

La recolección de productos forestales no madereros por mujeres campesinas del sur de Chile: reconfigurando la tensión entre lo local y lo global*

The Collection of Non-Timber Forest Products by Rural Women in
Southern Chile: Reshaping the Tension between Local and Global

Maruja Cortés**
Ignacio Montenegro
Sofía Boza
José Luís Henríquez
Tatiana Araya

Resumen

La recolección de productos forestales no madereros (PFNM) es una actividad ancestral, mediante la cual las comunidades campesinas obtienen recursos destinados a diversos usos, entre los que destacan el alimenticio y el medicinal. Uno de los principales PFNM recolectados son los hongos silvestres. Hoy en día en Chile la recolección de PFNM está resurgiendo, ligada principalmente a la pequeña agricultura. No obstante, se enfrenta a importantes limitaciones, como cambios en el hábitat, el envejecimiento de la población rural y la desviación de recursos a otras actividades como la industria forestal. En este contexto, el presente artículo se centra en el análisis del caso de la agrupación de recolectoras Domo Peuma, ubicada en la comuna de Paillaco, Región de Los Ríos. Sus asociadas son mujeres que tratan de dar continuidad a los métodos tradicionales de recolección y procesamiento de PFNM, especialmente de hongos silvestres, generando con ello ingresos que incidan en el desarrollo de sus familias. Además, con su actividad reconfiguran la tensión global-local producto de la expansión de la industria forestal en el territorio.

Palabras clave: productos forestales no madereros, local-global, hongos silvestres, mujeres campesinas, Chile.

* Proyecto FIA 2015-0394 “Domo Peuma: Rescate e innovación de prácticas ancestrales en la recolección, procesamiento y comercialización de hongos silvestres”.

** Maruja Cortés, Universidad de Chile, Santiago, Chile, marcortes@uchile.cl; Ignacio Montenegro, Instituto Forestal (INFOR), Valdivia, Chile, ignaciomontenegro@gmail.com; Sofía Boza, Universidad de Chile, Santiago, Chile, sofiaboza@u.uchile.cl; José Luis Henríquez, Universidad de Chile, Santiago, Chile, jhenriq@uchile.cl; Tatiana Araya, Universidad Tecnológica de Chile, Valdivia, Chile, tatianaarayat@gmail.com

Abstract

The collection of non-timber forest products (NTFP) is an ancient activity, whereby rural communities obtain resources for different uses, mainly food and medicines. One of the main NTFP collected is wild mushrooms. Today in Chile NTFP collection is re-emerging, linked mainly to small farmers. However, it faces important limitations as changes in habitat, the aging of the rural population and the diversion of resources to other activities as the forestry industry. In this context, this article focuses on the analysis of the case of a group of mushroom pickers called Domo Peuma, located in the commune of Paillaco, Los Rios Region. These women try to give continuity to the traditional methods of collecting and processing NTFP, especially wild mushrooms, thereby generating income that impact the development of their families. In addition, their activity reconfigures the global-local tension resulting from the expansion of the forest industry in the territory.

Keywords: non-timber forest products, local-global, wild mushrooms, associativity, rural women, Chile.

Introducción

La creciente utilización de las áreas forestales para la explotación de productos madereros ha conllevado una relativa desvalorización de otros usos alternativos (o complementarios), como expresión de la tensión que surge entre la cultura local y los mercados globales, si bien los productos forestales no madereros (PFNM) han sido utilizados por los seres humanos desde tiempos remotos con distintos fines. Así mismo, representan una fuente de ingresos de fácil acceso para los productores campesinos, dado que es muy escasa la tecnología que requiere su recolección.

Los hongos silvestres comestibles (HSC) son parte de los múltiples PFNM que se pueden recolectar, particularmente especiales para Chile por su nivel de riqueza y diversidad; ya que se componen de especies con un alto grado de endemismo dependientes de las condiciones ambientales y ecológicas de los bosques nativos a lo largo del territorio nacional (FAO, 1999). De hecho, los hongos son parte fundamental de las especies presentes en los ecosistemas chilenos (Furci, 2007). Sin embargo, a pesar de contar con la disponibilidad y riqueza del recurso primario, los recolectores han enfrentado continuas limitaciones al mantenimiento de su labor, las cuales tienen causas multidimensionales (Alvarado-Castillo y Benítez, 2009), siendo la de mayor relevancia la pérdida de hábitat de las diferentes especies de hongos recolectados (Bunyard, 2012). En Chile esta pérdida de hábitat, si bien comienza en los tiempos de la Colonia, donde quemaban extensas áreas de bosque nativo para la habilitación de tierras agrícolas, dicha actividad se exacerbó en los últimos 50 años con la llegada de las empresas forestales que sustituyeron vastas áreas de bosque nativo y suelo agrícola por plantaciones de pinos y eucaliptus (Del Pozo, 2013).

Una de las zonas con mayor riqueza y en consecuencia actividad económica ligada a los recursos forestales en Chile es el centro-sur y sur del país. La Región de Aysén es la que cuenta con mayor número de hectáreas de bosque nativo, mientras que en la Región del Maule y del Biobío destaca la extensión de las plantaciones forestales. En la Región de Los Ríos, de su superficie total un 86,9% se destina a uso silvoagropecuario. Dentro de lo anterior, un 55% es bosque nativo y un 16% son plantaciones forestales. Las comunas de Río Bueno y Paillaco son las únicas donde la suma de hectáreas dedicadas a uso silvícola es superior a las de suelo agropecuario (Gobierno Regional de los Ríos, 2015).

En la Región de los Ríos la recolección de PFNM y en específico de HSC es una tradición de larga data. De hecho para los huilliche, rama mapuche ubicada principalmente en las actuales regiones de Los Ríos y Los Lagos, los hongos formaban parte importante de su dieta (Sepúlveda, 2005). El conocimiento de las especies vegetales del bosque aún se mantiene en las familias huilliche de la Región de Los Ríos, pero su recolección es una tarea que se dificulta, al situarse el recurso más lejos del alcance (Egert y Godoy, 2008). La explotación de HSC ha estado vinculada en gran medida a las mujeres, sobre todo en lo que respecta al procesamiento de los mismos, en muchos casos, para el autoabastecimiento.

El presente artículo presenta el estudio de caso de la agrupación de recolectoras Domo Peuma, ubicada en la comuna de Paillaco. Sus socias tratan de dar continuidad a los métodos tradicionales de recolección silvícola, especialmente de HSC, generando con ello además una fuente complementaria de ingresos. Sin embargo, enfrentan limitantes de distinta índole, que van desde cambios en el hábitat de los PFNM por la actividad de las empresas forestales hasta la mayor seguridad proporcionada por otras actividades económicas o la necesidad de reservar tiempo para cumplir el rol reproductivo/doméstico que aún les es asignado casi de manera exclusiva. A través de nuestra investigación nos proponemos por tanto responder de qué manera las recolectoras de HSC hacen frente a sus dificultades y consiguen mantener una actividad tradicional en un entorno donde las tensiones entre lo local y lo global son más que evidentes. Ello nos permitirá en última instancia ilustrar mediante un caso específico si es posible, y de serlo bajo qué condiciones, que ambas dimensiones cohabiten.

Marco teórico

Según recoge Escobar (2002), la noción de lo local vinculada a un sistema de conocimientos de los sujetos que habitan un territorio ha sido abordada conforme a distintas ópticas, que van desde la conservación de la biodiversidad hasta la política pública y los movimientos sociales. Sus ejes apuntan a desvelar mecanismos sobre cómo opera el “conocimiento local” en términos de las relaciones sociales con los entornos no humanos. Es decir, la existencia y estructuración de modelos culturales de la naturaleza, en los que el conocimiento local y los sistemas de clasificación estarían inmersos; y la relación entre

formas de conocimiento locales y formas modernas expertas, en ambientes concretos, ecológicos e institucionales” (Escobar, 2002: 3).

Por otra parte, frente al opuesto binario, Leff plantea que en el contexto de la globalización económica se ha promovido un desarrollo sostenible con la intención de “adaptar” la mercantilización de la naturaleza, y que “en esa perversión de ‘lo natural’ se juegan las controversias entre la economización de la naturaleza y la ecologización de la economía” (2005: 265). Esta tensión entonces, entre lo local y lo global, Escobar la aborda a través de una pregunta que tiene que ver con los dos ejes centrales de un territorio: “¿cuál es el estado del desarrollo y de la modernidad en tiempos de globalización?” (Escobar, 2002: 9). Y la responde señalando que se requieren formas de interpretar la realidad desde un nuevo paradigma de la globalización, a partir de donde surja la “posibilidad de la construcción de mundos socio-naturales diferentes que mantengan una conciencia de la globalidad sin ser desarrollistas ni modernizantes” (Escobar, 2002: 9). Pero, ¿cómo puede operar aquello con una tradición latinoamericana que durante casi todo el siglo pasado buscó salir del subdesarrollo a través de estos dos modelos? En este sentido, Escobar defiende que se debe repensar el concepto de “lugar”, entendido como la experiencia que vincula y conecta a los sujetos con la vida diaria en una localidad específica, aunque esta identidad esté permanentemente en construcción.

La propuesta de esta nueva forma de abordarlo proviene de la teoría postestructuralista. Sin embargo, desde la antropología ecológica Descola sostiene como necesario “observar las interacciones simbólicas entre las técnicas de socialización de la naturaleza y los sistemas simbólicos que las organizan”, dado que esto “muestra cómo la práctica social de la naturaleza se articula a la vez sobre la idea que la sociedad tiene de sí misma, sobre la idea que se hace de su medio ambiente natural y sobre la idea que se forma de su intervención sobre este medio ambiente” (Descola 1999, citado por Santamaría, 2008: 167).

La persistencia de la recolección de hongos en ecosistemas altamente transformados debido a la masificación de la industria forestal es por tanto un ejemplo de la coexistencia de dos formas sumamente distintas de interaccionar con la naturaleza. Las posibilidades de cohabitar de manera armónica entre la reproducción de los hongos, los cuales necesitan de entornos naturales para subsistir, con la expansión de la urbanización e industrialización del mundo globalizado, fueron analizadas por Lowenhaupt-Tsing (2015). La autora estudió el caso del *matsusake*, hongo japonés muy apreciado comercialmente y por tanto configura cadenas de alto ingreso, pero se encuentra en riesgo debido a la destrucción de los ecosistemas en los cuales crece. Por tanto, el propio mercado que absorbe con avidez la oferta de *matsusake* es el mismo cuyas dinámicas generan externalidades que ponen en jaque su reproducción a futuro. Se presenta entonces una encrucijada: el conocimiento local que explota de forma tradicional sus recursos se beneficia de, pero a su vez se ve expulsado por lo global.

A la discusión anterior es útil incorporar, considerando las particularidades de nuestro caso de estudio (mujeres recolectoras) la perspectiva del feminismo de-colonial o teoría crítica al

eurocentrismo, que construye desde el reconocimiento de este continente con su identidad primaria como indígena-afrodescendiente y que se compromete contra la dominación desde la conquista hasta la actualidad. Bajo este contexto, se revisan sus propias prácticas culturales, validan los saberes y se reconocen “en la resistencia de las mujeres contra la hegemonía patriarcal, que ha sido construida durante el colonialismo tanto como la hegemonía ‘racial’ blanca” (Gargallo, 2014: 38).

Esta resistencia se ve obstaculizada no solo desde una perspectiva macro, sino también en la realidad cotidiana. En los entornos rurales el papel de la mujer y el gran aporte que supone ha sido en muchos casos invisibilizado e incluso no remunerado debido a la división tradicional del trabajo (Contzen y Forney, 2016). Lo anterior impacta en la visión que las mujeres rurales tienen de sí mismas. De hecho, distintas investigaciones muestran que las pequeñas productoras agrícolas consideran su actividad como un apoyo subsidiario sujeto a las necesidades del hogar, más que como un verdadero emprendimiento cuyo éxito sea una prioridad (Rico y Gómez, 2009; Anthopoulou, 2010; Galiè et al, 2013). En el caso específico de Chile, Fawaz y Rodríguez (2013) evidenciaron que la presencia de una pareja y sobre todo de hijos menores limita efectivamente la voluntad de las mujeres rurales respecto a su incorporación al mundo laboral, ya que sienten que conlleva a descuidar a su familia. Pero pese a todas las restricciones que enfrentan, la actividad económica genera un impacto en el empoderamiento de la mujer rural (Markantoni y Van Hoven, 2012).

Por tanto, son diversos los componentes que *a priori* podemos prever se entrecruzan para el análisis del caso de las mujeres recolectoras de HSC en el sur de Chile. En primer lugar, se trata de una actividad basada en el conocimiento local, cuyo producto conviene insertar de mejor manera en los mercados para su pervivencia. Sin embargo, es el funcionamiento de esos mismos mercados el que genera una pugna por los recursos e incentiva que los ecosistemas donde se reproducen los hongos se dediquen a fines alternativos. Lo mismo sucede con la mano de obra disponible. Adicionalmente, se debe considerar la lógica de las relaciones entre géneros en el contexto del mundo rural, que limita las posibilidades de emprender de las mujeres campesinas, siendo en muchos casos autoimpuesta.

Recolección y comercialización de productos forestales no madereros en Chile

Chile presenta una gran diversidad de PFM que pueden ser recolectados, los cuales responden a múltiples usos, desde alimentarios a medicinales, ornamentales o industriales. A diferencia de zonas tropicales donde la importancia de los PFM radica en su diversidad y riqueza, en Chile se mantienen especies con un alto grado de endemismo. A pesar de que el volumen total de recursos económicos que mueven los PFM es considerablemente menor que el de la industria maderera, su impacto social radica en que supone un ingreso directo a quienes están ligados a su explotación, generándose un valor agregado en la recolección, manipulación y procesamiento (FAO, 1999).

De acuerdo a lo señalado por Valdebenito et al (2015), la explotación de PFSM en Chile ha experimentado un crecimiento importante y sostenido en los últimos 20 años, donde las exportaciones en 2014 sobrepasaron los 84 millones de USD, con más de 90 productos enviados a 50 países. A nivel interno se observa un consumo creciente, estimándose que corresponde a cuatro veces el mercado exportador, con unos 480 productos distintos, de los cuales un 90% proviene del bosque nativo. Los mismos autores estiman que en Chile esta actividad genera ingresos a aproximadamente 200.000 personas, principalmente mujeres.

La mayor parte de la explotación de PFSM la realizan pequeños campesinos, incorporando mano de obra familiar en el proceso. La actividad supone una dedicación complementaria respecto a otras labores agrícolas, ya que los PFSM tienen una marcada estacionalidad, la cual en el caso de los hongos silvestres coincide con periodos de menor trabajo agrícola (Alvarado-Castillo y Benítez, 2009). Por tanto, la recolección de PFSM constituye en muchos casos una pieza más de lo que se ha denominado una “estrategia de producción múltiple” (Tacán et al, 2006: 84) o un “mosaico productivo” (Toledo y Barrera-Bassols, 2008: 54).

Otro punto relevante es que la recolección de PFSM, a diferencia de otras actividades de obtención de productos vegetales, no tiene tan limitados sus rendimientos a la adición de mayor tecnología o capital productivo. El tiempo de trabajo disponible es un factor mucho más relevante. En consecuencia, es una actividad con grandes posibilidades de inclusión.

Como fue señalado, dentro de los PFSM recolectados en Chile destacan HSC. Son diversas las especies que se explotan en el país, algunas de ellas nativas y otras introducidas. Deschamps (2002) destaca que Chile tiene muy bajos costos de recolección y procesamiento para los HSC, lo que facilita su inserción en los mercados internacionales. De hecho, las únicas herramientas necesarias para cosechar HSC son un cuchillo y un canasto (Furci, 2007). Según FIA (2008), Chile se posiciona como uno de los mayores exportadores de hongos a nivel mundial. Se estima que participan alrededor de 40.000 personas entre Valparaíso y Magallanes en la recolección y procesamiento de hongos, con más de 35 empresas exportadoras, concentradas entre las regiones de El Maule y Los Lagos.

Además de las callampas del pino, las principales especies de HSC recolectadas para exportación en Chile son el rovellón (*L. deliciosus*) y la *Monorchellas* spp., que se envían deshidratadas a Francia, Bélgica y Alemania. En el mercado interno destacan *Cyttaria* spp., *Ramaria* spp., *Boletus loyo*, y *Grifola gargal*. No hay mucha disponibilidad de datos a nivel nacional sobre la comercialización de hongos diferenciada por especie y pareciera que el valor pagado por kilogramo de hongo fresco se ha mantenido invariable en los últimos años, variando solo según momento de la temporada.

A nivel interno, los compradores más importantes de HSC corresponden a las empresas envasadoras del rubro de condimentos, que manejan anualmente unas 23 toneladas de

hongos deshidratados (Correa y Martínez, 2013). A estos le siguen la industria alimenticia productora de sopas y salsas de tomate “con callampas”, que manejan anualmente unas 21 toneladas de hongos deshidratados. La compra por parte del consumidor chileno ha aumentado en los últimos años, probablemente por el mayor interés hacia productos naturales, saludables y tradicionales, aunque son escasas las fuentes de información al respecto.

El caso de la Agrupación de recolectoras y productoras Domo Peuma

a. Antecedentes generales de la Agrupación Domo Peuma

Domo Peuma, del mapudungun *Domo* = Mujer y *Peuma* = Sueño, fue el nombre escogido por un grupo de alrededor de 20 mujeres que en el año 2015 quisieron plasmar sus “Sueños de Mujer” para su comunidad recolectora. Así, vieron en los hongos silvestres comestibles y demás PFNM, un sello distintivo de su cultura y territorio posible de revalorizar y potenciar como un motor de desarrollo local, mediante la generación de ingresos, pero a la vez para promover la identidad y fomentar la permanencia de la comunidad.

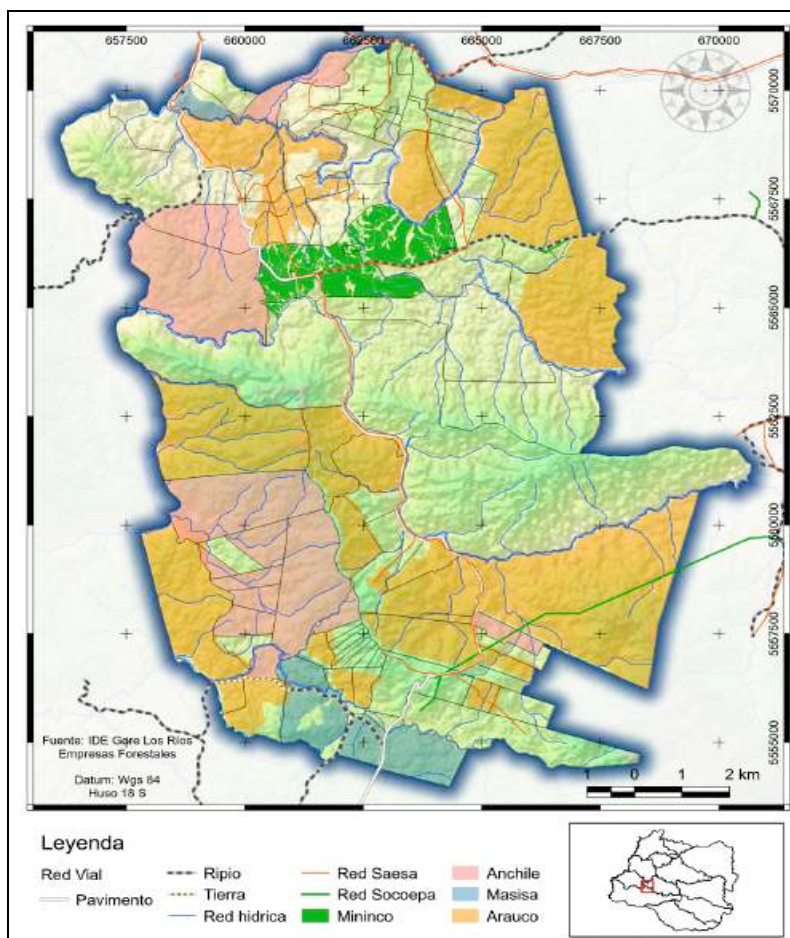
La finalidad de la empresa es darle trabajo a todo el sector, que la gente recolecte cosas y nos lleve y nos venda, porque nosotros no vamos a dar abasto. Todos los frutos porque Domo Peuma no es solamente hongos, Domo Peuma nace con la idea de un Sueño de Mujer, es un sueño de nosotras, que queremos recolectar todos los productos silvestres no madereros, o sea, todo lo que está dentro de la empresa forestal y fuera, que no sea madera, todo lo queremos recolectar y procesar [...] ahí le vamos a dar trabajo a todo el sector, y gente de otros lados también (Ximena Soto, Presidenta de Domo Peuma. Este y los siguientes extractos son parte de las entrevistas realizadas en el contexto del levantamiento etnográfico para la memoria de título del Ing. en Recursos Naturales, Ignacio Montenegro).

Las familias de la agrupación Domo Peuma están ubicadas en el sector de La Plata-Los Ulmos, comuna de Paillaco, ubicada en la zona central de la Región de Los Ríos. Paillaco tiene una población aproximada de 19.900 habitantes, lo que equivale a un 5% del total regional. Según la encuesta CASEN del 2013, la población paillaquina se concentra en un importante porcentaje en sectores rurales de la comuna (44%); la densidad demográfica de Paillaco es relativamente baja, con 22 habitantes por kilómetro cuadrado.

Dicho sector ha estado tradicionalmente dedicado a la agricultura, aunque desde mediados de siglo pasado se fue volcando hacia la explotación maderera. En un comienzo la explotación era dirigida al bosque nativo, pero luego se introdujeron plantaciones forestales de pino y eucaliptus, tal como ocurrió en el resto de la región de Los Ríos. Actualmente, en el área de estudio, la explotación forestal está concentrada en cuatro empresas: Arauco, Mininco, Anchile y Hanckoc (ex Masisa), además de algunos otros privados de menor

escala. Las dos primeras compañías mencionadas pertenecen a los denominados por Yáñez et al (2013) como los grupos empresariales que “monopolizan” el mercado forestal en Chile.

Figura N° 1
Mapa del sector La Plata-Los Ulmos con distribución de faenas de empresas forestales e
infraestructura hídrica, eléctrica y vial



Fuente: Mesa trabajo entre la Junta de Vecinos del Sector la Plata los Ulmos,
Empresas Forestales, Empresa Eléctrica Saesa y Servicios Públicos (2014)

En la actualidad, Domo Peuma está conformada por 11 mujeres (algunas de las interesadas iniciales no pudieron continuar en el proyecto) que residen mayoritariamente en las localidades de La Plata, Los Ulmos y Huequecura. Las socias tienen una edad promedio de 52 años, distinguiéndose dos generaciones, la más joven que tiene entre 24 y 43 años y la mayoría adulta, de 51 a 75 años. Todas alfabetizadas, en general completaron su enseñanza

básica y alcanzan un promedio de estudio de nueve años. De la generación más joven, dos socias tienen estudios técnicos y presentan conocimientos de computación.

Varias de las socias están emparentadas ya sea por lazos sanguíneos directos o políticos, y en su mayoría tienen familias biparentales nucleares. Tres de ellas viven solo con sus esposos, mientras que las demás viven al menos con un hijo/a. Por otra parte, se da la confluencia de tres generaciones en la Agrupación: madre, hija y nieta; las que han establecido vínculos con otras familias de las socias mediante el matrimonio y el establecimiento de nuevos grupos familiares. Este tipo de lazos se repite en varias socias, las que además, habitan muy cerca unas de otras.

La mayoría son propietarias o conviven con el propietario del predio en el que viven, dentro de los cuales se pueden encontrar superficies de bosque nativo de entre 0,5 a 5 hectáreas. En cuatro de estos predios es posible recolectar hongos silvestres comestibles.

El ingreso familiar mensual declarado por las socias fluctúa entre \$100.000 y \$200.000 CLP (es decir, muy por debajo del sueldo mínimo de \$264.000 CLP desde enero de 2016). Este proviene principalmente del trabajo masculino (esposos, parejas) en el área forestal (obrero forestal o venta de leña), actividad que realizan tanto en predios propios como de terceros. Ninguno de ellos trabaja en predios de empresas forestales. Los ingresos complementarios generalmente provienen del trabajo de la mujer en la producción y comercialización de hortalizas, así como en la preparación y venta de conservas u otros productos, a lo largo de todo el año, pero con más intensidad en las festividades (fiestas patrias y navidad). En dos casos particulares el ingreso principal del hogar proviene de la venta de ganado.

b. La recolección de productos forestales por la Agrupación

La principal actividad realizada por la Cooperativa Domo Peuma es la recolección, proceso y deshidratado de hongos silvícolas comestibles. No obstante, también se extraen algunos otros productos forestales no madereros, como la rosa mosqueta, el maqui, la murta, la mora, el chupón y la avellana. Aunque todas las socias, además de los hongos, extraen al menos otros dos PFNM, son aquellas de edad más adulta las que tienen una mayor diversificación. Por otra parte, es importante señalar que la mayoría de los esposos e hijos/as de las socias colaboran con las actividades de recolección señaladas.

En el Cuadro 1 se detalla información relativa a los PFNM (distintos a los HSC) que recolectan las socias. El volumen total al año se estimó en función del número de socias que recolectan y el promedio de kilos por cada una. Las horas también corresponden a un promedio de lo informado por cada socia y las horas totales a la multiplicación de este promedio por la cantidad de socias que recolectaban. No fue posible estimar la ganancia total en base a los kilos y el precio de los productos, puesto que la mayoría correspondía a mermeladas, pulpa o conservas y no se obtuvo información acerca de cuántos kilogramos del insumo (PFNM) se requería para poder obtener un determinado volumen. En este punto

es preciso agregar que la necesidad de realizar estimaciones radica en que las socias no tenían claridad respecto a exactamente cuántos kilogramos extraen o cuánto demoran en hacerlo, pues en muchos casos combinan esta con otras actividades.

Cuadro N° 1. PFNM (no HSC) recolectados por socias de Domo Peuma

PFNM	Chupón	Rosa mosqueta	Maqui	Murta	Mora	Avellana
Temporada recolección	Feb-Mar	Feb-May	Ene-Feb	Abr-May	Feb-Mar	Feb-Abr
Kg	4	27,5	15,3	16,8	24,8	32,8
Horas	2	12,6	6,5	6	7,4	7
Distancia (km)	1	8,6	3	1,5	2	4,5
Total kg/temporada	12	192,5	61	83,8	198	131
Total horas	6	25,2	26	30	59,5	28
Total distancia (km)	3	60,2	12	7,5	16	18
Movilización	Pie	Pie, camioneta, bus	Pie, camioneta	Pie	Pie, camioneta	Pie, camioneta
Producto elaborado	Licor (750 cc), Fruto fresco	Mermelada (frasco 1 o 1/2 kg), Dulce, Pulpa (5 lt)	Licor, Fresco (1 kg, tarros de 20 kg)	Mermelada (frasco ½ kg, botella 750 cc), Fresca, Conserva	Mermelada (frasco ½ kg); Fresca (tarros de 3, 5 y 20 kg)	Frescas, Cocidas, Tostadas, Licor
Precio (\$)	2.500 (licor)	3.000 (frasco mermelada 1/2 kg); 5.000 (frasco mermelada 1 kg); 5.000 (pulpa 5 lt)	500-1.600 (kg)	3.000 (frasco mermelada ½ kg); 3.500 (botella mermelada 750 cc)	3.000 (frasco mermelada ½ kg); 1.500, 2.500, 17.000 (tarros de 3, 5 y 20 kg)	Autoconsumo
Destino y lugar venta	A conocidos en casa	A conocidos. Casa, Niebla, Valdivia, La Unión, Concepción	A conocidos, Máfil, Paillaco	A conocidos, Casa, Feria ocasional	Contactos y conocidos, Casa, Niebla, Paillaco, Valdivia, Santiago	---

Fuente: elaboración propia.

La mayoría de la recolección de PFNM se realiza en el primer semestre, con más intensidad entre febrero y abril, marcando una fuerte estacionalidad. Los PFNM que las socias más recolectan corresponden a la mora y la rosa mosqueta, con una estimación de recolección total por temporada de casi 200 kg.

La rosa mosqueta requiere realizar recorridos más largos, mientras que la mora se encuentra en su mayoría cerca de las casas. Por lo menos tres socias dijeron que ya no estaban saliendo a recolectar rosa mosqueta, sino que empezaron a comprar la pulpa para la elaboración de mermelada, puesto que es de muy trabajosa recolección (por las espinas) y porque ellas observaban que últimamente había menos. Sigue en cantidad la recolección de

murta, avellana, maqui y chupón. Se recolectan aproximadamente 130 kg de avellanas en cada temporada. Para la murta, el maqui y el chupón, solo 12 kg. La mayoría de las socias se moviliza a pie para recolectar, sin embargo hay algunas que utilizan camioneta para acceder a sitios más alejados. El producto más elaborado es la mermelada, la que se vende en frascos de medio kilogramo o de 1 kg, casi siempre en casa a conocidos, pero también a veces en los poblados y ciudades más cercanas de la región, generalmente a 3.000 CLPP el frasco de 1 kg. El mercado fluvial de Valdivia es otro punto de venta de PFNM. En marzo de 2016 se registraron los siguientes precios: los paquetes de chupón se vendían a 1.000 CLP; el kg de murta entre 4.000-5.000 CLP; a 2.500 CLP el litro de pulpa de mosqueta y a 2.500 CLP el kg de mora (en baldes de 3 kg a 7.500 CLP).

No obstante, en general la recolección de PFNM por las socias y familias está destinada al autoconsumo, comercializando solo cuando existen excedentes, nunca como una fuente de trabajo estable. La excepción es el maqui. Hace dos años la empresa Arauco se acercó al sector para contratar a temporeros para la recolección del fruto al interior de los predios de las forestales para la elaboración de una bebida de exportación rica en antioxidantes. Esta actividad temporal ha ido cobrando importancia dentro de las ocupaciones estivales desarrolladas por los habitantes del sector, debido a su empleo directo con la empresa Arauco.

La situación de los HSC, es distinta a la del maqui, debido a que las empresas forestales aún no se establecen como poder comprador de este recurso. Sin embargo, Domo Peuma ha logrado generar acuerdos de cooperación empresa-comunidad con las principales forestales presentes en el territorio, con el fin de permitir a las socias el acceso a sus predios para recolectar callampas de pino en sus plantaciones y hongos nativos en sus reservas. Esto posibilita formalizar una práctica ya realizada por las socias de Domo Peuma y eventualmente aumentar la recolección debido a que el tamaño de los predios de las recolectoras es de menor tamaño y solo algunas de ellas poseen remanentes de bosque nativo.

La mayor parte de las socias recolectan principalmente loyo y changle, dentro de los hongos nativos, y callampas del pino, dentro de los introducidos. Les siguen el pique, la callampa de la pampa, rovellón y por último digüeñe. El HSC del cual se recolecta mayor volumen es la callampa del pino. En base a la información obtenida se estimó que pueden llegar a más de 700 kg en una temporada. Sin embargo, la callampa del pino se vende principalmente deshidratada, reduciéndose su peso considerablemente. El loyo y el changle sobrepasan, por su parte, los 120 kg extraídos por temporada. Las horas invertidas por las socias en la extracción de las callampas del pino son significativamente menores que en loyo y changle, puesto que estos últimos hay que buscarlos en sectores particulares del bosque nativo, cada vez más lejanos o de difícil acceso, mientras que los primeros abundan por muchas áreas cercanas a los domicilios de las socias y al interior de las plantaciones. Otro hongo nativo importante en cantidad recolectada es el pique, alcanzando más de 80 kilos en una temporada. Las callampas de la pampa alcanzan los 60 kg. Sin embargo, varias socias mencionan que no las recolectan porque generalmente traen muchos “bichos” dentro, o porque se las comen las vacas antes (crecen en medio de las pampas donde pasa el

ganado). El rovellón también es un hongo que se recolecta de forma significativa. Sin embargo, hay algunas socias a las que no les gusta (solo tres lo recolectan) puesto que al tocarlo se “oxida” o cambia de color a verdoso, lo que da un aspecto de podredumbre, aunque es de los más sabrosos. El digüeñe, a pesar de ser de los HSC más conocidos incluso en ciudades como Santiago, no se recolecta mucho. La mayoría de la recolección de HSC entre las socias se hace a pie, de hecho, en forma muchas veces no planificada. No obstante, está la excepción de las callampas del pino y el rovellón, para lo cual ellas consideran rentable ir a buscar incluso en camioneta.

Respecto a la temporalidad, la mayoría de los hongos recolectados se pueden encontrar el primer semestre entre marzo, comenzando con el loyo, hasta junio. En cambio, el digüeñe es de primavera, al igual que el chicharrón del campo. Este hongo, que es muy apetecido por su sabor, ha dejado de ser recolectado en primer lugar porque les cuesta mucho encontrarlo en comparación al pasado, y en segundo lugar porque se ha difundido que puede presentar problemas de toxicidad. Solo una de las socias declaró recolectarlo, con aproximadamente unos 5 kg por la temporada, y dijo que este salía entre agosto y septiembre. El resto dijo que lo consumía si lo encontraba, pero en cantidades marginales.

Cuadro N° 2. HSC recolectados por socias de Domo Peuma

HSC	Loyo	Changle	Pique	Callampa Pino	Rovellón	Digüeñe	Callampa Pampa
Temporada recolección	Marzo-Mayo	Abril-Julio	Abril-Mayo	Abril-Mayo	Abril-Mayo	Sept-Nov	Marzo-Mayo
Kg	22,7	20,1	15,6	121,7	48,3	10,3	15,4
Horas	12,5	8,8	7	14,3	8	3,7	2,5
Distancia (km)	11,5	12,5	2,2	5,2	3	0,5	1,3
Total kg/temporada	136	120,5	78	730	145	31	61,5
Total horas	75	52,8	35	86	24	11	10
Total distancia (km)	69	75	10,8	31,2	9	3,5	5
Movilización	Pie	Pie	Pie, camioneta	Pie, camioneta	Pie, camioneta	Pie	Pie
Producto	Fresco, Conserva (Frasco ½ lt)	Fresco, Conserva (frasco 1/2 lt)	Fresco, Conserva (frasco 1/2 lt)	Deshidratado (Pqte 50 gr), Conserva	Fresco, Deshidratado, Conserva (Frasco ½ kg)	Fresco	Fresco, Deshidratado, Conserva (frasco ½ kg)
Precio (\$)	3.500	3.500 (frasco 1/2 lt)	3.000-3.500 (frasco 1/2 lt)	1.500-2.000 (Pqte 50 gr)	3.500 (Frasco ½ kg)	Autoconsumo	2.500 (frasco ½ kg)
Destino y lugar venta	A conocidos, en casa, Valdivia	A conocidos, en casa, Valdivia	A conocidos, caseros. En casa, feria, Niebla, La Unión, Valdivia	A conocidos, en casa, Niebla.	Restaurant La Unión	---	Restaurantes en La Unión

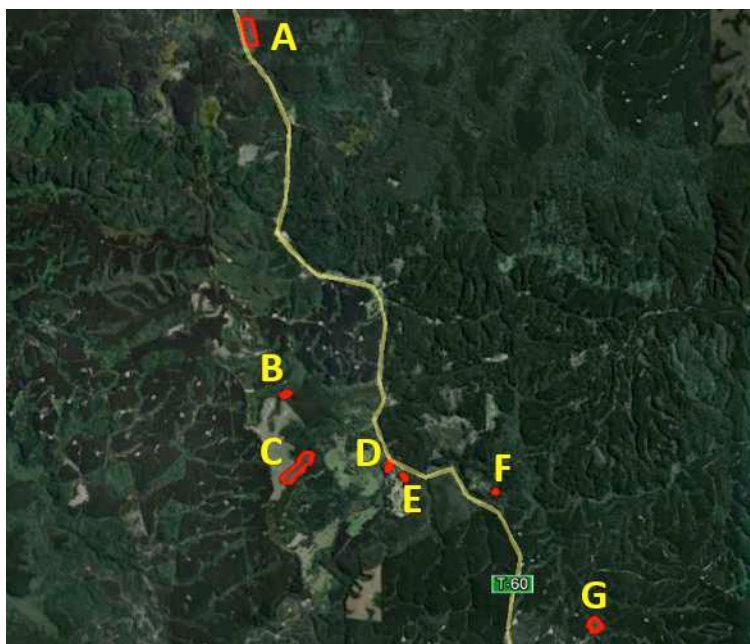
Fuente: elaboración propia.

La mayoría de los HSC recolectados se pueden comercializar en fresco o en conserva, si bien solo una socia toma la segunda opción. Ella ha conseguido vender sus conservas a restaurantes de La Unión, así como en ferias. Para ello, le han sido muy útiles los contactos previos que tenía establecidos gracias a la venta de sus hortalizas y de ganado. El resto solo ha vendido hongos a través de la Agrupación, pero nunca individualmente, y en general las socias los han destinado tradicionalmente para el autoconsumo.

Respecto a la distribución y hábitat de los HSC explotados por la Agrupación Domo Peuma, durante la investigación realizada se rescató información para el loyo y el changle. Se visitaron los principales sitios de recolección y se registraron sus coordenadas. Sin embargo, los resultados obtenidos representan solo una fracción de todos los lugares, entre otras razones porque los recolectores guardan con recelo dónde cosechan.

Los inventarios se realizaron a lo largo de la ruta T-60 (camino viejo de Valdivia a La Unión) que une las localidades de La Plata y Huequecura, pasando por los Ulmos. A continuación, en la Figura N° 2, se identifican los parches que fueron visitados. En el caso de los inventarios n° 8 (parche A) y n° 5 y 9 (parche G) en los que es posible recolectar ambas especies, a modo de diferenciar la vegetación asociada a cada una, se escogió el rodal que se encontraba justo encima del sitio donde recolectan una especie en particular (rodales de aproximadamente 100 m² cada uno). Ello, ya que los recolectores reportan que nunca crecen cuerpos de loyo y changle mezclados en un mismo sitio.

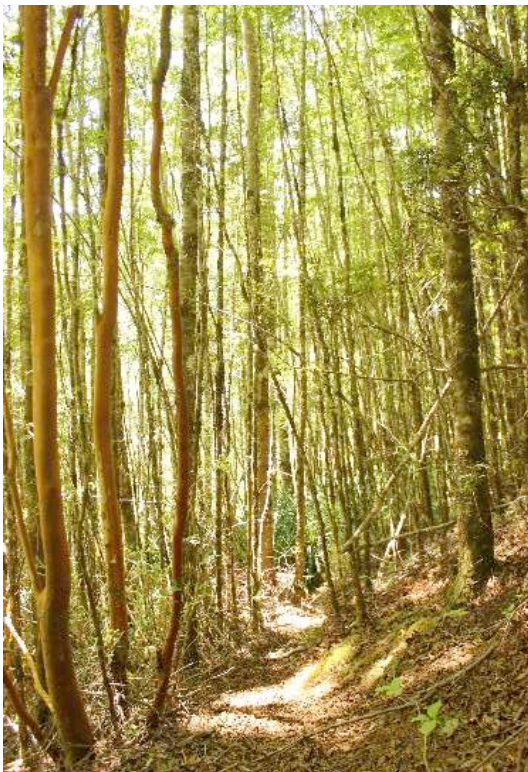
Figura N° 2. Parches de bosque nativo en los que se realizaron los inventarios



Fuente: Elaboración propia en base a imágenes de Google Earth, 2016.

En el caso del changle, el dosel arbóreo predominante en los parches de los cuales se extrae es el coigüe, mientras que para el loyo es el roble. Recientemente el loyo ha sido clasificado como especie “en peligro”, debido principalmente a la gran pérdida de hábitat causada por la reducción y fragmentación de los bosques de lenga y por su excesiva explotación para consumo humano, provocando una reducción de la población del hongo estimada en un mínimo del 50% respecto a la situación 50 años atrás (MMA, 2014).

Figura N° 3
Hábitat de recolección de loyo por la
Agrupación Domo Peuma



Fuente: Archivo personal

Figura N° 4
Hábitat de recolección de changle por la
Agrupación Domo Peuma



Fuente: Archivo personal

Las socias de la Agrupación reconocen que en los últimos años han existido cambios notorios en la disponibilidad de los HSC. En el caso específico del loyo, se menciona que ciertos manejos de los bosques relacionados con la silvicultura han tenido un impacto negativo.

c. Percepciones de las socias de la Agrupación respecto a su actividad

Dentro del estudio realizado, además de la información de carácter objetivo presentada hasta ahora, se quisieron rescatar las opiniones de las socias de la Agrupación, en relación a una selección de temas planteados, los cuales dicen relación con distintos factores que influyen en la explotación que hacen de los HSC, así como en su organización.

Según ellas mismas destacaron, una de las representaciones más palpables de la integración de los elementos naturales dentro de la cultura de las familias de La Plata - Los Ulmos, corresponde a dichos, creencias y expresiones en torno a algunas especies de hongos. Y es que estas forman parte de su identidad construida en el cotidiano, jugando un papel que les permite integrarse en sus modos de representar al otro.

Con garrocha decían, cuando una persona alta, larga, cuando hay un joven que es largo y alto le dicen “garrocha gargalera”, claro, a esos flacos y largos, porque con garrocha, con varilla cuando estaban altos los sacaban así, de los árboles altos, entonces a los flacos le dicen “garrocha gargalera” (María Díaz, Socia de Domo Peuma).

Esa identidad promueve la sensación de arraigo con el territorio y la actividad. Relacionado con lo anterior, encontramos que aquellas socias más jóvenes, las cuales han tenido la posibilidad de cursar estudios fuera del sector, presentan un discurso donde defienden la necesidad de recuperar el campo, sus prácticas y conocimientos tradicionales.

Por lo menos yo tengo el convencimiento de que la gente no tiene por qué abandonar los campos, que el campo abastece a las ciudades, y si todos se van a ir a las ciudades el país no va a crecer, entonces tiene que haber gente en los campos, tiene que el campo seguir viviendo (Ximena Soto, Presidenta de Domo Peuma).

Respecto a lo último señalado por la Presidenta de la Cooperativa, la relación con las empresas forestales ha influido efectivamente de forma muy notoria en la evolución del sector La Plata-Los Ulmos desde hace décadas (como sucede en muchas otras áreas del sur de Chile). En este sentido, las socias destacan los contrastes de la relación de la comunidad con las forestales. Por una parte, señalan la actividad de las empresas forestales como

causante de una mayor escasez hídrica, de pérdida y modificación de los ecosistemas, así como de la generación de riesgos para la salud con algunas prácticas que se habrían realizado en el pasado como la fumigación por medio de avionetas. Sin embargo, también reconocen que constituyen una importante fuente de trabajo para las familias del sector.

En este contexto, las mujeres de Domo Peuma valorizan su “lugar”, se quedan y comienzan a resignificar su relación con las empresas forestales: “[...] y no podíamos permitir que las empresas llenen todo de forestal” (Entrevista a Ximena Soto, Presidenta de Domo Peuma).

Sin embargo, destacan que ha existido un cambio efectivo en el trato y manera de relacionarse de las forestales con la comunidad en los últimos años. Esto se habría visto motivado en su opinión en gran medida por el interés por cumplir con los estándares del Forest Stewardship Council (FSC), y así conseguir el sello que otorga dicha entidad para los productos forestales obtenidos bajo manejos responsables.

Por otra parte, la acción colectiva de actores como Domo Peuma ha sido también clave. En este sentido, las socias generan nuevas formas de interpretar la realidad gestionando relaciones entre lo global y lo local:

Cambió esa visión [...] logramos que den talaje gratis a los vecinos que tenían animales [...], que las plantaciones no estén hasta el mismo estero, cuando vayan cosechando, van a ir dejando libre unos metros de los estereros y de los cercos, de los límites con los vecinos [...] que participen en actividades con nosotros, como la Fiesta del Hongo Silvestre [...] tenemos más acceso a los guardabosques [...] se hizo también un convenio con Saesa [compañía eléctrica] [...] Saesa no quería pagarle a la empresa forestal donde pasaba su tendido eléctrico, y la forestal no quería permitir que pase el tendido eléctrico. [...] Hicimos que Saesa y las forestales trabajen en conjunto y no se estén cobrando unos al otro (Ximena Soto, Presidenta de Domo Peuma).

A pesar de las mejoras en la relación, existe temor por parte de las socias sobre las posibles intenciones futuras de las forestales en desarrollar líneas de explotación de recursos nativos vinculados a la recolección y procesamiento de PFNM y en particular, con los HSC. Si bien es cierto, hasta ahora las forestales han manifestado su apoyo y colaboración, las socias ven con cierta desconfianza estas actitudes ya que temen que les pueda ocurrir lo que pasa con el maqui, el cual es utilizado para la elaboración de una bebida con antioxidantes con destino tanto internacional como nacional. En este caso la comunidad participa solo como recolectores temporeros, no pudiendo ser parte activa del negocio. Cabe señalar que las empresas pagan por kilogramo de maqui recolectado, y prohíben el ingreso a particulares, autorizando la recolección solo en algunos predios y para venta exclusiva a ellas.

En este contexto, a veces adverso para su actividad, las recolectoras ven en la explotación asociativa de HSC una oportunidad. Sin embargo, varias de las socias manifiestan cierta incertidumbre acerca del éxito del proyecto. En primer lugar, puesto que reconocen que el estado de los HSC se ha visto disminuido en el tiempo, además de ser un recurso cuya disponibilidad oscila según las condiciones climáticas. Esta inestabilidad se ha agravado particularmente en los últimos años, donde la disminución de las precipitaciones alarma a gran parte de los sectores rurales del sur del país. Lo anterior ocasiona que se privilegien otras actividades más estables, como el cultivo de hortalizas.

Otra limitante, que tiene que ver con la sustentabilidad intergeneracional y la continuidad de la actividad por parte de los más jóvenes, correspondiente a la limitación de las mayores para salir al campo a recolectar, debido principalmente a su estado de salud.

Entonces yo eso tenía siempre, guardado maqui, pero ya no una vez que me enfermé de mis piernas. Ya no salgo, ni hago esas cosas, tengo que esperar a que me traigan para acá [a la sede], acá puedo yo trabajarlo, pero salir no (Irma Apablaza, socia de Domo Peuma).

La distancia entre las recolectoras fue también señalada como un factor limitante para poder trabajar juntas de forma más continuada, y por tanto fortalecer la organización. Un número importante de las socias no tiene vehículo propio para movilizarse, y en el sector existe escaso transporte público o colectivo. Tales dificultades reflejan a su vez la división sexual del trabajo al interior de la economía campesina: el hombre ha sido tradicionalmente quien sabe dónde recolectar y la mujer es quien sabe cómo cocinar y procesar el hongo. Ello puesto que el hombre es quien caminaba largas distancias en busca del ganado, leña y madera, y conocía las áreas del bosque donde aparecen los hongos. La mujer en cambio se quedaba en la casa realizando labores domésticas y cuidando la huerta, sobre todo con hijos pequeños.

Cuando yo me casé, ahí me encargué de mi casa y de mis hijos. Mi marido, él hacía todo afuera, le ayudaba de vez en cuando. Yo tenía que dedicarme por obligación a mi casa, a mis hijos, porque estaban todos chicos, no voy a andar trabajando en el campo, tenía que atenderlos a ellos, una dueña de casa tiene muchas cosas que hacer, tiene que atender a los hijos, lavarles, cocinarles, esperar al marido cuando llega con la comida (Irma Apablaza, Socia Domo Peuma).

En consecuencia, las socias consideran fundamental el apoyo de sus familias para lograr hacer viable su proyecto. Ellas mismas manifestaron que, aunque inicialmente existía reticencia ante su participación en las actividades de la organización; a medida que sus parejas ven los resultados logrados, logran una actitud más abierta y colaborativa.

De primera hubo mucha discrepancia, de que tú ibas a perder tiempo, que por no andar metida en la casa ibas a andar metida en cuestiones, pero cuando ya se empezó a ver que se paró un invernadero, y empezó rápido a fluir, entonces los maridos también. En el caso de Manuel [su marido] es apatronado, entonces él a mí no, me aporta pero a medida de que él puede, cuando puede. Pero, a lo mejor si fuera que no estuviera trabajando tal vez trabajaríamos juntos. Pero, hay algunos matrimonios que trabajan los dos [en la recolección y procesamiento de PFNM] (Rosa Rodríguez, socia de Domo Peuma).

Se puede apreciar, en vista de las opiniones expuestas, que las mujeres de Domo Peuma, sobre todo las más jóvenes del grupo, tratan de mantener su actividad y ampliarla, tanto por motivaciones relacionadas con el arraigo como por el ingreso adicional que les genera a ellas y potencialmente a su comunidad. En este sentido saben que, si bien las empresas forestales han sido parte de la merma de los bosques nativos y en consecuencia de la disminución de algunas de las especies de hongos que tradicionalmente recolectaban, sus objetivos como Cooperativa pasan por buscar asociaciones estratégicas con ellas. Esto se evidencia en la explotación de las callampas de pino que, aunque no tan valoradas como otras especies nativas, son de más fácil acceso y tienen poder comprador. Así mismo, sobre todo en el caso de las recolectoras de mediana edad, se denota que al haber criado ya a sus hijos se sienten con disponibilidad de tiempo suficiente como para dedicarle a la Cooperativa. Sin embargo, esto contrasta con que su movilidad se va haciendo más reducida, por lo que necesitan del apoyo de su familia y, principalmente, de una generación de recambio.

d. Situación actual de la Agrupación: desarrollo de proyecto de revalorización

Un hito de gran relevancia para la Agrupación fue la adjudicación a fines del año 2015 del proyecto “Domo Peuma: Rescate e innovación de prácticas ancestrales en la recolección, procesamiento y comercialización de hongos silvestres”, en el Segundo Concurso de Patrimonio Agrario y Agroalimentario de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), dependiente del Ministerio de Agricultura, en conjunto con el Núcleo de Estudios de Política Agraria y Desarrollo Rural (NEPAD) de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, y la Unidad Municipal de Desarrollo Económico y Local (UMDEL) de la Ilustre Municipalidad de Paillaco.

El proyecto, con duración hasta noviembre de 2017, tiene por objetivo rescatar las prácticas tradicionales de explotación de los HSC e innovar en su proceso de recolección, procesamiento y comercialización. Lo anterior, desde una perspectiva sustentable, rescatando y revalorizando los saberes tradicionales que constituyen parte del patrimonio de la comunidad, con procesos tecnológicos que permitan asegurar la calidad e inocuidad

de los productos comercializados, con el fin de contribuir a aumentar los ingresos familiares. Así el proyecto se estructuró en base a cuatro objetivos específicos: (1) aumentar la cantidad y mejorar la calidad de los hongos recolectados, integrando prácticas sustentables y conocimientos ancestrales; (2) elaborar nuevos productos, aptos para su comercialización, aumentando su valor agregado y potenciando el patrimonio agroalimentario de Paillaco; (3) aumentar el nivel de ingresos de Domo Peuma posicionando los hongos silvestres en el mercado, con énfasis en circuitos cortos de comercialización, y (4) mejorar la gestión organizacional y administrativa de Domo Peuma.

Entre los principales resultados a más de un año de iniciado el proyecto, destacan: la descripción del hábitat de los HSC recolectados; registro y delimitación de sitios para el monitoreo de la recolección y registro de la colecta de las especies de otoño 2016. Por otra parte, fue relevante la realización de talleres con expertos, recolectores y organismos públicos y privados, donde fue posible el intercambio de saberes en torno al concepto de la sustentabilidad en la recolección de HSC y los desafíos que enfrentan organizaciones como Domo Peuma para dicha actividad. Con esta información fue posible generar una guía de campo que proporciona directrices para una recolección sustentable de HSC.

En cuanto al procesamiento de los productos derivados de los HSC, se encuentra habilitada una planta piloto tanto en las líneas de deshidratado como de conservas. Se han documentado las recetas tradicionales y generado protocolos de procesamiento que permitan su elaboración de acuerdo a la normativa sanitaria, pero conservando sus características tradicionales. Además, se han elaborado prototipos de nuevos productos con el objeto de abarcar a segmentos de mercado inexplorados. Así mismo, se ha participado de diferentes espacios de comercialización y difusión como la Fiesta del Hongo Silvestre Comestible (Paillaco), Festival de Cocina Criolla Aliño Completo (Puerto Varas), Ñam Innova Los Ríos (Valdivia), Feria Región de Los Lagos-SERNATUR (Santiago) y Mercado de la Tierra (Santiago). Adicionalmente se ha levantado información para la estrategia de marketing, diseñando participativamente el logo de la organización.

A nivel organizacional, fueron diseñados y distribuidas funciones y cargos, lo que permitió una mayor integración de las socias de acuerdo a sus conocimientos, capacidades y preferencias. De esta forma también se liberó de responsabilidades a su presidenta, que anteriormente ejercía prácticamente todas las funciones. Se han realizado diferentes instancias de capacitación para la administración y definición de la figura jurídica de la organización, que le permitan una mejor gestión y comercialización de sus productos y la integración de nuevas socias y socios.

Comentarios finales

La recolección en los bosques de aquellos productos que la naturaleza brinda y que pueden ser de utilidad al ser humano es una actividad que se desarrolla desde tiempos ancestrales. De hecho, hoy en día los métodos para llevarla a cabo no se han modificado sustancialmente, requiriendo un equipamiento necesario básico. Este es uno de los puntos clave que facilita que la explotación de productos forestales no madereros sea una opción accesible para la agricultura campesina. Sin embargo, los hábitats en los cuales los PFNM se generan han ido mutando, entre otras cosas, dada la presión de la industria maderera. A lo anterior se suma la necesidad de tener fuentes de ingreso más estables, o al menos controlables, como es el caso de la horticultura. Por otra parte, la continua migración campo-ciudad lleva a que los saberes ligados a las actividades tradicionales como la recolección corran el riesgo de desaparecer.

En el caso estudiado en el presente artículo se reproducen las limitantes señaladas. No obstante, existe la voluntad de rescatar y promocionar una cultura de alimentación basada en los frutos y hongos del bosque nativo, lo cual impacte positivamente en el desarrollo local de la comunidad. A esto se une la reivindicación de las mujeres campesinas y del recolector en la región. La historia de colaboración y el empuje de las socias de Domo Peuma es destacable y ejemplificadora considerando, por una parte, el entorno adverso en que habitan y desarrollan sus actividades, y por otra, las limitantes culturales por su género. Sin embargo, desde Domo Peuma la estrategia ha estado basada precisamente en la interacción con los distintos actores de su entorno y de fuera de él –academia, instituciones públicas y privadas– para lograr sus objetivos particulares y ser agente de cambio en su comunidad, logrando por una parte reconfigurar las relaciones entre lo global y lo local y por otra, generando conocimientos que integran saberes locales y formas modernas expertas. Se resignifica entonces una nueva relación entre conocimientos locales y prácticas modernas. Por tanto, las mujeres son capaces de dialogar con los “otros” a partir de estas experiencias y materializar a través de reuniones y talleres con organismos públicos y privados este intercambio de saberes en torno al habitar un espacio determinado: su territorio.

En este sentido, cualquier intervención debe ser dada bajo el marco de la sustentabilidad que considere las vinculaciones entre lo ambiental, sociocultural y económico. En lo ambiental, generando investigación local –de largo plazo– que fomente aquellas formas de recolección que permitan la preservación del recurso; en lo socio-cultural, visibilizando y valorizando el oficio de recolector(a) y la estrecha vinculación entre este, el bosque y su cultura; y en lo económico, permitiendo y apoyando el desarrollo de iniciativas locales que más allá de su impacto en la contribución al ingreso (por supuesto necesaria) generen la oportunidad de un desarrollo pertinente, inclusivo y con arraigo a su territorio.

Bibliografía

Alvarado-Castillo, G. y Benítez, G. (2009). “El enfoque de agroecosistemas como una forma de intervención científica en la recolección de hongos silvestres comestibles”. *Tropical and Subtropical Agroecosystems* 10(3): 531-539.

Anthopoulou, T. (2010). “Rural Women in Local Agrofood Production: Between Entrepreneurial Initiatives and Family Strategies. A Case Study in Greece”. *Journal of Rural Studies* 26: 394-403.

Bunyard, B. (2012). “Settling the Debate over Cutting vs. Picking, and the Sustainability of Wild Mushroom Collecting”. *Fungi* 5(1): 36-37.

Contzen, S. y Fortney, J. (2016). “Family Farming and Gendered Division of Labour on the Move: a Typology of Farming-Family Configurations”. *Agriculture and Human Values* 34(1): 27-40.

Correa, C. y Martínez, A. (2013). *Información Tecnológica de Productos Forestales No Madereros del Bosque Nativo en Chile. Antecedentes Silvícolas y Tecnológicos de Morchella sp. St. Amans (M. conica, M. esculenta, M. spp.)*. Santiago de Chile, Instituto Forestal.

Del Pozo, S. (2013). “Historia de los Bosques Naturales y Forestal de Chile. Legislación, institucionalidad, tendencias y desafíos” [en línea] <http://es.slideshare.net/santiagodelpozo1/historia-de-los-bosques-naturales-y-forestal-de-chile> (consultado 24-8-2015).

Deschamps, J. (2010). “Hongos silvestres del MERCOSUR con valor gastronómico”. Documento de Trabajo N° 86, Universidad de Belgrano [en línea]. http://www.ub.edu.ar/investigaciones/dt_nuevos/86_deschamps.pdf (consultado 22-5-2016).

Egert, M. y Godoy, M. (2008). “Semillas, cultivos y recolección al interior de una familia mapuche huilliche en Lumaco, Lanco, Región de los Ríos, Chile”. *Revista Austral de Ciencias Sociales* 14: 51-70.

Escobar, A. (2002). “Globalización, desarrollo y modernidad”. En *Planeación, participación y desarrollo*. Corporación región: 9-32 [en línea] <http://www.oei.es/historico/salactsi/escobar.htm> (consultado 25-01-2017).

Fawaz, M.J. y Rodríguez, C. (2013). “Mujeres rurales y trabajo en Chile central. Actitudes, factores y significaciones”. *Cuadernos de Desarrollo Rural* 10(72): 47-68.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (1999). “Hacia una definición uniforme de los productos forestales no madereros”. *Unasylva* 50(198): 63-64.

Fundación para la Innovación Agraria (FIA). (2008). *Resultados y lecciones en Cultivo de Hongo Gargal. Proyecto de Innovación en VIII Región del BioBío*. Chile, Fundación para la Innovación Agraria.

Furci, G. (2007). *Fungi Austral. Guía de campo de los hongos más vistosos de Chile*. Santiago de Chile, Andros Impresores.

Galiè, A.; Jiggins, J. y Struik, P.C. (2013). “Women’s Identity as Farmers: a Case Study from Ten Households in Syria”. *NJAS - Wageningen Journal of Life Sciences* 64-65: 25-33.

Gargallo, F. (2014). *Feminismos desde Abya Yala. Ideas y proposiciones de las mujeres de 607 pueblos en nuestra América*. Ciudad de México, Editorial Corte y Confección.

Gobierno Regional (GORE) de Los Ríos. (2015). *Política Regional de Desarrollo Silvoagropecuario. Región de Los Ríos 2014-2018*. Valdivia, División de Planificación y Desarrollo Regional del Gobierno Regional de Los Ríos-SEREMI de Agricultura de la Región de Los Ríos.

Leff, E. (2005). “La Geopolítica de la Biodiversidad y el Desarrollo Sustentable: economización del mundo, racionalidad ambiental y reapropiación social de la naturaleza”. En: *Seminário Internacional REG GEN: Alternativas Globalização*. Río de Janeiro, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO.

Lowenhaupt-Tsing, A. (2015). *The Mushroom at the end of the World: on the Possibility of Life in Capitalism Ruins*. New Jersey, Princeton University Press.

Markantoni, M. y Van Hoven, B. (2012). “Bringing ‘Invisible’ Side Activities to Light. A Case Study of Rural Female Entrepreneurs in the Veenkoloniën, the Netherlands”. *Journal of Rural Studies* 28: 507-516.

Ministerio del Medio Ambiente (MMA). (2014). Ficha de antecedentes de especie *Boletus loyo* Phil. Ex Speg. [en línea] http://www.mma.gob.cl/clasificacionespecies/ficha11proceso/FichasPAC_11RCE/Boletus_loyo_11RCE_02_PAC.pdf (consultado 16-2-2016).

Rico, M. y Gómez, J.M. (2009). “Análisis de los enfoques sobre género y desarrollo: algunas reflexiones acerca de la mujer y su incorporación al proceso de desarrollo rural”. En Orejas J.A.; Retortillo O. y Piñeyroa A.J. (coords.). *Mujer, empresa y medio rural: V Congreso Internacional Mercado de Trabajo y Relaciones Laborales*. Palencia, Diputación de Palencia: 239-274.

Santamarina, B. (2008). “Antropología y medio ambiente. Revisión de una tradición y nuevas perspectivas de análisis en la problemática ecológica”. *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana* 3(2): 144-184.

Sepúlveda, J. (2005). *Principios de alimentación mapuche como un aporte a la soberanía alimentaria*. Temuco, Centro de educación y tecnología para el desarrollo del sur (CETSUR).

Tacón, A.; Fernández, Ú. Y Ortega, F. (2006). *El mercado de los Productos Forestales No Madereros y la conservación de bosques del Sur de Chile y Argentina*. Valdivia, World Wildlife Fund Chile y Red de Productos Forestales No Maderables de Chile.

Toledo, V. y Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona, Icaria Editorial.

Valdebenito, G.; Molina, J.; Benedetti, S.; Hormazabal, M. y Pavez, C. (2015). *Serie de Estudios para la Innovación FIA. Modelos de negocios sustentables de recolección, procesamiento y comercialización de Productos Forestales No Madereros (PFNM) en Chile*. Santiago de Chile, Fundación para la Innovación Agraria.

Yáñez, N.; Aylwin, J. y Sánchez, R. (2013). *Pueblo mapuche y recursos forestales en Chile: devastación y conservación en un contexto de globalización económica*. Documento de Trabajo Observatorio Ciudadano, IWGIA.

* * *

RECIBIDO: 24/4/2017

APROBADO: 5/5/2017