del siglo pasado, la demanda internacional, y el surgimiento de consumidores en centros urbanos del país, modifican los sistemas de producción tradicionales. Los campesinos aumentan la superficie cultivada y venden quinoa a poderes compradores que procesan y comercializan el grano en mercados nacionales e internacionales. Los campesinos también emprenden acciones colectivas como la formación de cooperativas para procesar y comercializar la quinoa, y crean prácticas de transformación para vender al detalle en ferias costumbristas, exposiciones o tiendas especializadas en mercados locales y regionales.

Actualmente se observa que la producción de estos cultivos se localiza en territorios bien definidos, en manos de comunidades campesinas que han tenido una continuidad histórica en su cultivo, a pesar de las presiones de la globalización, cambio climático, expansión de la agricultura industrial y de las plantaciones forestales. La quinoa y el ají son valorados por la ciencia, consumidores, gobiernos y organismos internacionales, por su aporte nutricional, su valor patrimonial, y los servicios ambientales que podrían aportar en el contexto del cambio climático y pérdida de biodiversidad. La quinoa ha sido catalogada como super-alimento, por su aporte de aminoácidos esenciales, y su eficiencia en el uso del agua. El ají, es valorado por su contenido de antioxidantes, su aporte a la gastronomía étnica de creciente demanda mundial, y sus posibilidades de industrialización. Estas especies son cultivadas en sistemas de producción campesinos, donde aún es posible encontrar una diversidad de variedades que constituyen un valioso reservorio genético.

La hipótesis de este trabajo es que las comunidades campesinas que producen ají y quinoa han desplegado acciones para adaptarse a cambios de los mercados, a través de transformaciones en sus procesos de producción, procesamiento y comercialización. Las comunidades también han establecido alianzas de colaboración con instituciones públicas y privadas para acceder a políticas públicas de fomento e innovación. El aumento de la valoración de los



productos con cualidades nutricionales y patrimoniales, la promoción de políticas de fomento de vinculación con los mercados, y la acción de las comunidades para adaptarse a estos cambios pueden cumplir un papel en la conservación de cultivos patrimoniales.

El objetivo general de este trabajo es identificar relaciones entre mercados, políticas públicas y acciones desarrolladas por las comunidades campesinas productoras de quinoa y ají en la zona central de Chile que han permitido la conservación de los cultivos, y reflexionar sobre sus proyecciones futuras. Los objetivos específicos son: (1) Analizar comparativamente los sistemas de producción, procesamiento y comercialización de quinoa y ají; (2) Identificar adaptaciones realizadas por las comunidades para responder a cambios en los mercados y política públicas; (3) Reflexionar sobre las proyecciones futuras de estos cultivos patrimoniales.

Marco referencial

Patrimonio agrario: aproximaciones conceptuales

En el presente existen varios enfoques para abordar el patrimonio agrario, el primero es la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural de UNESCO (1972) que permite definir como sitios de valor patrimonial ciertos territorios, cuya forma actual ha resultado de las actividades agropecuarias desarrolladas por las comunidades en el tiempo (Castillo & Martínez, 2014). El segundo es la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (PCI) de UNESCO (2003), la cual señala que el patrimonio es transmitido entre generaciones, otorga sentido de identidad y continuidad en el tiempo a las comunidades, pero no es inmutable: las comunidades pueden realizar innovaciones para adaptarse a cambios del entorno. El patrimonio es un factor que mantiene la diversidad cultural, amenazada por procesos de homogeneización que acompañan la globalización.

Un tercer enfoque relaciona la biodiversidad biológica con la cultura: las comunidades campesinas e indígenas poseen conocimientos relativos a producción de semillas, manejo, procesamiento, consumo y almacenamiento de especies cultivadas y silvestres. Estos conocimientos pueden aportar elementos clave para la sostenibilidad de la producción de alimentos y de los ecosistemas. Cuando hay erosión cultural, hay pérdida de biodiversidad agrícola, es decir, el patrimonio es biocultural porque tiene dos dimensiones: una inmaterial formada por la cosmovisión, conocimientos, valores y saberes de los pueblos, y, una dimensión material, constituida por las semillas y el material genético que contienen (Graddy, 2013).



Otro enfoque ha sido desarrollado en Chile por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), que ha trabajado el concepto de patrimonio agroalimentario en torno a productos y preparaciones. Desde su perspectiva, lo patrimonial tiene tres características: (1) producción y consumo de larga data en la zona; (2) existencia de saberes relativos al producto o preparación transmitidos al menos por cinco generaciones; y (3) que productores y consumidores los consideren patrimoniales (Montecino et al., 2009). Además, los productos patrimoniales pueden ser elaborados y consumidos por grupos o comunidades pequeñas y acotadas a ciertas zonas, o ser productos de consumo masivo. También podrían ser productos que están en vías de perderse, o muy abundantes (Alvear et al., 2017).

De esta forma es posible entender el patrimonio agrario como un concepto multidimensional que incluye paisajes o espacios territoriales que han sido modificados por la actividad agropecuaria de las comunidades, la transmisión intergeneracional de conocimientos y prácticas, la capacidad de las comunidades para innovar sobre ese acervo cultural para adaptarse a los cambios del entorno, la integración entre biodiversidad y cultura, y la existencia de una identidad de las personas, familias y comunidades con aquello que es patrimonial.

Campeños, mercados y políticas de fomento para la vinculación comercial

Con el retorno a la democracia en Chile en la década del 90, el Estado inició una política de fomento en apoyo a la agricultura familiar campesina, cuyo foco central es la modernización productiva. Esta política se ha aplicado, en general, a través de tres tipos de instrumentos: (1) incentivos a la inversión en equipamiento, infraestructura, tecnología, o reemplazo de especies y variedades; (2) instrumentos financieros; (3) asistencia técnica individual y colectiva. A pesar de las tres décadas de operación de estas políticas, los márgenes obtenidos por los productores siguen siendo deficientes, debido a su subordinación a las cadenas de valor agroalimentarias, caracterizadas por altos niveles de concentración (Echenique, 2012; De Kartzow, 2016).

Frente a esta realidad, el Estado también ha desplegado políticas para promover una mejor inserción de los campesinos en los mercados, las cuales pueden ser agrupadas en tres tipos: (1) encadenamientos productivos (2) formación de empresas asociativas, y (3) venta en circuitos cortos de comercialización.

Los encadenamientos productivos corresponden a la consolidación de los agricultores familiares campesinos como proveedores de materias primas para empresas agroindustriales, agroexportadoras o supermercados. El Estado entrega recursos a las empresas para asistir técnicamente a los campesinos, y éstos deben cumplir los requerimientos de calidad y volúmenes que definen las empresas. Éstas, se comprometen a mejorar los precios y formalizar las relaciones



comerciales con los campesinos. En general, los agricultores que acceden a este programa son aquellos que tienen mayor dotación de recursos productivos, capacidad de proveer a la industria de los productos de su interés y un perfil comercial (De Kartzow, 2016).

La formación de empresas asociativas campesinas es una política que se retomó con el retorno a la democracia, durante la década del 90, con apoyo de INDAP. Lamentablemente, una diversidad de factores provocaron el sobreendeudamiento y fracaso de gran parte de estas empresas. Entre los años 2014-2018, el Estado retomó una política de promoción de la asociatividad campesina, esta vez con base en el cooperativismo, lo cual se ha traducido en un resurgimiento del modelo cooperativo.

Los circuitos cortos de comercialización son modelos que reducen al mínimo los intermediarios, para llegar a un ideal del intercambio directo entre productor y consumidor. En este modelo la distancia física entre productor y consumidor es variable: los mercados de destino pueden ser locales, regionales, nacionales o internacionales.

Metodología

El reconocimiento de patrimonios vinculados a la agricultura en Chile ha sido realizado, principalmente, desde dos marcos conceptuales: el enfoque del patrimonio agroalimentario de FIA con el cual se han elaborado inventarios de productos y preparaciones patrimoniales (Alvear et al, 2017; Manzur & Alanoca, 2012; Manzur, 2016). Segundo, la Convención para la Salvaguardia del PCI de UNESCO (2003), con el cual se ha elaborado un Registro de elementos del PCI (MINCAP, 2021). El primer enfoque se centra en elementos materiales, y el segundo, en elementos inmateriales. No obstante, los patrimonios vinculados a la agricultura también tienen una dimensión económica, relacionada a los usos que le otorgan las comunidades, así como a los factores de producción involucrados.

Para enriquecer la comprensión de los patrimonios agrarios, en este estudio, se utiliza el enfoque de los Sistemas de Producción Agrícola, el cual permite analizar la organización de los factores de producción realizada por familias y comunidades, las funciones que cumple cada cultivo en el consumo doméstico o venta, y las relaciones de las familias entre sí, con las políticas públicas y los mercados (Escobar & Berdegué, 1990)

Los cultivos seleccionados, quinoa y ají, tienen en común su origen prehispánico en la zona central de Chile (Región de O'Higgins y Región del Maule), ambos han sido categorizados como productos patrimoniales (Manzur & Alanoca, 2012; Manzur, 2016) y son producidos por comunidades campesinas. Este trabajo se realizó utilizando información obtenida en dos investigaciones de campo que aplicaron el enfoque de los Sistemas de Producción Agrícolas. La primera



investigación analizó la producción, procesamiento y comercialización de quinoa en el secano de la Región de O'Higgins, aplicando una encuesta a una muestra de 53 productores, y formó parte de una tesis de Agronomía (Aguilera, 2016). La segunda investigación corresponde a un estudio de los sistemas de producción y procesamiento de ají en la localidad de Villa Prat, realizado en el marco del proyecto FIC-R Transferencia del Cultivo del Ají, ejecutado por el Departamento de Ciencias Agrarias de la UCM. Se tomó una muestra de 19 agricultores, que participaban en el programa PRODESAL de Villa Prat.

Resultados y Discusión

Sistemas campesinos de producción de quinoa en el secano de la Región de O'Higgins

La quinoa, llamada quingüa en las comunidades campesinas del secano de la Región de O'Higgins, es un alimento típico de ese territorio con una fuerte identidad local. Hasta las décadas del 70 a 80 del siglo XX, las comunidades producían quinoa solo para el autoconsumo familiar, pero en esa época se instalan en la zona poderes compradores del grano. Uno de ellos es un emprendedor de Santiago, quien compra la quinoa para comercializarla en el mercado externo, y entre consumidores de la capital. Además, utiliza una tecnología de escarificación mecánica del grano. Otro comprador fue un molino de Pichilemu que elaboraba mezclas con harina de quinoa. En respuesta a esta demanda, los agricultores modificaron sus sistemas de producción para generar excedentes que pudieran ser comercializados.

Otro poder comprador fue la Cooperativa Campesina Las Nieves Ltda, la que se formó en 1967, en plena Reforma Agraria bajo el apoyo de una política de promoción cooperativa, y que llegó a tener 400 socios. Pero con la dictadura (1973-1990), el Estado retiró el apoyo a estas organizaciones, y la Cooperativa se sume en la inactividad hasta que en 1984 un grupo de socios intenta reimpulsar sus actividades. En la década del 90, el Estado repone el apoyo a la Cooperativa con tres proyectos: un almacén para la venta de insumos agrícolas; el programa de forestación campesina, y un proyecto de producción, procesamiento y comercialización de quinoa. El año 2002 la Cooperativa logró la primera exportación de quinoa bruta, con 62 toneladas (t) enviadas a EEUU. Posteriormente, entre 2004 y 2008, realizó ventas de quinoa a Canadá (CEGEA & PRO-ASOCIA, 2008).

La Cooperativa realizó inversiones con el apoyo de incentivos y financiamiento público en equipamiento para escarificar, seleccionar y envasar la quinoa. Pero las deudas impagas del programa de forestación campesino, la brecha entre socios nominales (65) y activos (20), y problemas administrativos, provocaron el cese de sus funciones entre 2013 y 2014. Sus bienes (bodega, escarificadora, molino y seleccionadora) son actualmente alquilados por la empresa Gestión



Agrícola. Entre 2015 y 2016, con el apoyo de un proyecto FIC-R desarrollado por la Universidad Católica de Valparaíso, se movilizan algunos ex-socios de Las Nieves y otros agricultores para formar una nueva organización: la Cooperativa de Productores de Quinoa del Secano (COPROQUINOA).

En la temporada 2015, los 53 productores entrevistados sembraron una superficie total de 251,2 hectáreas (ha) de quinoa, con una media de 4,7 ha por agricultor. El 62,2% de los productores siembra entre 1 y 5 ha, y sólo 5,7% más de 10 ha. Aunque tradicionalmente el cultivo es de secano, 9 agricultores utilizan riego. En total, produjeron 249 t de quinoa, con una media de 4,7 t por productor. El rendimiento medio fue de $1,0 \text{ t}\cdot\text{ha}^{-1}$, pero con variaciones en función de la localización y el acceso al riego: los más bajos están en el secano interior de Paredones con $0,2 \text{ t}\cdot\text{ha}^{-1}$, y los máximos en Marchigüe, bajo riego, con $2,9 \text{ t}\cdot\text{ha}^{-1}$. Más de la mitad de los jefes de explotación supera los 50 años de edad, el 92,5% son hombres. Respecto del nivel de escolaridad, 9,4% de los titulares no tiene enseñanza formal, 52,8% educación básica, y 30,8% educación media completa o incompleta.

Tradicionalmente, cada familia produce su propia semilla. Algunos intercambian o compran en otras localidades para renovar la semilla. En general no se utilizan fertilizantes industriales, la mayoría realiza rotación de cultivos para mantener la fertilidad del suelo (papa – quinoa – cereal – leguminosa – papa). Algunos utilizan preparados orgánicos, tales como compost elaborado con paja y guano de ovinos, equinos, bovinos, y caprinos. En zonas cercanas a criaderos de aves, se utiliza guano de pollo, que ha tenido muy buena aceptación, debido a su aporte de nitrógeno y mejoramiento de la estructura del suelo.

El método de cosecha más común comienza con la siega con hoz, luego, las panojas son apiladas para secar al sol por 6 a 7 días. Una vez secas, se trilla de forma manual o mecanizada. La trilla manual consiste en golpear la planta con palos y luego separar el tallo de los granos, posterior a esto se realiza un “venteo” para separar grano y paja. El método manual es utilizado por productores que tienen superficies de menos de 1 ha. La trilla mecanizada es realizada con una máquina estacionaria. Algunos agricultores no siegan, sino que arrancan las plantas, lo que provoca caída de piedrecillas en el grano. La contaminación también puede producirse cuando las plantas segadas son dejadas en contacto con el suelo. La contaminación del grano con piedrecillas y terrones es un problema para el procesamiento y comercialización de la quinoa que lamentablemente aún no ha sido resuelto.

El grano de quinoa tiene una capa de saponina, sustancia de sabor amargo que debe ser eliminada para su consumo, en un proceso llamado “escarificación” o “desaponificación”. El método tradicional de escarificación es el lavado con agua, pero con el aumento de la demanda, se han introducido innovaciones



para automatizar el proceso. Actualmente, se utilizan tres métodos:

- a. Escarificación húmeda manual: se pone la quinoa en un recipiente con agua, y se fricciona con las manos, se realizan enjuagues reiterados, luego el “desconchado” para decantar las piedrecitas. Posteriormente se seca al sol o, cerca de estufas a leña. Todas las familias utilizan este método para autoconsumo, el que bordea los 100 kg·año⁻¹ por familia.
- b. Escarificación húmeda semi-mecanizada: se introduce una bolsa de género con el grano en una lavadora de ropa, cuyos movimientos asemejan el proceso de una lavadora industrial. Luego se ocupa la centrífuga de ropa para eliminar el exceso de agua. Este método es utilizado por las familias para preparar quinoa que será vendida al detalle.
- c. Escarificación mecanizada seca mediante fricción. En el presente hay dos prestadores de servicios de escarificación seca: la Cooperativa COPROQUINOA y la empresa Gestión Agrícola. De los 53 agricultores entrevistados, 35 utilizaban este método, todos ellos tienen volúmenes de producción mayores a 1 t.

Los productos de quinoa que elaboran y comercializan las familias son:

- Quinoa bruta sin escarificar: se vende por mayor.
- Quinoa “pelada”: escarificada por la vía húmeda o seca.
- Harina tostada: el grano se tuesta al fuego en una callana, y se muele con molino manual de piedra o de corona.
- Mote de quinoa: la quinoa escarificada es cocida con cenizas hasta que tome un aspecto granulado, luego se lava, y se vende lista para el consumo.
- Harina cruda: se muele el grano escarificado.
- Repostería con harina de quinoa.

La producción total de quinoa de los agricultores entrevistados en la temporada 2015-2016 fue de 249 t. El 80% de ese volumen fue vendido como quinoa bruta a empresas que escarifican, procesan y venden al por mayor o al detalle en el mercado nacional o internacional. El 20% restante fue vendido al detalle por cada familia a pequeños comerciantes, restaurantes, vecinos, turistas o asistentes a ferias costumbristas de la zona, tales como la Fiesta de la Virgen de las Nieves en Paredones, o en ferias en otras regiones del país.



El procesamiento de la quinoa es realizado mayoritariamente por mujeres, quienes inician el proceso con la escarificación húmeda manual o semi-mecanizada. Ellas han innovado de forma artesanal con medios escasos para crear productos que gusten a los consumidores, como repostería con quinoa. Desde el año 2015 al 2020 se ha incorporado un nuevo canal de ventas, gracias a la masificación del uso de telefonía móvil, internet y redes sociales. Ahora las familias reciben pedidos en redes sociales, y despachan la quinoa vía encomiendas a ciudades de todo el país.

Los entrevistados estaban formando la Cooperativa COPROQUINOA que comenzó con 19 socios. Posee escarificadora, seleccionadora y envasadora de quinoa. Esta cooperativa sólo compra quinoa a los socios, luego la escarifica, envasa, y vende a una empresa que presta servicios de alimentación escolar para la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB). También participa en ferias a lo largo del país, donde vende quinoa escarificada y harina de quinoa al detalle. COPROQUINOA busca vincularse con otras empresas que prestan servicios de alimentación institucional para ventas al por mayor, y también realizar ventas al detalle en ferias campesinas, tiendas de especialidad en las ciudades, o mercados turísticos locales.

Sistemas campesinos de producción de ají en la localidad de Villa Prat, en la Región del Maule

Los campesinos de Villa Prat consideran que el ají es un cultivo tradicional de su comunidad, porque ha sido heredado desde generaciones pasadas, con una data que se pierde en el tiempo, hasta épocas prehispánicas (Valderrama & Briso, 2013). Desde inicios del siglo XX la producción campesina de ají se destina a satisfacer la demanda de otras regiones, como La Araucanía y Los Lagos. Esta demanda puede estar asociada al consumo de ají deshidratado o ahumado en comunidades mapuches, y entre campesinos y obreros.

El deshidratado en canchas al sol es un método prehispánico, que se mantiene hasta nuestros días y es un elemento característico del paisaje ajicero. El ahumado tradicional consistía en colgar ristras de ají junto al fogón, pero los campesinos han diseñado sistemas para ahumar grandes volúmenes con la exposición del fruto al humo de la combustión de leña en hornos construidos artesanalmente con tambores metálicos.

Hace dos décadas una agroindustria que compraba ají fresco por mayor para elaborar salsas, dejó de operar en la zona, entonces los agricultores construyeron plantas artesanales para elaborar salsas. Sin embargo, no todas estas plantas pueden realizar ventas en mercados formales, ya que no cuentan con permisos sanitarios para procesar alimentos debido a que: (a) Villa Prat no tiene sistema de alcantarillado, y (b) los productores no conocen las normas que regulan el procesamiento de alimentos (Opazo, 2017). Como consecuencia, deben vender en el comercio informal bajo el riesgo de sanciones del Ministerio de Salud.



En Villa Prat, el Estado ha desplegado programas de CORFO, INDAP y Gobierno Regional para mejorar la producción, procesamiento y comercialización del ají. El programa PEL de CORFO finalizado en 2011, permitió a los procesadores de ají y encurtidos mejorar sus equipos e infraestructura dañada por el terremoto de 2010 a través de incentivos individuales. El programa PRODESAL de INDAP y el Municipio también ha apoyado la inversión en mejoramiento de las plantas de proceso familiares. Entre los años 2015-2018 la Universidad Católica del Maule desarrolló un proyecto de innovación para el diseño de un módulo agroindustrial de escala familiar para el proceso del ají que cumplía con los requerimientos de la norma sanitaria.

En la comercialización, INDAP y el Municipio han apoyado la asistencia de los productores a ferias, pero no se observa apoyo a iniciativas de asociatividad. Desde hace una década, la comunidad y el Municipio organizan el Festival del Ají, se trata de una fiesta costumbrista que ofrece gastronomía local y productos típicos como ají ahumado, deshidratado, fermentado, chicha de uva, y un espectáculo musical.

Los 19 agricultores entrevistados, tienen sus suelos de cultivo en los márgenes del río Mataquito. La superficie media de las explotaciones es de 7 ha, la mayoría de las familias sólo accede a la tierra mediante arriendo o medierías. Entre los jefes de explotación entrevistados solo hay una mujer. La edad promedio de los titulares es de 56,8 años, y tienen en promedio 9,1 años de estudio, el 60,5% sólo cursó educación básica. En la mayoría de las explotaciones, más de un miembro de la familia colabora con las labores del cultivo.

Las especies de ají cultivadas son: *C. baccatum* L. (Ají Cristal) y *C. annuum* L., (Cacho de Cabra y Chileno Negro). La superficie total de ají en la temporada 2018-2019 fue de 44,8 ha, con una superficie media de 2,4 ha por familia. El 63,2% de las familias produce sus propias semillas, para ello aplican prácticas tradicionales de selección y conservación, las cuales incluyen el intercambio de semillas entre miembros de la comunidad. El cultivo se inicia con la siembra de almácigos a mediados de invierno, después del día de la Virgen del Carmen. El suelo se prepara con majada de gallina o cordero, y fertilizantes industriales. El trasplante se realiza 1,5 o 2 meses después de la siembra. El cultivo se realiza con riego.

Actualmente, la cosecha se efectúa mayoritariamente con trabajadores asalariados, pero aún se conservan sistemas de ayuda mutua entre vecinos y familiares. La cosecha tradicional se realiza en jornadas de 2 a 5 días, denominadas “cortas”. La primera corta es en pleno verano y la última, con la caída de las primeras heladas de otoño. En este sistema tradicional, se cosechan los frutos maduros que han alcanzado el color rojo. Después de una corta se espera entre 15 a 20 días para dar tiempo a que los frutos inmaduros alcancen la madurez adecuada. Normalmente se realizan entre 5 y 6 cortas en la temporada. No obstante, con el aumento del costo del trabajo, se ha reducido el número de cortas a sólo 1 o 2 por temporada.



La producción total de ají de las familias entrevistadas sumó aproximadamente 300 t en peso fresco, una parte se comercializa en fresco y otra es sometida a algún tipo de procesamiento. La mayor parte de los productores realiza alguna labor de agregación de valor al fruto. Los procesos más importantes son: la fermentación para la obtención de salsa y pasta de ají, el ahumado, y la deshidratación al sol. Las familias comercializan el ají de las siguientes formas:

- a. Ají fresco por mayor: se vende a pequeñas y medianas plantas de proceso en la zona.
- b. Ají procesado por mayor: salsas fermentadas, capis ahumados, capis deshidratados, y ají ahumado molido. Estos productos son llevados directamente por los productores a mercados mayoristas del Maule, o de la zona sur en Bío-bío, La Araucanía y Los Lagos, o vendidos a intermediarios.
- c. Ají procesado al detalle: salsas fermentadas en envases de diferentes tamaños; ají deshidratado o ahumado molido; y merkén elaborado con ají ahumado molido. Estos productos se venden a clientes de la zona, restaurantes y en ferias costumbristas.

Discusión: análisis comparativo de los sistemas de producción de quinoa y ají

Los sistemas de producción, transformación y consumo de quinoa y ají tienen cualidades para ser categorizados como patrimonio agrario. Entre ellas, estos cultivos eran producidos en la zona desde tiempos prehispánicos (León, 1968). Además, en la memoria de los campesinos hay relatos asociados a estos cultivos heredados hace varias generaciones. Ambas comunidades poseen semillas de variedades locales que han sido traspasadas de generación en generación, han recibido de sus antepasados conocimientos relativos a las características fisiológicas, organolépticas, requerimientos de manejo agrícola y cualidades de consumo de estos cultivos, y también han innovado en sus formas de cultivo, procesamiento y comercialización. Quinoa y ají se han conservado en territorios geográficamente definidos, en manos de comunidades campesinas con una fuerte identidad con esos productos y su tradición, y donde es posible reconocer elementos característicos del paisaje, tales como el secado de las panojas, llamadas en la zona macollos o panojos, de quinoa, sobre los tejados, y las canchas de ají secándose al sol.

En lo relativo a las relaciones entre mercados, políticas públicas, sistemas de producción y cultura, se observa que las comunidades han desarrollado acciones colectivas, como la formación de cooperativas en el caso de la quinoa, y la organización de fiestas en torno a ambos productos, tales como la Fiesta de la Quinoa de la Virgen de las Nieves en Paredones, la Fiesta Sabores y Saberes de la Quinoa que se realiza desde 2018, y el Festival del Ají en Villa Prat. Para poner en



marcha estas acciones colectivas, las comunidades han establecido alianzas con instituciones públicas tales como INDAP, Municipios, y Gobiernos Regionales, y con organismos privados como universidades, Iglesia, y empresas.

Los campesinos se las ingenian para agregar al menos una etapa de procesamiento al producto primario para lograr mejores precios de venta. Para ello, han desarrollado tecnologías a escala familiar, tales como el sistema semi-mecanizado para escarificar quinoa, o los hornos construidos con tambores reciclados para ahumar ají. Luego, elaboran productos que pueden vender al detalle, mayoritariamente en mercados informales, pues en su mayoría, las familias no poseen autorización sanitaria para procesar alimentos. No obstante, promocionan sus productos destacando aspectos tales como su aporte nutricional, cualidades organolépticas, su origen campesino, tradicional y local.

También hay elementos diferenciadores en la trayectoria de los cultivos: la quinoa se mantuvo como producto local de autoconsumo hasta después de mediados del siglo XX, pero, la valorización del cultivo en países desarrollados modificó los sistemas de producción locales. En cambio, el ají se produce y deshidrata para su venta en el mercado nacional al menos desde inicios del siglo XX (Ramírez, 1995), orientado a la demanda del consumo de las clases populares del país.

En relación a las políticas de fomento a la asociatividad campesina, se observan diferencias entre los territorios: en el secano, el Estado ha apoyado la formación de empresas asociativas, aunque con diferentes objetivos en el tiempo. En la década del 60 se esperaba que la cooperativa se dedicara a la producción avícola, en los 90 a la forestación campesina y exportación de quinoa. Actualmente se promueve la venta cooperativa de quinoa a empresas de alimentación corporativa. En cambio, en Villa Prat el Estado ha focalizado sus apoyos a emprendimientos individuales de procesamiento del ají, sin acciones concretas para el desarrollo de canales de comercialización.

Instituciones públicas como INDAP, han apoyado la venta directa de alimentos procesados de quinoa y ají en ferias campesinas, fiestas costumbristas y tiendas tipo boutique en el marco del modelo de circuitos cortos y de promoción de mercados locales. Al respecto, organizaciones tales como FAO, IICA, CEPAL y REAF han promovido los mercados locales para la venta de alimentos orgánicos, agroecológicos, artesanales y con valor patrimonial. Con esto se pretende ofrecer a los agricultores un canal alternativo a las cadenas convencionales, y, a los consumidores un lugar donde puedan adquirir alimentos frescos, saludables o con cualidades patrimoniales o rurales (Arnalte, 2005; ODEPA, 2016; Sancho, 2001). Estos mercados también promueven la soberanía alimentaria, la reconstrucción del espacio público, y la activación de las economías locales (Oñederra et al., 2018). Es muy probable que este tipo de mercados adquiera mayor importancia en Chile,



en respuesta a una mayor preocupación de la población por la trazabilidad de los alimentos y la nutrición saludable.

Los productos procesados de quinoa y ají pueden adaptarse a modelos comerciales con base en alianzas entre productores y organizaciones urbanas de consumidores. Aunque estos modelos aún son incipientes en el país, existen ejemplos de interés. Entre ellos es posible mencionar las “Huertas a Deo”, la Cooperativa Las Hormigas en Talca, y la Cooperativa Juntos Compremos en Santiago. Estas alianzas tienen el potencial de reforzar significativamente la base económica sobre la cual se perpetúen estos cultivos patrimoniales.

Conclusiones

Las comunidades campesinas productoras de quinoa en el secano de la Región de O’Higgins y de ají en Villa Prat, han desplegado acciones familiares y colectivas para adaptarse a cambios de los mercados a través de la incorporación de tecnologías en sus procesos de producción en campo, innovaciones en el procesamiento artesanal familiar, e incorporación de tecnologías para automatizar procesos, o aumentar el volumen de transformación. Como resultado, han diversificado los productos ofrecen a sus clientes a través de diferentes canales de comercialización. Los mayores volúmenes de ventas corresponden a productos sin procesar, como quinoa cruda y ají fresco, y productos procesados, como quinoa pelada, ají fermentado, deshidratado, y ahumado. La materia prima sin procesar, es adquirida por intermediarios y pequeñas agroindustrias, quienes le agregan valor para luego vender productos procesados en mercados nacionales o internacionales.

En el secano, los agricultores han emprendido acciones colectivas para organizar cooperativas que cumplan las funciones de transformación y comercialización de la materia prima, con el fin de que los productores se apropien del margen que aportan estas etapas en la cadena de valor. Los productores de Villa Prat llevan su ají procesado a ferias mayoristas del Maule, Bío-bío, La Araucanía y Los Lagos, apropiándose de esta forma del margen de comercialización al por mayor.

En la última década el Estado ha otorgado relevancia a la promoción de los circuitos cortos de comercialización y mercados locales. Sin embargo, se debe tener presente que la demanda de los mercados locales en los cuales han participado los agricultores familiares campesinos de quinoa y ají es limitada, siendo en su mayoría ferias ocasionales relacionadas a fiestas, zonas turísticas y eventos públicos. Por otra parte, la mayoría de las familias aún no posee autorización sanitaria para procesar alimentos, por lo que solo pueden vincularse a mercados informales. De esta forma, para fortalecer la venta vía circuitos cortos en mercados locales, se requieren políticas públicas que apoyen la habilitación adecuada de espacios colectivos y familiares de procesamiento, desarrollo de marcas, sistemas de embalaje, y logística de distribución. También se requiere apoyar la acción colectiva de las comunidades para establecer vínculos con organizaciones de



consumidores en los centros urbanos nacionales o internacionales, abriendo así nuevos canales de venta.

Al respecto hay ejemplos interesantes a nivel nacional, tales como el Almacén Cooperativo Juntos Compremos, y una decena adicional de tiendas físicas o virtuales que compran en forma directa alimentos con cualidades saludables, orgánicas o agroecológicas a pequeños productores. En el ámbito internacional, el Comercio Justo a través del sello Fairtrade también vincula a organizaciones campesinas de países en desarrollo, con organizaciones de consumidores de países de altos ingresos.

Los dos cultivos analizados tienen cualidades patrimoniales. No obstante, no se han emprendido iniciativas para destacar estas cualidades en el desarrollo de los productos. En este sentido, sería recomendable realizar estudios para profundizar en la historia de las comunidades, sus sistemas tradicionales de producción y procesamiento de quinoa y ají, y de qué forma éstos pueden aportar a la sostenibilidad de los territorios campesinos que les albergan. Un elemento que preocupa es el peligro de erosión biocultural que puede afectar la diversidad de variedades o cultivares locales de éstos y otros cultivos con cualidades patrimoniales en la zona central del país, debido a que en ambos territorios se observa un envejecimiento de los jefes de explotación y migración de la juventud. En el secano se observa el avance de plantaciones forestales de especies exóticas, mientras en la cuenca del Mataquito hay una expansión de viñas y frutales, principalmente cerezas y olivos. La demanda de tierras ha provocado un aumento del precio del suelo, lo cual es un estímulo para que pequeños agricultores vendan sus propiedades, abandonando sistemas de producción tradicionales. A pesar de estas presiones, las comunidades se han mantenido en el tiempo y están desarrollando acciones para adaptarse a los cambios en los mercados, haciendo uso de vínculos con organismos públicos e instituciones privadas.



Referencias bibliográficas

- Aguilera, N. (2016). *Prospección de alternativas para el procesamiento agroindustrial de la quinua en el secano de la región del Libertador Bernardo O'Higgins*. [Tesis de pregrado, Universidad Católica del Maule].
<http://repositorio.ucm.cl/handle/ucm/442>
- Alvear, A., Hernández, P., & Montecino, S. (2017). Inventory of Products and Patrimonial Preparations of the Region of Coquimbo, a Review of Research Tools for the Study of Food Heritage. *RIVAR-Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 4(12), 111-122.
- Arnalte, E. (2005). *Desarrollo rural y mercados de productos locales. Planes estratégicos de actuación sectorial en el nuevo contexto de la PAC*. INTERCOOP-UNION.
- Castillo, J., & Martínez, C. (2014). El patrimonio agrario: definición, caracterización y representatividad en el ámbito de la UNESCO. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (66), 105-124. <https://doi.org/10.21138/bage.1782>
- CEGEA & PRO-ASOCIA (2008). *Estudio de Caso Cooperativa Las Nieves Ltda*. Universidad de Chile.
- De Kartzow, R. (2016). *Situación de la institucionalidad de apoyo a la innovación comercial de la agricultura familiar y de los procesos de gestión comercial de la agricultura familiar en Chile*. IICA.
- Echenique, J. (2012). El caso de Chile. En F. Soto Baquero & S. Gómez (Eds.), *Dinámicas del mercado de la tierra en América Latina y El Caribe: concentración y extranjerización* (pp. 145-178). FAO.
- Escobar, G. & Berdegué, J. (Ed.). (1990). *Tipificación de Sistemas de Producción*. RIMISP, Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural.
- Graddy, T.G. (2013) Regarding biocultural heritage: in situ political ecology of agricultural biodiversity in the Peruvian Andes. *Agricultural Human Values*, (30)4, 587-604. <http://doi.org/10.1007/s10460-013-9428-8>
- León, R. (1968). *Historia de Curicó, Tomo I, La Era Colonial*. Neupert.
- Manzur, M. I. & Alanoca, N. (2012). *Patrimonio alimentario de Chile, productos y preparaciones de la Región de Arica y Parinacota*. Fundación para la Innovación Agraria.
- Manzur, M. I. (2016). *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región del Biobío*. Fundación para la Innovación Agraria.
- Montecino, S. (2004). *Cocinas mestizas de Chile, la olla deleitosa*. Museo de Arte Precolombino.



Montecino, S., Franch, C., Planella, M. T. & Razeto, J. (2009). *Metodología FIA-FACSO para la elaboración de inventarios de productos y preparaciones patrimoniales de la tierra y del mar en Chile*. Fundación para la Innovación Agraria.

MINCAP (2021) *Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial*.
<http://www.sigpa.cl/salvaguardia/registro>

ODEPA (2016). *Estudio para el desarrollo de los mercados locales para mejorar el acceso a frutas y hortalizas frescas en las Regiones Metropolitana y del Libertado General Bernardo O'Higgins, Informe Final*. Ediciones ODEPA.

Oñederra, A., Begiristain, M. & Malagón, E. (2018). Who is feeding embeddedness in farmers' markets? A cluster study of farmers' markets in Gipuzkoa. *Journal of Rural Studies*, 61, 22-33. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2018.05.008>

Opazo, M. (2017). *Caracterización de pequeñas agroindustrias de procesamiento de ají (Capsicum annum L.) en Villa Prat*. [Tesis de pregrado, Universidad Católica del Maule]. <http://repositorio.ucm.cl/handle/ucm/2288>

Pardo, O. & Pizarro, J.L. (2013). *Chile: Plantas alimentarias prehispánicas*. Ediciones Parina.

Ramírez, O. (1995). *Un diario una ciudad, un siglo de Curicó en La Prensa*. Editorial Universidad de Talca.

Sancho, F. (2001). El desarrollo de los mercados locales: una decisión impostergable en beneficio de los pequeños y medianos productores. *COMUNIICA*, (5)17, 47-52. <http://repiica.iica.int/docs/B1877e/B1877e.pdf>

UNESCO (1972). *Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y material*. UNESCO.

UNESCO (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. UNESCO.

Valderrama, J. & Briso, A. (2013) *Villa Prat, Historia en el Valle del Mataquito*. Ediciones KAYROS DYP.

Dirección de correspondencia:

Dra. Ximena Quiñones Díaz

Contacto: xquinones@ucm.cl



Esta obra se encuentra bajo una Licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional

