



PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA  
DE CHILE

DISEÑO | UC

Pontificia Universidad Católica de Chile  
Escuela de Diseño

---

# EPEÜ ÑI YAEL

---

RELATOS DE LA COCINA MAPUCHE

Tesis presentada a la Escuela de Diseño  
de la Pontificia Universidad Católica de  
Chile para optar al título profesional de  
Diseñador.

Catalina Delanoé Garcés  
Profesor guía: Patricia De los Ríos  
Diciembre 2018, Santiago de Chile

Gracias a mi familia, en específico a mis padres por darme la oportunidad de estudiar la carrera que yo elegí en esta gran universidad. A mi mamá por darme su apoyo y compañía incondicional en el desarrollo de éste proyecto. A mi pololo, por apañarme durante estos cinco años y por impulsarme a tirar para delante cuando ya no quedaban energías. A mi profesora guía Patricia De los Ríos por su guía y apoyo durante este proceso. Y finalmente, a todas aquellas personas que creyeron en el proyecto y de alguna manera ayudaron a que se hiciera real. En especial, agradezco a aquellas mujeres mapuche que sin pedir nada a cambio me abrieron las puertas de sus casas y me recibieron con una enorme calidez.

¡Gracias!

# ÍNDICE

5	<b>Introducción</b>	24-37	<b>Estudio en terreno</b>
6	Motivación personal	25	Objetivo general y cronología
7	Acerca del proyecto	26 - 36	<b>Unidad de análisis y hallazgos</b>
8	Abstract		El pueblo mapuche en Chile
9 - 23	<b>Estudio documental</b>		Jóvenes chilenos
10 - 14	<b>El pueblo mapuche en Chile</b>	37	Cocineras en el campo y en la ciudad
	Cosmovisión		<b>Conclusiones</b>
	Resumen histórico		
	Situación actual	38 - 48	<b>Propuesta de diseño</b>
15 - 20	<b>Cocina mapuche</b>	39	Formulación
	Antecedentes	40	Objetivos
	Tradiciones	41	Usuario
	Sustentabilidad de la cocina	42	Contexto
	Aporte a la salud y el medio ambiente	43 - 48	Referentes y antecedentes
21	<b>Cocina de Chile</b>	49 - 56	<b>Desarrollo del proyecto</b>
	Tendencia de consumo	50- 51	Metodología proyectual
22 - 23	<b>El aporte desde el diseño</b>	52	Narrativa
	Las experiencias	53	Atributos del proyecto
	Diseño de experiencias y de interacción	54 - 56	Identidad gráfica

57 - 96	<b>Implementación</b>
58 - 62	<b>El lugar</b>
63 - 67	<b>Montaje</b> Gráfica Soportes Recorrido
68 - 91	<b>La exposición</b> Introducir Obtener Transformar Consumir
92 - 96	<b>Estrategia de difusión</b>
97 - 99	<b>Modelo de negocios y financiamiento</b> Modelo de CANVAS Financiamiento Estructura de costos
100 - 101	<b>Proyecciones y conclusiones</b>
102 - 104	<b>Referencias</b>

# INTRODUCCIÓN

# MOTIVACIÓN PERSONAL

Mi interés por la cultura mapuche nació un poco antes de iniciar el taller de seminario de título, justo cuando estaba empezando a sonar más fuerte el conflicto de la Araucanía. ¿Qué era lo que tanto pedían los mapuche? ¿Cuál era la verdadera raíz del problema con el Gobierno de Chile?. Fue entonces que me dí cuenta de lo poco y nada que sabía al respecto.

Cuando tuve que elegir un tema para desarrollar en Seminario, varios conceptos rondaban en mi cabeza: naturaleza, vida al aire libre, cocina y cultura mapuche.

Seminario se presentó como la oportunidad perfecta para investigar y conocer más sobre el pueblo mapuche y quitarme esa pequeña astilla. Decidí enfocarme en la cocina porque es algo que siempre me ha gustado. A medida que avanzaba la investigación me fui encontrando con una cultura viva y llena de prácticas ancestrales, muchas de ellas sustentables, lo que a mi parecer, era muy valioso de rescatar, ya que hoy el mundo necesita en forma urgente hábitos más amigables con nuestro medio ambiente. Además descubrí que su forma de vida está muy relacionada con los ciclos y ritmos de la naturaleza, lo cual me produjo una gran admiración.

Mi deseo de dar a conocer lo que había descubierto me llevó a hacer de mi proyecto de título un medio para la transmisión y valorización de esta cultura.

La decisión de hacer una exposición, si bien nace de las interacciones detectadas durante la investigación, fue porque antes ya existía en mí una cierta inclinación por el diseño de experiencias y de interacción. Me gusta la creación y diseño de instancias culturales interactivas, lo cual se suma a mi capacidad de planificar, organizar y dirigir eventos.

Hoy me siento muy contenta de poder haber unido dos ámbitos de mi interés, que pensaba que eran incompatibles: la alimentación y el diseño.

# INTRODUCCIÓN

La llegada de los conquistadores españoles en el siglo XVI a colonizar las actuales tierras chilenas gatilló una serie de guerras y conflictos por la resistencia que opusieron los mapuche a ser dominados. Sin embargo, la verdadera apropiación del territorio mapuche, fue avanzada la República, con la ocupación de la Araucanía y las reducciones de mapuche.

Con las reducciones y el impulso de una economía neoliberal, comenzó un proceso migratorio del campo a la ciudad, lo cual implicó que muchos mapuche una vez llegados a la urbes ocultaran su identidad y dejaran de practicar sus tradiciones. Además, el prolongado contacto con culturas no mapuche ha facilitado la adopción de modos de vida occidentales entre la población mapuche, especialmente entre aquellas personas que residen en las zonas urbanas. Hoy muchos indígenas se encuentran alejados de los ecosistemas naturales y dependen en gran medida de los alimentos industriales, lo cual puede traer consecuencias negativas para la biodiversidad y para la salud de estas personas.

Si bien está creciendo el interés ciudadano por desarrollar proyectos enfocados en rescatar y valorar las tradiciones de éste pueblo, del mismo modo que el gobierno está haciendo un esfuerzo por desarrollar políticas públicas que impulsen el desarrollo indígena, todavía un alto porcentaje de la sociedad chilena conoce relativamente poco sobre ésta cultura y/o se siente ajeno a ésta. Por esta razón, el objetivo del presente proyecto es poner en valor la cultura mapuche a través de la transmisión y enseñanza de las tradiciones culinarias mapuche, ya que los alimentos y los métodos culinarios dan cuenta de la forma de vivir y pensar de éste pueblo. Además, el aprendizaje de las prácticas de producción y consumo de la cocina tradicional mapuche puede ser muy valioso para nuestra sociedad actual, en la cual existe una cultura de explotación de la naturaleza, pero paralelamente también hay una creciente preocupación por una alimentación sana y un manejo responsable de los recursos naturales.

# ACERCA DEL PROYECTO

## Qué

Exposición de diseño donde se transmiten las prácticas y tradiciones culinarias de la cultura Pehuenche, mediante un recorrido didáctico y sensorial por las diferentes etapas de la cocina de primavera-verano, destacando el valor de la sustentabilidad y la dimensión terapéutica de la alimentación.

## Por qué

Las tradiciones culinarias nos permiten entender la historia del pueblo mapuche, los cambios y adaptaciones que ha sufrido su cocina y las semejanzas que existen con la identidad culinaria chilena. Sin embargo, en Santiago las nuevas generaciones saben muy poco sobre esta cultura, en específico sobre su cocina, aprendizaje que puede ser muy valioso ya que en ella subyacen prácticas de producción y consumo sustentables y beneficiosas para la salud.

## Para qué

Tanto las nuevas generaciones de mapuche que habitan las urbes, como quienes no son mapuche, puedan introducirse en la cultura mapuche y reconocer el patrimonio inmaterial y material de su cocina, el cual ha sido invisibilizado y hoy se está viendo debilitado por la invasión de los recursos alimentarios industrializados y la adopción de modos de vida occidental entre las nuevas generaciones.

**ESTUDIO  
DOCUMENTAL**

# EL PUEBLO MAPUCHE EN CHILE

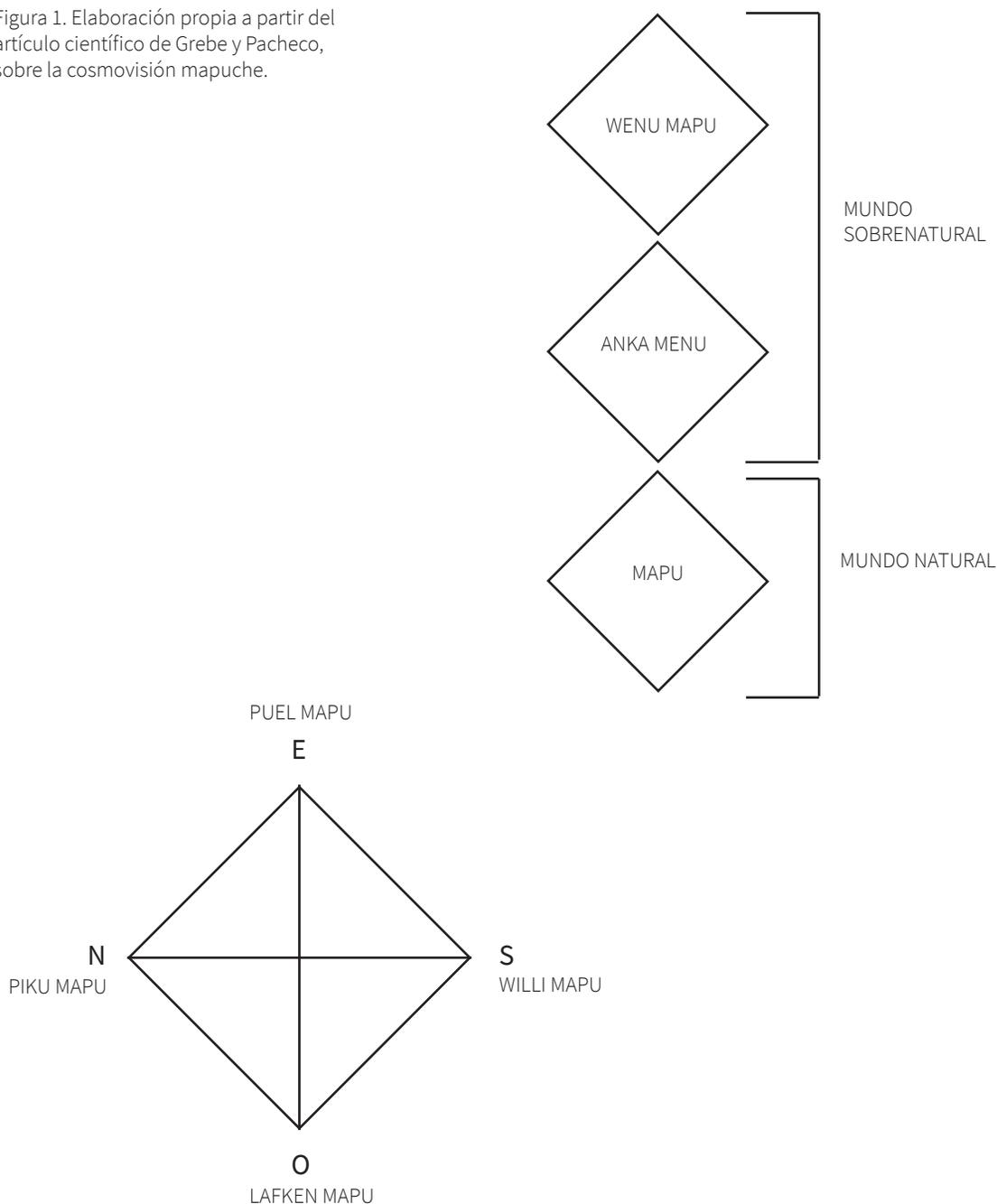
## Cosmovisión

### Concepción del universo y espiritualidad

El estudio de Grebe, Pacheco & Segura (1972) realizado en seis reducciones mapuche de la provincia de Cautín con quince portadores de las prácticas, creencias y conocimientos tradicionales, proporcionó los cimientos de la cosmovisión mapuche para éste proyecto. “Todo mapuche conoce, ya sea un segmento pequeño o amplio del esquema total de cosmovisión, según su grado de aculturación y participación activa en ceremonias rituales. Sin embargo, son los portadores de estos conocimientos y creencias —*machi*, *cacique*, *dunulmachife* y *nillatufe*— quienes conocen el total” (Grebe et al. 1972).

El pueblo mapuche percibe el cosmos verticalmente como una sucesión de plataformas cuadradas superpuestas que se muestran en el espacio y lo dividen en cielo, tierra e infierno. Desde un orden descendente, la primera plataforma es Wenu mapu, donde sólo se engloba el bien y en la cual habitan los dioses, espíritus benéficos y los antepasados, el Anka wenu contiene sólo el mal y por ende a los espíritus maléficos, mientras que la *Mapu* (tierra) viene siendo un espejo de las dos plataformas anteriores, donde conviven y se relacionan tanto el bien, como el mal, pero, no se mezclan (Grebe et al. 1972). Esta última plataforma es el aposento para la gente mapuche, donde se conforma la “tierra de los cuatro lugares” (*meli witrán mapu*), la cual orienta el universo de manera horizontal según los cuatro puntos cardinales; el este o *Puel Mapu*, lugar donde se encuentran los dioses benéficos, el oeste o *Lafken Mapu* lugar del mal, el sur llamado *Will Mapu* es de buena suerte y el norte llamado *Piku Mapu* de mala suerte (Grebe et al. 1972). De esta división territorial se desprenden actualmente cuatro identidades mapuche: *Lafkenche*, *pehuenche*, *willinche*, *mapuche* (Molina, 2012) ya que “En la zona del Chile Central, los mapuches, denominados *Picunches*, fueron asimilados e invisibilizados a principios del periodo republicano, desapareciendo el referente indígena en esta zona del país” (Molina, 2012).

Figura 1. Elaboración propia a partir del artículo científico de Grebe y Pacheco, sobre la cosmovisión mapuche.



La *Mapu* tiene un significado espiritual y sagrado para el pueblo mapuche. A través de ella encuentran la conexión con sus antepasados y con los espíritus que dominan y protegen cada uno de los espacios de la naturaleza, conocidos como *ngem*. Estos seres espirituales se encuentran en los bosques, ríos, lagos, volcanes y montañas. Entre los mapuche existe la creencia de que su enojo puede perjudicar su permanencia en la tierra, por lo tanto respetan y cuidan el ecosistema natural. “Yo le digo a la gente que el primer *mushay* no se lo tienen que tomar ellos, primero se le da a la *ñuke mapu*, siempre a la *ñuke mapu*. Así le enseño a la gente, porque así me lo enseñaron a mí, que no se olvide ese *kimün*” (Entrevista Carmen Caripan, 2018)

Muchas de las enfermedades físicas y mentales son adjudicadas a la influencia de algún ente natural. Incluso lo son los fenómenos naturales, como las sequías o heladas, por lo tanto existen varias rogativas ceremoniales dirigidas al *Ngenechen* o dios supremo, a la *Wenu mapu ñuke* (madre tierra) y a todos los espíritus por la fertilidad de la tierra y abundancia de los alimentos. El *Nguillatun* es la rogativa más importante para el pueblo mapuche. Normalmente se realiza cada tres o cuatro años y puede durar hasta tres días (Barreau, 2014). A pesar de ser una celebración, también es un sacrificio para su gente, ya que deben pasar noches completas bajo la intemperie e invertir bastante dinero en la organización, debido a la duración y magnitud del evento.

## Resumen histórico

### Colonización y consecuencias sociodemográficas

Antiguamente el territorio mapuche se extendía entre el río Limarí y Chiloé, siendo más marcada su presencia desde el Río Aconcagua hacia el sur. Con la llegada de los españoles en el siglo XVI los mapuche de la zona centro de Chile fueron rápidamente sometidos, algunos reubicados en “Pueblos de indios” y otros obligados a trabajar bajo el sistema de “Encomiendas” (Otarola, 2012). La presencia de la hueste española detonó una serie de guerras y conflictos por la colonización de las actuales tierras chilenas y la dominación del pueblo mapuche que duraría casi dos siglos. Sin embargo, la verdadera apropiación del territorio mapuche, fue avanzada la República, con el mal llamado proceso de “Pacificación de la Araucanía” cuando el Estado chileno dictaminó apoderarse militarmente de la zona con el fin de obtener tierras para la agricultura y consolidar un único territorio soberano. Una vez que las tierras fueron conquistadas, se inició el proceso de reducciones que duró desde el 1884 hasta el 1979 y donde gran parte de la tierra fue entregada a colonos europeos a cambio de que habitaran la zona y trabajasen la agricultura. Mientras tanto, los mapuche que poblaban aquellas tierras desde hace décadas atrás fueron reducidos a fracciones de tierra mucho menores de las que vivían en tiempos remotos. Más tarde, con la llegada de Pinochet al poder en el año 1974 se crea la ley que divide a las comunidades en títulos individuales por familia, lo cual trajo efectos perjudiciales para la estructura social de ésta cultura, ya que se pierde el trabajo comunitario de las tierras. Con las reducciones no solo se disminuyó el terreno sino que además éste muchas veces correspondió a tierras infértiles y de climas complicados. Como consecuencia, con el tiempo comenzó una presión sobre el bosque nativo, ya que no había espacio suficiente para una agricultura de subsistencia. Incluso muchas veces se vieron obligados a talar el bosque para garantizar la alimentación de sus familias (Sepúlveda, 2005). La reducción de la tierra y el impulso de una economía neo liberal enfocada en la productividad, estimuló la migración de muchas personas del campo a grandes ciudades como Temuco y Santiago, para buscar mejores oportunidades laborales.

# Situación actual

## Urbanización y vulnerabilidad

En Chile, actualmente se consideran oficialmente nueve pueblos originarios, dentro de los cuales el más numeroso corresponde al pueblo mapuche. Según La Encuesta de Caracterización Socio económica Nacional del 2015, 1.329.450 personas se consideran mapuche, lo que equivale al 7,54% de la población total. El pueblo mapuche está distribuido en diferentes regiones del centro y sur de Chile, siendo más marcada su presencia en el sur del país, específicamente en la Región de la Araucanía (33,6%).

Como consecuencia del fenómeno migratorio campo - ciudad que se inició a principios del siglo XIX y que continúa hasta la actualidad, hoy el 73,28% de la población mapuche es urbana, lo que equivale a 974.317 personas (CASEN, 2015). En las zonas urbanas de la Región Metropolitana se puede ver una marcada presencia mapuche en las zonas urbanas, específicamente el 30,3% vive en esta región (Molina, 2012). “Sus procesos migratorios se fueron dando con fuerza luego de finalizada, a principios de 1930, la ocupación chilena de sus territorios, provocando una creciente falta de tierras, lo que sumado a los procesos de industrialización que vivía entonces la capital, se convirtió en un polo de atracción de miles de migrantes campesinos, muchos de ellos mapuche.” (Campos, De la Maza, Espinoza, 2018). Hoy, la agricultura de producción pequeña y carácter campesina en Chile a perdido su rentabilidad, debido a la poca viabilidad y sostenibilidad en el tiempo (Serrano & Rojas, 2003), debido a que “Los mapuches en las comunidades rurales tienen en promedio una hectárea y media por familia. Técnicamente se dice que una familia no puede vivir con menos de 20 hectáreas de tierra para poder hacer de esta algo medianamente rentable.” (Painemal, 2012).

La definición oficial que diferencia lo rural de lo urbano es bastante rígida en Chile, ya que sólo considera criterios demográficos y económicos, lo cual otorga una segmentación dicotómica y binaria que no representa la realidad actual (Berdegué, Jara, Modrego, Sanclemente, Schejtman, 2010), ya que tanto en América Latina como en nuestro país se ha vuelto cada vez más borrosa la brecha entre lo rural y lo urbano, particularmente entre los jóvenes

. Gran parte de las zonas rurales se encuentran conectadas con las ciudades, ya que muchas personas viven en un determinado espacio, pero trabajan en otro (Berdegué et al. 2010). Gracias a la frecuente relación entre los habitantes de zonas rurales y los centros urbanos cercanos, actualmente se puede ver la adopción de modos de vida occidentales y la disminución de prácticas tradicionales (sobre todo aquellas relacionadas a la tierra) entre el pueblo mapuche. Otro factor que ha incentivado la adaptación a la cultura occidental, ha sido la discriminación y marginación que históricamente han sufrido los mapuche y que los obligó a ocultar su identidad por muchos años para ser aceptados en la sociedad y en particular en la ciudad. Sin embargo, es importante destacar que la adaptación o pérdida de las prácticas o rituales tradicionales en la ciudad no significa la pérdida de su calidad de mapuche. Hasta inicios del 2000 fue cuestionado el ser mapuche en la ciudad por numerosos dirigentes “Que indicaban que la condición de vida en la ciudad era un ejemplo de la descaracterización y de la pérdida del alma mapuche” (Campos et al. 2018). Incluso hasta nuestros días algunos piensan que al dejar su origen y con ello la vida rural, pierden su condición de indígena. “Tampoco es adecuada la interpretación integracionista o asimilacionista que no percibe como indígenas a personas que parecen estar integradas al mundo de la ciudad, planteando que ya han sido asimilados y por lo tanto no deberían diferenciarse étnicamente” (Campos et al. 2018). “Los entrevistados observan que se está construyendo una nueva manera de ser mapuche, que integra elementos tradicionales de la cultura y elementos del mundo no indígena” (Serrano & Rojas, 2003)

En Chile, existe una desigualdad económica entre los indígenas y los no indígenas a pesar de que la situación ha ido mejorando y la brecha económica ha disminuido en los últimos años. Las personas pertenecientes a pueblos indígenas presentan una pobreza y pobreza extrema por ingresos y multidimensional mayor que las personas no indígenas, entendiéndose que la pobreza multidimensional considera los factores de escolaridad, salud, trabajo y seguridad social, vivienda y entorno, redes y cohesión social. El ingreso promedio de las personas indígenas con una ocupación es de 372.073 mil pesos en comparación al no indígena que ronda en los 551.321 mil pesos (CASEN, 2015). La situación indígena, y en particular la mapuche, se singulariza por una escasez de recursos económicos, dificultad para acceder a sistemas de salud, educación y seguro social, limitadas oportunidades para entrar al mercado laboral y encontrar empleos bien remunerados y un desgaste de los bienes naturales del territorio (Serrano & Rojas, 2003). Esto último, perjudica a nivel económico y cultural, pues el aprovechamiento de la tierra es su fuente de ingreso, pero también la convivencia con la tierra está asociada a sus costumbres y tradiciones (Serrano & Rojas, 2003). El pueblo mapuche muestra un visible estado de pobreza que se viene trayendo desde la constitución del estado de Chile y la consecutiva ocupación de La Araucanía (Currin, 2007)

*“La presencia indígena en la ciudad expresa entonces varias contradicciones con el modelo que se impuso desde la consolidación del Estado nación chileno y propone una alternativa hacia una sociedad inclusiva en donde los indígenas demandan cada día mayor participación en todos los aspectos relativos a la gestión municipal y gubernamental. Ejemplos de lo anterior son la participación de indígenas, sobre todo mapuche, en las elecciones municipales y, en el caso de Santiago, la instalación de Oficinas de Asuntos Indígenas (OAI) y la presencia de indígenas en diversas dependencias estatales.” (Campos et al. 2018).*

## Surgimiento de la cultura mapuche

A finales del siglo XX los mapuche en la ciudad se empiezan a agrupar de manera formal para luchar por sus derechos. En Santiago, en el 2000, con el establecimiento de la CONADI y la promulgación del programa de educación intercultural bilingüe (PEIB) inicia un fuerte crecimiento de organizaciones mapuche (Campos et al. 2018).

*“Las asociaciones comenzaron a desarrollar proyectos en su mayoría de carácter cultural, vinculados a proyectos de salud y de educación [...] Fueron así construyéndose Rukas en diferentes comunas de la ciudad, con asociaciones pequeñas que integraron a los vecinos a sus prácticas rituales y ceremoniales. Se multiplicaron los Nguillatunes, los torneos de Palin y la promoción de la educación intercultural en escuelas y jardines infantiles, como también la atención de machis en consultorios.” (Campos et al. 2018).*

En paralelo al empoderamiento de éste pueblo, a partir de los noventa el desarrollo indígena se vuelve una preocupación para el Estado, cuando empiezan a crear de políticas públicas para introducir e incorporar a los mapuche a los beneficios del crecimiento social y económico del país, fomentando su desarrollo (Serrano & Rojas, 2003). Por ejemplo, en 1993 se crea la Ley Indígena en Chile y junto con eso, la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI), la cual viene a preocuparse de que las acciones del Estado favorezcan el desarrollo integral de las personas y comunidades indígenas, y de potenciar su participación en la vida nacional (Serrano & Rojas, 2003).

Hoy, se puede ver un surgimiento en el número de organizaciones mapuche y el aumento de su participación en el ámbito público, lo cual se debe en gran parte gracias a las universidades. “Santiago y sus universidades fueron en los años ochenta y principios de los noventa un espacio en donde los jóvenes indígenas se encontraron y formaron organizaciones étnicamente diferenciadas (Pairican, 2014), preparándose así para asumir las funciones de gestión pública que ejercen en la actualidad.” (Campos et al. 2018).

Actualmente en Santiago se distinguen 89 asociaciones indígenas con personalidad jurídica vigente, 11 centros ceremoniales indígenas y 21 rukas (“Conoce el primera mapa temático de pueblos originarios”, 2016). Además de la presencia en el ámbito político, también se puede ver una marcada tendencia de proyectos con identidad mapuche en el mercado actual, como farmacias y restaurantes. Asimismo, los sistemas interculturales han cobrado fuerza, como las escuelas donde enseñan mapudungun y los centros de salud interculturales. Estos proyectos han ayudado a visibilizar el tema indígena en la ciudad, han contribuido a formar una mirada más cercana con respecto a los mapuche urbanos y han ayudado a generar respeto por la diversidad cultural (Campos et al. 2018).

*“Asociaciones indígenas, Oficinas de Asuntos Indígenas y Funcionarios Indígenas del Estado, han incidido en el reposicionamiento de los pueblos originarios, cuestionando estereotipos que niegan su condición de indígenas o que los ven como actores cooptados por el Estado y funcionales al sistema. En los últimos 20 años han tenido impacto tanto en la misma población indígena, como en las políticas públicas, en la sociedad civil capitalina y también en el mundo académico, obligando a cambiar las categorías que se utilizan para entender estos procesos.”(Campos et al. 2018).*

# COCINA MAPUCHE



## Antecedentes

Hablar de la cocina mapuche se vuelve relevante cuando el objetivo es transmitir la cultura de este pueblo y las tradiciones que lo caracterizan, ya que los alimentos y los métodos culinarios dan cuenta de un pueblo que hace siglos definió sus propias formas de producción y consumo, respetando su cosmovisión. “Nunca se termina de conocer una región si no se experimentan sus aromas, si no se ejerce la curiosidad por sus comidas y sus métodos culinarios (...) Es la huella de toda una historia de construcción cultural y social” (FAO & FUCOA, 2005).

Anterior a la venida de los españoles, los mapuche tenían una economía de subsistencia basada principalmente en la recolección y la caza. En el sur se podía ver la crianza de animales domésticos para el autoconsumo y la producción en pequeña escala de papas, maíz y porotos, pero, no tenían desarrollada la agricultura (Bengoa, 2000). Eran comunes los cereales como la quinoa y el maíz, las carnes de guanaco, las aves, las algas marinas y los mariscos (Montecino, 2016). Junto a lo anterior, se consumían plantas silvestres como el yuyo, frutos como el piñón de la araucaria, romazas, berros, renuevos de quila, bulbos, hongos y tubérculos (Sepúlveda, 2005).

“Es justamente la abundancia de recursos recolectables lo que permitía que hubiese allí una población superior a lo que un sistema económico pre agrario podría abastecer. El mar fuente de moluscos y peces, está muy cerca. Los lagos y ríos abastecen de peces y aves. La cordillera cercana permitía la recolección del principal alimento mapuche, el piñón. Asimismo había una fauna abundante de guanacos, hueques, pudúes, venados (huemul) y otras especies” (Bengoa, 2000).

Luego de la llegada de los conquistadores y una larga vida fronteriza, se adoptaron de diversos elementos del español a la cultura mapuche (Sepúlveda, 2005). Por ejemplo, se integró la carne de vaca, chanco y oveja, así como, la cebolla, la zanahoria, el trigo y el ajo (Montecino, 2016). También se incorporó el caballo como alimento pero también para medio de transporte. El trigo por darse fácilmente en las tierras del centro y sur de Chile reemplazó rápidamente la producción de maíz, convirtiéndose en un ingrediente clave dentro de las comidas de los hogares mapuche (Montecino, 2004). “Así, el caballo, el ganado (Ovino y Bovino), el trigo, entre otros cultivos transformaron la sociedad cazadora – recolectora original en una ganadera y comercial ” (Sepúlveda, 2005). Muchas de las preparaciones cambiaron e incluso se incorporaron nuevas técnicas de cocción. “Si bien comenzaron bajo las modalidades del cocido, asado, rescoldo y hervido, con la llegada de los españoles comenzaron a innovar en la cocina frita” (Montecino, 2016)

## Tradiciones

Es evidente que ni los ingredientes ni las técnicas de cocinar de hoy son iguales a los que se usaban antes ni durante la colonia, ya que “La cocina es una importante manifestación de cultura y de vida y no hay país que no tenga una. La cocina acompaña, se desarrolla y cambia con los distintos procesos históricos —y sus altibajos— que experimentan las naciones” (Cocinas, alimentos y símbolos, 2017). De esta manera, el contacto con españoles y en menor medida con inmigrantes alemanes y franceses dio forma a lo que hoy conocemos como cocina mapuche, a tal punto, que es difícil imaginar una realidad sin estos componentes que en un inicio fueron ajenos (Sepúlveda, 2005). Sin embargo, independiente de la influencia externa que puede haber recibido, hay ciertas cosas que se han logrado mantener intactas en el tiempo y los modos en que se elaboran las comidas han mantenido lo esencial (Montecino, 2016), lo cual se debe en gran medida a las personas más antiguas de las familia o comunidades mapuche, quienes cumplen la tarea de transmitir los conocimientos a través de las generaciones.

Históricamente los mapuche se han ubicado en un extenso territorio que abarca la zona centro y sur del país (Desde la Región del Bio bio a la Región de Los Lagos) desde la cordillera de los andes hasta el mar. Por lo tanto, si bien existen similitudes entre las cocinas de las distintas identidades mapuche, las preparaciones tradicionales sufren variaciones según el territorio. En la zona pre cordillerana de la Región de la Araucanía no pueden faltar los piñones salteados con merkén, las bolitas de quínoa y de arvejas molidas (Díaz, s.f). “Las empanadas de digüeñe, changle, kinwa con yuyo, o de cochayuyo, acompaña los platos. Para el bajativo, puede ser un café de trigo, un mate, o té de hierbas de la huerta, como cedrón, menta, romero, poleo, ruda, salvia, orégano, quinchamalí o boldo” (Díaz, s.f)

Es importante dejar en claro que la cocina tradicional no tiene que ver con el origen de los ingredientes, ni la naturaleza de la receta, sino más bien de la decisión de un grupo de personas de repetir la preparación por un determinado tiempo. Ese tiempo puede ser ancestral, puede venir de hace unos años o ser reciente (Cocinas, alimentos y símbolos, 2017). En el caso de la cocina mapuche, los platos tradicionales se construyen rescatando y repitiendo prácticas ancestrales a la vez que se incorporan elementos contemporáneos. Por lo tanto, está inevitablemente relacionada con la memoria. Las cocineras deben acudir a los recuerdos de su infancia y a la herencia de sus antepasados para preparar las comidas. La oralidad y el relato cumplen un rol fundamental dentro de la cultura mapuche. Es la forma tradicional de preservar y transferir los conocimientos a través de las generaciones, y a pesar de que han desarrollado un alfabeto mapuche, el aprendizaje sigue estando en el hacer más que en los libros (Uriarte, 2011). En el caso particular de los saberes de la cocina, son las madres o abuelas quienes gozan de mayor conocimiento sobre las huertas, las plantas silvestres y las preparaciones, por lo tanto de ellas se aprende mirando, escuchando y ayudando en los quehaceres de este oficio.

## Sustentabilidad de la cocina

### Cocina del sur y su adaptación a la ciudad



La gran mayoría de los pueblos indígenas de Chile tienen la singularidad de poseer una cosmovisión que le otorga características simbólicas a la tierra y a la naturaleza, lo cual explica la relación fraternal que mantienen hasta hoy en día y el hecho de que su sistema de producción sea amigable con el medio ambiente (FAO & FUCOA, 2005). “Así, estos pueblos llevan a su mesa alimentos generados en medio de una “forma sustentable de vida”, es decir, cuidando la posibilidad de “satisfacer las necesidades del presente, sin comprometer la capacidad de que las futuras generaciones puedan satisfacer sus propias necesidades” (Como se cita en FAO & FUCOA, 2005). Los mapuche “gente de la tierra” tienen muy claro este propósito, el cual dan a conocer a través de sus acciones cotidianas. No degradar el medio ambiente, es uno de sus objetivos primordiales cuando se está trabajando el suelo o recolectando, por lo que para las siembras solo utilizan pesticidas y fertilizantes naturales elaborados de forma artesanal.

El mayor porcentaje del pueblo mapuche vive en la Región de la Araucanía, principalmente en zonas rurales bajo un estilo de vida que intenta preservar ciertos hábitos y costumbres tradicionales. En las cercanías de la Cordillera de los Andes, se ubican granjas y comunidades mapuche que tienen una economía de subsistencia basada en el cultivo de hortalizas y legumbres y en menor medida en la ganadería (Barreau, 2014). Para éstos y el resto de los campesinos mapuche del sur de Chile, la cocina es un proceso que inicia con la siembra o recolección de los alimentos y que también puede requerir criar, matar, carnear y ahumar un animal para su consumo. “La cocina se programa, no se improvisa, hay que sembrar la tierra, y antes de sembrarla hay que cuidarla, y antes hay que ceremoniarla” (Epulef, 2018).

Tanto para las siembras como para la recolección existe un ciclo biológico que es respetado, a tal punto que en el *kul-trún*, instrumento musical simbólico de la cultura mapuche, aparecen representadas las diferentes estaciones del año formando un ciclo que inicia con la llegada del invierno (Grebe et al. 1972). Antiguamente, el día del solsticio de invierno, durante la noche más larga del año, en el campo existía la costumbre de levantarse antes del amanecer para rogarles a su dios y a sus ancestros que el nuevo año fuese fértil y abundante. Este ancestral y sagrado ritual es la celebración del *Wetripantu* o nuevo año o ciclo de vida mapuche. Pese a que hoy en día se ha vuelto más popular sigue teniendo el mismo significado e importancia.

Las comidas tienen directa relación con las estaciones: *pukem* (invierno), *pewü* (primavera), *walüng* (verano) y *rimü* (otoño). “La alimentación en el pueblo mapuche tiene referencia respecto a las distintas etapas del año. En cada uno de los ciclos se expresa una alimentación característica que combina productos cultivados y silvestres.” (Sepúlveda, 2005). En invierno son comunes las masas - la sopaipilla, el catuto, la tortilla de rescoldo, el pan amasado-, las sopas y caldos, los purés o guisos en base a legumbres secas (arvejas o porotos) y las carnes ahumadas. En primavera se consumen leguminosas en vainas, como las habas, los porotos y las arvejas y algunas hortalizas. En esta época es muy importante la recolección de digueñes (hongo) y otros alimentos como las nalcas y los brotes de coligüe. Verano es tiempo de esquila y de cordero asado, y de una rica variedad de frutos y verduras. También se hace la harina nueva de trigo y todas las preparaciones que derivan de él, como el muday y el mote.

Pese a que la papa está presente durante todo el año y en diversas preparaciones de las familias mapuche, en el otoño es cuando mejor se da este tubérculo, así como también aparecen de forma silvestres una gran diversidad de hongos como changles, gargales, entre otros. (Sepúlveda, 2005)

Sin embargo, la obtención de alimentos directamente de la tierra se pierde cuando se migra a la ciudad o se nace en ella. Además, las comidas se modifican por la falta de determinados ingredientes o instrumentos de cocina. Por esto, el rol de las comunidades y asociaciones indígenas son fundamentales para reafirmar su identidad mapuche en la ciudad (Chenard, 2006) y han jugado un papel muy importante al entregar el espacio para desarrollar sus rituales, prácticas y creencias ancestrales. La conexión que poseen estas asociaciones con las tierras del sur, evidencia la constante relación que mantienen con sus zonas de origen, relación que está mediada por los ancianos que llegaron antes a la ciudad (Campos et al. 2018).

*“Yo me crié en el campo con mi abuelita y recuerdo que mi abuela tenía un huerto al lado de la casa con hierbas. Yo siempre tenía que ir al huerto a sacar hierbas para el mate, lo que ahora no se usa. Después cuando me vine a Santiago se perdió todo eso, solo cuando llegué acá a la ruka, comencé a tener de nuevo contacto con las hierbas. Cuando trabajamos en el huerto se vienen todos los recuerdos, se vienen todos los aromas. Y la hierba que más me llama la atención es la ruda, no sé si es porque es fuerte el aroma o porque cuando estoy cerca siento paz y tranquilidad”.* (Como se cita en Espinoza & Ñuñez, 2015)

*“Una cocinera tiene que saber qué está pasando afuera. Si la tierra hoy nos da algo es porque nuestro cuerpo lo necesita. Eso es vivir en armonía con la madre tierra, esa es la responsabilidad de ser un mapuche que vive con la tierra. Si no fuera así, ¿cual sería nuestra conexión con la tierra?”* (Epulef, 2017)

*“Apelamos a nuestra propia sociedad como la ‘sociedad del conocimiento’ pero se trata de un conocimiento mercantilizado, si aprendemos a usar el conocimiento de otro modo, como lo hacen estas poblaciones indígenas, podemos resultar muy beneficiados” (Reyes-García et al. 2015).*

## Aporte a la sociedad actual

Si bien, en los últimos años el tema mapuche se ha vuelto bastante controversial, todavía un alto porcentaje de la sociedad chilena conoce relativamente poco sobre ésta cultura y/o se siente ajeno a ésta. Según un estudio realizado por el Centro de Estudios de Opinión Ciudadana de la Universidad de Talca, el 52% de los chilenos niega sus raíces indígenas a pesar de que el estudio Chile Genómico llevado a cabo por la Universidad de Chile y de Tarapacá demostró que el promedio de la población chilena tiene 53% ADN europeo, 44,3% amerindio y 2,7% africano (Carlos Montes, 2018). Sin embargo, el conocimiento y la comprensión de su cosmovisión puede ser muy valiosa para los tiempos actuales (Reyes-García et al. 2015). Hoy los monocultivos agrícolas y forestales han ocasionado una degradación de los recursos naturales y de la biodiversidad de los ecosistemas, por lo que aprender sobre las formas de producir y usar los alimentos de las culturas indígenas pueden ser de gran utilidad (Reyes-García et al. 2015) en nuestra sociedad de consumo en la cual se mantiene un sometimiento de la tierra y se ha perdido la convivencia de respeto.

Hoy en día, este saber está perdiendo relevancia en las sociedades indígenas, quienes de manera progresiva dejan la economía de subsistencia por la economía basada en el mercado, la educación formal y los sistemas de salud actuales (Reyes-García et al. 2015).

Los sistemas alimentarios al igual que el saber ecológico está permanentemente evolucionando. Los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas cambiaron de forma significativa con la llegada de los alimentos industrializados (Barreau, 2014). Muchos indígenas se encuentran alejados de los ecosistemas naturales y dependen en gran medida de los alimentos industriales, lo cual puede traer consecuencias negativas para la biodiversidad y para la salud de estas personas (Ibáñez, 2017). Pero, “El conocimiento de las plantas y su uso racional, pueden producir beneficios para las comunidades locales, y además, permitir la conservación de las especies nativas y su hábitat” (Sepúlveda, 2005). Según Reyes-García (2015), en las sociedades indígenas aún existentes los individuos que gozan de un mayor conocimiento de los recursos naturales, de sus tradiciones y sus creencias milenarias.

Además del aporte medio ambiental que puede significar conocer y adoptar formas de producción y uso responsables y conscientes, los conocimientos sobre la cocina mapuche pueden ser beneficiosos para la salud. Ya que según Eliana Urrutia, nutricionista de origen mapuche, diversos platos de su cocina presentan un valor nutricional mayor que las comidas no mapuche. “Por ejemplo las lentejas con yuyo y lokro, un plato tradicional de la novena región, presenta una alta concentración de hierro que puede ser una de las razones de la reducida anemia entre los integrantes mapuche” (“Dieta mapuche”, 2016 )

# COCINA CHILENA

## Tendencia de Consumo

### Alimentación sana y sustentable

A lo largo del mundo, el aumento demográfico de las ciudades ha provocado la disminución de la tierra cultivable y una alimentación de menor calidad, ya que las personas consumen alimentos procesados, con elevadas cantidades de grasas, azúcares y sales que son dañinas para la salud (Ibáñez, 2017). “Chile es un país en que las ciudades han crecido muy rápido. Hace muchos años atrás Santiago y otras ciudades tenían zonas rurales que hoy son urbanas. Aquí la gente vivía en parcelas, tenía su chacra y huertos en los mismos patios. Pero hoy ese conocimiento se ha perdido” (Como se cita en Ibáñez, 2017). Esta desconexión con el origen de los alimentos puede traer importantes pérdidas en la biodiversidad de los ecosistemas (Ibáñez, 2017). Sin embargo, el paradigma está cambiando. La sexta edición del estudio Chile Saludable de la Fundación Chile (2017) reveló que el 52% de los chilenos considera importante que el producto sea amigable con el medio ambiente, que sea natural, libre de azúcar y colorantes artificiales. “Los consumidores que cada vez están más conscientes de la relación salud-nutrición y el impacto medioambiental de sus decisiones de compra y buscan en los alimentos productos que hagan sintonía con sus valores y principios éticos” (Fundación Chile, 2017) Una de las razones para optar por una alimentación más natural y saludable, es el agotamiento que causa consumir productos manufacturados, los cuales muchas veces son considerados como insípidos (Cocina, alimentos y símbolos, 2017). Pero también, se debe al proceso de globalización que nos proporciona información cada vez más precisa sobre los valores nutricionales de los alimentos que consumimos, permitiéndonos elegir con mayor consciencia (FAO & FUCOA, 2005).

### Valorización de la cocina tradicional

En Chile además de evidenciarse una creciente inclinación por los alimentos saludables, se observa una valoración hacia los ingredientes, productos y comidas nacionales. Según Ottone (2017) “A pesar de que en Chile ha dominado una mirada volcada hacia afuera en cuanto al goce y valoración de las cocinas” (p.10) poco a poco se le ha ido dando valor a los alimentos y comidas tradicionales.

Tal como menciona Isabel Álvarez Novoa en la primera conferencia multidisciplinar de Patrimonio alimentario (2017), en Latinoamérica siempre hemos comido sin darnos cuenta. Pocas veces se reflexiona acerca de lo que echamos al cuerpo, ya que estamos acostumbrados a comer para saciar el hambre y para nutrirnos, pero nunca para alimentar nuestro sentido de pertenencia. Esto se demuestra en que no suela ser mencionado el tema alimentario en las políticas públicas ni se enseñe en los institutos educacionales. Sin embargo, actualmente las políticas culturales mundiales al igual que la convención para la Salvaguardia del Patrimonio inmaterial de la Unesco, han incluido el ámbito de la cocina como parte de la pertenencia de las comunidades, comprendiendo que comer significa más que saciar el hambre, si no que representa los acuerdos y decisiones comunes de las agrupaciones. A lo anterior, se le suma la aparición de programas y proyectos enfocados en rescatar y reivindicar la cocina chilena en general, y en particular la de los pueblos indígenas, tal es el caso del programa “Sello de origen” del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), el cual busca destacar aquellos productos que sus cualidades y características se deben a su origen geográfico (INAPI, s.f). Este cambio de paradigma también se puede evidenciar en los menús de los restaurantes, donde es cada vez más frecuente encontrar una oferta gastronómica de comidas “típicas chilenas” o de los pueblos originarios como medida para diferenciarse del resto y para atraer al turismo

# APORTE DESDE EL DISEÑO

## Las experiencias

Las experiencias cada vez cobran más relevancia en el mercado, incluso las personas prefieren ocupar su tiempo y dinero en una experiencia que en un servicio o producto, pues éstas son más memorables y valoradas (Pine & Gilmore, 2000). Las experiencias se diferencian de los servicios, al igual que éstos de los bienes. “Cuando un individuo compra un servicio, lo que adquiere es un conjunto de actividades intangibles que se llevan a cabo para él; pero cuando compra una experiencia, es para disfrutar de una serie de sucesos memorables montados por una compañía ” (Pine & Gilmore, 2000). Incluso muchos servicios están buscando volverse más experienciales. Por ejemplo en algunos restaurantes la comida no es el eje principal, si no el entorno, como en el caso de Hard Rock café (Pine & Gilmore, 2000). al usuario nuevas y sofisticadas experiencias, tales como los las películas tridimensionales, los juegos de realidad virtual, entre otros.

Hoy, los museos están cambiando su misión, por una que busca convertir a los simples espectadores en usuarios de las muestras, ya que se ha descubierto que la interacción con los objetos y el entorno facilita el aprendizaje y fomenta el interés por lo expuesto (Uriarte, 2011)

Generar una experiencia tiene que ver con involucrar a los usuarios. Según Pine & Gilmore (2000) una experiencia es capaz de comprometer a los usuarios de diversas maneras y en diferentes grados [Ver figura 4], lo cual permite definir el dominio de la experiencia. El **dominio del entretenimiento** se da cuando las personas absorben y participan pasivamente a través de sus sentidos, como por ejemplo lo son las obras de teatro o lo conciertos. El **dominio educativo** es cuando el visitante absorbe información, pero participa activamente, como ocurre en los institutos educacionales. El **dominio escapista** tiene que ver con la inmersión y con la participación activa del usuario, como es el caso de los parques de diversión temáticos o los juegos de realidad virtual. Este último, permite al usuario trasladarse a otra realidad y ser otra persona durante un tiempo. Por último, el **dominio estético** se relaciona a las experiencias que son inmersivas pero donde el usuario participa pasivamente, es decir, no ejecuta ningún cambio en el entorno. Los ámbitos anteriormente descritos no son excluyentes y con frecuencia se complementan unos con otros. “Si bien muchas experiencias se basan primordialmente en uno de los cuatro dominios antes esbozados, la mayoría sobrepasa esos límites” (Pine & Gilmore, 2000).

Aquellas experiencias que son inmersivas como las estéticas o escapistas, se han vuelto muy relevantes por el nivel de empatía que generan con los usuarios (museo del hongo). Además los avances de la tecnología han permitido ofrecer al usuario nuevas y sofisticadas experiencias, tales como los las películas tridimensionales, los juegos de realidad virtual, entre otros.

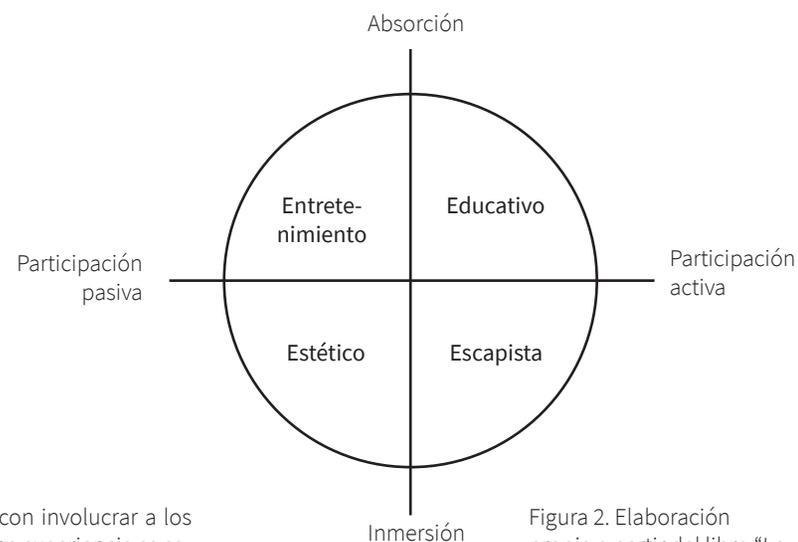


Figura 2. Elaboración propia a partir del libro “La Economía de la Experiencia” de Pine y Gilmore.



## Diseño de experiencias y de interacción

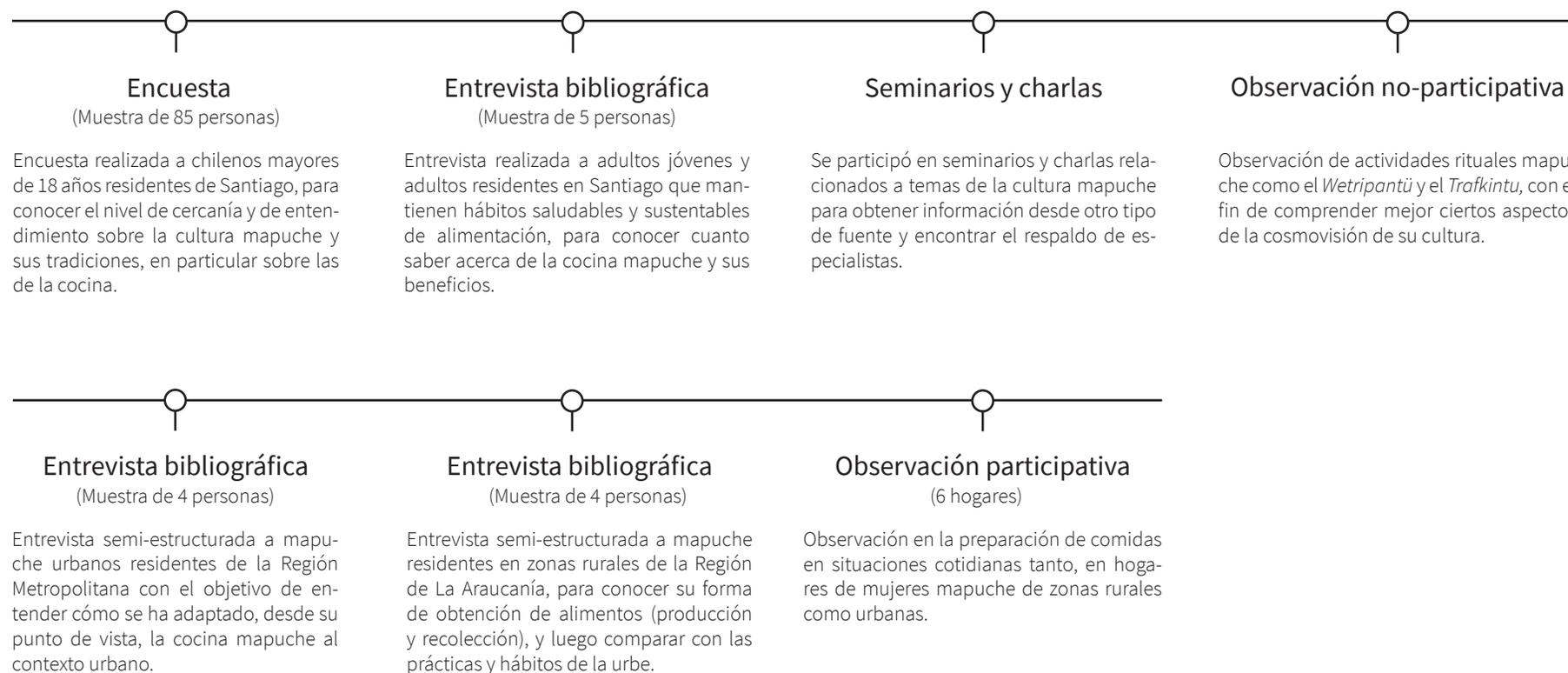
Al igual que en la gran mayoría de las metodologías de diseño, en el “Diseño de experiencias y diseño de interacción vemos un desplazamiento del foco desde el elemento diseñado hacia los usuarios. El verdadero resultado del diseño no está en el producto, sino más bien en las respuestas emocionales y en el comportamiento de quienes interactúan con lo que se ha diseñado” (Zamorano, 2013).

En este tipo de diseño, los usuarios se vuelven actores activos de la obra, son quienes completan el sistema que ha sido diseñado para ellos, ya que sin su participación la pieza carece de vida. “Al poder modificar la forma de la instalación, el espectador puede ser parte de la obra, para convertirse de alguna manera en co-autor, permitiéndole dejar un poco de sí mismo en ella” (Zamorano, 2013). En este tipo de diseño es muy importante intentar adelantarse a las reacciones de las personas y a las posibles interacciones entre el usuario y lo diseñado. “Es importante considerar este ejercicio como punto de partida que necesariamente mutará durante el proceso. La única manera de acercarse a una respuesta aceptable es a través de la iteración constante, que permitirá cada vez definir de mejor manera una solución formal” (Zamorano, 2013). Establecer objetivos con respecto a cómo quiero que se sientan o se muevan permite dilucidar la forma final de la pieza. Sin embargo, el proceso iterativo es lo que realmente ayuda a definir la forma (Zamorano, 2013).

**ESTUDIO  
EN TERRENO**

# OBJETIVO GENERAL Y CRONOLOGÍA

El trabajo de campo se realiza con el fin de saber cual es el nivel de conocimientos de los chilenos con respecto a la cultura mapuche y entender el estado actual de las tradiciones culinarias del pueblo mapuche. Además el trabajo de campo se plantea como una oportunidad para entender mejor ciertos la cosmovisión y la cultura de este pueblo. Esta investigación se desarrolla a través de diversas metodologías propias de la etnografía que se exponen a continuación en orden cronológico.



# CHILENOS



En primer lugar se realizaron entrevistas a jóvenes y adultos jóvenes residentes en Santiago que decían mantener una alimentación saludable, con el fin de identificar los aspectos que les son importantes en cuanto a la adquisición, preparación y consumo de los alimentos y conocer el rol que cumplen los alimentos mapuche dentro de sus dietas.

Una vez que se comprobó que existía un bajo nivel de relación y conocimiento de la cultura mapuche por parte de los jóvenes de Santiago, en particular, de las comidas tradicionales de éste pueblo, se busca profundizar en esta problemática por medio de herramientas etnográficas, tales como la entrevista y la encuesta.

# Hallazgos - CHILENOS

## COCIENCIA SUSTENTABLE

---

*“Yo no como carne porque el proceso productivo contamina [...] Le doy importancia a los huevos de gallina. Si los huevos de gallina son “felices” es un plus, pero tampoco puedo dejar de comer huevo, porque como no como carne, es lo que más me alimenta.” (C. Marin)*

Los usuarios son conscientes de que los alimentos producidos de manera industrial, como los vegetales o la carne, son dañinos tanto para su salud como para el medio ambiente, y conocen los beneficios de una alimentación saludable en base a frutas y verduras de origen orgánico.

## ESCASA INFORMACIÓN

---

*“Conozco poco, esas cosas se saben si es que eres como del sur. A nivel Santiago es poco lo que se conoce, yo por lo menos nunca había escuchado nada mapuche. Nunca se me pasó por la cabeza probar con medicina mapuche, porque como se sabe poco, muchas cosas vienen por recomendación de la gente.” (T. Swartz)*

En los medios masivos de comunicación no se tocan temas con respecto a la cultura y tradiciones de la cultura mapuche, sólo en cuanto al “conflicto”. La información no está a la mano.

## ALIMENTACIÓN Y MEDICINA

---

*“Los alimentos son una fuente gigante de sales minerales, vitaminas, nutrientes, por lo tanto, obvio que lo que coma va afectar mi salud y que también puede ayudar, no se si sanar totalmente, pero sí aliviar ciertos síntomas o mejorar el estado de tu cuerpo.” (T. Corvalán)*

Los usuarios destacan que la alimentación tiene directa relación con la salud del cuerpo y de la mente, destacando determinados alimentos por sus beneficios terapéuticos o medicinales.

## POCO CONOCIMIENTO

---

*“De la alimentación mapuche no sé mucho y me da mucha pena, porque ellos conocen mucho sobre las plantas, frutos y hierbas autóctonas porque durante muchos años lo consumieron y tienen un conocimiento amplio de los beneficios de los productos.” (R. Muñoz)*

Las nuevas generaciones suelen tener un bajo nivel de conocimiento e interés por la cultura mapuche. Los conocimientos sobre las comidas mapuche son muy vagos, incluso la mayoría no sabe si incorpora en su dieta alimentos de este pueblo originario.

# PUEBLO MAPUCHE EN CHILE



Previo al estudio del usuario se buscaron instancias tales como seminarios, charlas y exposiciones en la ciudad que trataran sobre la cultura mapuche y que fuesen dictadas por mapuche, con el objetivo de comprender mejor ciertos aspectos de su cosmovisión y de respaldar con testimonios de especialistas en temas de cocina y medicina mapuche la información recopilada durante el estudio documental.

De esta manera se asistió al conversatorio y exposición “Kütral ñi tukulpan” y la charla “MapsUrbe, The invisible city, Mapuche mapping of Santiago de Chile” donde algunos de los especialistas invitados fueron Margarita Ortiz Caripan, Olivia Casagrande, Claudio Alvarado Lincopi y Roberto Cayuqueo Martínez.

También fue importante la participación en actividades rituales mapuche tales como el *Trafkintu* (ceremonia para el intercambio de semillas) realizado en el Eco-Parque de Peñalolén, el *Wetripantü* (celebración del año nuevo) en el Barrio Bellavista, o la preparación de infusiones curativas por la *lawentuchefe* (hierbatera del lugar) del centro ceremonial y medicinal “Kintu Rayen”, que permitieron la introducción en las tradiciones y creencias de esta cultura, así como la relación con personas mapuche.

# Hallazgos - PUEBLO MAPUCHE

## SOBERANÍA ALIMENTARIA

---

Para los mapuche mantener sus tradiciones culinarias y hacer una cocina mapuche es un ejercicio descolonizante, que demuestra autonomía y soberanía, y reconoce la existencia de su nación.

## DIFÍCIL ACCESO A LA CULTURA

---

Tanto los conocimientos como las prácticas tradicionales de la cultura mapuche permanecen difundidos y practicados en un círculo social muy cerrado, constituido principalmente por mapuche. Los más celosos con su cultura son los ancianos, quienes se muestran reacios a compartir sus conocimientos con los no mapuche.

## APERTURA DE LAS NUEVAS GENERACIONES

---

Las nuevas generaciones de mapuche están más dispuestas a revelar y compartir sus conocimientos con personas no mapuche, y a incorporar elementos del mundo no indígena.

# COCINA MAPUCHE



Teniendo en cuenta la importancia de contar con una contraparte mapuche que respaldara el proyecto tanto en la fase de investigación como de desarrollo, se contactaron durante la etapa de seminario a distintas agrupaciones y asociaciones mapuche. Uno de los lugares que se contactó fue el centro ceremonial y de salud intercultural “Kintu Rayen” del Campus de Veterinaria de la Universidad de Chile. El centro se visitó en varias ocasiones, donde se conversó con personas que tenían roles administrativos y medicinales dentro de la comunidad “Takin Admkin”, bajo el propósito de recibir su apoyo como asociación y poder desarrollar en conjunto actividades y Focus Group relacionados al tema de la cocina. Sin embargo, debido a la falta de respuesta por parte de ésta institución, se prosiguió a buscar personas individuales para entrevistar y observar las formas de adquisición, preparación y consumo de alimentos.

Pese a que no fue posible concretar la colaboración con la contraparte anteriormente mencionada, a través de ella fue posible generar lazos con otras personas que fueron muy relevantes durante el proceso de investigación.

## En la ciudad

Una vez que se disponía de una base sólida en cuanto a la historia, cosmovisión y cultura del pueblo en cuestión, se prosiguió a entrevistar a mapuche urbanos y a observar de forma participativa la preparación de diversos platos de raigambre mapuche con el fin de conocer las formas y métodos de adquisición, preparación y consumo de los alimentos y entender de qué manera se adapta la cocina mapuche en la ciudad, que cosas se rescatan, adaptan y reinventan. Las entrevistadas podían ser mujeres nacidas en la ciudad o inmigrantes de las zona sur de Chile.

Una de las técnicas utilizadas para la observación participativa fue la de cliente incógnito, la cual fue aplicada en dos contextos diversos, en la cafetería mapuche “Newen Lamngen” ubicada en el mercado Tirso de Molina y en la cocinería “Kimey” de la ciudad de Pucón. En ambas situaciones además de poder probar las comidas, se tuvo la oportunidad de conversar con las cocineras y conocer brevemente sus historias.

### Entrevistadas:



María Hueichaqueo  
La Pintana



Gloria Lienlaf  
La Pintana



Milena Huiriman  
Lo Prado



Daniela Queupul  
Pudahuel



## En el campo

Además del trabajo de campo llevado a cabo en zonas urbanas se estudió el contexto rural, por diferentes y contundentes razones. La primera razón es la ausencia de tierra y naturaleza desde donde poder obtener los alimentos para las comidas. Por el contrario, en las zonas rurales del sur, todavía hay personas que tienen el privilegio de tener una huerta de la cual obtener los alimentos para el consumo propio y muchos mantienen la costumbre de recolectar plantas silvestres comestibles en los bosques nativos. Aparte de no poder sembrar y recolectar los alimentos, en la ciudad muchas cosas no se pueden hacer como antes y se han tenido que adaptar a las características de las viviendas y del entorno urbano. Existen diversas comidas que debido a la necesidad del fuego a leña o al uso de instrumentos de cocina de gran tamaño no pueden ser preparados en las viviendas actuales, pero que su observación puede ser muy significativa para entender cómo vivía el pueblo mapuche antiguamente, y comparar con las tradiciones y prácticas contemporáneas.

El presente estudio en terreno fue realizado en diferentes localidades rurales (muchas de ellas aisladas) de la comuna de Pucón, Región de la Araucanía e involucró entrevistas semi-estructuradas y la observación participativa de ciertas comidas en los hogares de cocineiras y huerteras mapuche, lo cual permitió identificar materiales, ingredientes y técnicas en cada una de las etapas del proceso de la cocina, comprender el significado e importancia de las prácticas y rituales asociados y profundizar en el conocimiento sobre el uso terapéutico de los alimentos. En particular la idea es caracterizar el espacio donde se siembra y cocina (tamaño, forma, ambiente abierto o cerrado). Entender los procesos que se llevan a cabo y las técnicas, herramientas e ingredientes que se utilizan. Identificar los roles y relaciones entre los actores involucrados.

### Entrevistadas:



**Patricia Ayelef**  
Menetue, Pucón



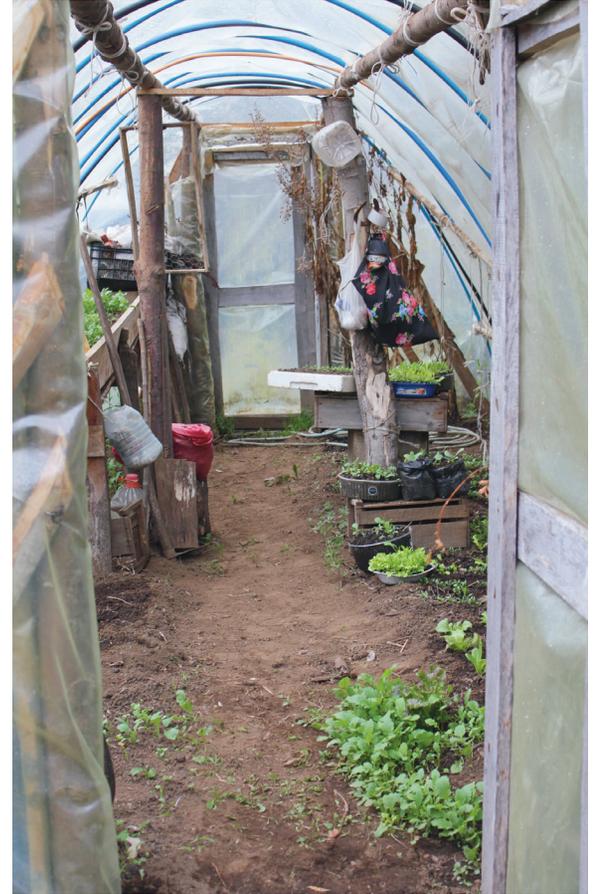
**Hilda Cariman**  
Coilaco Alto, Pucón



**Elizabeth Burgos**  
Coilaco Bajo, Pucón



**Andrea Vega**  
Quelhue, Pucón



# Hallazgos - EN LA CIUDAD

## MODOS DE VIDA OCCIDENTALES

---

*“Yo soy de Panguipulli, pero hace varios años que me vine a vivir acá porque allá no hay trabajo. No soy muy apegada a mi cultura.” (María)*

Las nuevas generaciones de mapuche, sobre todo aquellos que han migrado desde el campo a la ciudad, se encuentran más distantes a las costumbres ancestrales. El hecho de que tengan que migrar a la ciudad para estudiar o trabajar los distancia de los más ancianos quienes son los encargados de contar historias y transmitir los saberes a través de las generaciones.

## TRADICIONES EN LA CIUDAD

---

*“Esque me encanta cocinar y mantener mis costumbres. Yo soy nacida y criada acá en Santiago, pero, más me tira mi cultura [...] Imagínate nosotros en plena ciudad. Tenemos y usamos lo mismo que usaban hace tantos años atrás” (D. Queupul)*

Para los mapuche que habitan en Santiago es muy importante formar parte de una comunidad y participar activamente de las reuniones y rituales tradicionales de su cultura como el *nguillatun*, *wetripantü*, *mishwün* o *trawün*. La cocina forma parte importante de esas actividades ceremoniales pero también en el cotidiano de los hogares.

## INGREDIENTES DEL SUR

---

*“Yo cuando voy al sur me traigo arvejas y habas y aquí las congelo. Por ejemplo, hace poco fui donde mi abuelita y me traje unos pedazos de columna de cordero en un coler con harto hielo, porque mi abuela ahora esta moderna igual, tiene congelador. [...] El sabor es distinto y también por el recuerdo de antes” (M. Huiriman)*

Los mapuche que viven en Santiago acostumbran a viajar con frecuencia al sur para traer alimentos que son producidos por amigos o familiares ya que dicen no encontrarlos en la ciudad o que son más saludables y sabrosos.

# Hallazgos - EN EL CAMPO

## ESTACIONES Y TERRITORIO EN LA COCINA

---

*“En el campo hay dos épocas importantes, en julio se siembra y en diciembre-enero se cosecha lo que se sembró. Antes del verano se comen guisos, sopas, pan y más para el verano las frutas y los alimentos más frescos. Se pueden hacer ensaladas, pebes, etc. Hay alimentos que son estacionarios y otros que están todo el año como el cilantro, el perejil o las chalotas. En el invernadero siempre hay cosas, pero, afuera solo algunos alimentos resisten.” (P. Ayelef)*

El sistema de alimentación mapuche está estrechamente relacionado con los tiempos y ciclos biológicos de la tierra. Las comidas dependen de las estaciones, lo cual hace que ésta se vuelva espontánea y difícil de encasillar en recetas rígidas y establecidas.

## CONSERVA DEL ALIMENTO

---

Pese al hecho de que los invernaderos dan la posibilidad de tener alimentos fuera de la temporada y de que hay determinados alimentos que son anuales o que son resistentes a las bajas temperaturas -como las acelgas, diversas variedades de chalotas, el cilantro y el perejil- el invierno suele ser una época de escasez. Por esta razón, existe la antigua costumbre de prepararse para esta época, secando las arvejas, porotos, el trigo, el maíz, las papas, entre otros alimentos.

## ECONOMÍA CIRCULAR

---

*“La caca de las gallinas me sirve como abono para mi huerto y las plantas viejitas de la huerta se las doy de comida a las gallinas. También hago cazuela con las gallinas, cuando bajan su postura, que eso es como a los tres años de edad” (E. Burgos)*

Los mapuche tienen una economía de subsistencia basada en la horticultura y la ganadería, que por general sigue un sistema circular que no genera desperdicios, pues los desechos de unos son los alimentos o materias primas de otros. Esto y el uso de fertilizantes y abonos naturales hacen que la agricultura de estas campesinas sea sustentable.

## LA COCINA ES UN PROCESO

---

*“Yo me levanto a las seis de la mañana, con mi papá nos tomamos un mate y salimos a trabajar, a ver los animales, las siembras...Como tipo once volvemos a la casa para tomar desayuno, pan amasado con huevo. A mi me gusta dejar cocinando las cosas en la olla mientras que salgo a la huerta, así adelanto un poco” (P. Ayelef)*

La cocina del sur es el resultado de un largo proceso que inicia con la siembra de los alimentos y con la crianza de los animales. Este proceso es trabajoso, requiere tiempo y energías, por lo que muchos jóvenes actualmente no están dispuestos a hacerlo y optan por comprar los alimentos.

# CONCLUSIONES

A partir de los resultados del trabajo de campo, se evidencia que el pueblo mapuche mantiene firme su cosmovisión, la cual se caracteriza por una conexión espiritual con la naturaleza. Independiente del lugar de residencia, entre los mapuche existe un respeto y adoración por su tierra, sobre todo por la tierra del sur, relación que ha permitido que quienes todavía tienen espacios cultivables lleven una agricultura sustentable y una economía circular. Además, se desprende que la vida mapuche tanto en la ciudad como en el campo se caracteriza por una escasez de recursos y de oportunidades. En el campo esta vulnerabilidad de cierta forma ha ayudado a que las personas sigan produciendo sus propios alimentos, pues es más económico producir que comprar. Pero, también ha impulsado a otros a mudarse a los centros urbanos para buscar mejores oportunidades laborales, ya que muchos afirman que en estos tiempos es muy difícil vivir del campo. Bajo este panorama, existe entre los ancianos o aquellos que están más relacionados con los modos de vida tradicionales, el temor de que los conocimientos y las creencias de su cultura se están perdiendo y sienten la necesidad de que sea transmitido, lo cual se pudo percibir al momento de las entrevistas, ya que se mostraban muy entusiasmados en contar sus historias y en que fueran transmitidas. Esto fue muy beneficioso para el trabajo ya que reafirmó la necesidad de difundir los conocimientos de la cultura mapuche.



# **PROPUESTA DE DISEÑO**

# OPORTUNIDAD

Tras la inminente falta de educación y valorización de la cultura mapuche en Santiago, surge la oportunidad de visibilizar, difundir y enseñar sobre esta cultura mediante la transmisión de sus tradiciones culinarias, ya que posibilita la comprensión de muchos de los aspectos culturales y sociales de este pueblo, y permite visualizar la estacionalidad y sustentabilidad de sus prácticas, y compararlas con nuestra sociedad donde cada vez hay más preocupación de que los alimentos que se consumen sean saludables y respetuosos con la naturaleza en todos sus procesos (siembra, cosecha, preparación, etc).

# FORMULACIÓN

## Qué

Exposición de diseño donde se transmiten las prácticas y tradiciones culinarias de la cultura Pehuenche, mediante un recorrido didáctico y sensorial por las diferentes etapas de la cocina de primavera-verano, destacando el valor de la sustentabilidad y la dimensión terapéutica de la alimentación.

## Por qué

Las tradiciones culinarias nos permiten entender la historia del pueblo mapuche, los cambios y adaptaciones que ha sufrido su cocina y las semejanzas que existen con la identidad culinaria chilena. Sin embargo, en Santiago las nuevas generaciones saben muy poco sobre esta cultura, en específico sobre su cocina, aprendizaje que puede ser muy valioso ya que en ella subyacen prácticas de producción y consumo sustentables y beneficiosas para la salud.

## Para qué

Tanto las nuevas generaciones de mapuche que habitan las urbes, como quienes no son mapuche, puedan introducirse en la cultura mapuche y reconocer el patrimonio inmaterial y material de su cocina, el cual ha sido invisibilizado y hoy se está viendo debilitado por la invasión de los recursos alimentarios industrializados y la adopción de modos de vida occidental entre las nuevas generaciones.

# OBJETIVOS

Dar a conocer el patrimonio inmaterial y material de la cocina mapuche con el fin de comprender y valorar esta cultura.

## Objetivos específicos:

**1**

Acercar la cultura mapuche a los chilenos mediante la generación de una experiencia culinaria en un espacio público y gratuito.

**2**

Entregar conocimientos sobre la preparación de comidas que permiten evidenciar que ésta cultura forma parte de nuestra identidad como chilenos.

**3**

Visibilizar las prácticas culinarias ancestrales, tanto como las contemporáneas, del pueblo mapuche, para generar una reflexión acerca de lo que entendemos como mapuche.

**4**

Reconocer los principios de sustentabilidad que subyacen en el sistema de alimentación mapuche para repensar los actuales patrones de alimentación de nuestra sociedad.

## IOV:

Nivel de facilidad con el cual las personas se introducen a la cultura mapuche y acceden a información respectiva a las tradiciones culinarias.

Reconocimiento de similitudes y diferencias entre lo “chileno” y lo “mapuche” por parte de los asistentes.

Comprensión de la diversidad existente al interior del pueblo mapuche por parte de los asistentes.

Reconocimiento de conceptos de sustentabilidad en la cocina mapuche

## Herramienta:

Se propone realizar una encuesta a los usuarios una vez terminada la exposición para verificar los indicadores mencionados en esta sección.

# USUARIO

Si bien existe un usuario objetivo de la muestra, la exposición podría recibir a cualquier tipo de personas, ya que ésta se plantea como un espacio de educación transversal que busca democratizar el conocimiento y difundir la cultura mapuche sin discriminar por edad, nivel académico o situación socioeconómica. No hay que ser un experto en diseño, ni en arte para poder asistir a la muestra. Además, debido a su enfoque interactivo y sensorial, la muestra puede funcionar y captar la atención de los niños.

## Chileno

---

Jóvenes y adultos con un alto interés y compromiso con la cultura y las artes. La asistencia a eventos culturales, además de ser una actividad de esparcimiento para ellos, es vista como una oportunidad de aprender y enriquecer su pensamiento creativo. Este grupo se puede ver interesado en asistir a la exposición, más que por el contenido, por el hecho de ser una manifestación artística.

El segundo usuario son jóvenes estudiantes o recién egresados que tienen un alto interés y compromiso con temas sociales y políticos. Conocen un poco más que el promedio sobre la cultura mapuche, por lo que una instancia como ésta significa una buena oportunidad para seguir acercándose y conocer más sobre éste pueblo.

## Mapuche

---

Segunda o tercera generación de mapuche nacida en Santiago. Posee estudios académicos. En su hogar no se practicaba la cultura mapuche. En la adolescencia comienza su deseo de reivindicarse con su cultura. Forma parte de una comunidad mapuche en Santiago, en la cual participa activamente de ceremonias y actividades tradicionales. Está buscando que su cultura sea reconocida y valorada en Chile.

# CONTEXTO DE IMPLEMENTACIÓN

Se definió como foco de estudio e implementación del proyecto la ciudad de Santiago por tres razones distintas: por ser la urbe con mayor concentración de mapuche en Chile (30,3%), porque evidencia un bajo nivel de conocimiento de la cultura mapuche por parte de la sociedad chilena y porque la forma de vida en la ciudad hace urgente la reconexión con la tierra y con los alimentos, para mejorar nuestra calidad de vida.

Se plantea que la muestra sea realizada en un lugar central y concurrido de Santiago, para garantizar la participación de una cantidad significativa de personas. Por esta misma razón el espacio debe ser de carácter público y gratuito, para así facilitar la difusión y transmisión de los conocimientos de la manera más democrática posible. Es necesario “Generar espacios de educación transversales, que no dependan de ingresos económicos elevados y que estén a cargo de personas instruidas y comprometidas con el desarrollo de estas” (Uriarte, 2011).

# ANTECEDENTES

Antecedentes de rescate patrimonial cultural y natural de la cultura y cocina mapuche. Muchos de los proyectos aquí destacados también funcionan como buenos referentes para el proyecto.

## - Categoría museos

### 1.- MUSEO DE ARTE PRECOLOMBINO

Museo que cuenta con diversas muestras tanto temporales como permanentes sobre la vida antes del descubrimiento de América por Cristóbal Colón. Sus exposiciones permanentes son “América Precolombina en Arte” y “Chile antes de Chile”. Ésta última, induce a conocer a los habitantes ancestrales del actual territorio chileno y sus descendientes los actuales pueblos originarios, mediante líneas de tiempo, gráficos, objetos y más, recordando al público que sus genes y tradiciones forman parte de la identidad de los chilenos.



### 2.- RUKA KIMVN TAIÑ VOLIL - JUAN CAYUPI HUECHICURA

Museo mapuche de Cañete perteneciente a la Dibam, institución del Ministerio de Educación, y diseñado con la importante participación de la comunidad mapuche local. El museo posee colecciones de tipo material e inmaterial con especial énfasis en el contexto *lafkenche* (territorio donde fue emplazado éste museo) que intentan mostrar la existencia de un pasado y presente de las comunidades, mediante distintos ámbitos de la vida (lo doméstico, lo social, ritual, etc.). Hoy el museo tiene como finalidad incentivar la valoración positiva del conocimiento y pensamiento de ésta cultura en la sociedad nacional.



## - Categoría experiencias

### 3.- MAPUNYAEL

Equipo multidisciplinarr que investiga en torno al patrimonio alimentario mapuche. Una de las áreas de acción son los talleres sobre cocina dictados en Santiago para todo tipo de personas. Éstos son dictados por Margarita Ortiz Caripan y su madre Carmen Caripan, mujer oriunda de Trairaico que emigró a la ciudad.



### 4.- KÜTRAL ÑI TUKULPAN

Exposición que rescata y visibiliza la memoria culinaria de Carmen Caripan, mujer oriunda de Trairaico que pasó de cocinar en el fogón de su casa, a la cocina de la ciudad. La exhibición intenta revivir el relato oral de esta mujer por medio de cápsulas audiovisuales y telas escritas en carboncillo.



## Categoría libros

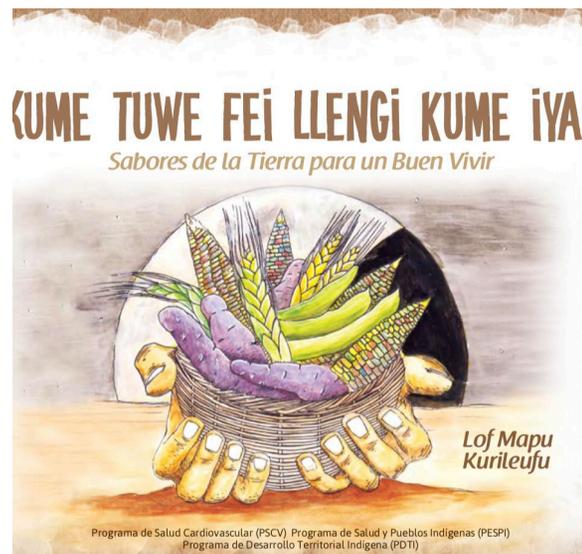
### 5.- CALDERO DE HERVORES Y SUEÑOS

Recetario de comidas, infusiones y otros productos naturales mapuche, resultado de la realización de diversos talleres con mujeres mapuche de la ruka que forma parte de la Asociación mapuche Taiñ Adkimm ubicada en la comuna de La Pintana, Santiago.



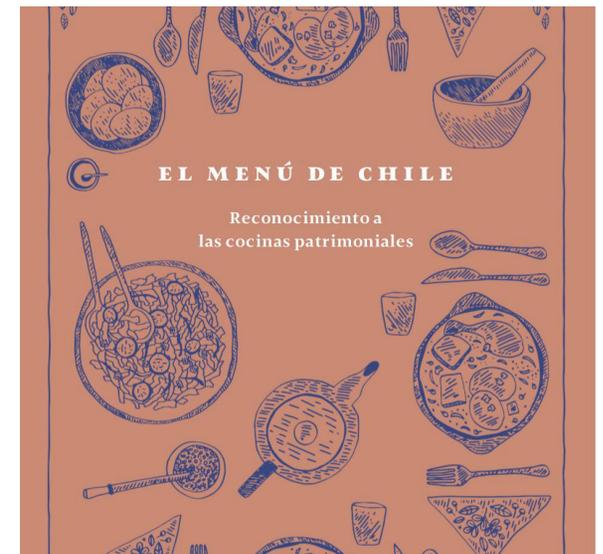
### 6.- SABORES DE LA TIERRA PARA UN BUEN VIVIR

Material educativo que tiene por objetivo promover la soberanía alimentaria, es decir, recuperar y fortalecer el conocimiento y consumo de alimentos propios de los pueblos originarios.



### 7.- RIMÜ IYAEI: DE LA TIERRA NUESTRA MESA

Es uno de los menús ganadores del “Menú de Chile: Reconocimiento a las Cocinas Patrimoniales”, concurso creado por el Ministerio de las culturas y las artes. Como el nombre lo dice, el menú forma parte de la temporada de otoño (rimü) y forma parte del legado culinario familiar de Sonia Aliante, pero también identifica a muchas familias mapuche de la zona andina de La Araucanía.



# REFERENTES

## - Funcionales

### 1.- DEL MONTE A LA COCINA

Plataforma digital, que por medio de la investigación y registro del uso tradicional de plantas y hongos silvestres de la Araucanía Andina, así como la creación de recetas novedosas con especies poco usadas, busca poner en valor el patrimonio cultural y natural presente en la cocina mapuche y campesina, reivindicar la cocina de origen recolector y aproximar la flora nativa de los bosques de la región, contribuyendo a su valorización y cuidado.



### 2.- PANARIFE

Intervención y performance urbana desarrollada por el colectivo artístico "Epew" bajo la dirección de Roberto Cayuqueo, que permite descubrir a través de un audio y el recorrido guiado por puntos estratégicos de la ciudad de Santiago los últimos 138 años de historia republicana que devela la migración del campo a la ciudad de mapuche y su labor en una de las organizaciones más antiguas de Chile, la CONAPAM.

### 3.- HUNTER GUTHERER

Restaurante y tienda de comida fundada en Shangai, China, por los hermanos Animao Sun y Han Sun y diseñada por IDEO, que ofrece alimentos frescos y saludables provenientes de una fuente confiable y sustentable: sus propias granjas, buscando transparentar el proceso de obtención.



### 4.- ÑAM

Festival latinoamericano de comida, desarrollado por la Organización Ñam fundada por Rafael Rincón y Carola Silva, que busca re-posicionar la gastronomía como un pilar fundamental de la cultura chilena, mediante productos, personajes, experiencias, platos y copas. Este panorama familiar, es un festejo dedicado al acto de comer que se basa en el concepto “Somos lo que comemos”.



## - Formales

### 5.- MUSEO INTERACTIVO DE LAS CONDES

El MUI es el primer museo totalmente audiovisual de Chile, el cual contiene un recorrido lúdico e interactivo donde el público aprende a través de la vivencia y la participación, permitiendo que los visitantes se transformen en una parte integral de la muestra. El museo está orientado a las familias, específicamente se enfoca en la educación de niños y jóvenes, funcionando como un complemento al currículum escolar. La muestra permanente “Una aventura por Chile” invita a recorrer el país y conocer sus paisajes y tradiciones de manera entretenida e interactiva. Algunos de los temas a tratar son desastres naturales, minería, patagonia, Rapa Nui y las tradiciones chilenas.



### 6.- MUSEUM OF FOOD AND DRINKS

Museo educativo de alimentos y bebidas fundado por Dave Arnold el 2013 en Brooklyn, Estados Unidos, bajo un nuevo concepto de museo, con exhibiciones que te permiten saborear, oler y tocar, dirigidas a todas las edades. El museo contiene la muestra permanente “Chow; haciendo el restaurante chino-americano” que habla sobre la historia de la comida china en américa, y cómo ésta se va instalando y fusionando con las tradiciones americanas.



### 7.- MUSEO DEL HONGO

Museo que nace el 2016 como el proyecto de título del estudiante de la Universidad Católica Juan Ferrer en colaboración con la Fundación Fungi y se mantiene vigente hasta el día de hoy. El museo propone mediante montajes *site specific*, temporales e itinerantes una interdisciplinaria e interactiva exposición para visibilizar la importancia del desconocido reino fungi.



# **DESARROLLO DEL PROYECTO**

# METODOLOGÍA PROYECTUAL

## Diseño de experiencias

Este proyecto se basa principalmente en las metodologías de diseño de experiencias e interacciones. Este tipo de diseño al igual que la mayoría de las metodologías de diseño de hoy en día, se centra en el usuario, lo que significa comprender su identidad, necesidades, expectativas y motivaciones. Para empatizar con el usuario se utilizaron técnicas cualitativas propias de la etnografía, tales como la observación y la entrevista. Este enfoque genera propuestas con las cuales los usuarios se pueden sentir identificados y generar un sentido de pertenencia (Figueroa, Mollenhauer, Salvatierra, Rico y Wuth, 2017).

La exposición propuesta es una experiencia que combina en diferentes grados los cuatro dominios planteados por Pine y Gilmore el año 2000. Si bien las experiencias como las exposiciones o galerías de arte corresponden normalmente al dominio estético, es decir, a la contemplación de las obras, ésta por el hecho de hacer participar al usuario se vuelve más educativa que estética. El dominio de entretenimiento también queda cubierto por medio de la interacción sensorial de los usuarios con las piezas gráficas y audiovisuales de la exposición. El dominio escapista es el menos predominante, pero de todas maneras está presente, ya que el participante es capaz de sumergirse en la cultura mapuche por el tiempo que dura su recorrido. Esta inmersión ocurre sobre todo durante el día de la inauguración, con la degustación de las comidas mapuche y la presencia de las cocineras de éstos alimentos [Ver figura 3].

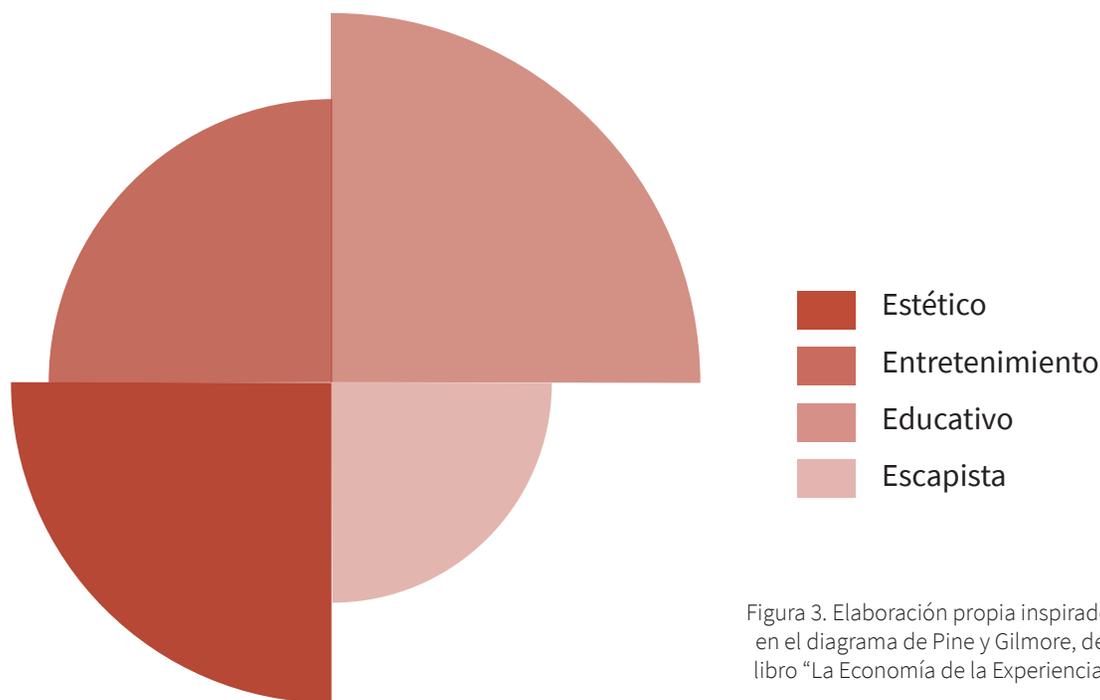
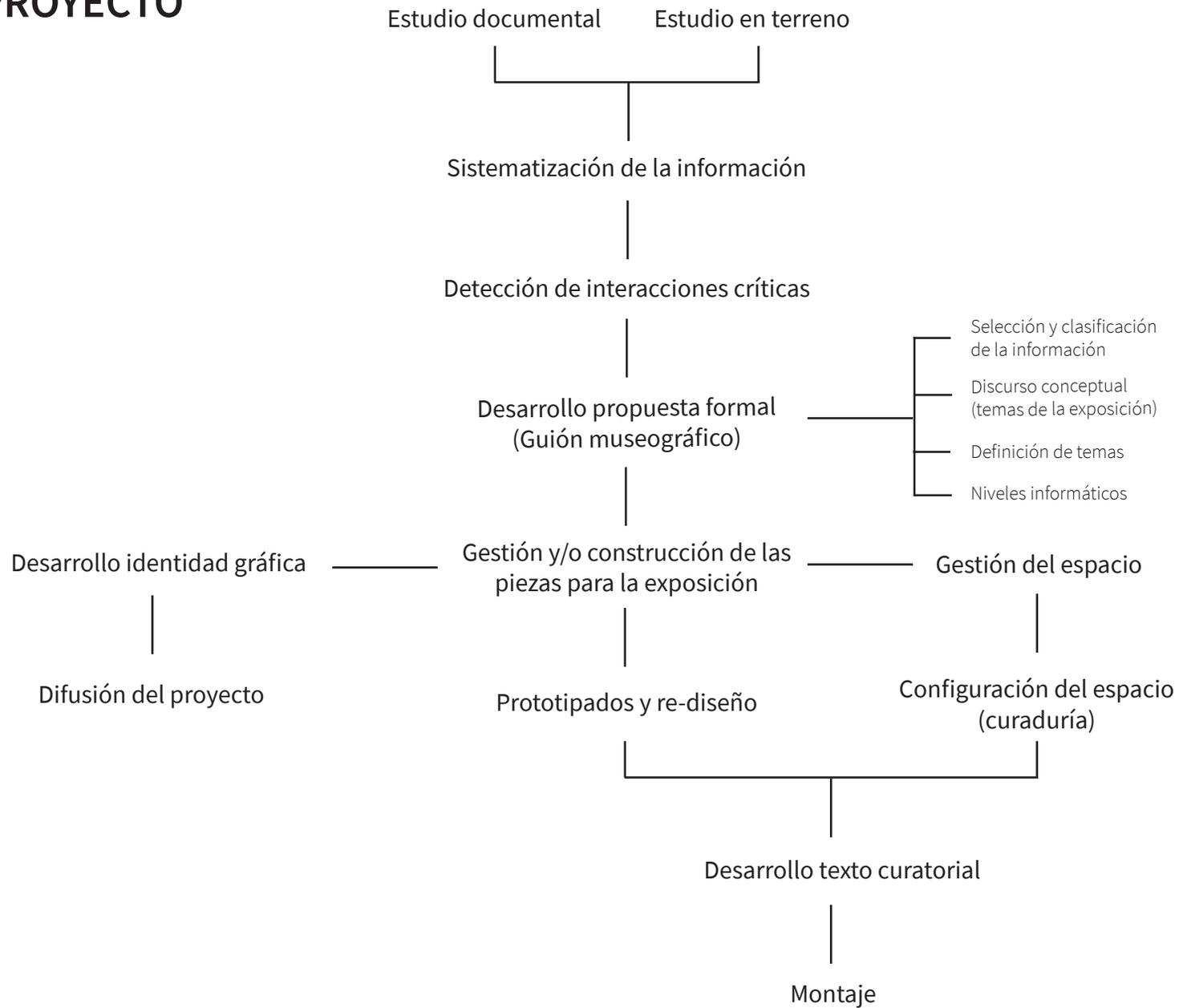


Figura 3. Elaboración propia inspirado en el diagrama de Pine y Gilmore, del libro “La Economía de la Experiencia”

# ETAPAS DEL PROYECTO



# NARRATIVA

Conceptos	Definición de conceptos	Niveles informaticos	Piezas	Objetivos
INTRODUCCIÓN	HISTORIA	LAS REDUCCIONES	Linea de tiempo sobre la reducción de la tierra, acompañada de una representación a escala de la disminución de la tierra mapuche.	Explicar como los diferentes encuentros historicos con el grupo dominante afectaron la actual tenencia y uso de la tierra.
	SITUACIÓN ACTUAL	ECONOMÍA		
OBTENER	LAS HUERTAS Y LA RECOLECCIÓN	RELACIÓN CON LA TIERRA	Proyección de una entrevista realizada a Ana Epulef.	- Dar a conocer la conexión entre el mapuche y la tierra, evidenciando su valor.
		ALIMENTOS ESTACIONARIOS	Infografía sobre los ciclos de las huertas y la recolección, acompañada de la exhibición de biopreparados.	- Enseñar sobre los ciclos de la tierra, para reconectar al usuario con el origen de los alimentos - Entregarle al visitante herramientas para el cuidado de la tierra.
TRANSFORMAR	LOS OBJETOS	EL FOGON	Muestra olfativa de lo ahumado	- Destacar la importancia del fogón en la cocina mapuche. - Despertar en los visitantes, recuerdos asociados al olor a leña quemada.
		LOS SUBPRODUCTOS DEL TRIGO	Infografía tamaño real que muestra la preparación de comidas derivadas del trigo mediante el uso de instrumentos de cocina.	_Evidenciar la relevancia del trigo en la comida mapuche y el trabajo que significa prepararlo. - Visibilizar el patrimonio material de ésta cultura
	PREPARACIONES	COMIDAS COTIDIANAS Y CEREMONIALES	Fotos de platos tradicionales de la Región de La Araucanía, acompañados de audios que cuentan la historia detrás de esa preparación.	_ Constatar que la mezcla de aspectos antiguos y modernos en la cocina mapuche. _ Reconocer que ésta cocina es intuitiva y espontanea. Dar cuenta de su relación con la memoria.
		USO TERAPEÚTICO	Muestra visual y olfativa de hierbas medicinales, acompañada de un degustación de infusiones.	-Visibilizar que la alimentación tiene una dimensión medicinal
CONSUMIR	COMPARTIR	SABORES	Simulación de un espacio de cocina donde se puede degustar algunas de las preparaciones anteriores	Generar una instancia donde las personas puedan compartir y cerrar la experiencia a través del sabor

# ATRIBUTOS DEL PROYECTO

## Interactiva y sensorial

La exposición propone un concepto de exhibición donde los usuarios pueden interactuar con los diversos objetos exhibidos a través de sus sentidos, lo cual busca despertar el interés de las personas y hacer una experiencia memorable.

## Cercana y accesible

Mediante el encuentro y la convivencia multicultural en un espacio público, la muestra sugiere una solución a la escasa difusión de información que hay sobre la cultura mapuche, buscando acercar y facilitar los saberes de esta cultura a un público diverso a través de un lenguaje y tono amigables.

## Desde el relato mapuche

El proyecto en todo momento busca reflejar de la forma más honesta las historias y los relatos de los mapuche que colaboraron en el proceso de investigación. El cuento o el relato está muy presente en el aprendizaje de la cocina, por lo que se busca resaltarlos.

## Actual, temporal e itinerante

Es importante que la experiencia sea temporal, para que sus comidas puedan estar reinventándose constantemente, en función de la disponibilidad de alimentos. Por otra parte, el diseño del montaje debe ser adaptable a diversos contextos, para que pueda ser exhibido en diferentes lugares.

# IDENTIDAD GRÁFICA

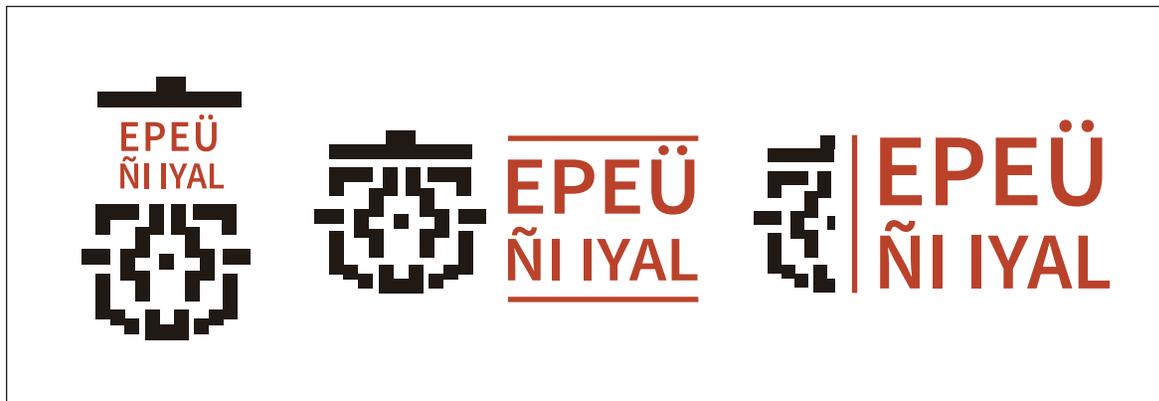
## Naming

El nombre de la exposición debe resumir los objetivos de la propuesta, por lo tanto, tiene que referirse a una cocina vigente y actual asociada a la memoria.

Para crear el nombre en mapudungun se contactó a personas hablantes de ésta lengua que estuviesen previamente involucradas con el proyecto. Daniela Queupul y Milena Huiriman, mujeres mapuche residentes en Santiago, fueron el puente de conexión entre sus madres y abuelas que manejaban fluidamente el mapudungun y con quienes se decidió en conjunto el nombre del proyecto. Algunas de las propuestas que se sugirieron para el naming fueron: “Memorias de la tierra”, “Memorias culinarias”, “Cocina con memoria”, “Cocina con historia” y “El relato de la cocina”. Sin embargo, no fue fácil llegar al resultado, ya que muchos de estos nombres no tenían una traducción textual o bien las mujeres consultadas poseían versiones diferentes de las palabras. Finalmente la exposición se llamó Epeü ñi yael, que significa relato o cuento de la comida. El *epeü* o *epew* que significa cuentos o historias, tiene una gran importancia en la cultura mapuche, ya que es la forma tradicional de transmitir los conocimientos, donde los más ancianos le enseñan a los niños sobre la vida, sobre el respeto y otros valores. La razón de hacer una experiencia, tiene que ver con querer rescatar y respetar esta tradición, por lo tanto, era importante que el nombre refleje esa intención.

Otros criterios que se usaron para elegir el nombre fue la legibilidad, la pronunciación y la extensión de la frase. Debía ser fácil de leer y pronunciar para aquellos que no conocen la lengua, y no exceder un máximo de tres palabras para que fuera recordable.

## Pruebas de isologotipo



## Construcción del logotipo



## Logotipo

En un inicio se desarrolló un isologotipo a partir del naming y el ícono de una olla construido en base a cuadrados que hacían alusión a los dibujos y patrones textiles mapuche. Sin embargo, luego de ver antecedentes y referentes, se infirió que son muy pocas las marcas que trabajan con el isotipo y que por lo general las personas recuerdan sólo el logotipo. Por lo tanto, se decidió usar éste último por ser más directo y es fácil de recordar.

El logotipo final se construye con la misma tipografía utilizada para la exposición, **Source Sans Variable en su versión semibold**, lo cual responde a la necesidad de contar con una identidad de marca que reflejara modernidad, fuerza y seriedad. Este se encuentra contenido por dos líneas, que dejan espacio a la diéresis de la u y a la virgulilla de la ñ, para resaltar estos caracteres que son muy comunes en el mapudungun y para otorgarle mayor flexibilidad al diseño.

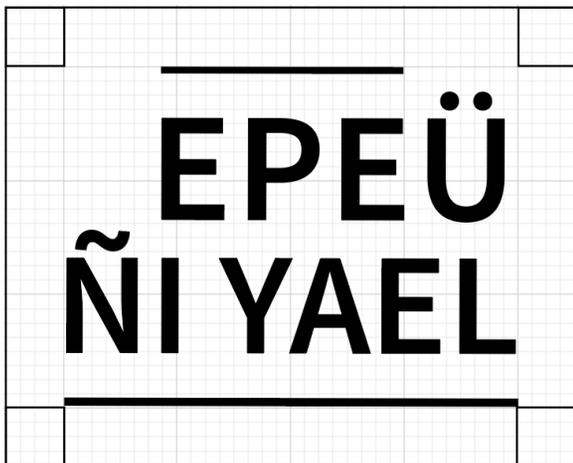
La paleta de colores de la identidad gráfica de la exposición se constituye por negro, blanco y un tono de naranja, debido a que estos colores se relacionan con la cultura mapuche, pero además porque el color naranja ha sido ampliamente utilizado para proyectos de comida.

El logotipo se puede aplicar en gráficas de difusión digitales e impresas (folletos), pero no en los productos, gráficas o instalaciones de la exposición misma. Principalmente se ocupa en su versión blanco sobre negro o negro sobre blanco, y en determinadas circunstancias se puede ocupar naranja sobre blanco.

Puesto que la frase *epeü ñi yael* fue dividida en dos, quedando la parte inferior más extensa, se debió disminuir el tamaño de esta tipografía y aumentar sutilmente el grosor de la recta inferior, para mantener un equilibrio visual.

Si bien el significado más “literal” de *epeü ñi yael* es “relato de la comida”, se decidió utilizar como bajada la frase “El relato de la cocina mapuche” en la versión regular.

## Márgenes



## Usos



## Color:



C: 22% R: 185  
M: 83% G: 66  
Y: 87% B: 43  
K: 9%

# IMPLEMENTACIÓN

# EL LUGAR

Una vez clara la propuesta conceptual y formal del proyecto, se dá paso al proceso de búsqueda y gestión de un espacio para la exposición en algún centro cultural.

La muestra requería de un espacio que fuese de carácter público, que se ubicara en una comuna central y concurrida de Santiago, que tuviese una superficie de al menos 100 m2 y que estuviese en buen estado en cuanto a la pintura y la infraestructura. El primer lugar que se visitó fue el Centro cultural Rogelia ubicado en Avenida Matta, ya que por ser un centro pequeño y relativamente nuevo, existían más posibilidades de que el proyecto fuese acogido. Pese a que el equipo de Rogelia se encantó con la propuesta y estuvo dispuesto a prestar el espacio, éste no cumplía con los requerimientos de infraestructura necesarios. Luego, comenzó una larga búsqueda del espacio en diversos centros culturales, tanto emergentes como de renombre. Se contactaron aproximadamente doce centros culturales, entre los cuales destacan el Centro cultural Casa quemada, Centro de residencia NAVE, Museo de Artes Visuales, Centro cultural Gabriela Mistral, Centro cultural Balmaceda Arte Joven, Fundación cultural de Providencia, Centro cultural La Moneda y Centro cultural de Las Condes. La Fundación cultural de Providencia aceptó la solicitud y ofreció la Sala Foyer, un pequeño espacio que normalmente se utiliza para coffee breaks, pues no disponían de más salas libres. Sin embargo, se tuvo que rechazar esta opción por ser demasiado reducido para la muestra.

La mayoría de los centros culturales en Chile funcionan con un sistema de postulación de proyectos que se realiza al comienzo de cada año. Por esta razón, la mayoría de los lugares que se visitaron tenían las postulaciones cerradas y los calendarios topados con actividades y exposiciones. Si bien, no se logró concretar un espacio para montar la exhibición, la acogida del proyecto por parte de las personas de las diversas instituciones fue muy positiva, quienes corroboraron la importancia y pertinencia de la propuesta.

*“Hola Catalina que interesante tema, justo hoy tuvimos una reunión con un grupo de investigadores del área de las ciencias sociales y arte, que también trabajará con el tema Mapuche. Se me ocurre vincular tu interés al proyecto anterior que se realizará un fin de semana de diciembre en Quinta Normal. Cuéntame que necesitas y vamos viendo si es posible, creo que el contexto sería en torno a esta otra muestra, dime que piensas.”*

Ximena Zomosa  
**Balmaceda Arte Joven**

*“Lamentamos no poder ayudarlas o ser parte de este proyecto y estamos seguras que otros espacios que requieren de programación estarán disponibles para este importante proyecto.”*

Constanza Espínola  
**Centro de residencia NAVE**

Incluso, hubieron varios centros que se mostraron interesados y propusieron realizar la muestra más adelante. El Centro cultural de Las Condes, tuvo una muy buena recepción de la propuesta y el director del centro Francisco Court dejó las puertas abiertas para realizar la exhibición en otro momento, lo cual fue muy gratificante.

*“Hola Paulina, encuentro buenísima la idea, pero no contamos con una sala de ese tamaño, y además es probable que en diciembre y enero tengamos una exposición sobre el terremoto del 27F. Si quieres dile a ella que me escriba en caso después quiera hacer algo con nosotros igual.”*

Francisco Court, Director General  
**Centro Cultural Las Condes**

*“Estimada Catalina  
No te contestamos inmediatamente ya que estábamos viendo si en algún espacio había posibilidades de mostrar tu proyecto. En el Centro Cultural es imposible, el calendario queda agendado en enero para todo el año, hasta enero del año siguiente. Los Domingos, que hubiera sido lo ideal por el público que circula, tampoco hay fechas. Por último vimos en el Museo MUI, y me contestaron que no hay fecha disponible, pero si más adelante te interesa mostrar parte del proyecto te comuniqués con Francisco Piriz, que es el Director. Espero tengas suerte con algún otro lugar, el proyecto es muy bueno.”*

Paulina Paredes, Coordinadora de Producción Artes Visuales  
**Centro Cultural Las Condes**

## Casa Lo Contador

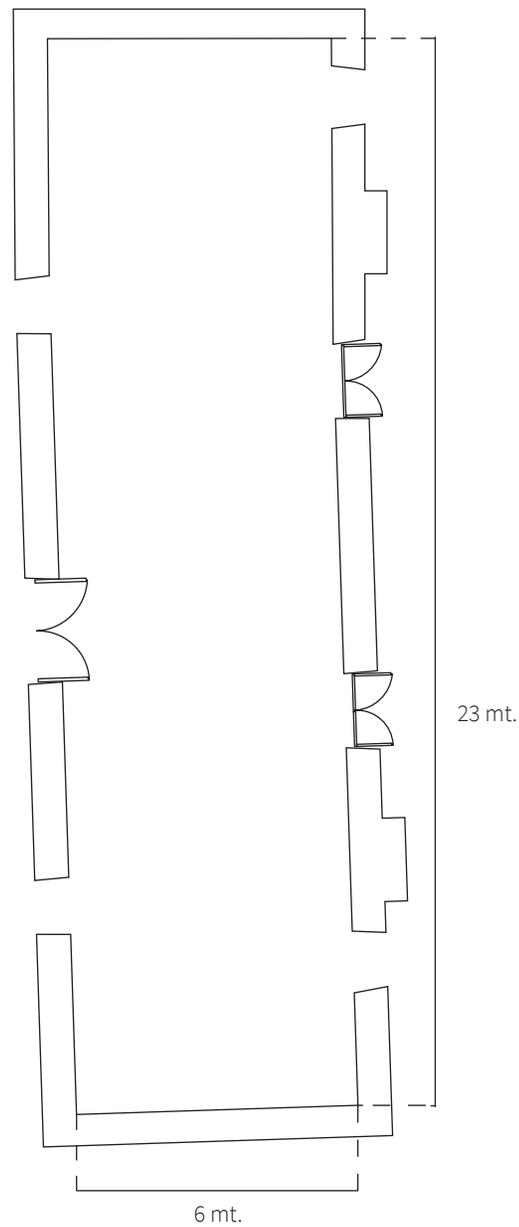
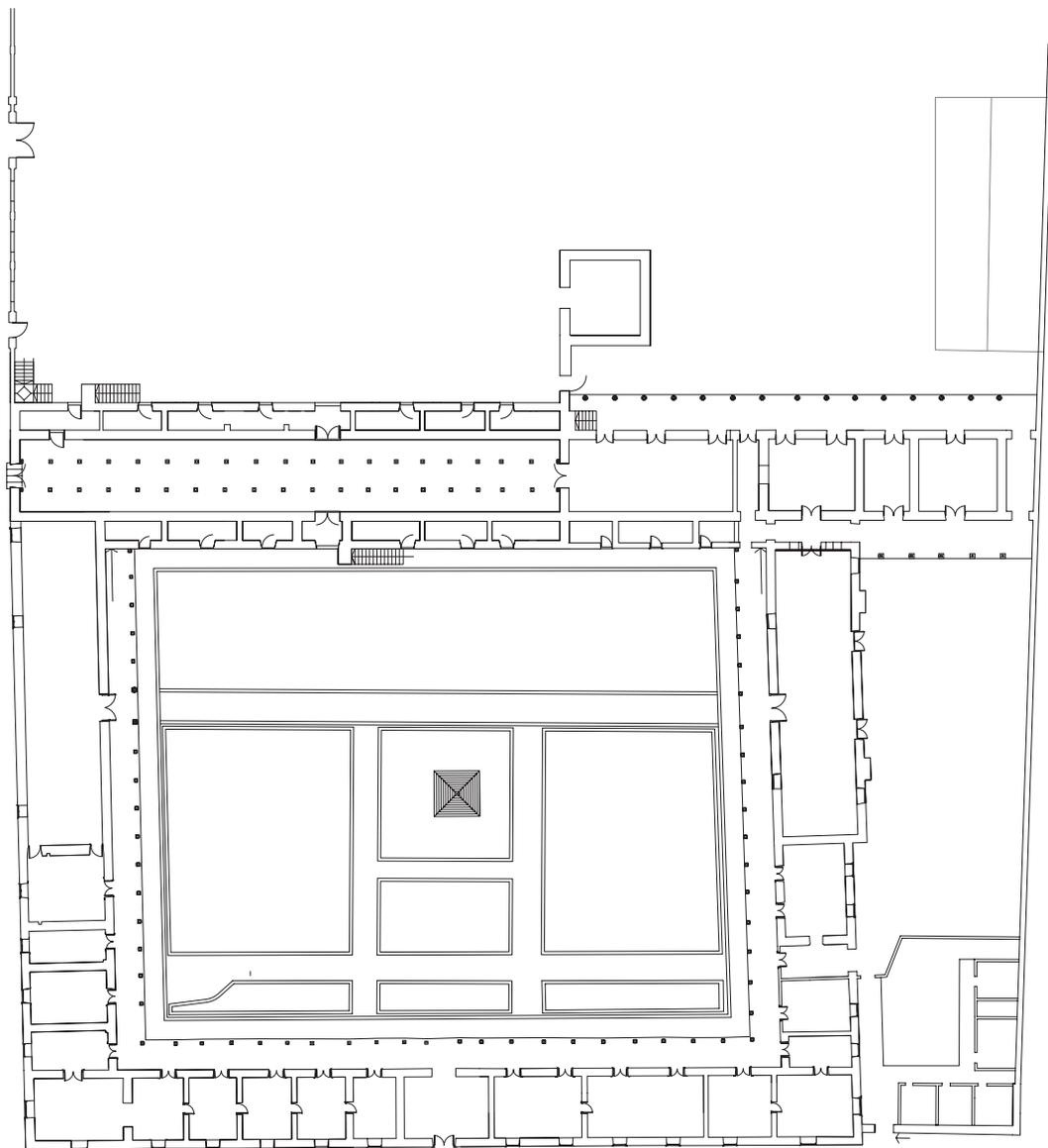
Si bien en un inicio, se trató de encontrar un lugar externo para realizar la exposición, acorde pasaban las semanas se decidió que el Campus de Lo Contador, de la Universidad Católica era un buen lugar para exponer la muestra. Esta sede se sitúa en un recinto donde conviven edificios de arquitectura contemporáneos y rupturistas, y una casona patrimonial que se remonta al siglo XVII. La casa durante el siglo XIX sufrió una serie de modificaciones, levantándose una capilla, un refectorio y habitaciones que se mantienen hasta hoy en día. Las dimensiones de la antigua sala de Refectorio que hoy es utilizada para exponer trabajos de arquitectura, y la historia de sus paredes hacen que este lugar sea ideal para llevar a cabo la muestra. Además, al instalarse la exposición en un instituto educacional, permite que la información llegue a personas jóvenes, quienes son el público a quién se dirige la muestra.

El Campus de Diseño, Arquitectura y Estudios Urbanos emplazado en el barrio de Pedro de Valdivia Norte, entre el cerro San Cristóbal y el río Mapocho, en los últimos años ha sido objeto de múltiples y variadas charlas, seminarios, workshops y exposiciones tanto de docentes y estudiantes de la universidad, como de reconocidos personajes a nivel nacional e internacional del área de diseño, arquitectura y estudios urbanos, que son ajenos a la institución. Algunas de las actividades destacadas llevadas a cabo este último tiempo son la charla del diseñador Sebastián Errázuriz, las charlas magistrales de Roberto Verganti, Alice Black y Nina Masó, y la importante conferencia dada por el aclamado director de cine Werner Herzog. Las exposiciones han cobrado vida en diversos espacios de la universidad, espacios de transición como hall o pasillos, biblioteca, patio de madera. Hoy organizaciones externas que están solicitando estos espacios para desarrollar sus actividades culturales, como es el caso de Ladera Sur que más de una vez ha realizado charlas en Lo Contador.



Finalmente la muestra se llevó a cabo en la Sala Refectorio, durante tres días: dos días hábiles (jueves 13 y viernes 14 de diciembre) y un día del fin de semana (sábado 15 de diciembre), lo cual le da la oportunidad de asistir a las personas que no pudieron visitar la exposición durante la semana por el trabajo o la universidad. Los horarios también se eligieron en función al usuario, pensando siempre en facilitar su asistencia.

Debido a los años que tiene la casona, la planta de la sala refectorio es bastante asimétrica, como se puede ver en la figura de más abajo.



# EL MONTAJE

# Gráfica

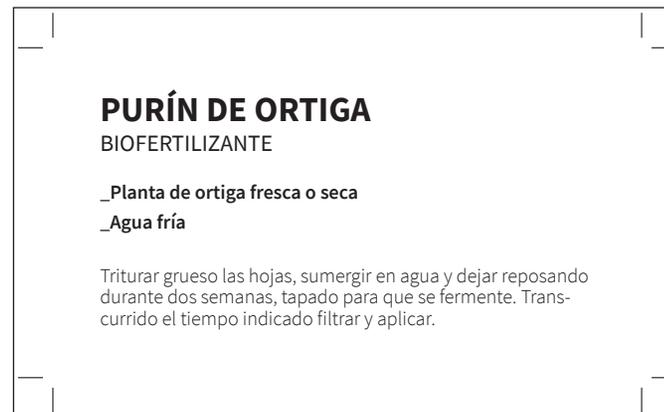
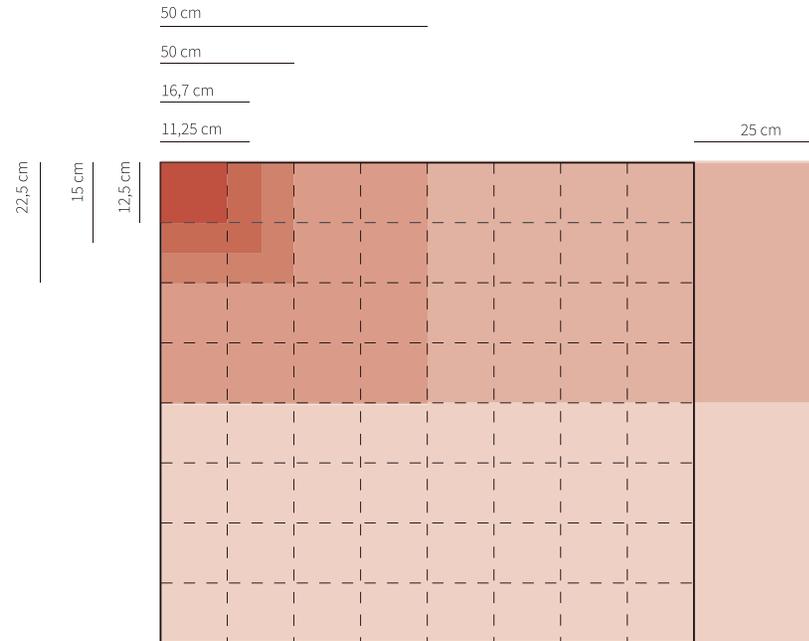
La identidad gráfica para la exposición obedece a la idea de visibilizar la mezcla entre lo ancestral y lo moderno, evitando caer en el estereotipo de que lo indígena es rústico y pintoresco.

La paleta de colores es la misma que la de la identidad gráfica de la marca. El blanco se usa principalmente para los fondos, el negro para los textos y el naranja para los detalles tales como líneas y flechas, o para representar al pueblo mapuche.

Una parte importante de la gráfica de la exposición son los textos y cédulas que acompañan y en algunos casos explican las obras. Tanto para las infografías como para los textos se utilizó una tipografía Sans serif, específicamente Source Sans Variable, ya que tiene una familia bastante extensa y le da el carácter moderno a la muestra. Para las palabras en mapudungun se decidió que estas siempre estuvieran en Itálica, y así diferenciarlas del resto del texto.

Con el fin de entregar un entorno ordenado que facilitara el aprendizaje de los usuarios, se determinó que todas las gráficas fueran proporcionales y horizontales. El ancho máximo de las láminas pueden ser de 90 ya que es el ancho del plotter y 100 cm de largo para darle un aspecto un poco más horizontal.

Para la exposición se diseñaron cinco tipos de cédulas que seguían una misma estructura gráfica. Para la cápsula audiovisual, para los biopreparados, para los instrumentos del trigo, para la preparación del trigo y para la preparación de alimentos.



Ejemplo de cédula

# Soportes

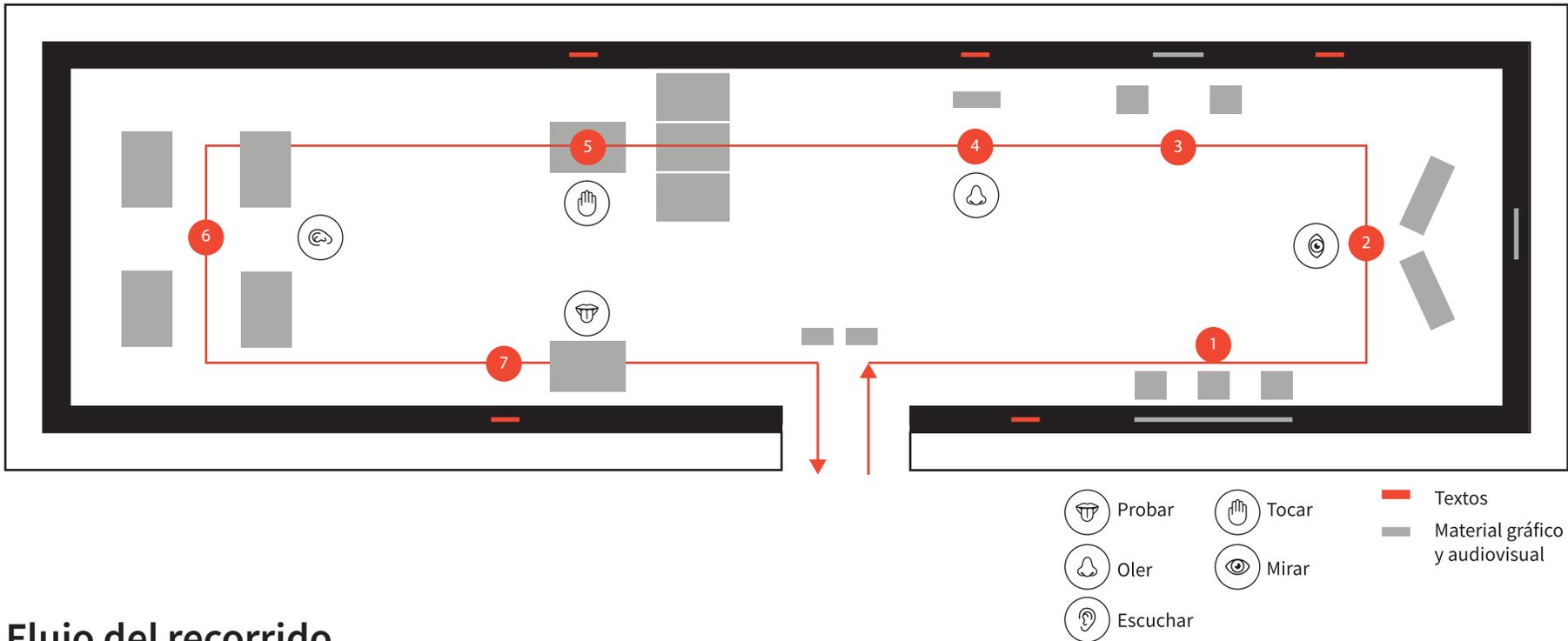
La exposición propone una puesta en escena sobria y pulida, pero también cercana y sincera donde el protagonismo del color blanco es intervenido con ciertos elementos de madera y cartón que se asocian a la tierra.

Los productos y soportes utilizados en la muestra debían estar contruidos dentro de lo posible con materiales nobles y poco contaminantes, para mantener una coherencia en el discurso, ya que el concepto de sustentabilidad es protagonista en la muestra. Por esta razón, se decidió ocupar pallets reciclados que además de contribuir con el medio ambiente, le daban cierta unidad a la exposición.

Otras estructuras y materiales utilizados en la muestra fueron plintos de MDF pintados blancos, plancha de MDF para el panel introductorio y cartón foam para los paneles temáticos y las cédulas. Además se ocuparon televisores y parlantes que fueron facilitados por la universidad.



# Planta exposición



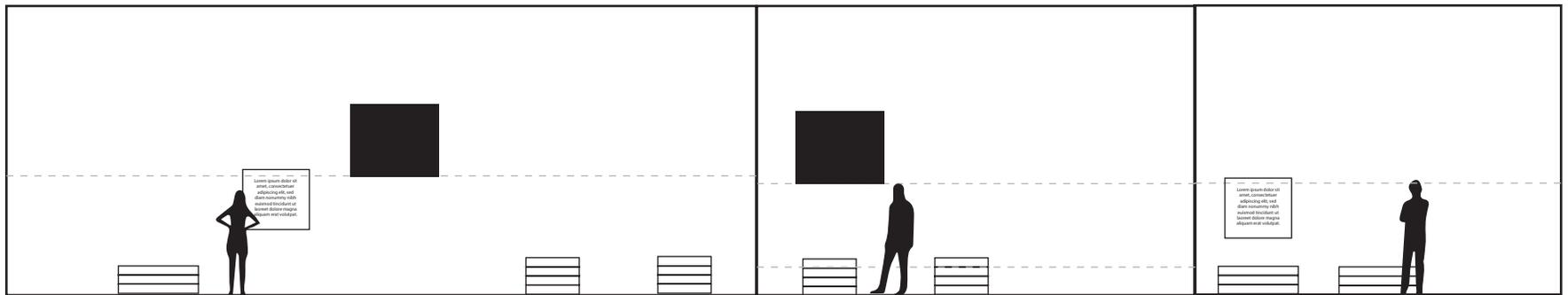
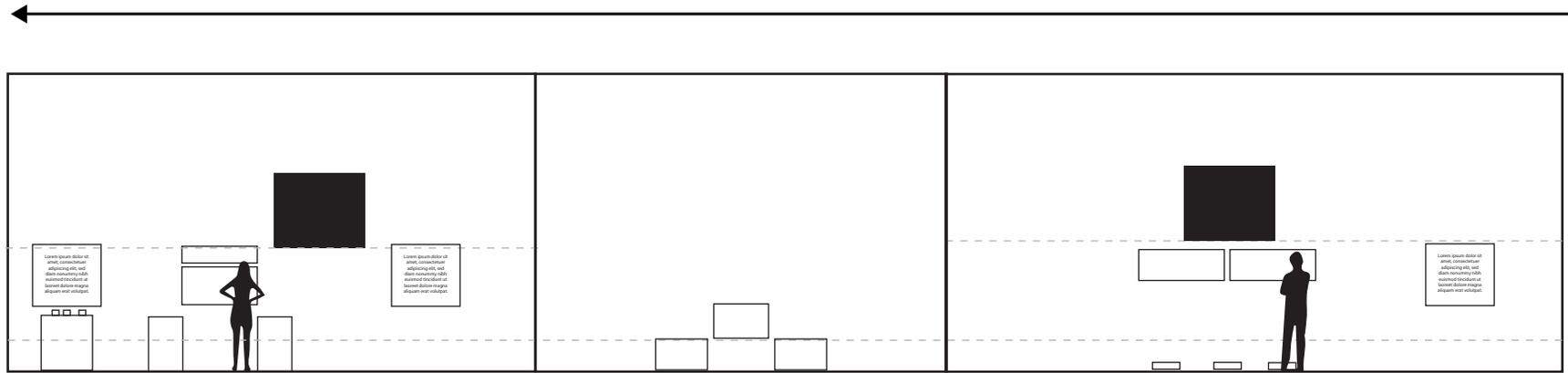
## Flujo del recorrido

Tal como se muestra en el guión museográfico, la exposición se configura a partir de cuatro etapas que intentan abarcar el proceso completo de la cocina. Esta división tiene la función de ordenar la información, pero no busca segmentar las etapas en la exposición misma, sino permitir que los usuarios tengan un recorrido fluido a lo largo de la misma. Este viaje va de lo más general a lo más particular e inicia con una introducción sobre la historia, pasa por la obtención de los alimentos, luego por la transformación de esta materia prima y finalmente por el consumo de los alimentos. El recorrido se plantea de derecha a izquierda en honor a los ciclos mapuche, que van en sentido contrario al reloj.

Antes de definir la distribución final de los objetos en el espacio, se realizó un prototipo del montaje en el cual se marcaron con masking tape los tamaños y la ubicación de los plintos en el suelo y la de los paneles de textos y las gráficas en las paredes de la sala, con el fin de testear aspectos como la fluidez del recorrido, la circulación y las distancias. Esto permitió anticiparse a errores y reducir los riesgos a muy bajo costo. También se prototipó con las gráficas, las cuales se imprimieron en papel económico y fueron pegadas en la sala para probar el tamaño de la tipografía para la legibilidad.

El recorrido final incluyó íconos de los sentidos en el suelo de la sala de la exhibición para guiar a los usuarios hacia sus acciones: probar, oler, tocar, escuchar, mirar.

# Elevaciones



# LA EXPOSICIÓN

*“La cocina mapuche, con sus prácticas, técnicas, objetos e ingredientes nos cuenta la historia del pueblo más numeroso de nuestro país, de cómo vivía y vive su gente actualmente. A través de ella podemos acercarnos y comprender su cultura y su cosmovisión.*

*Al igual que otras formas de expresión, la cocina ha ido cambiando de la mano de los acontecimientos históricos. De esta manera, a partir del constante contacto entre mapuche y españoles, y en menor cantidad, inmigrantes alemanes y franceses, se gesta una cocina mapuche híbrida.*

*Hoy, los platos tradicionales mapuche se construyen a partir de la memoria, rescatando y repitiendo prácticas ancestrales a la vez que se incorporan elementos contemporáneos. Por lo tanto, que un plato sea tradicional no tiene que ver con el origen de los ingredientes, ni la naturaleza de la receta, sino más bien con la decisión de un grupo de personas de repetir la preparación por un determinado tiempo. Ese tiempo puede ser ancestral, puede venir de hace unos años o ser reciente.”*

Texto panel introductorio



## Folletos



Además de la gráfica in situ, se consideró muy importante disponer de folletos para que guiaran el recorrido y complementaran la experiencia del usuario durante la muestra. Estos catálogos se vieron como una oportunidad para hacer la experiencia más memorable y trascendente, al incluir recetas de alimentos silvestres que han sido tradicionalmente usados por los mapuche. Esta idea surge al conocer el proyecto “Del monte a la Cocina”, el cual mediante un sitio web publica novedosas recetas hechas en base a especies nativas poco utilizadas en la cocina chilena.

Una vez que se conversó con Antonia Barreau, una de las fundadoras del proyecto “Del monte a la Cocina” y se aprobó la idea de utilizar sus recetas para la exposición, comenzó un proceso de clasificación y selección. Se decidió diseñar cuatro versiones del catálogo con cuatro recetas representativas de la temporada de primavera-verano: un plato caliente, un plato frío, una bebida y un postre. Para que las preparaciones fuesen aplicables, fue necesario escoger aquellas que estaban elaboradas con especies de la Región Metropolitana. Además, el catálogo tenía que incluir el logotipo, los colaboradores, el programa, un abstract y un plano de la planta de la exposición.

Recetas de primavera:

- Risotto de digueñe
- Morchella con mote primavera

Recetas de verano:

- Michay sour
- Helado de boldo

13 - 15 DIC 2018  
El Comendador 1916  
Providencia

EX  
PO

# EPEÜ ÑI YAEL

RELATO DE LA COCINA MAPUCHE



**Programa**  
JUEVES 19.30h  
VIERNES 17.00 a 20.30h  
SÁBADO 14.00 a 17.00h

**13 AL 15 DE DICIEMBRE**  
CAMPUS LO CONTADOR  
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE  
El Comendador 1916, Providencia

COLABORADORES



## MICHAY SOUR

1 litro

**INGREDIENTES**  
3 tazas de Pisco de 40°  
1 taza de jugo de limón de pica  
1 taza de jugo de michay  
3/4 taza de azúcar  
Hielo  
1 clara de huevo (opcional)

**PREPARACIÓN**  
(Receta de verano)

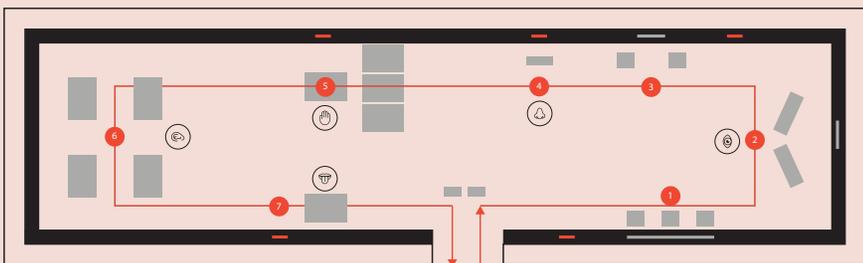
Exprimir jugo de limón. Extraer jugo de michay pasando los frutos por una licuadora y colando las pepas. En una juguera limpia, echar el hielo y luego todos los ingredientes (puedes echarle más azúcar si no te gusta tan seco). Licuar hasta mezclar bien y servir de inmediato. Para decorar, puedes humedecer los bordes del vaso o copa y pasar por un plato con azúcar.

**MICHAY (Berberis spp.)**

El michay es de los primeros regalos que nos entrega el verano. Este fruto que tiene un toque ácido, es pequeño pero carmoso. Es ideal para preparar bebidas refrescantes.

\*Este pisco sour también lo puedes hacer con maqui.

## PLANO EXPOSICIÓN



Escala 1:100

- Probar
- Tocar
- Oler
- Mirar
- Escuchar
- Textos
- Material gráfico y audiovisual

## RECORRIDO

### ETAPA INFORMAR

- 1 Historia y situación actual

### ETAPA OBTENER

- 2 Relación con la tierra
- 3 Alimentos estacionarios

### ETAPA TRANSFORMAR Y CONSUMIR

- 4 El fuego
- 5 Los derivados del trigo
- 6 Preparaciones tradicionales
- 7 Uso terapéutico

EPEÜ ÑI YAEL

## Relatos de la cocina mapuche

En las tradiciones culinarias mapuche yace un rico patrimonio inmaterial y material que se está viendo debilitado por la invasión de los recursos alimentarios industrializados y la adopción de modos de vida occidentales. Sin embargo, los conocimientos ancestrales sobre el ecosistema natural y las formas de producción y consumo, pueden ser de gran relevancia en nuestra sociedad actual, en donde el sometimiento de la naturaleza a provocado una paulatina degradación de la tierra.

Relatos de la cocina mapuche busca dar a conocer las prácticas de la cocina mapuche, en particular, de aquellas que se desarrollan en la zona pre cordillerana de la región de La Araucanía durante la temporada primavera - verano, mediante un recorrido didáctico y sensorial por las distintas etapas del proceso de preparación de los alimentos.

De esta manera, pretende poner en relieve los cambios y adaptaciones que ha experimentado la cocina mapuche, las semejanzas y diferencias con la cocina chilena y su valor cultural y natural a través del relato de su misma gente.

# ETAPA 1: INFORMAR

## Objetivo:

Explicar como los diferentes encuentros históricos con el grupo dominante afectaron la actual tenencia y uso de la tierra.

## Material expositivo:

- 1.- Línea de tiempo
- 2.- Cajones tamaño territorio mapuche

## Desarrollo línea de tiempo y cajones

Se desarrolla una línea de tiempo para contextualizar al visitante sobre ciertos aspectos históricos que son relevantes para la comprensión del recorrido de la exposición y para entender el estado actual de la cocina mapuche. Esta línea de tiempo, en específico, se hace cargo de los hitos que de alguna manera afectaron la estructura económica y social del mapuche, y el sistema de alimentación que tenían hasta entonces.

Por un lado, la lectura vertical muestra los acontecimientos a lo largo de los años (desde la llegada de los españoles hasta la fecha actual), mientras que la división horizontal permite diferenciar los hechos y de sus consecuencias, ayudando a entender la situación actual del pueblo mapuche. Para complementar la información anterior, se utilizó una ilustración del territorio chileno que pretende mostrar, por un lado, los desplazamientos del pueblo mapuche a lo largo de los años y por otro, el grado de soberanía sobre éste territorio.

Debido a que la disminución de la tierra ha incidido fuertemente en la economía de subsistencia y por ende en el sistema de alimentación de éste pueblo originario, se quiso representar la pérdida gradual del territorio mapuche mediante la instalación de tres cajones con tierra a escala 1:1000.

*“Anterior a la conquista española, los mapuche habitaban un vasto territorio que comprendía parte de Chile y Argentina. Durante esta conquista y posterior colonización española, los mapuche perdieron parte significativa de sus tierras y muchos fueron sometidos al dominio español. Sin embargo, en este mismo período se delimitó una frontera hispano-mapuche que vino a reconocer la existencia de éste pueblo.*

*Más de dos siglos después, con la República de Chile, vuelve la intención de colonizar el territorio mapuche que hasta el momento se había mantenido autónomo y soberano. Con la ocupación de la Araucanía, los mapuche son desterrados y reducidos a fracciones mucho menores de tierra de las que habitaban desde tiempos lejanos.*

*La disminución de la tierra mapuche ha sido uno de los factores más influyentes en el cambio de vida social y económico de este pueblo, fomentado la migración del campo a las ciudades. En la actualidad el 73,28% de la población mapuche es urbana. El resto de la población mapuche sigue siendo campesina, y a pesar de las complejidades que existen para subsistir de la tierra, todavía se encuentran granjas y comunidades mapuche que se esfuerzan por mantener sus huertos caseros, quintas y ganado para el autoconsumo.”*

Panel de texto 1



# 1540

# 1598

# 1641

## VIDA PRECOLOMBINA

Anterior a la conquista española los mapuche habitaban un vasto territorio que comprendía lo que hoy son Chile y Argentina. En Chile se extendía entre el río Limarí y Chiloé, siendo más marcada su presencia desde el Río Aconcagua hacia el sur.

Su economía de subsistencia se basaba principalmente en la recolección y la caza. La información no es clara con respecto a si tenían agricultura o no. Algunos cronistas españoles testifican que en el sur se podía ver la producción en pequeña escala de papas, maíz y porotos y la crianza de animales domésticos para el autoconsumo.



## CONQUISTA ESPAÑOLA

Con la llegada de los españoles los mapuche de la zona centro de Chile, desde el Río Limarí hasta el Río Bio Bio, son rápidamente sometidos y reducidos a "Pueblos de indios", y sus tierras le son usurpadas para convertirse en Encomiendas. En el sur se fundan ciudades y fuertes españoles para poder colonizar el territorio.

El constante contacto, conflictivo o no, entre los mapuche y españoles, permitió un intercambio de conocimientos y técnicas. La sociedad mapuche adquirió técnicas de agricultura y pasó a ser una sociedad ganadera y comerciante. Una importante incorporación a la vida del mapuche fue el trigo, que por darse con mucha facilidad, pasó a reemplazar al maíz y a formar parte de la comida de los hogares.



## REBELIÓN MAPUCHE

Tras el levantamiento del Toqui Lautaro en 1553 se da inicio a la Rebelión mapuche que llega a su punto más alto en 1598 con la Victoria de Curalaba, donde la hueste española fue derrotada por los mapuche. Las ciudades fundadas por los españoles fueron incendiadas y destruidas, viéndose obligados a abandonar las tierras y a reubicarse al norte del Bio Bio.



## LAS PACES DE QUILÍN

Se crean los parlamentos hispano-mapuche para dar fin a las violentas confrontaciones de la Araucanía. Durante el parlamento de Quilín se determina un espacio territorial mapuche autónomo y soberano que tiene como frontera el río Bio Bio.

Durante la vida fronteriza, se permitió el comercio de productos entre mapuche e hispanos en la frontera. Es en esta época cuando se consolida la comida "criolla". Las mujeres cautivas de los españoles jugaron un rol muy importante en la cocina, manteniendo ciertas costumbres y adoptando otras.



# 1861-1883

# 1884-1979

# 1973-1990

# 2015

## OCCUPACIÓN DE LA ARAUCANÍA

La ocupación de las tierras indígenas del sur de Chile inicia con la decisión de convertirlas en fiscales y rematarlas para su posterior colonización. Luego el gobierno de Chile decide ocupar militarmente el sur del Bio Bio. En 1883, logran conquistar e incorporar al estado chileno las tierras mapuche.



## LAS REDUCCIONES MAPUCHE

Con la incorporación de las tierras mapuche, viene un proceso de asentamiento de los mapuche en reducciones a través de títulos de merced. La tierra asignada para las comunidades correspondió al 6,18% de lo que era en tiempos remotos y la mayor parte fue transferida a colonos. Éstos con el tiempo fueron ejerciendo presión sobre el territorio mapuche, por lo que siguieron disminuyendo.

Antiguamente, los mapuche se estructuraban política y socialmente en pequeños grupos de parentesco ubicados de forma dispersa en un extenso terreno rural, por lo que la vida en comunidad trajo una serie de confrontaciones internas. También trajeron problemas económicos la infertilidad de las tierras que le fueron asignadas.



## DICTADURA MILITAR

Con Augusto Pinochet al poder se busca tener mayor control sobre las tierras mapuche, por lo que se crea la ley que divide a las comunidades mapuche en títulos individuales por familia. Durante este proceso se pasan a vulnerar muchos de los derechos básicos, el mapuche es engañado y discriminado.

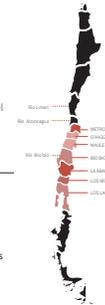
El trabajo comunitario de la tierra es sustituido por la individualización de los terrenos, lo cual perjudica nuevamente la estructura social. A medida que las familias fueron creciendo la superficie de tierra se volvió cada vez más pequeña. Muchas veces se vieron obligados a talar el bosque para garantizar la alimentación de sus familias, mientras que otros, optaron por migrar a las ciudades en busca de

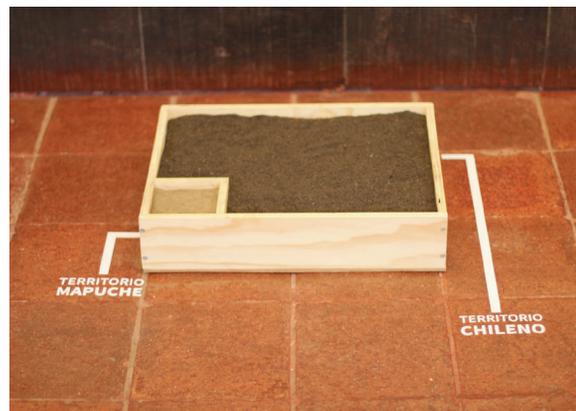


## URBANIZACIÓN

Actualmente las familias mapuche que habitan zonas rurales poseen en promedio una hectárea y media. Según (referencia) el tamaño mínimo para que una tierra sea rentable es de 5 hectáreas, por lo que no es posible vivir de la tierra.

La dificultad de vivir de la tierra, ha provocado que los más jóvenes salgan de sus casas en busca de estudios o mejores oportunidades laborales. Hoy, el 73,28% de la población mapuche es urbana, sin embargo, existe un porcentaje importante de campesinos que se esfuerzan por mantener sus tradiciones y sobrevivir de la tierra.





## ETAPA 2: OBTENER

### Objetivo:

Dar a conocer la conexión entre el mapuche y la tierra, evidenciando su valor.

### Material expositivo:

- 1.- Video entrevista
- 2.- Infografía alimentos estacionarios
- 3.- Muestra de biopreparados

*“La mapu (tierra) es de gran relevancia para los mapuche, de ella obtienen los alimentos y la medicina, y en ella viven sus antepasados y espíritus que dominan y protegen la naturaleza. Por lo tanto, le tienen respeto y agradecimiento. Esto se puede ver reflejado en sus prácticas cotidianas y por sobre todo en su filosofía de producción de alimentos, que a través del uso de abonos y pesticidas naturales, y sembrando sólo las cantidades necesarias, procura no degradar la tierra .*

*Históricamente los mapuche se han ubicado en un extenso y variado territorio, por lo que si bien existen similitudes entre la cocina de la costa (lafquenche), la de la pre -cordillera (pehuenche) o la del sur ( huilliche), las preparaciones sufren variaciones en las distintas zonas geográficas. Las estaciones también son una variante determinante en las comidas, lo que convierte el patrimonio culinario en un denso universo.*

*En esta muestra se consideran principalmente las características de la cocina pre cordillera de los llamados Pehuenches, durante la temporada de primavera-verano. En particular, el estudio contempló diversas entrevistas a huerteras y cocineras mapuche de localidades rurales aledañas a la ciudad de Pucón, Región de La Araucanía, y a mujeres mapuche de Santiago que mantienen gran arraigo a las costumbres culinarias de sus familias sureñas.”*

Panel de texto 2

## Desarrollo video entrevista

Debido a que uno de los objetivos de la exposición es rescatar las prácticas sustentables de la cocina mapuche, se pone especial énfasis en la obtención de los alimentos de la tierra. En primer lugar se consideró importante dar conocer la relación que existe entre los mapuche y la tierra, para lo cual se utilizó el registro audiovisual de una entrevista realizada a Ana Epulef, cocinera mapuche oriunda de Curarrehue reconocida por la visión que tiene sobre la cocina y por la misión de su cocinería en dicha localidad. Tanto la entrevista como su filmación fue realizada por la productora Quijote, quién facilitó el material para éste proyecto. Si bien el archivo original tenía una duración de tres horas aproximadamente, para la muestra se redujo en apenas cinco minutos, ya que se consideraba que las personas estarían en movimiento y no le dedicarían más tiempo. En cuanto a la música, esta tenía que acompañar el relato, pero no ser la protagonista. Para eso se buscó una música inspiradora, positiva e instrumental. La canción final es "The secret kissing of the sun and moon" del grupo "Hang Massive", quienes tocan el hang, un instrumento de percusión. El video contiene muy poco texto, ya que la voz protagonista es la de Anita.



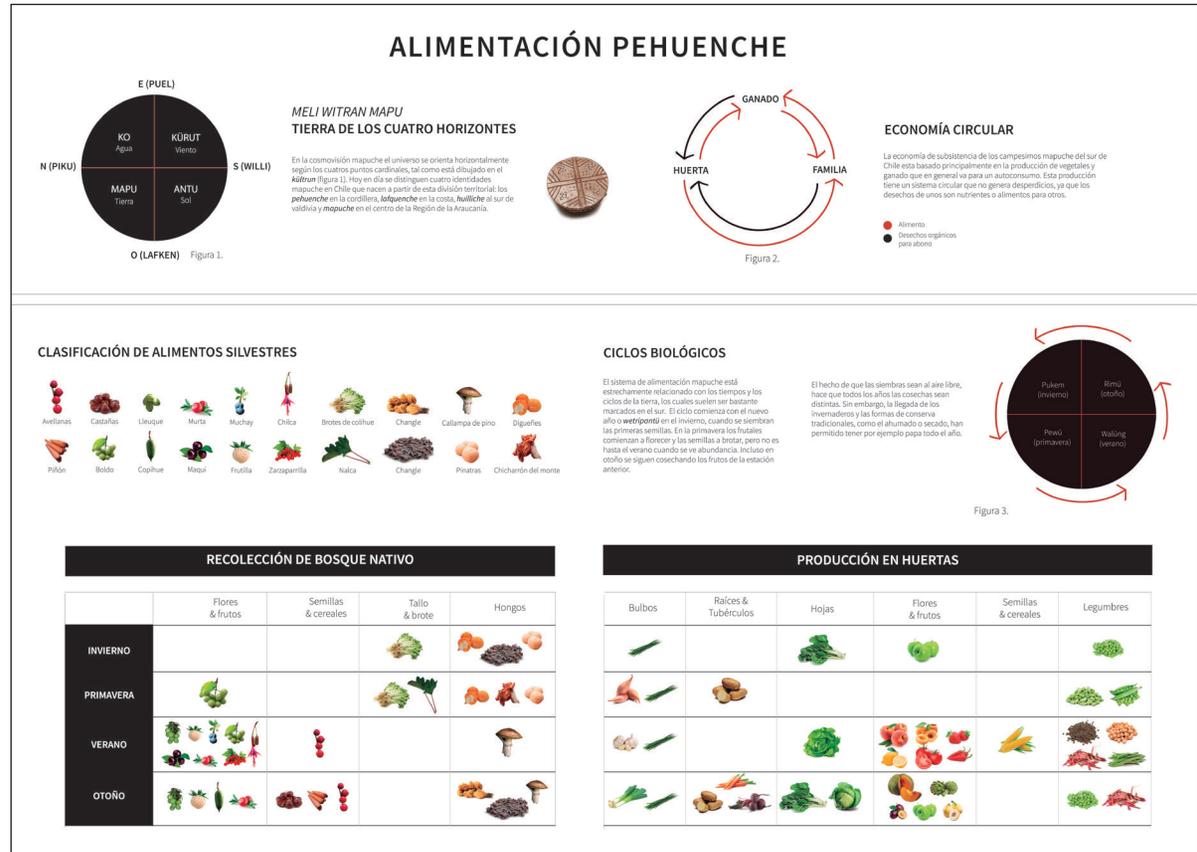
## Objetivos:

- Enseñar sobre los ciclos de la tierra, para reconectar al usuario con el origen de los alimentos
- Entregarle al visitante herramientas para el cuidado de la tierra

## Desarrollo infografía y biopreparados

Una vez que se introdujo al usuario sobre la importancia de la tierra para la vida mapuche, se quiso reforzar algunos conceptos tocados en el video y profundizar en el tema de la estacionalidad de las comidas.

De esta manera, mediante una infografía se presentan los alimentos que son recolectados y cultivados por los campesinos mapuche de la zona pre-cordillerana de la Región de la Araucanía, con los objetivos de dar a conocer el patrimonio natural de nuestro país, pero también para invitar a los usuarios a conectarse con el medio en el que viven. El diseño de esta gráfica parte del supuesto de que los visitantes de la exhibición están en movimiento, por lo que utilizar textos extensos o diagramas con muchas capas de lectura, podría complejizar su comprensión o incluso provocar su evasión. Por lo tanto, se diseñan dos tipos de diagramas y se testean. Ambos diseños consideran dos variables: clase de hortaliza y la estación, sin embargo, las personas afirmaron que el diagrama rectangular era más fácil de comprender en menos tiempo, y por ende más apto para el contexto de una exposición.





Si bien el alimentarse acorde a las estaciones nos habla de una forma de vida sustentable, es importante destacar que a esto se le suma el uso de biopreparados en las siembras. “Los biopreparados son sustancias y mezclas de origen vegetal, animal o mineral presentes en la naturaleza que tienen propiedades nutritivas para las plantas o repelentes y atrayentes de insectos para la prevención y control de plagas y/o enfermedades” (IPES & FAO, 2010).

En el sur los campesinos suelen realizar sus propios fertilizantes e insecticidas a partir del material orgánico y mineral que se encuentra a su alcance. Algunos de los preparados son muy simples, lo cual puede ayudar al aprendizaje y su posterior aplicación en la vida de los usuarios, razón por la cual se escogieron preparaciones hechas a partir de suministros conocidos y accesibles.

De esta manera se muestran dos tipos de biofertilizantes sólidos: humus y compost, un tipo de biofertilizante líquido: purín de ortiga, un tipo de fungicida: infusión de manzanilla y dos tipos de insecticida: alcohol de ajo y ají y decocción del cuesco de la palta. Para los abonos sólidos se diseñó una lámina indicando el tipo de abono, la cual se ubicó sobre el plinto. De esta manera la tierra fue puesta directamente sobre la lámina, formando un montoncito de tierra, pues dentro de un contenedor la tierra perdía su textura y la cercanía con el público.

En cuanto a las muestras líquidas estas se colocaron en botellas de vidrio transparentes de diferentes tamaños y formas para hacer alusión a las antiguas botánicas, pero también para recordar que las botellas son los instrumentos clásicos que utilizan para conservar estas mezclas en el sur.

## ETAPA 3: TRANSFORMAR

### Material expositivo:

- 1.- Muestra olfativa
- 2.- Infografía real preparación del trigo
- 3.- Imágenes y relatos comida tradicional
- 4.- Muestra y degustación de infusiones medicinales

*“El fuego es el elemento natural que nos permite transformar los alimentos crudos en cocidos, lo cual nos diferencia del resto de los seres vivos y nos distingue como seres humanos. Para el mapuche la cocina fue y sigue siendo un importante ritual dentro de su vida. En tiempos pasados, el küttral (fogón) estaba ubicado en el centro de la ruka (casa) para calentar el espacio y alimentar a la familia. Hoy en día el fogón se encuentra separado del resto de la casa, sin embargo, sigue teniendo un significado y rol muy importante. Ajiaco en una olla de fierro, café de trigo en la callana, tortilla de rescoldo en las cenizas, éstas y muchas otras de sus comidas son preparadas únicamente en el fogón a leña, donde el proceso de ahumado contribuye a la conservación de los ingredientes (ej. de carnes, pescados y mariscos), o ya sea por el gusto al sabor ahumado, por mantener y recordar las tradiciones, o por las conversaciones que se generan en torno a éste espacio.*

*La olla también es un elemento protagónico, debido a la abundancia de guisos y caldos en la cocina mapuche, preparaciones que pocas veces conocen medidas, temperaturas y tiempos exactos, pues por generaciones los saberes culinarios se han aprendido mirando, escuchando y ayudando a las personas mayores”.*

*“Por ejemplo cuando hago mote, con mi papá ponemos troncos alrededor de fogón y nos ponemos a matear. Aquí mi papi me cuenta sus historias, de cómo se vivía antes, mientras que yo desgrano la kinwa. Nos quedamos hasta tarde...” (P. Ayelef)*

Panel de texto 3

## Objetivos:

- Destacar la importancia del fogón en la cocina mapuche
- Despertar en los visitantes, recuerdos asociados al olor a leña quemada

## Desarrollo muestra olfativa

Luego de hablar de la producción y recolección de los alimentos, pasamos a la etapa de transformar esas materias primas en comida, proceso en el que el fuego es fundamental. Debido a la importancia funcional y emocional que tiene el fogón en la vida mapuche, y el reiterado uso de las cenizas y el ahumado en las recetas, se propone una muestra olfativa de la leña ahumada a modo de representación del fogón, que pretende buscar en la memoria de cada uno de los visitantes.

En primer lugar se probó quemando troncos de duraznos, que era lo que se tenía a disposición. Si bien, el resultado fue positivo, del estudio en terreno se desprendió que los árboles nativos tienen un olor a ahumado y una ceniza más fuerte, por lo que se testeó con tres tipos de árboles nativos del sur: raulí, roble y lenga y se compararon sus aromas después de quemarlos. Sin embargo, la diferencia era casi imperceptible y en general tenían menos aroma que la leña de durazno. Debido a la falta de tiempo, no se pudo discernir si esto se debía a que la primera prueba eran troncos con corteza y las otras listones, o si fue producto del tipo de combustión (espacio cerrado o abierto) o por último, al tiempo que estuvo quemándose.

Para exponer la muestra de leña quemada, se probaron con contenedores de diferentes materiales: vidrio, plástico y madera de pino. El primero no mantenía por mucho tiempo el aroma, a diferencia del plástico que guardaba muy bien el olor a ahumado, debido a su porosidad. Pese a funcionar bastante bien este material, se pensaba que el material más adecuado era la madera de pino, porque conversaba con el resto de la estética de la exposición y permitía hacer una forma personalizada. Sin embargo, al hacer el prototipo me di cuenta que el olor de la madera de pino opacaba el aroma de leña quemada que se buscaba resaltar. La construcción de diferentes prototipos también sirvió para entender que los troncos menos quemados tenían más presencia que aquellos que estaban como carbón.

Finalmente esta estación incluyó tres muestras olfativas, las cuales contenían en envases plásticos troncos quemados y trozados de árbol de durazno. Las tapas de los envases fueron pintadas negras para seguir con el estilo de la exposición y se le colocaron papel adhesivo con la instrucción de "Levanta la tapa para poder oler".



# Lo comestible

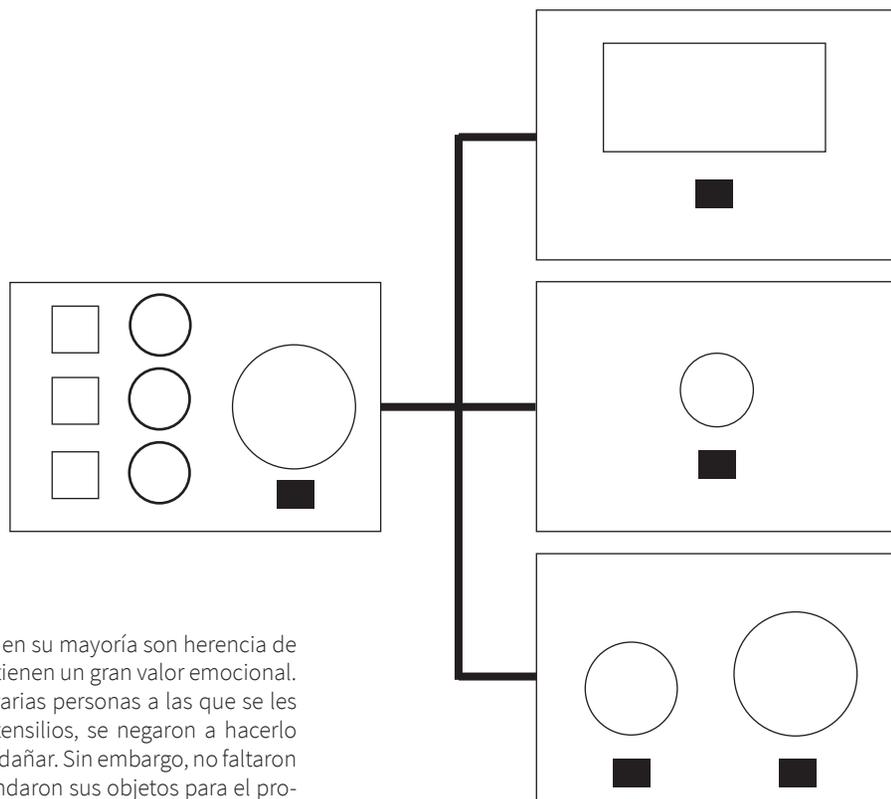
## Objetivos:

- \_Evidenciar la relevancia del trigo en la comida mapuche y visibilizar el patrimonio material de ésta cultura
- \_ Constatar que la mezcla de aspectos antiguos y modernos en la cocina mapuche.

El trigo está muy presente en las comidas mapuche, formando parte de variadas preparaciones y de diversos contextos (cotidianos y celebraciones), razón por la cual se decidió dedicar una sección especial para este cereal. Además, uno de los tantos aprendizajes adquiridos durante el trabajo de campo fue que la cocina campesina mapuche requiere de bastante tiempo y trabajo, y el proceso para cocinar el trigo lo deja en evidencia, ya que requiere diversas formas de cocción, técnicas, instrumentos, pero por sobre todo de tiempo.

Para esta sección se decidió diseñar una infografía a escala real sobre el proceso de preparación de tres productos derivados del trigo: el locro, la harina tostada y el mote, a través de la exhibición de los instrumentos involucrados. En un inicio se había pensado utilizar plotter de corte para guiar la secuencia de los objetos, pero, el hecho de que los pallets no tengan una superficie continua y la separación de sus listones sea irregular, hacía muy difícil predecir el resultado, por lo que se determinó ocupar éste recurso solamente en el suelo, para conectar y guiar la lectura de los pallets.

Pese a que muchos campesinos han dejado de producir trigo, los mapuche tanto en la ciudad como en las zonas rurales, tienen la costumbre de comprar o conseguir el trigo "sucio", es decir, los granos que vienen junto a la paja, a los pocos familiares y conocidos que todavía lo cultivan, lo cual hace que los instrumentos ancestrales utilizados para limpiar y cocinar el trigo tengan una funcionalidad y no solamente sean una reliquia.



La mayoría de estos objetos en su mayoría son herencia de sus antepasados, por lo que tienen un gran valor emocional. Esta es la razón por la cual varias personas a las que se les solicitó que prestaran los utensilios, se negaron a hacerlo por miedo a que se pudieran dañar. Sin embargo, no faltaron aquellos que confiaron y brindaron sus objetos para el proyecto. Los instrumentos de cocina que se exhibieron fueron el *balay*, la *callana*, el *molino*, la *challa* y el *chingúe*.

Al final de cada pallet se presentan los productos en sacos para que los visitantes pueden conocerlos a través de la vista y el tacto. La idea era que el diseño hiciera alusión a los sacos de yute que antiguamente se utilizaban en los almacenes o ferias para vender cereales, legumbres y especias a granel, por ende, se escogió tela de arpillera - que es similar al yute pero tiene el entramado más junto- y por dentro Crea para evitar que se salieran los granos. Para continuar con el antiguo estilo de los sacos de yute se imprimió el nombre de cada uno de los productos con la técnica de xilografía. En cuanto al tamaño de los sacos, este se limitó a la cantidad de locro, harina tostada y mote que se pudiera conseguir, ya que en la ciudad no es fácil adquirir estos productos en grandes cantidades. Las familias que lo producen y comercializan, lo hacen en pequeñas proporciones y su disponibilidad depende de sus viajes al sur en busca del trigo.



*“Con la llegada de los hispanos se introdujeron distintos cereales. El trigo, por darse fácilmente en las tierras del centro y sur de Chile, vino a reemplazar la siembra de maíz que se realizaba hasta ese momento, convirtiéndose en un ingrediente clave dentro de las comidas de los hogares mapuche. En la actualidad, el trigo se encuentra muy presente en las preparaciones, como ingrediente base de muchos platos. Sin embargo, son pocos los campesinos mapuche que hoy en día lo producen, debido a que se necesitan mayores superficies de terreno de las que ellos poseen en la actualidad para sembrar este cereal. Si bien, el hecho de que muchos mapuche hayan dejado de ser los productores de su propio trigo ha provocado que algunos de los instrumentos utilizados para su siembra y cosecha dejen de ser funcionales, aquellos que están más arraigados a sus tradiciones todavía los utilizan.”*

Texto temático 1



## Desarrollo de imágenes y relatos de las comidas tradicionales

Se entiende por comidas tradicionales aquellas recetas que se preparan con frecuencia en la cotidianeidad del hogar y que no responden necesariamente al imaginario estereotipado de lo que es la comida mapuche, por esta razón y gracias al estudio en terreno, en la muestra se dan a conocer comidas contemporáneas, que son habituales en el sur de Chile. Además del factor de la cotidianeidad, las comidas a exhibir se rigieron por la estacionalidad y el territorio. Las recetas debían utilizar dentro de lo posible ingredientes acordes tanto a la estación en la que se desarrolla la exposición, es decir primavera-verano, como al lugar de donde se obtienen dichos alimentos: Santiago. Teniendo en cuenta estos criterios, se tomó la decisión de utilizar fotos para exponer los platos y audios para relatar su forma de preparación, pero por sobre todo la historia que hay detrás de cada uno de esas preparaciones. Se determinó usar fotos ya que una buena foto puede ser más apetecible y llamativa que un plato que está frío y lleva un par de días cocinado. Por otra parte, los audios suponen un buen complemento para las fotos, cuando lo que se quiere es realzar el relato por sobre las imágenes.

Para llevar a cabo este trabajo fue necesario la ayuda de una persona que tuviese conocimientos de cocina y que estuviese dispuesta a preparar diversos platos. Antes de buscar las posibles contrapartes, se escogieron cuatro variedades de platos fondo y entrada, dentro de los cuales debían haber preparaciones frías y calientes, guisos, sopas y masas. Debido al tiempo que se disponía para realizar esta actividad, se decidió contactar a una cocinera dentro de la ciudad de Santiago.

Una vez que la contraparte estuvo dispuesta a colaborar con el proyecto, se discutieron en conjunto las recetas y se seleccionaron cuatro preparaciones por su diversidad y atractivo visual en cuanto a colores, formas y texturas, recetas que tendrían un marcado sello personal de la cocinera Milena Huiriman.

## Fotos

Para la composición de la foto se revisaron antecedentes de food styling que ponían el énfasis en que las comidas se vieran apetitosas y comestibles. Otras consideraciones que se tuvieron en cuenta al momento de componer la fotografía, fue el concepto de abundancia ( para lo cual se acompañaron los platos con los ingredientes que formaron parte de la receta) y también la sencillez de la presentación, ya que no se quería caer en la estética gourmet. Por esta razón la comida se montó en pocillos de greda, ya que es una vajilla muy recurrente en las casas del sur, sobre todo para los platos calientes como los guisos y las sopas.

Las fotos finales fueron impresas en cartón foam y montadas cada una sobre un pallet.

## Audios

En un comienzo los audios fueron grabados mientras que Milena cocinaba las recetas, para lograr una espontaneidad en el relato y poder ahondar en temas que sin el recurso de la cocina no serían posibles. Sin embargo, el resultado no fue el esperado, ya que los audios en reiteradas ocasiones fueron interrumpidos por los sonidos de la calle o por los movimientos de Milena en la cocina. Por esta razón se traspasaron los audios en textos que fueron sintetizados y reestructurados, pero sin modificar el contenido ni las palabras del discurso original. De esta manera se llegó a un audio emotivo y prolijo.

Para el montaje del audio en la muestra, se utilizaron como soporte los pallet y diversos materiales e insumos, tales reproductores mp3, cajas de cartón para contener y esconder el el mp3, audífonos y ganchos para colgar los audífonos. Si bien se evaluaron opciones menos costosas, como la descarga del audio desde internet o el escáner de código QR, la opción más factible y fácil de usar para el usuario resultó ser la del reproductor de música.



Anterior a la llegada de los europeos al cono sur de América, los mapuche ya gozaban de conocimientos sobre las plantas nativas y sus usos en comidas y en infusiones para la prevención y curación de enfermedades físicas y psicológicas.

"Cada vez que ibamos al sur, mi mamá nos ponía a todos a recoger hierbas, nos decía hasta las características que tenían que tener para que no se desmenuzaran y no perdieran el olor, nos decía cómo se hacía el secado natural. Se ponían unas rejillas, no se podían dejar en tierra porque se podían oxidar, entonces había que ponerlas en papel y después de que estaban secas las molía. Tenía todo una alquimia para hacer esto. Nunca fuimos enfermos porque teníamos muy buenas defensas por las hierbas. Cuando yo salgo veo todas mis plantas que tengo en el patio de atrás, todos me dicen "oh tan bonita que tienes ahí", y el estar ahí, en verde, en tierra y sentir los animales, me transporta al mundo de paz, serenidad, y a la vida... Siempre lo asocio a la vida". (Pihuelquén)



# Lo medicinal

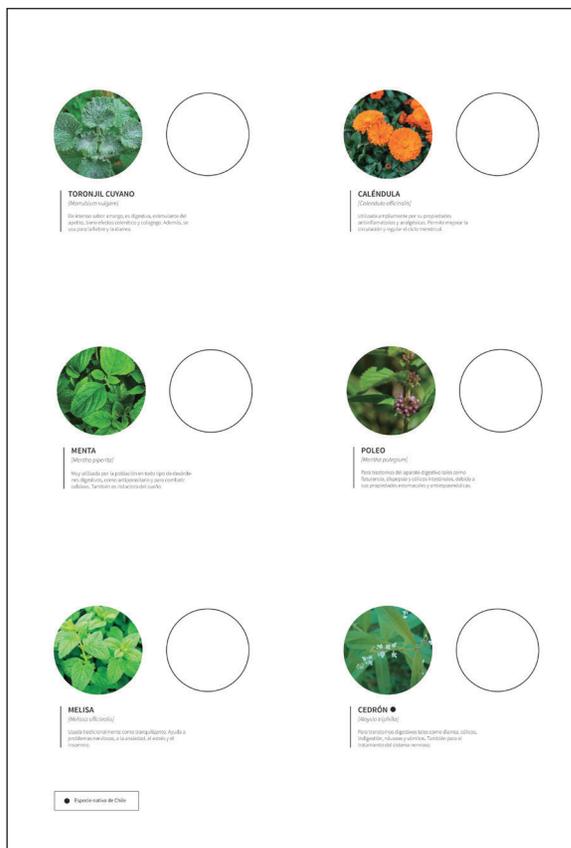
## Objetivos:

-Visibilizar que la alimentación tiene una dimensión medicinal

## Desarrollo de muestra y degustación de hierbas

En esta etapa busca abordar brevemente el ámbito terapéutico de la comida a través del uso de hierbas medicinales. Para elegir las plantas a exhibir, se utilizaron diversas fuentes bibliográficas sobre los tipos de hierbas medicinales que se utilizan en forma de infusiones en la cultura mapuche y que se han expandido por el país. Algunas son endémicas, otras nativas y otras introducidas, sin embargo, todas tienen en común el hecho de que se dan de forma silvestre en nuestro país.

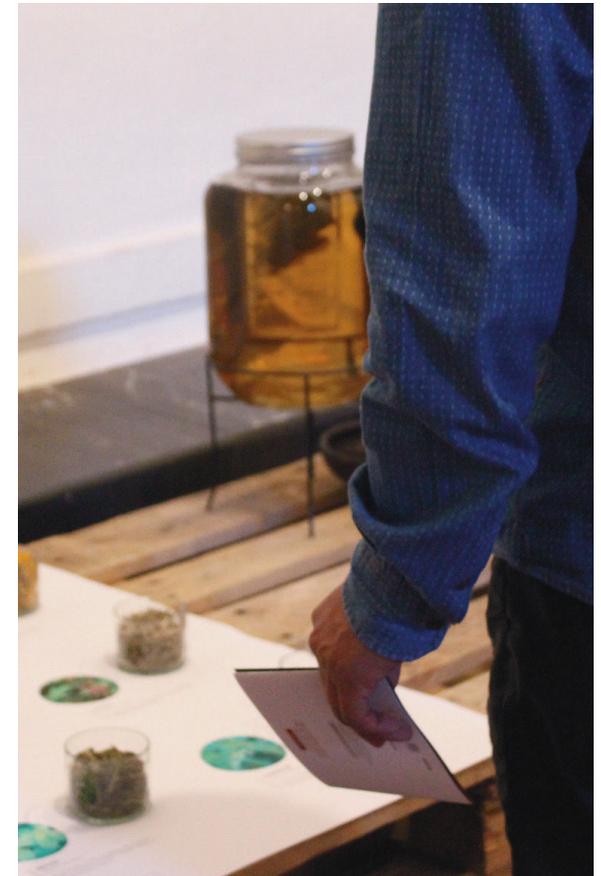
En esta sección se muestran seis tipos diversos de hierbas secas: poleo, cedrón, melisa, caléndula, menta, toronjil cuyano, las cuales atacan afecciones físicas y psicológicas diversas. Las muestras se exponen en pequeños vasos de vidrios que fueron donados por Greenglass, empresa que hace vasos a partir de botellas recicladas. También se propone hacer una degustación de dos tipos de mezclas realizadas a partir de las hierbas exhibidas, una diseñada para disminuir la ansiedad, el estrés y controlar el insomnio y la otra, para los problemas digestivos como el colon, la diarrea, las úlceras, entre otros. Por último, se propone disponer de bolsitas con hierbas medicinales para que las personas puedan llevarse a sus casas un recuerdo físico de la exposición.



*“Cada vez que íbamos al sur, mi mamá nos ponía a todos a recoger hierbas, nos decía hasta las características que tenían que tener para que no se azumagaran y no perdieran el olor, nos decía cómo se hacía el secado natural. Se ponían unas rejitas, no se podían dejar en tarros porque se podían oxidar, entonces había que dejarlas en papel y después de que estaban secas las molía. Tenía toda una alquimia para hacer esto. Nunca fuimos enfermizos porque teníamos muy buenas defensas por las hierbas. Cuando yo salgo veo todas mis plantitas que tengo en el patio de atrás, todos me dicen “oh tan bonito que tienes ahí”, y el estar ahí, ver verde, la tierra y sentir los aromas, me transporta al mundo de paz, serenidad, y a la vida... Siempre lo asocio a la vida” (P. Neculqueo)*

*El uso de hierbas es una práctica ancestral muy longeva, que requiere un profundo conocimiento ecológico de los bosques. Anterior a la llegada de los europeos al cono sur de América, los mapuche ya gozaban de conocimientos sobre las plantas nativas y sus usos en comidas y en infusiones para la prevención y curación de enfermedades físicas y psicológicas*

Panel de texto 4



## ETAPA 4: CONSUMIR

### Degustación

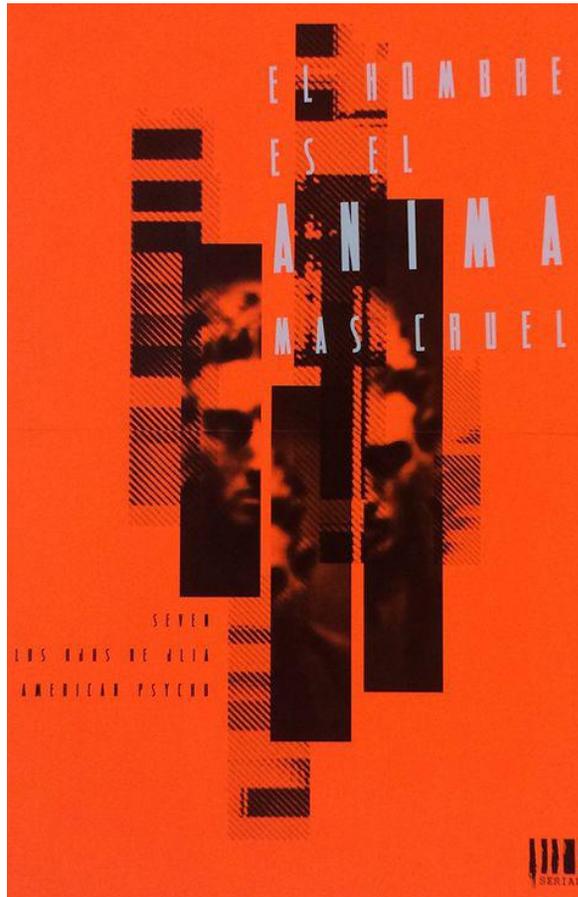
Si bien, no existe una área permanente en la exposición dedicada al tema del consumo de los alimentos, debido a la complejidad que significa tener alimentos frescos durante los tres días que dura la muestra, se propuso realizar una inauguración el primer día con comida mapuche. Para esto fue necesario buscar y contactar con bastante anticipación una persona o empresa que ofreciera este servicio. Gracias a la red de contactos mapuche que se había creado hasta el momento fue posible encontrar a una persona dispuesta a trabajar para el proyecto a un precio accesible. Para construir el menú de la degustación, se le pidió a Carmen Huentemil, mujer mapuche dedicada a la cocinería, que hiciera una propuesta en base a alimentos y comidas propias de la temporada de primavera-verano. Luego, la propuesta se corrigió en conjunto, seleccionando los platos bajo dos criterios (además del requerimiento de la estacionalidad), que hubiesen sido mencionados durante la exposición, y que fueran dentro de lo posible lo más variado en cuanto a texturas y sabores. Finalmente la degustación contuvo milllokin, catuto, sopaipillas, ceviche de cochayuyo, pebre de mote, mermeladas, café de trigo y muday.

Se citó a los asistentes a la inauguración a las 19:30 horas, sin embargo, se les invitó a que hicieran el recorrido completo antes de pasar a la degustación, ya que el consumo tenía que ser el cierre de esta experiencia. Además, el propósito de que la comida fuera la última etapa tenía que ver con la idea de compartir, en este caso, la experiencia vivida y los aprendizajes adquiridos.





# DIFUSIÓN



## Referentes

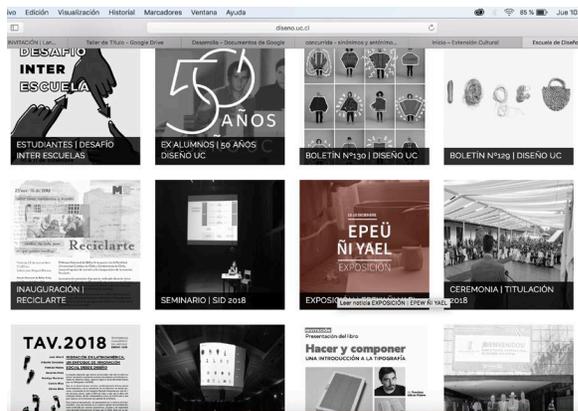


## Boletín de diseño UC

La difusión era una parte muy importante del proyecto, ya que se pretendía abarcar a un público diverso y extenso. En primer lugar se conversó con Constanza Almarza, Subdirectora de Comunicaciones de la Escuela de Diseño, para pedir apoyo en la divulgación del proyecto a través de los múltiples medios comunicativos con los que cuenta la universidad. Luego de acceder a ayudarme, la contraparte me solicitó que les enviara un abstract del proyecto y una foto o afiche de éste.

De esta manera el proyecto fue publicado en el boletín de diseño y difundido por medio del correo electrónico tanto a los estudiantes de pregrado y magíster, como a los docentes de diseño. Otros soportes que fueron ocupados para anunciar el proyecto fueron el instagram de Diseño UC que cuenta con más de 3.800 seguidores, el sitio web de la escuela, el televisor que se encuentra en la secretaría de diseño y de forma impresa en las paletas publicitarias ubicadas en los pasillos de la universidad.





**ESTUDIANTES**



**PROGRAMA / TAV 2018**

Ya se encuentra disponible el programa para el Taller de Verano / TAV 2018, que incluye los niveles de: Calidad II (DNO0321), Mercado I (DNO0411) Y Mercado II (DNO0421) para los estudiantes de Diseño UC. [Seguir leyendo](#)



**EXPOSICIÓN / EPEÜ NI YAEL**

Desde el 13 al 15 de diciembre estará expuesta la muestra "Epeü ni yael: Relato de la cocina mapuche", proyecto de título de la estudiante Catalina Dolanoo. [Seguir leyendo](#)

**EX ESTUDIANTES**

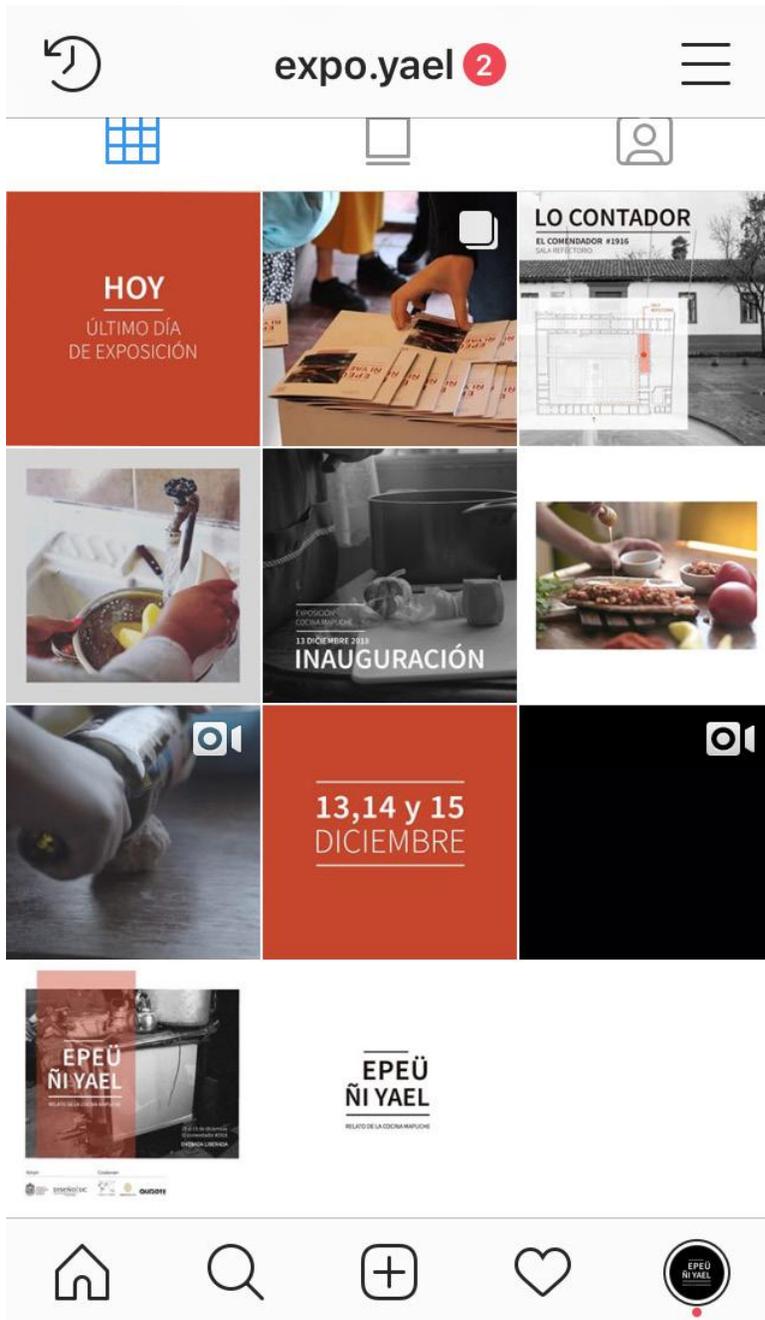


**DESTACADOS / LÍDERES 2018**

Los diseñadoras UC **Juan Cristóbal Ferrer**, **Anna Sofía Dela Maza** y **Rosario Ureta Kutscher**, **Paulina Díaz Schüssler** y **Mario Vega Cornejo**, destacados en Revista MásDeco en el reportaje de Líderes 2018. [Ver reportaje](#)

Además de la difusión de la Escuela, se creó una cuenta en Instagram de la exposición para subir material de propaganda y para compartir lo que fue la experiencia a aquellas personas que no pudieron asistir. Esto último con el objetivo de hacer llegar la información de la muestra a más gente y de motivar a nuevos usuarios para que asistan a la próxima versión. En primer lugar, se diseñaron los afiches que se mostrarían

Para organizar el contenido que se iba a publicar en esta plataforma y garantizar que las imágenes y videos siguieran una misma gráfica y lenguaje, se diseñó una plantilla en ilustrator con el contenido que se tenía que subir semanalmente. Una vez listo el bosquejo de la plantilla se diseñaron los afiches, uno para presentar la información general de la exposición, otro específico de la inauguración y un tercero sobre el lugar de la exhibición. Éste último es muy importante, ya que al no ser centro cultural y ser un lugar que recién está tomando forma como espacio para la divulgación de las artes y la cultura, es necesario ser muy preciso en la ubicación de la institución y de la sala, para evitar que las personas se pierdan o lleguen con una mala predisposición por haberse perdido. Como complemento a los afiches, se seleccionaron fotos y videos del proceso de desarrollo de la exposición bajo el propósito de visibilizar a las personas e historias que están detrás de éste trabajo y de mostrar adelantos. Por ejemplo, se mostró un teaser de lo que sería una de las obras audiovisuales disponibles en la exposición.



Visualización de la plantilla en Instagram

# **MODELO DE NEGOCIOS Y FINANCIAMIENTO**

# Modelo canvas

<p><b>SOCIOS CLAVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asociación o comunidad mapuche para levantar información</li> <li>- Cocineras mapuche</li> <li>- Institución dadora del espacio</li> <li>- Fundación, institución u organización financiadora</li> <li>- Asociación indígena y empresas de turismo para difundir el proyecto</li> <li>- Colaboradores:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Greenglass</li> <li>- Don Pallets</li> <li>- Del monte a la cocina</li> <li>- Quijote</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>ACTIVIDADES CLAVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Levantamiento de información y su posterior sistematización</li> <li>- Diseño guión museográfico</li> <li>- Gestión del espacio y de las obras</li> <li>- Diseño de piezas de la exposición</li> <li>- Diseño de material gráfico para exposición y publicidad</li> <li>- Diseño de montaje</li> <li>- Difusión del proyecto</li> </ul>	<p><b>PROPUESTA DE VALOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Experiencia multicultural que facilita el acceso a los conocimientos de la cultura mapuche a una diversidad de personas</li> <li>- Encuentro cercano e íntimo con la cultura mapuche</li> <li>- Transmisión de conocimientos de forma interactiva y sensorial</li> <li>- Rescate del relato de las vivencias de mujeres mapuche de Chile</li> <li>- Enfocada en el aprendizaje de la cultura mapuche por medio del ecosistema culinario</li> <li>- Visibiliza el hallazgo de una alimentación mapuche conciente y responsable con el medio ambiente</li> </ul>	<p><b>RELACIÓN CON CLIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cercana e íntima</li> <li>- Facilitadora</li> <li>- Participativa y sensorial</li> <li>- Didáctica</li> </ul>	<p><b>SEGMENTOS DE USUARIOS</b></p> <p><b>Chilenos</b></p> <p>a) Jóvenes y adultos con un alto interés y compromiso con la cultura y las artes. La asistencia a eventos culturales es vista como una oportunidad de enriquecer su pensamiento creativo. Este grupo se puede ver interesado en asistir a la exposición, más que por el contenido, por el hecho de ser una manifestación artística.</p> <p>b) Jóvenes estudiantes o recién egresados que tienen un alto interés por temas sociales y políticos. Conocen un poco más que el promedio sobre la cultura mapuche, por lo que una instancia como ésta significa una buena oportunidad para seguir acercándose.</p> <p><b>Mapuche</b></p> <p>Segunda o tercera generación de mapuche nacida en Santiago. Posee estudios académicos. Forma parte de una comunidad mapuche en Santiago, en la cual participa activamente de ceremonias y actividades tradicionales. Está buscando que su cultura sea reconocida y valorada en Chile.</p>		
<p><b>ESTRUCTURA DE COSTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soportes y contenedores</li> <li>- Materiales e insumos</li> <li>- Impresiones de las gráficas</li> <li>- Degustación</li> <li>- Diseñador gráfico e industrial</li> <li>- Fotógrafo</li> <li>- Periodista</li> <li>- Curador</li> <li>- Community manager</li> </ul>		<p><b>FUENTES DE INGRESO</b></p> <table border="0"> <tr> <td> <p><b>Financiamiento</b></p> <p><b>Fondos:</b> FONDART patrimonio o gastronomía</p> <p><b>Organizaciones públicas:</b> FAO CONADI</p> <p><b>Organizaciones privadas:</b> PILGUA Echinuco Ñam</p> </td> <td> <p><b>Financiamiento</b></p> <p>Venta de merchandising y catálogos</p> </td> </tr> </table>			<p><b>Financiamiento</b></p> <p><b>Fondos:</b> FONDART patrimonio o gastronomía</p> <p><b>Organizaciones públicas:</b> FAO CONADI</p> <p><b>Organizaciones privadas:</b> PILGUA Echinuco Ñam</p>	<p><b>Financiamiento</b></p> <p>Venta de merchandising y catálogos</p>
<p><b>Financiamiento</b></p> <p><b>Fondos:</b> FONDART patrimonio o gastronomía</p> <p><b>Organizaciones públicas:</b> FAO CONADI</p> <p><b>Organizaciones privadas:</b> PILGUA Echinuco Ñam</p>	<p><b>Financiamiento</b></p> <p>Venta de merchandising y catálogos</p>					

## Financiamiento

Debido a que la exposición es un proyecto sin fines de lucro, no se consideran ingresos dentro del modelo de negocios, solo los costos de llevarla a cabo. Por lo tanto el medio de financiamiento más factible que existe hoy en día para llevar a cabo el proyecto es la postulación a fondos del gobierno. El Ministerio de Culturas, Artes y el Patrimonio, cuenta con diversas categorías de fondos nacionales para el desarrollo cultural y de las artes (FONDART). El proyecto si bien puede ajustarse a diversas áreas como Diseño y Gastronomía, el que el que mejor se sitúa es la línea Patrimonio, modalidad Puesta en valor.

*“Esta línea de concurso tiene por objetivo entregar financiamiento total o parcial para proyectos de investigación, documentación, salvaguardia, preservación y puesta en valor, a través de acciones de interpretación -señalética, museografía, museología, exhibición- y difusión, que contribuyan a la gestión del patrimonio cultural, en sus varias manifestaciones y categorías, con o sin protección legal, incluyendo aquellas categorías del patrimonio que considera: paisajes culturales, itinerarios culturales, patrimonio industrial, patrimonio rural y artístico.”*

En el caso de este proyecto y de aquellos que ponen en funcionamiento acciones de protección, conservación, restauración, interpretación, mantención y exhibición para valorar el patrimonio cultural inmueble y mueble, pueden recibir un monto hasta de \$15.000.000.

Para una próxima etapa se pretende también contar con la colaboración de una asociación indígena o comunidad mapuche para facilitar la adquisición de información y para tener un respaldo fidedigno, y con el apoyo de organizaciones e instituciones, ya sean públicas o privadas, enfocadas en rescatar los acervos culinarios de nuestro país o en favorecer el desarrollo y valorización de los pueblos indígenas, como es el caso de la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI).

Para el cálculo de los costos del proyecto se hizo un presupuesto estimado del gasto en honorarios para los profesionales que se requieren para llevar a cabo la exposición.

## Estructura de costos

		Valor	
Servicios	Degustación comida	90,000	
	Arriendo de pallets (x35)	100,000	
	Flete	20,000	
Soportes y contenedores	Plintos	60,000	
	Posillos de plástico (x3)	3,600	
	Maceteros de vidrio (x2)	7,500	
	Botellas vidrio (x4)	2,700	
	Pocillos vidrio (x6)	9,000	
	Dispensador de agua acrílico (x2)	19,980	
	Vasos de acrílico	4,990	
Gráficas	Impresión gráficas (x6) y textos paredes (x6)	34,000	
	Impresión cédulas (x21)	5,600	
	Impresión fotografías (x4)	12,000	
	Impresión folletos (x30)	19,000	
	Impresión papel adhesivo	2,100	
	Impresión láser	5,300	
	Impresión ploter de corte	7,140	
Materiales	corta cartón x2	7,000	
	Doble faz, cinta de montaje y tornillos	18,130	
	Mdf y cajones	22,000	
	Ganchos	5,000	
	Telas	3,300	
	Cartón pluma x 4 (paneles, gráficas y cédulas)	24,000	
	Cartón piedra café x2	3,980	
	Tierra. 6 bolsas de 25 k de humus	10,500	
	Electrónicos	Audífonos x4	39,960
		Reproductor MP3 (x4)	56,000
Alimentos	Harina tostada, locro y mote	16,000	
	Vegetales fotos	10,000	
	Hierbas medicinales secas	16,800	
		618,780	
	x		
	Fotógrafo (cámara y edición)	70,000 x 1/2 día	
	Comunicador audiovisual (Edición video anita y videos publici	100,000 x 4 días	
	Diseñador industrial	30,000 x 1 día	
	Diseñador gráfico	450,000 x 1 mes	
	Periodista (textos e instagram)	200,000 x 2 semanas	
	Cocinera (x las fotos)	25,000 x 1/2 día	
		875,000	
	Total:	1,493,380	

# **PROYECCIONES Y CONCLUSIONES**

# Proyecciones

La exposición Epeü ñi yael se plantea como la primera versión de una serie de muestras que buscan rescatar y valorizar el patrimonio culinario del pueblo mapuche. Como ya se ha explicado con anterioridad, esta exhibición se centra en las tradiciones de los Pehuenche durante la temporada de primavera - verano, por lo que una próxima versión podría relevar la cocina de otoño-invierno. También se podrían abarcar otras zonas geográficas como la costa (lafkenche) o el sur (willinche). Incluso en un futuro esta muestra podría llegar a abarcar no solo el pueblo mapuche, si no que otros pueblos originarios de Chile.

También existen proyecciones en cuánto al usuario. Los niños pueden ser un público potencial debido a las características de la muestra. Además, existe la posibilidad de que los temas tratados en la exposición sean un complemento para el curriculum escolar.

Otra proyección, es el tema económico. De realizarse la muestra en un futuro en un centro cultural se facilita la posibilidad de contar con merchandising y generar ingresos.

## Reflexión

Si bien, al inicio de seminario de título sentía que no sabía nada sobre el pueblo mapuche, hoy me puedo quedar tranquila porque tengo una base de conocimientos al respecto y porque tengo una mirada informada de los mapuche. Sin lugar a duda, la fase de investigación fue muy relevante tanto para nutrirme de conocimientos como para reconocer las interacciones críticas que me llevarían a la propuesta formal.

Hacer una exposición fue un gran desafío para mí, en general, es algo que no es muy común en la escuela de diseño, y en particular era algo que nunca antes había hecho. Este proyecto me obligó a aprender y adquirir capacidades nuevas, así como también a reforzar otras. Tuve que reforzar la empatía al momento de interactuar con personas, aprender sobre curaduría y montaje.

Estoy bastante conforme con los resultados de este año de trabajo, sin embargo, todo trabajo es perfectible y esta no es la excepción. Para un futuro se pretende mejorar ciertos aspectos logísticos del montaje, materiales, y diseño de las gráficas.

# REFERENCIAS

- Aliante, S. Berrau, A. & Valdivieso, R. (2018). Rimü iyael: de la tierra nuestra mesa. El menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Santiago, Chile. Disponible en: <https://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2018/03/el-menu-de-chile.-reconocimiento-a-las-cocinas-patrimoniales-modificado.pdf> <https://www.cultura.gob.cl/menudechile/>
- Barreau Daly, A. (2014). Narrating changing foodways : wild edible plant knowledge and traditional food systems in Mapuche lands of the Andean temperate forests, Chile (T). University of British Columbia. Recuperado de <https://open.library.ubc.ca/collections/ubctheses/24/items/1.0135637>
- Bengoá, J. (2000). La economía mapuche: Recolectores, cazadores y horticultores. Historia del pueblo mapuche: siglo XIX Y XX. (6 ed., pp. 23-27). Santiago de Chile: LOM ediciones. Recuperado de: [https://books.google.cl/books?id=k\\_E3aAiunm8C&pg=PA23&lpq=PA23&dq=que+es+el+desarrollo+proto+agrario&source=bl&ots=t3Ko9bKF5y&sig=JLFAVQmenoZleLyIzkFqVPLvEHc&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjOifzdnYveAhUCL5AKHYneAskQ6AEwCXoECAgQAQ#v=onepage&q=que%20es%20el%20desarrollo%20proto%20agrario&f=false](https://books.google.cl/books?id=k_E3aAiunm8C&pg=PA23&lpq=PA23&dq=que+es+el+desarrollo+proto+agrario&source=bl&ots=t3Ko9bKF5y&sig=JLFAVQmenoZleLyIzkFqVPLvEHc&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjOifzdnYveAhUCL5AKHYneAskQ6AEwCXoECAgQAQ#v=onepage&q=que%20es%20el%20desarrollo%20proto%20agrario&f=false)
- Berdegú, J., Jara, E., Modrego, F., Sanclemente, X., Schejtman, A. (2010) Comunas rurales de Chile. Centro latinoamericano para el desarrollo rural, RIMISP. Disponible en: <http://www.superacionpobreza.cl/wp-content/uploads/2014/03/comunas-rurales-chile.pdf>
- Campos, L. De la Maza, F. & Espinoza, C. (2018) De la exclusión a la institucionalidad, tres formas de expresión mapuche en Santiago de Chile. Proyecto Fondecyt 1150876. Recuperado de <http://www.ciiir.cl/ciiir.cl/wp-content/uploads/2018/08/De-la-Maza-De-la-Exclusión-a-la-institucionalidad-Tres-formas-de-expresión-mapuche-en-Santiago-de-Chile.pdf>
- Caripan, C., Alvarado, C. & Ortiz, M. (2018). Küttral ñi tukulpan: Memorias culinarias de Carmen Caripan Catricura. Centro de Estudios e Investigaciones Mapuche. Recuperado de: <https://www.comunidadhistoriamapuche.cl/expo-kutral-ni-tukulpan-memorias-culinarias-de-carmen-caripan/>
- Carlos Montes (2018) La mitad de los chilenos dice que no tiene ancestros indígenas. La Tercera. Recuperado de: <https://www.latercera.com/tendencias/noticia/la-mitad-los-chilenos-dice-no-ancestros-indigenas/50951/>
- Chenard, A. (2006). La identidad mapuche en el medio urbano. Meli Wixan Mapu. Recuperado de: <http://meli.mapuches.org/spip.php?article177>
- Conoce el primer mapa temático de pueblos originarios. (2016) Ministerio del Interior y Seguridad Pública. Disponible en: <https://www.gobiernosantiago.cl/conoce-el-primer-mapa-tematico-de-pueblos-originarios>
- Consejo de las artes y las culturas (2017). Cocinas, alimentos y símbolos: estado del arte del patrimonio culinario en Chile. Santiago, Chile: (s.n). Recuperado de: <https://www.cultura.gob.cl/publicaciones/cocinas-alimentos-simbolos/>
- Conversando en positivo. (2016). Dieta mapuche. Salud y calidad de vida. Recuperado de: [http://www.conversandoenpositivo.cl/portal/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1729:dieta-mapuche&catid=38:fp-items&Itemid=99](http://www.conversandoenpositivo.cl/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=1729:dieta-mapuche&catid=38:fp-items&Itemid=99)
- Correa, C. M., Mella, S. E. (2010). Las razones del illkun/enojo; memoria, despojo y criminalización en el territorio mapuche de Malleco. Temuco, Chile: LOM
- Currin, J. (2007). Cultura e ingresos económicos mapuche. Universidad de Chile. Santiago, Chile. Recuperado de: [http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/107904/ec-currin\\_q.pdf;sequence=3](http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/107904/ec-currin_q.pdf;sequence=3)
- Encuesta de Caracterización Socioeconómica Nacional, CASEN. (2015). Síntesis de resultados Pueblos Indígenas. Disponible en: [http://observatorio.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/casen-multidimensional/casen/docs/CASEN\\_2015\\_Resultados\\_pueblos\\_indigenas.pdf](http://observatorio.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/casen-multidimensional/casen/docs/CASEN_2015_Resultados_pueblos_indigenas.pdf)

- Epulef, A. (2018, Mayo, 02). Discurso de la cocina mapuche (Constanza Erenchun). [audio]
- Epulef, A. (s.f). [Entrevistado por Díaz, I.] Cocina mapuche: respeto por las semillas y la tierra. Recuperado de: <http://www.mapuexpress.org/?p=781>
- Espinoza, G & Ñuñez, D. (2015) Recetario de mujeres mapuche de La Pintana: Caldero de hervores y sueños. Disponible en: <http://cetsur.org/wp-content/uploads/2016/09/LIBRO-CALDERO-DE-HERVORES-Y-SUENOS-.pdf>
- Figueroa, B., Mollenhauer, K., Rico, M., Salvatierra, R., Wuth, P. (2017). Creando valor a través del Diseño de Servicios. Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago, Chile. Disponible en: <http://www.dsuc.cl/pdf/Creando-valor-a-traves-del-Diseno-de-Servicios-DSUC.pdf?pdf=Publicacion>
- Fundación Chile (2017). Oportunidades y Desafíos de Innovación para una alimentación saludable desde lo natural. Chile Saludable, v. 6. Santiago, Chile. Disponible en: <https://fch.cl/wp-content/uploads/2018/01/Chile-Saludable-2017.pdf>
- Grebe, M., Pacheco, S., Segura, J. (1972). Cosmovisión mapuche. Cuadernos de la realidad nacional n° 1, Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago, Chile. Recuperado de: [http://www.artificios.uchile.cl/content/docs/Cosmovision\\_mapuche.pdf](http://www.artificios.uchile.cl/content/docs/Cosmovision_mapuche.pdf)
- Ibañez, M. (2017) Educación alimentaria: otra forma de enseñar, rescatar el patrimonio y promover la vida sana. Universidad de Chile. Santiago, Chile. Disponible en: <http://www.uchile.cl/noticias/130576/alimentacion-saludable-y-rescate-de-alimentos-ancestrales>
- Instituto Nacional de Propiedad industrial, INAPI (Sin fecha). Sello de origen. Para informarse. Recuperado de: <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/para-informarse?acordeon=1>
- Molina, R. (2012). Introducción: Los pueblos indígenas de Chile. Guía de antecedentes territoriales y culturales de los pueblos indígenas de Chile (p.9). Santiago, Chile. <http://www.doh.gob.cl/APR/documentos/Documents/Guia%20asuntos%20indigenas%202012.pdf>
- Montecino, S (2004). Cocinas mestizas de Chile, la Olla Deleitosa. Santiago, Chile. Recuperado de: [http://www.precolombino.cl/force-download.php?file=./archivos\\_biblioteca/publicaciones-en-pdf/libros-de-arte/cocinas-mestizas-de-chile/cocinas-11.pdf](http://www.precolombino.cl/force-download.php?file=./archivos_biblioteca/publicaciones-en-pdf/libros-de-arte/cocinas-mestizas-de-chile/cocinas-11.pdf).
- Montecino, S. (2016, Junio 21). [Entrevistado por Galaz, C.]. Los Retazos mapuches En La Comida Actual. Recuperado de: <http://www.lahora.cl/2016/06/los-retazos-mapuches-persisten-la-comida-actual/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO (2005). Cultura y alimentación indígena en Chile. Santiago, Chile. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-ah612s.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO & IPES, Promoción del Desarrollo Sostenible (2010) Biopreparados para el manejo sostenible de plagas y enfermedades en la agricultura urbana y periurbana. Lima, Perú. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-as435s.pdf>
- Painemal, N. (2012). Los pueblos indígenas hoy. Educar Chile. Recuperado de: <http://www.educarchile.cl/ech/pro/app/detalle?id=209506>
- Pine, J & Gilmore, J (2000). Un paso adelante. La economía de la experiencia: el trabajo es teatro y cada empresa un escenario. (pp.17-155) Santiago, Chile: ediciones Granica S.A

Pizarro, R.(2016). Prefiera frutas y verduras de la estación: le hace bien a su bolsillo y a la tierra. INDAP. Disponible en: <http://www.indap.gob.cl/noticias/detalle/2016/10/19/prefiera-frutas-y-verduras-de-la-estación-le-hace-bien-a-su-bolsillo-y-a-la-tierra>

Reyes-García, V., Díaz-Raviriego, I., Duda, R., Fernández-Llamazares, Á., Gallois, S., Guèze, M., Pyhälä, A. (2015). Lecciones desde el campo: ¿Que puede aprender la sociedad del conocimiento del estudio del conocimiento ambiental local?. Barcelona, España: (s.n) Recuperado de

Sepúlveda, J. (2005). “Principios de alimentación mapuche como un aporte a la soberanía alimentaria”. Publicación Semestral CETSUR, n.6. Temuco, Chile. Recuperado de: <http://www.cetsur.org/wp-content/uploads/2017/01/Principios-de-La-Alimentacion-Mapuche.pdf>

Serrano,C.,Rojas,C. (2003). El desarrollo desde la perspectiva del pueblo mapuche. Santiago, Chile: [s.n]. Recuperado de: <http://asesoriasparaeldesarrollo.cl/docs/423315321.pdf>

Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio cultural inmaterial. (2003). Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile. Disponible en: <http://www.sigpa.cl/patrimonio-chile/>

Uriarte, A. (2011). Allkutun, muestra Etnomusical Mapuche: Diseño de montaje y narrativa para exhibición itinerante de sonoridad mapuche. Santiago, Chile: (s.n)

Zamorano, F. (2013). Diseño de experiencias interactivas, lo lúdico y la espontaneidad. Revista Diseña P. 98-107