



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE CHILE

diseño | UC
Pontificia Universidad Católica de Chile
Escuela de Diseño

Kit Sembrando Chiloé

Autora: Ana Belén Galleguillos Alvear

Profesor guía: Patricia De los Ríos

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

Enero 2021. Santiago, Chile





PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE CHILE

DISEÑO | UC
Pontificia Universidad Católica de Chile
Escuela de Diseño

Kit Sembrando Chiloé

Autora: Ana Belén Galleguillos Alvear

Profesor guía: Patricia De los Ríos

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

Enero 2021. Santiago, Chile



Índice

5	Introducción	28	Desarrollo	78	Estrategia de implementación
6	Patrimonio agrícola de Chiloé	29	Levantamiento de información preliminar	79	Implementación
6	SIPAM Chiloé	31	Entrevistas en profundidad a usuarios	79	Vinculación con la estructura de la organización existente
9	Sostenibilidad	33	Selección de elementos del patrimonio	83	Difusión
9	Contexto de crisis	34	Reformulación de la propuesta	83	Sistema de difusión y mapa de viaje
10	Cultivo de alimentos para el autoconsumo	37	Requerimientos del Kit	84	#sembrandochiloekit
12	Transmisión del patrimonio	38	Selección de semillas	85	Conclusiones
12	Herencia cultural	39	Materialidades y artesanos disponibles	86	Análisis de Objetivos específicos
12	Aprendizaje experiencial en la práctica agrícola	40	Visita a Chiloé	87	Validación experta
14	Diseño con identidad chilota	41	Rosario Muñoz - Agricultora SIPAM	88	Validación contraparte
14	Dar cuenta del contexto cultural	44	Brenda Irquen - Artesana textil	89	Referencias y Anexos
16	Formulación del Proyecto	46	Gloria Benavente - Agricultora SIPAM	90	Referencias
17	Oportunidad de Diseño	48	María Neum - Artesana cestera	92	Anexos
20	Qué / Por qué / Para Qué	49	Packaging		
20	Objetivo General	54	Semillas		
21	Objetivos específicos	57	Roles de cada elemento del kit		
22	Actores	58	Línea gráfica		
23	Fundación El Toldo y el Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM	58	Tipografía		
24	Agricultoras y Agricultores	58	Logotipo		
25	Artesanas	59	Colores		
26	Metodología	60	Ilustraciones		
		68	Etiqueta		
		70	Plataforma online		
		72	Videos tutoriales		



Introducción



Patrimonio agrícola de Chiloé

SIPAM Chiloé

Chiloé es un archipiélago al sur de Chile en la región de Los Lagos, conformado por una isla principal, la segunda más grande de América Latina, y decenas de islas pequeñas. La condición territorial de isla le ha permitido históricamente mantenerse distanciada de las influencias y cultivar con fuerza su cultura y tradiciones, siguiendo un ritmo diferente al del continente (Urriola, 2018).

Del patrimonio cultural chilota destaca su sistema agrícola que es armónico con el ecosistema local y es único en el mundo. Este desarrollo es gracias a la conservación de las prácticas ancestrales de origen indígena huilliche, quienes fueron los primeros habitantes de la isla, y fue incorporando también las prácticas de las comunidades europeas que llegaron a la isla. Este sistema agrícola ha logrado preservar, y desarrollar mediante la selección, una amplia biodiversidad favoreciendo el desarrollo de nuevas especies de una adaptación única a las características climáticas, un sistema productivo diversificado integrando la ganadería, la agricultura y la pesca y ha permitido el autosustento de los habitantes por siglos.



Fotografía de bechile.cl/chiloe-profundo

A razón de lo anterior, el archipiélago de Chiloé se reconoce desde el 2012 como uno de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial.

Los Sistemas Ingeniosos del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM, o GIAHS según su sigla en inglés) son sitios en diferentes lugares del mundo que han sido creados, modelados y mantenidos por innumerables generaciones de agricultores, pastores y pescadores, los cuales, sobre la base del conocimiento local y la experiencia, construyen estos ingeniosos sistemas agro culturales y paisajes, utilizando diversos recursos naturales que reflejan la evolución de la humanidad, la diversidad de su conocimiento y sus profundas relaciones con la naturaleza. (Agüero, 2016, p. 1).

Chiloé como isla es un verdadero reservorio para una gran variedad de especies de plantas y animales que no existen en el resto del mundo y marcan la identidad local. La importancia de esto se puede dimensionar al considerar alimentos como la papa, el ajo y el poroto.

La gran mayoría de las papas consumidas en el resto del mundo provienen de las variedades chilenas (Bahamonde, 2017) y en total se estima que hay cerca de 200 variedades de papas de diferentes colores, sabores y texturas.

El Ajo Chilote, elefante o blandino es originario de Asia



Cultivo y cosecha de las papas - Museo Regional de Ancud. Fotografía: Juan Pablo Turén.

pero ha pasado a ser reconocido por su producción chilota y a establecerse como un cultivo clave en su economía (Pertierra & Peña, 2021).

Los cultivos más tempranos del poroto se registran en Mesoamérica y el área Andina formando la base de la alimentación de los nativos americanos (Museo Chileno de Arte Precolombino, n.d.), siendo Chile el sub-centro del origen y diversidad genética del poroto (INIA, 2021).

Esta agricultura se mantiene sostenible y diversa utilizando prácticas tradicionales de base agroecológica, que imitan la naturaleza, entre las que destacan la fertilización de la tierra con los residuos disponibles como el guano de pájaro, el alga lamilla y la jibia (Bahamonde, 2017), el sistema de rotación de camas de cultivo que ayuda a la recuperación de la tierra y la asociación de cultivos que actúa como control de enfermedades y plagas.

Este patrimonio es mantenido por las comprometidas agricultoras y agricultores del territorio, pero también enfrenta amenazas a su continuidad. Una de las amenazas es la interrupción de su transmisión oral a la comunidad visible por medio de la falta de mano de obra en la agricultura. Según Aguirre et al. (2017) la crisis de personal que existe hoy en Chiloé deriva de los procesos de la industrialización que compra la mano de obra, desarticulando así un sistema local que opera con el trueque.

La falta del interés de las personas en el trabajo agrícola es una preocupación importante que transmiten los agricultores como M. Saldivia, informante de la investigación del Museo Regional de Ancud, quien dice que no tiene claro qué sucederá con sus papas cuando ya no pueda ocuparse de ellas (Bahamonde, 2017). Sin embargo, aunque Bahamonde (2017) subraya la necesidad de incentivar el trabajo de las nuevas generaciones en la agricultura, destaca por sobre todo que “lo importante es que ellos tengan amor a la tierra” y que tengan la experiencia de “ensuciarse las manos”.

Otra amenaza es la disminución del consumo de la diversidad de especies. En el caso de las variedades nativas de papas, solo recientemente ha aumentado su producción, pero siguen siendo afectadas por la plaga del tizón y un menor rendimiento (Bahamonde, 2017). Este también es el caso de los porotos en



Pelillo - Museo Regional de Ancud. Fotografía: Juan Pablo Turén.

Chile, se producen cada vez menos y gran parte de esa producción se concentra en las economías campesinas lo que resulta en una oferta de mercado que no refleja la diversidad existente (Aguirre et al., 2017). El bajo consumo reduce el incentivo a los agricultores para producir las especies nativas y por lo tanto la posibilidad de conservación de estas variedades.

Sostenibilidad

Contexto de crisis

Nos encontramos en un momento en que la crisis agrícola y climática son más que evidentes. Por un lado la crisis agrícola ha sido ocasionada por las altas demandas de energía fósil e insumos químicos sintéticos de la agricultura industrial que ocasionan la disminución de la biodiversidad y la degradación del suelo intervenido (Merçon et al., 2012). Altieri y Nicholls (2020) señalan que durante años los agroecologistas han advertido sobre la situación de la agricultura industrial; que se ha vuelto demasiado estrecha ecológicamente, altamente dependiente de insumos externos, y vulnerable a plagas de insectos, enfermedades, cambio climático y durante la pandemia de COVID19, propensa a un cierre completo por una crisis imprevista.

El actual sistema global alimentario promueve una constante y paulatina pérdida de agrobiodiversidad, así como también de las diversas prácticas culturales asociadas a la alimentación. Asimismo, los impactos de la agroindustria por sobre la sociedad se acrecientan cuando este modelo provoca, al mismo tiempo, hambre, desnutrición y obesidad en el planeta, generando así, una grave situación alimentaria. (Páez, 2015, p. 14).

Por otro lado, las consecuencias de la crisis climática afectan aún más a la agricultura industrial poco resiliente. Se estima que la crisis climática provocará un descenso general de la producción agrícola a lo largo de los próximos dos o tres decenios, convirtiéndose así en uno de los factores determinantes del costo de los alimentos en un futuro cercano (FAO et al., 2020). En Chile a fines del 2019 se estimaba que el 13,6% de los habitantes sufría inseguridad alimentaria, y a finales del 2020 19,4% de hogares enfrentaba problemas de inseguridad alimentaria moderada o grave (Ministerio de Desarrollo Social y Familia, 2020). Para Egaña et al. (2020) la pandemia sólo expuso la “debilidad y vulnerabilidad de un sistema alimentario que ya era frágil”.

Las alternativas a este modelo de producción reciben nombres como permacultura, agricultura regenerativa, producción orgánica, entre otras, y se pueden englobar en estrategias que siguen el concepto de Agroecología. Gliessman et al. (2007) define la Agroecología como la ciencia de aplicar conceptos y principios ecológicos al diseño y gestión de los sistemas alimentarios sustentables, la agroecología tiene por objetivo respetar las interacciones del ecosistema al que se aplican para



Turbera en Chiloé. Foto: Carolina León. Fuente: mongabay.com

regenerar y conservar recursos y favorecer los procesos biológicos naturales. Entre las prácticas agroecológicas básicas se encuentran la conservación de las fuentes naturales, la gestión de la fertilidad del suelo y la conservación de la agrobiodiversidad. Esto es lo que hoy se plantea como una solución al sistema productivo industrial en crisis.

Cultivo de alimentos para el autoconsumo

La inseguridad alimentaria se relaciona directamente con la soberanía alimentaria, concepto que nace del movimiento La Vía Campesina en 1996 advirtiendo que “la seguridad alimentaria, aunque esencial para combatir el hambre, no se preocupa necesariamente de que los pueblos sean autónomos en la obtención de sus alimentos” (Ibarra et al., 2019). Aunque exista alimento suficiente no necesariamente satisface nutricionalmente u otorga soberanía alimentaria a las comunidades pues su acceso a los alimentos está mediado en todo momento por la diversidad en la oferta del mercado y no tienen autonomía sobre sus propios alimentos.

Los organismos internacionales reconocen que muchos países están perdiendo su seguridad y soberanía alimentaria a medida que se privilegia el sistema alimentario globalizado por sobre los sistemas

diversificados de nivel local (FAO et al., 2020). Y como resultado del análisis realizado en “Cómo evitar que la crisis del COVID-19 se transforme en una crisis alimentaria” se propone el apoyo a la producción para autoconsumo como una de las medidas de intervención a corto plazo.

Aunque no lo parezca, la autoproducción y producción a pequeña escala es estratégica para el auto sustento ya que aún cuando los pequeños agricultores controlan sólo el 30% de la tierra cultivable, producen entre el 50 y el 70% de los alimentos consumidos en la mayoría de los países” (Altieri A. Miguel & Nicholls I. Clara, 2010)

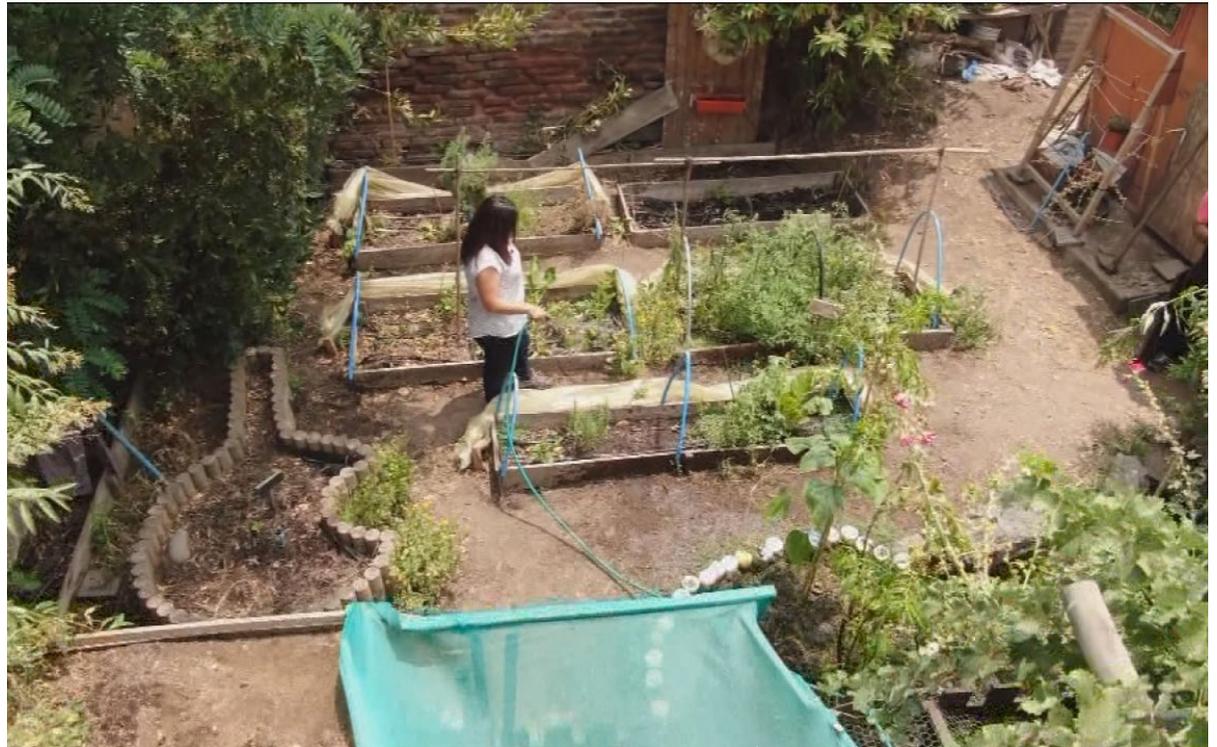
Por esto es necesario promover la participación en el cultivo de alimentos, ya sea en huertos caseros, corporativos, educativos, urbanos o comunitarios, y en ellos, promover el uso de semillas orgánicas y las prácticas agroecológicas del conocimiento tradicional.

La agroecología también puede mejorar la productividad de la agricultura urbana, contribuyendo así a la seguridad alimentaria y la nutrición locales, especialmente en las comunidades desfavorecidas. La producción urbana de alimentos se ampliará a medida que más personas se den cuenta de que en tiempos de crisis, el acceso a los alimentos producidos localmente es estratégico. (Altieri A. Miguel & Nicholls I. Clara, 2010)



Huertos verticales de hortalizas de cooperativa de agricultoras de Osorno.
Fuente: www.portaldelagro.cl

Al momento al diseñar para la agricultura se debe privilegiar la imitación de prácticas agroecológicas junto con promover el aprendizaje para el autoconsumo, de forma de contribuir a un escenario alimentario sostenible para todos.



Huertos urbanos: Una forma de devolverle el verde a la ciudad y generar alimentos propios. Fuente: futuro360.com/desafiotierra

Transmisión del patrimonio

Herencia cultural

La noción de patrimonio es importante para la cultura y el desarrollo en cuanto constituye “capital cultural” para las sociedades contemporáneas, es un vehículo importante para la transmisión de experiencias, aptitudes y conocimientos entre las generaciones y es fuente de inspiración para la creatividad y la innovación (UNESCO, n.d.).

Todo enfoque que mire sólo al pasado correrá el riesgo de convertir el patrimonio en una entidad rígida y congelada, que perderá su pertinencia para el presente y para el futuro. En realidad, se ha de entender el patrimonio de tal manera que las memorias colectivas del pasado y las prácticas tradicionales, con sus funciones sociales y culturales, sean continuamente revisadas y actualizadas en el presente, para que cada sociedad pueda relacionarlos con los problemas actuales y mantener su sentido, su significado y su funcionamiento en el futuro. (Unesco, n.d.).

El patrimonio agrícola de Chiloé no tiene solo un valor histórico, sino que es un recurso, una fuente de conocimiento del que todos podemos aprender y adaptar a nuestros propios territorios, desde los grandes productores agrícolas hasta quienes inician

sus huertos caseros. Las iniciativas educativas son esenciales para garantizar la herencia cultural y así lo confirman los agricultores consultados por Bahamonde (2017) quienes hicieron notar la importancia de las semillas y su conocimiento como una herencia y enseñanza digna de transmitir.

Aprendizaje experiencial en la práctica agrícola

Para transmitir el conocimiento agrícola lo más efectivo es la práctica. El aprendizaje activo o experiencial expresado por el lema “aprender haciendo” es central en metodologías agroecológicas (Merçon et al., 2012) y tiene la capacidad de despertar el interés y motivación de los participantes por conocer la naturaleza, junto con promover “comportamientos pro ambientales” más allá de una única ocasión interactiva (Moscoso Rios, 2020).

El Aprendizaje Experiencial se diferencia de metodologías enfocadas en la transmisión de conocimientos teóricos, porque propone un aprendizaje basado en la práctica, se caracteriza por estar lleno de estímulos que incentivan la curiosidad e impulsa al sujeto participante a cuestionarse y darle sentido a lo que percibe (Moscoso Rios, 2020). En pocas palabras, “si se pretende que el educando cuide las plantas, no basta con exponer sobre las plantas,



Clase de transplante curso Sistemas Alimentarios Regenerativos UC. Fotografía: Noelle Katz.

mencionarle que lo haga o brindar el ejemplo, sino que implica propiciar una experiencia concreta” de forma que “ponga en funcionamiento sus sentidos, las conozca y se involucre” (Moscoso Rios, 2020).



Productores del sector de precordillera de Putre en gira de aprendizaje a Chiloé por SIPAM. Fuente- soychile.cl

Diseño con identidad chilota

Dar cuenta del contexto cultural

La iniciativa SIPAM a nivel global, está fundada en la reivindicación de la importancia y legitimidad del conocimiento tradicional indígena y campesino, como un aspecto clave para hacer frente a muchos de los problemas actuales y cotidianos, tanto de las comunidades rurales como de la población en general (Venegas & Lagarrigue, 2005).

Al reconocerse Chiloé como sitio SIPAM, los docentes e investigadores que trabajaron en el proyecto de certificación generaron un Manual de Gestión de sitios SIPAM en el que advierten de la dilución u omisión de la autoría local y comentan una serie de recomendaciones para investigar sobre este patrimonio de forma responsable. Algunas de estas recomendaciones son: la valoración simétrica del conocimiento, reconocer las fuentes, diversificar los de mecanismos de conservación y reproducción del conocimiento, valoración económica y social, razón de ser en el territorio, entre otras.

El enfoque propuesto se basa en la valorización del conocimiento y fortalezas locales. Por lo tanto, al proyectar iniciativas de valorización sobre los sitios SIPAM, tiene sentido considerar la diversidad del “patrimonio cultural inmaterial” que forma la identidad

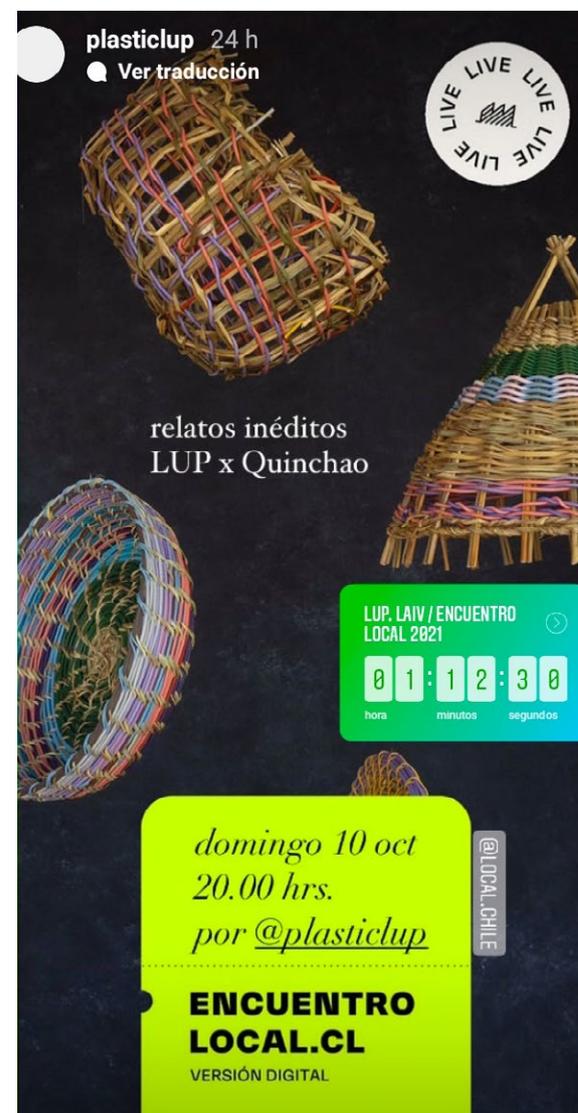
cultural de los territorios.

Dentro del patrimonio cultural inmaterial UNESCO (n.d.) incluye

- tradiciones y expresiones orales;
- artes del espectáculo;
- usos sociales, rituales y actos festivos;
- conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- técnicas artesanales tradicionales,

lo que forma parte de la identidad cultural local. En particular, a cultura chilota relacionada a la agricultura se observa en las formas de trabajo colaborativas como el “trueque de días” o la minga, a las actividades paralelas a la siembra como el trueque de semillas, a las recetas chilotas que utilizan la diversidad de alimentos y las herramientas de trabajo como los canastos de cosecha, el hualato y la luma que reflejan el ecosistema natural y productivo.

Todas estas son particularidades de la cultura chilota existente alrededor de la práctica del cultivo que pueden ser destacadas al momento de valorizar el patrimonio agrícola SIPAM. Finalmente, la intención de diseñar con identidad local busca reflejar en el diseño, a través de la forma, función y materialidades la autoría y origen Chilote detrás del conocimiento.



Exposición en Encuentro Local 2021 de la colaboración de Plastic Lup con artesanas cesteras de Quinchao, Chiloé. Captura de pantalla.

En particular, en Chiloé las agricultoras y agricultores chilotas han desarrollado una cultura profundamente relacionada con el territorio (Crossley, 2013). De acuerdo con Bravo (2004), citado por Crossley, la condición de bordemar ha establecido para el chilote un modo de hacer cultura que resulta de la interacción con la naturaleza por medio del cual logra entender y aprehender. Y esta identidad se extiende a desde la forma de trabajo colaborativa de la minga, la cocina chilota tradicional que utiliza la diversidad de especies, hasta las herramientas que reflejan el ecosistema natural y productivo de Chiloé en elementos como los canastos de cosecha, el hualato y la luma.



Canasto marisquero recolectando choritos, tejido por Ismenia Duamant. Fuente: Manual en Cestería Tradicional en Chiloé (2020)



Formulación del Proyecto



Oportunidad de Diseño

Por un lado la oportunidad inicial se presentó por medio de la Dirección de Transferencia y Desarrollo de la UC que presentó una selección de “Desafíos de Título” con necesidades y problemáticas de diferentes organizaciones en Chile. Entre estas organizaciones Fundación El Toldo presentó su necesidad de una propuesta para la exposición y difusión de los oficios patrimoniales chilotes. Este desafío se presenta como:

Se busca abordar la pérdida de valor de los oficios, en este caso específicamente el oficio agrícola. Pérdida de valor de sus productos, pérdida del conocimiento, asociado a un empobrecimiento económico-cultural-social de la comunidad.

El desafío nace de las necesidades del Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM, un proyecto de espacio cultural ubicado en el sector de Bellavista, Ancud.

Por otro lado, en el contexto de Chiloé, encontramos oportunidades en la riqueza de su patrimonio cultural; en su forma de vida en armonía con el medioambiente, la conservación de variedad única de alimentos, la diversidad de los sistemas productivos y la rusticidad de sus artesanías, en especial del área textil y la cestería. Esta riqueza es puesta en valor a través del reconocimiento SIPAM al territorio, el cual puede ser utilizado por los agricultores para agregar

DISEÑO | UC
Facultad Universidad Católica de Chile
Escuela de Diseño

DESAFÍOS
SEMESTRE 2021

FUNDACIÓN EL TOLDO

Fundación que tiene como misión impulsar, planificar, desarrollar, patrocinar, financiar, coordinar, promover, difundir y ejecutar proyectos de desarrollo sustentable en las comunas de Chile, protegiendo y promoviendo el cuidado del medio ambiente y buscando mejorar sustantivamente la calidad de vida de las personas. Iniciativas como apoyar a las autoridades locales, comunidades territoriales y organizaciones no gubernamentales, entre otros, en la planificación y diseño urbano y rural del territorio.

Desafío:

Se busca abordar la pérdida de valor de los oficios, en este caso específicamente el oficio agrícola. Pérdida de valor de sus productos, pérdida del conocimiento, asociado a un empobrecimiento económico-cultural-social de la comunidad.

- Disposición espacio físico gestionado para el encuentro, creación, educación de estudiantes, artesanos, agricultores y turistas.
- Lograr sustentabilidad económica a partir de la venta de los productos.
- Entrega sistemática del conocimiento sobre el patrimonio natural y cultural. Gestión, promoción y comercialización del recurso patrimonial para constituirlo bien patrimonial.
- Cultivo de especies propias de la zona de Ancud.

Para más información escribir a Catalina Hepp: cahepp@uc.cl

Documento enviado Desafíos de Título.

valor en la promoción y venta de sus servicios y/o productos. Asimismo, puede aprovecharse el interés creciente en el desarrollo de huertas caseras y urbanas que se observa desde hace diez años a nivel nacional (Saldías, 2014) con el objetivo de contribuir a la transmisión de este conocimiento ancestral.

En base al desafío de la contraparte, que se desprende del proyecto de Centro de Conservación, y la oportunidades detectadas del contacto se redactó el desafío:

¿Cómo acercar el conocimiento patrimonial del oficio agrícola de Chiloé valorizando el relato de los agricultores, sus prácticas tradicionales y productos, de forma experiencial a quienes tienen interés en el cultivo de alimentos?



Reunión de asignación del desafío a la estudiante.



Reunión de presentación de la contraparte.



Kit Sembrando Chiloé cerrado. Imagen propia.



QUÉ

Colección de semillas chilotas, empaquetadas para la siembra y el autoconsumo, inspirada en el patrimonio agrícola de Chiloé y orientada al aprendizaje experiencial.



POR QUÉ

Porque el patrimonio agrícola de Chiloé es un valioso recurso cultural, especialmente en el contexto actual de crisis alimentaria y ambiental, que requiere ser transmitido y existe la oportunidad de hacerlo junto al Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM aprovechando el interés creciente en el cultivo de alimentos para el autoconsumo.



PARA QUÉ

Para ser un cierre a la visita de las personas al Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM que permita llevar a la práctica los aprendizajes sobre el patrimonio por medio de la experiencia de cultivo de las semillas.

Objetivo General

Apoyar la transmisión del patrimonio agrícola de Chiloé poniéndolo en valor como un recurso de aprendizaje para el contexto actual, mediante una colección o kit que conecte al usuario interesado en el cultivo de alimentos para el autoconsumo con el conocimiento tradicional chilote.

Objetivos específicos

Objetivo

1. Conocer los aspectos identitarios de patrimonio agrícola de Chiloé y las percepciones de los usuarios sobre este.

2. Identificar características de los potenciales usuarios para diseñar un producto atractivo coherente con sus intereses.

3. Diseñar una experiencia de siembra que incluya el elemento táctil de la siembra de las semillas y el relato oral de agricultores de forma integrada y simple.

4. Poner en valor el conocimiento experto de los agricultores, desarrollado a través de la experiencia, y su relato oral para situarlos como autores y fuentes primarias del conocimiento.

5. Fomentar el desarrollo de Ancud mediante un modelo de producción local que considere los pilares del comercio justo y potencie la colaboración entre Centro de Conservación y los productores agrícolas locales.

IOV

(1) Listado de las técnicas, prácticas y herramientas del patrimonio agrícola.

(2) Mapa de hallazgos.

(1) Perfiles de Usuario.

(1) Mapa de viaje del usuario.

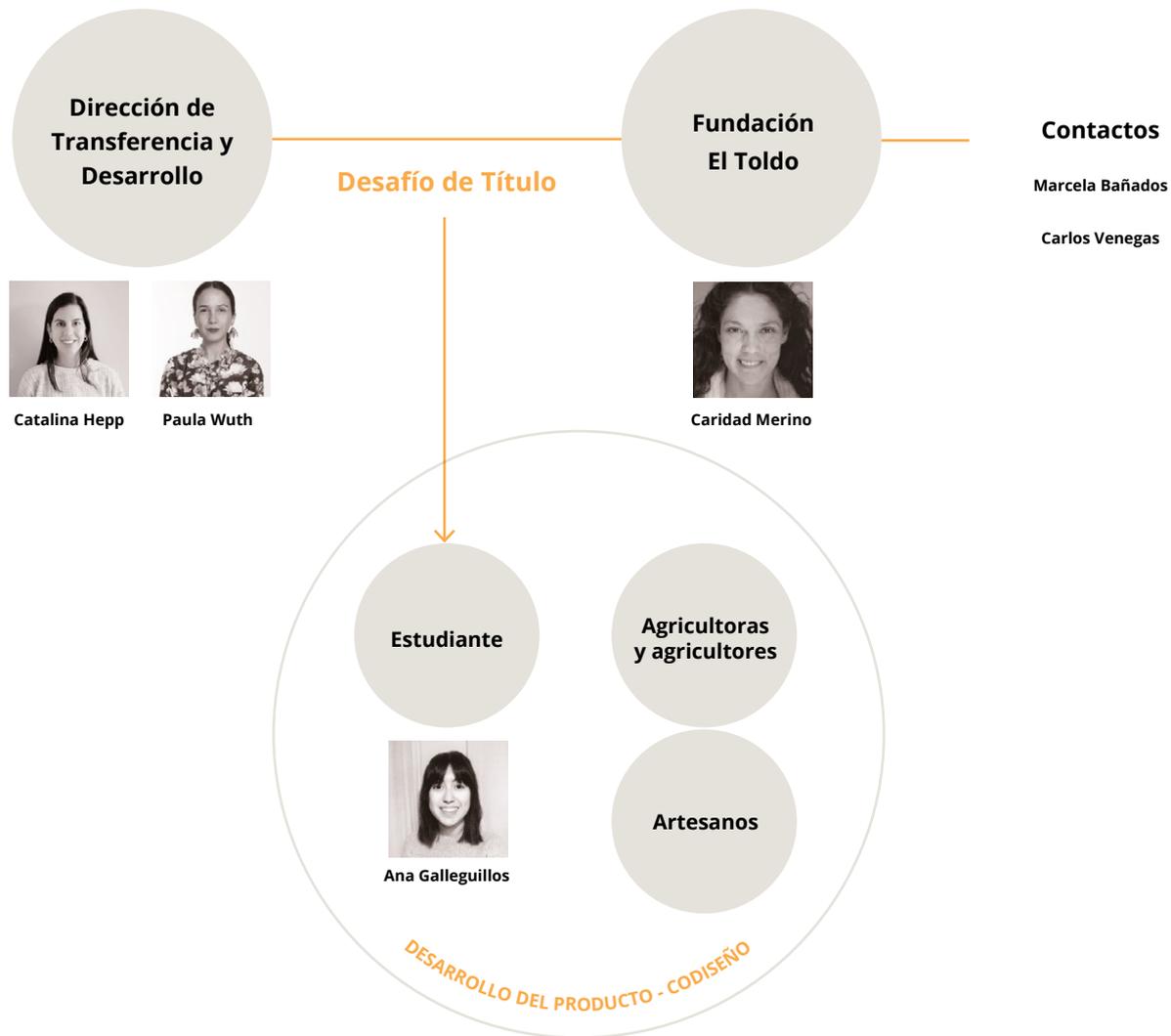
(1) Mención directa de los agricultores productores en plataforma web.

(2) Videos tutoriales narrados por agricultores de Chiloé.

(1) Blueprint del servicio

(2) Cantidad de elementos del kit producidos en Chiloé.

Actores



Fundación El Toldo y el Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM

La Fundación Toldo desarrolla y colabora en proyectos urbanos que busquen el habitar colectivo, en esta oportunidad, creando un espacio cultural y de encuentro entre los habitantes de la ciudad de Ancud. Este espacio es el Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM, que consiste en un museo y salas de talleres educativos abiertas a la comunidad. El Centro de Conservación en sí mismo es la iniciativa público-privada de la expansión urbana “Ensanche Urbano Bellavista”. La contraparte ha sido representada por Caridad Merino, socióloga y directora ejecutiva de la Fundación Toldo quien se ha mantenido en contacto con la estudiante de este proyecto y la Dirección de Transferencia y Desarrollo mediante reuniones en videollamada.

También se estableció junto a la fundación el contacto con dos informantes clave quienes son Marcela Bañados, curadora de Museo Taller, y Carlos Venegas, director CET Chiloé.



Esquema organizativo del Centro de Conservación Patrimonial de Chiloé de creación propia.



Visualización renderizada del edificio de talleres del Centro de Conservación realizada por Edward Rojas arquitectos.

Artesanas

Las artesanías en Chiloé dan cuenta de los recursos disponibles y los oficios del territorio.

De la madera se elaboran artefactos de uso cotidiano, embarcaciones y representaciones de santería religiosa; del trabajo en piedra se elaboran de braseros, chimeneas y ladrillos; y donde se crían ovejas se produce tradicionalmente textilera para crear frazadas y alfombras (C. Rodríguez, C. Albornoz, E. Alfaro, 2008).

De la misma forma la cestería viene a suplir la demanda de objetos que sirven para el trabajo en el campo y en el mar con canastos livianos (C. Rodríguez, C. Albornoz, E. Alfaro, 2008). Este es un oficio realizado principalmente por mujeres, traspasado de generación en generación con mucho amor y paciencia, y las niñas aprenden a tejer desde muy corta edad mirando a otras artesanas (C. Rodríguez, C. Albornoz, E. Alfaro, 2008).

El trabajo de cestería es realizado por pocos y no es bien remunerado, pero, así como otras artesanías, las personas que realizan este oficio tienen un especial encanto por lo que hacen y se dedican con profesionalismo a su técnica.

Las artesanas que colaboraron en este proyecto fueron:

- (1) María Neum, comuna de Queilen
- (2) Brenda Irquen, comuna de Castro
- (3) Fedima Soto, comuna de Quellón

(1)



(2)



(3)



Feria artesanal de Dalcahue. Fuente: tierra-hotels.com

Metodología

SEMINARIO		TÍTULO			
Investigación	Formulación	Re-formulación	Visita a Chiloé	Desarrollo	Validación
<ul style="list-style-type: none"> -Investigación de literatura sobre el patrimonio de Chiloé -Planteamiento del problema -Contacto con informantes -Investigación cualitativa 	<ul style="list-style-type: none"> -Mapa de hallazgos -Antecedentes y Referentes -Formulación del proyecto -Selección de elementos del patrimonio agrícola de Chiloé 	<ul style="list-style-type: none"> -Propuesta de 3 alternativas -Re-ubicación en el esquema organizativo -Requerimientos del producto -Levantamiento de materialidades y artesanos disponibles 	<ul style="list-style-type: none"> -Prototipos de empaquetado de las semillas -Gestión de visitas -Entrevistas y colaboración con agricultores y artesanos -Correcciones a los prototipos 	<ul style="list-style-type: none"> -Definición de los roles de cada elemento del kit -Prototipos canasto - Línea gráfica -Prototipos librito -Iteraciones -Plataforma digital y videos - Perfiles de usuarios y Blueprint del servicio 	<ul style="list-style-type: none"> - Modelo de negocios - Validación con expertos - Validación con la contraparte



Usuarios

Se definió como usuarios a personas entre 20 y 40 años con interés en la naturaleza, los huertos y con interés en visitar el archipiélago de Chiloé. Este usuario se puede dividir en 2 perfiles, creados a partir de las entrevistas realizadas junto con información de la oficina de turismo regional, el informe anual de turismo nacional 2020 de SERNATUR y observaciones realizadas durante el trabajo de campo.



Viajera Los Lagos
(40 años)

- Viaja en familia
- Viaja por vacaciones o en visita de familiares y amigos

Prefiere recorrer el sector urbano por motivos culturales

Algunos puntos de interés son:

- Ferias costumbristas



- Paisajes naturales

Aspectos del patrimonio a destacar:



Viajera de otras
regiones del país

- Viaja en pareja o solo
- Viaja por vacaciones
- Ingreso por fronteras terrestres

Prefiere recorrer el sector rural por recorridos en la naturaleza

Algunos puntos de interés son:

- Recorridos agroturismo



- Paisajes naturales

Aspectos del patrimonio a destacar:

A hand is holding a rectangular orange card with the text "En tus manos sostienes" printed on it. The card is positioned above a cylindrical woven basket made of light-colored natural fibers. The basket has a distinct braided pattern. The background is a plain, light-colored surface.

**En tus
manos
sostienes**

Desarrollo



Levantamiento de información preliminar

Antecedentes



Sipam Chiloe

Autor: Gobernación Provincial de Chiloé

Año: Desde el 2017

Origen: Chiloé, Chile

Descripción: Marca de certificación Sipam Chiloe entregada por la Gobernación de Chiloé que permite revalidar, luego de la aprobación de ciertos protocolos, la labor de los agricultores según el patrimonio de la zona.

Relevancia: Este sello es el que identifica y diferencia la producción de alimentos realizada por las agricultoras y agricultores que mantienen las prácticas tradicionales.



Huertos de Teupa

Autor: Familia de Rómulo Martignoni

Origen: Chonchi, Chiloé, Chile

Descripción: Huerto agroecológico familiar de productos locales adaptados. Ellos realizan talleres y actividades de reunión a distintos grupos rurales y los visitantes interesados, quienes además pueden hacer un voluntariado.

Relevancia: La labor que cumple Huertos de Teupa en difusión por los medios digitales y de forma presencial es un importante antecedente de difusión de prácticas agroecológicas de Chiloé.



Terra Lluvia

Autor: Familia de Gloria Benavente

Origen: Chonchi, Chiloé, Chile

Descripción: Vivero y ruta de agroturismo vivencial donde los visitantes pueden recorrer el predio y los cultivos mientras se les relata la tradición familiar y técnicas agroecológicas aplicadas. También pueden probar las frutas nativas de Chiloé.

Relevancia: Las actividades que realiza Terra Lluvia son completamente gratuitas y realizan la valoración del patrimonio agrícola relacionado al patrimonio familiar con centro en las experiencias de los agricultores.

Antecedentes



Colección DÜWEN

Autores: Plastic Lup

Año: 2021

Origen: Quinchao, Chiloé, Chile

Descripción: Colección de productos de cestería realizada en colaboración con artesanas de la comuna de Quinchao quienes a partir de la premisa de innovación con fibra de plástico reciclado.

Relevancia: Ejemplo de dinámica de colaboración junto artesanas de la cestería quienes proponen sus propios diseños luego de introducidos los requerimientos.



Chiloé Gourmet

Año: Cooperativa de Trabajo Punta Chilén desde 1997

Origen: Punta Chillén, Ancud, Chile

Descripción: Línea de productos gourmet de la Cooperativa de Trabajo Punta Chilén, que se inicia en base a las oportunidades del ajo chilote con productos para la venta nacional e internacional.

Relevancia: Precedente de valoración del ajo chilote en un producto atractivo, producido localmente, que beneficia a los agricultores de la cooperativa.



Museo Interactivo Regional de Agroecología y Sustentabilidad (MIRAS)

Autor: Campus Villarica de la Pontificia Universidad Católica de Chile

Año: 2021

Origen: Villarica, Chile

Descripción: Dentro del Complejo Interdisciplinario para el Desarrollo Sustentable se instala una huerta urbana alrededor de la cual se montan módulos interactivos con el objetivo de compartir el conocimiento que se desarrolla institucionalmente con la comunidad.

Relevancia: Antecedente de un puente entre las prácticas agroecológicas y la comunidad.

Entrevistas en profundidad a usuarios

Luego de la revisión de literatura y antecedentes en la transmisión del patrimonio agrícola se realizó una investigación de tipo cualitativa con el objetivo de conocer cómo distintas personas aprenden sobre el cultivo de alimentos, sus motivaciones y relaciones con la agricultura.

En primera instancia se realizaron entrevistas en profundidad a personas con distinto nivel de interés a la agricultura. Se entrevistó a:

- 3 jóvenes santiaguinos ajenos al mundo de la agricultura,
- 1 dueña de tienda de productos chilotes en Santiago,
- 3 jóvenes de chiloé y
- 2 agricultores de chiloé,

En segunda instancia, se decidió entrevistar a 3 personas de sectores periurbanos con huertos en sus hogares ya que este grupo, detectado posteriormente por su presencia online en grupos de Facebook y Whatsapp, tiene un interés creciente y permanente en el aprendizaje agrícola. Se entrevistó a 3 personas de 42, 37 y 24 años correspondientemente. Con este grupo se habló sobre las sus experiencias previas de



cultivo de alimentos, sus procesos de aprendizaje, sus intereses actuales, futuros, de su participación en actividades formativas, y por último, se pidió un registro fotográfico de sus huertas.

Hallazgos

De la trabajo de campo se identificaron algunas interacciones críticas resumidas en los siguientes hallazgos:

Personas con interés permanente en aprender sobre el cultivo de alimentos

Potenciales usuarios

3



Se aprende junto a la tierra:

El aprendizaje se nutre de la búsqueda de información y la interacción diaria con su huerta. Quien cuida de plantas busca y descubre con las manos mucha de la información que necesita lo que genera autonomía, compromiso y se desarrollan sentimientos de orgullo.

El cultivo de alimentos es un aprendizaje práctico y divertido:

El usuario privilegia la interacción de manera física y multisensorial porque puede aprender más rápido, esto lo hace un proceso lúdico y muchas veces divertido.

Se aprende del relato persona a persona:

En forma presencial (con vecinos o amigos) u online (grupos de Facebook y Videos de youtubers) el traspaso de conocimiento es por medio de conversaciones y relato oral de persona a persona, es decir, el conocimiento va acompañado por la experiencia previa.

El detalle de la sistematización de la información levantada puede ser encontrado como C en los Anexos del proyecto.

Selección de elementos del patrimonio

En base la revisión de literatura y entrevistas con los usuarios y agricultores se construyó una lista de elementos del patrimonio agrícola relevantes con posible atractivo para los usuarios. De forma preliminar se crearon las categorías de Suelo, Semilla, Cuidado y Cosecha.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONTENIDO TEMÁTICO	MATERIAL EXPOSITIVO
SUELO	Territorio de Chiloé Fertilización	Características de los suelos en Chiloé Primeros habitantes Abonos (animal, vegetal, mineral) <ul style="list-style-type: none"> - Guano rojo - Piedra de calto - Alga lamilla - Pescado - Paja de trigo
	Arado	Luma Hualato o Gualato Arado chilote de dos palas
SEMILLA	Rescate de semillas Temporadas de siembra Variedad de Especies	Cuidadoras de semillas y semilleros Ciclo lunar Variedades Papa nativa Ajo Chilote, Elefante o Blandino Manzana chilota Frutilla Avena y Trigo
CUIDADO	Enfermedades del cultivo Riego	Tizón Plaguicidas naturales Sistemas de Riego y Clima local Rotación de camas de cultivo
COSECHA	Cosecha Selección Almacenamiento Compostaje alimentos	Faenas Colectivas (mingas, mariscas, majas) Selección de para la siembra, consumo y animales Canastos de cunquillo Canasto de manila

Resumen de los elementos del patrimonio agrícola. Tabla de elaboración propia.



SUELO

Territorio de Chiloé
Fertilización
Arado



SEMILLA

Rescate de semillas
Temporadas de siembra
Variedad de Especies



CUIDADO

Enfermedades del cultivo
Riego



COSECHA

Cosecha
Selección
Almacenamiento
Compostaje alimentos

Fases del proceso agrícola chilota identificadas en la etapa de Seminario.

Reformulación de la propuesta

Durante la etapa de seminario se avanzó, en base a las necesidades de la contraparte, hacia el diseño de una exposición museográfica sobre SIPAM que incluyera elementos didácticos. Sin embargo, Caridad informó el mes de Septiembre a la estudiante que se realizaron actualizaciones a las necesidades de la organización, ya que la responsabilidad del diseño de la exposición se asignó a un grupo externo. Por lo tanto, se realizó una re-formulación de la propuesta de solución según las necesidades del nuevo escenario y se presentaron 3 propuestas de continuación del desafío original:

- Módulo itinerante
- Kit de cultivo (post-visita)
- Experiencia en colegios

El Kit de cultivo fue escogido como la propuesta más pertinente por su viabilidad de desarrollo, posibilidades de exploración en diseño y mayor capacidad de difusión.



Módulo itinerante

- Transportable
- Objetos interactivos + información
- Autoexplicativo



Kit de cultivo (post-visita)

- Conectar lo visto en la visita del usuario con su contexto
- Aporte al desarrollo sostenible
- Complementario con las el invernadero y la tienda del centro SIPAM



Experiencia en colegios

- Actividades utilizando algunos objetos interactivos
- Guiado por mediadores
- Impacto en colegios de la región

De este modo, el proyecto se re-ubica en el modelo organizativo del Centro de Conservación como un elemento vinculante de distintas áreas entre sí y con la experiencia personal del usuario.



Referentes



Kit mapuche Lafkenche - Mi laboratorio de Artesanía

Autores: Artesanía UC

Año: 2019

Origen: Santiago, Chile

Descripción: Kit de investigación científica escolar basado en la cultura mapuche lafkenche. Incluye una pilwa y semillas de leguminosas para realizar los experimentos.

Relevancia: Pone en valor la técnica artesanal del tejido y los conocimientos tradicionales campesinos integrado al aprendizaje de las ciencias de nivel escolar.



Caja Textiles y Quínuva - Colección Ampara Sawure ("Manos que tejen")

Autores: Artesanías de Chile

Año: 2020

Origen: Santiago, Chile

Descripción:

Caja de piezas del mundo aymara que incluye textilería asociada a la quinua como la wayuña y la talega junto a una bolsita de las semillas.

Relevancia: Producto que profundiza en la significancia cultural de los elementos de artesanía e incluye las semillas para complementar este contexto cultural.



Kit de cestería MIMBRE

Autores: Plastic Lup

Año: 2019

Origen: Santiago, Chile

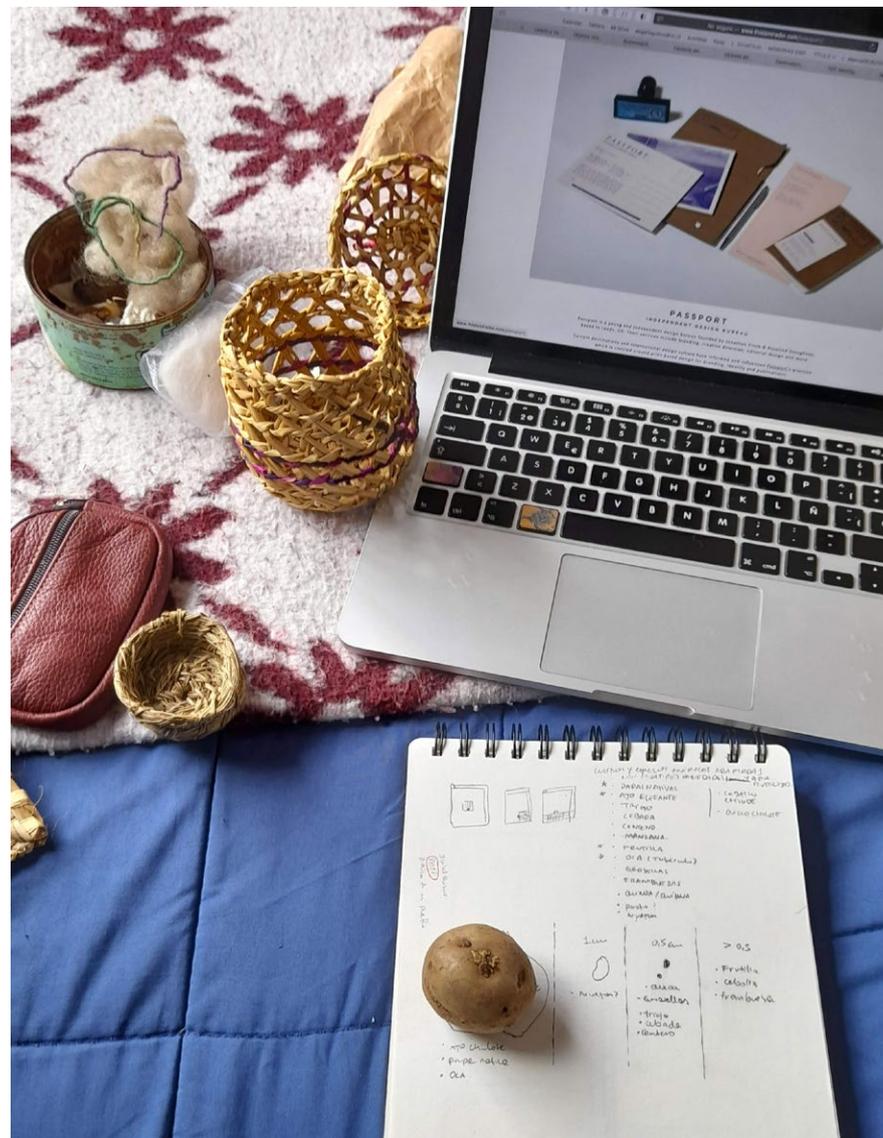
Descripción: Kit de cestería de mimbre y fibra de plástico reciclado que incluye los materiales necesarios y un manual paso a paso que resume lo que se aprende en los talleres en formato impreso.

Relevancia: Síntesis de la técnica de tejido en un kit sencillo que permite a cualquier persona interesada participar en la creación de objetos de artesanía en pequeña escala.

Requerimientos del Kit

Para guiar el diseño del kit se establecieron ciertos requerimientos a cumplir que aseguran la coherencia de la propuesta con el contexto de implementación y contexto cultural de Chiloé.

- Referenciar conocimientos tradicionales del patrimonio SIPAM
- Ser fácilmente transportable por los turistas que visiten el Centro de Conservación
- Incluir semillas cultivadas en Chiloé
- Adecuado almacenamiento de las semillas dentro del packaging (evitar la humedad, exposición al sol y la poca ventilación)
- Utilización de las materias primas locales en el packaging para dar cuenta de la identidad cultural
- Incluir folleto que sirva de presentación del kit y guía para el usuario
- Incluir el relato oral de la experiencia práctica de los agricultores



Fotografía propia.

Selección de semillas

Junto a Carlos Venegas (director del CET) se conversó sobre los cultivos chilotas con más importancia para la cultura agrícola por ser especies nativas, endémicas y de cultivo tradicional. Entre estas especies se encuentran la frutilla, la oca (tubérculo), ajo, quínoa, trigo, grosellas y frambuesas, y las variedades de papas nativas.

De estos alimentos se decidió escoger tres para representar la cultura agrícola de Chiloé, según su importancia y particularidad genética: la papa nativa, en sus distintas variedades; el ajo chilote y las variedades porotos utilizadas en la agricultura chilota. Al escoger tres especies se puede representar una idea más amplia sobre las características de la agricultura, la estacionalidad de cultivos y también, por medio de las de papas y los porotos, se introduce la idea de la variedad genética de las especies, las cuales dan cuenta de la diversidad de cultivos en América con diferentes historias de domesticación.

“Estas variedades y razas tienen un importante valor cultural, ya que en torno a ellas se desenvuelven tradiciones comunitarias y una gama amplia de conocimientos acerca de la agricultura, el entorno natural y la historia del Archipiélago. También poseen un valor práctico que debe ser reconocido mundialmente para hacer frente a los desafíos de la seguridad alimentaria, ya que se trata por lo general de variedades y razas adaptadas a condiciones de rigurosidad climática.”
(Venegas & Lagarrigue, 2005)

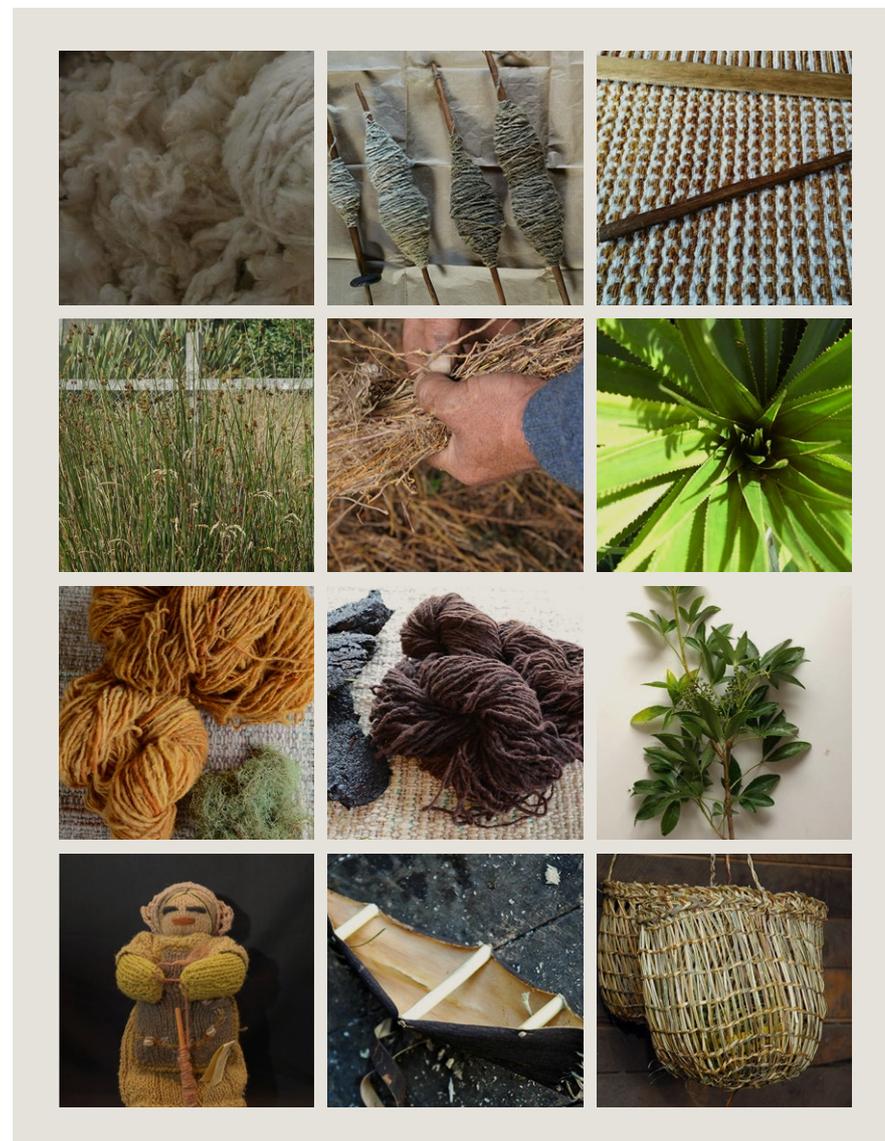


Materialidades y artesanos disponibles

Al diseñar el kit con foco en la producción local, fue necesario levantar los materiales y las técnicas tradicionales disponibles en Chiloé, este levantamiento se basó en los registros de chiloemuseo.vivo.cl y el libro Chile Artesanal: Patrimonio Hecho a Mano.

Materias primas			
Lana de oveja	Fibras vegetales	Tintas vegetales	Madera
(Vellón, Hilado grueso, Hilado fino, Ovillado)	-Quilineja	-Depe	-Mañío
	-Junquillo	-Sauco	-Pellín
	-Ñocha	-Quintral	-Alerce
	-Chupón	-Barba de palo	-Raulí
	-Voqui		-Coigüe

Formas de artesanía	
Tejido	Cestería
Con lana de oveja. Contacto: Red Hilanderas de Chiloé	Quilineja. Contacto: Ana Celia Marquez, Raquel Aguilar
	Junquillo. Contacto: María Neum
	Boqui. Contacto: Jose Vargas



Selección del registro de chiloemuseo.vivo.cl

Visita a Chiloé

Durante la segunda semana de Octubre tuve la oportunidad de visitar Chiloé junto a mi madre, alojando en Castro. Esta oportunidad fue aprovechada para llevar a cabo las instancias de colaboración con agricultores y artesanos determinadas en la metodología, con el fin de guiar el diseño del producto con los conocimientos expertos de estos actores situados en el territorio y desarrollar una propuesta coherente con su identidad cultural.

El contacto con las artesanas y agricultoras fue facilitado por Caridad Merino, Carlos Venegas y el listado disponible de los productores SIPAM certificados. Cada una de las informantes fue contactada telefónicamente a modo de introducción personal y del proyecto.

Los objetivos de la visita fueron:

- Conversar con agricultores, conocer sus procesos y relación con el patrimonio
- Colaborar con artesanos y agricultores para el diseño del packaging,
- Visitar ferias de productores y artesanos y ver cómo se venden y valorizan los productos locales,
- Visitar Museo Regional de Ancud,

De estos objetivos se logró el cumplimiento de todos a excepción de la visita al Museo Regional que aún no abría sus puertas a causa de la pandemia.



Fotografía propia.



Rosario Muñoz, agricultora en su invernadero. Fotografía propia.

Rosario Muñoz - Agricultora SIPAM

Rosario Muñoz es una agricultora con certificación SIPAM que vive en el sector de Llicaldad, Castro. Junto a la agricultora, su hija y nieta conversamos sobre su historia de vida, el trabajo de conservación de especies y su experiencia como agricultora en Chiloé.

“Uno se creció en el campo, entonces mientras uno pudo trabajar, uno empezó a trabajar la tierra, yo de 12 años que tenía que empecé a trabajar la tierra, así que nadie me va a enseñar como se trabaja o cualquier legumbre” - Rosario Muñoz

“Por eso que le digo yo que crecí con ese trabajo y a la fecha estoy todavía con ese trabajo. Y después comenzamos con la papa nativa, yo en mi casa tenía, pero poquita uno que era para comer, que ricas las encontraba uno cuando eran poquitas (...) antes no existían las papas así que no lo compraban” - Rosario Muñoz

A través de su relato se iban validando distintos aspectos de la propuesta como la necesidad de valoración del conocimiento desarrollado a través de la experiencia de vida de los agricultores y la labor de conservación de las semillas a cargo de la agricultora mujer.



Fotografía propia.

“Uno como mujer que es, trabajadora, mejor dicho, que trabaja en todo, uno se hace valer (...) y uno hace valer el trabajo que uno hace” - Rosario Muñoz

También se refleja el compromiso y cariño de las agricultoras por su labor.

“no puedo estar así con los brazos cruzados, tengo que estar haciendo algo, me voy para afuera, me voy por el invernadero, sacar pasto, plantar y ese es mi rutina (...) uno riega de toda semilla y no ve la hora que de ver que ya están altitas (...) y claro que después uno mismo se maravilla de sus cosas cuando están bonitas” - Rosario Muñoz

Colaboración

SEMILLAS

Al presentarles el proyecto del kit y la oportunidad de empaque de semillas comentaron que sería necesario utilizar semillas de papa más grandes que las presentadas de 2-3 cm para asegurar el crecimiento de una mata, sino deben plantarse 2 semillas juntas.



Papas nativas seleccionadas por Rosario. Fotografía propia.

PACKAGING

En relación al empaque de las semillas de papa, ajo y poroto propusieron el uso de bolsitas de tela y canastas de boqui.

Junto con el apoyo expresado a la iniciativa de difusión y conservación del patrimonio se levantaron también aprehensiones sobre esta. En relación a la entrega de semillas a turistas la hija de Rosario comentó:

“El tema es que, por ejemplo, acá de Chiloé ya han robado si se puede decir, muchas semillas de acá y se las han llevado por ejemplo a Perú, nosotros cuando fuimos a Perú encontramos como 90 variedades que se habían llevado de acá a Perú. La idea es igual que se mantenga, pero tampoco que todos puedan llevar la semilla y esparcirla por todos lados (...) en el extranjero igual han llevado semillas desde acá y luego la patentan como suyas” - Hija de Rosario M.

Y así comentó experiencias previas en que ella percibe apropiación junto a ejemplos de personas que han comprado semillas para la producción a gran escala para luego venderlas como “semillas chilotas”.

Se identificó que el problema de apropiación es determinado por las agricultoras según la escala de producción de quien adquiere estas semillas y la intención de generación de ingresos a partir de su venta como tercero, además de la patentación



Papas nativas. Fuente: indap.gob.cl

de especies realizada por extranjeros. Este fue un aspecto importante de levantar ya que, aún cuando la venta de papas para consumo y semilla es algo realizado actualmente por tiendas, supermercados, personas individuales y los mismos agricultores en ferias de productos, sus comentarios revelan una preocupación por el reconocimiento de autoría de los agricultores, reconocimiento de la identidad cultural y una protección del elemento diferenciador que tienen los agricultores chilotos en la venta de sus productos.

La visita a la Sra. Rosario se cerró un recorrido por sus cultivos y un regalo realizado a mi madre y a mi de una pequeña colección de sus semillas.

CO-DISEÑO:

- Evitar usar semillas de papa muy pequeñas (poco desarrolladas)
- Considerar el reconocimiento de autoría de los agricultores y reconocimiento de la identidad cultural



Nieta de Rosario explicando detalles de los cultivos. Fotografía propia.



Mata de ajo chilote. Fotografía propia.



Brenda I. cubriendo semillas de papa. Fotografía propia.

Brenda Irquen - Artesana textil

Brenda Irquen es una artesana textil de Castro que vende sus productos de forma individual visitando ferias costumbristas como la Feria artesanal de Dalcahue, la Feria artesanal Lillo de Castro y al momento de reunirnos, la sala cultural de la Plaza de Castro

La artesana me compartió su proceso de manejo de la lana que compra un vecino. Ella inicia haciendo el hilado y ovillado y luego realiza el teñido con anilina (solución sintética) o con tintes naturales como la yerma mate, la cáscara de cebolla, flores, corteza de árbol y perol.

Colaboración empaque semillas.

Luego de la presentación de la propuesta Brenda me propone el uso de la lana en 2 formatos. El primero es envolver la semilla con el vellón de la lana utilizando su capacidad de deformación elástica. El segundo es la creación de ovillos con la fibra hilada alrededor de las semillas más pequeñas similar a como ella lo hace con un producto de recuerdo. Durante la sesión pensamos en el uso de distintos colores de lana para indicar el contenido al interior.

El uso de la lana como material envolvente de la semilla podría ofrecer la posibilidad de su uso continuado como hidratador de la semilla bajo tierra de forma

similar a cómo la “lana mineral” o “lana de piedra” es utilizado para el cultivo hidropónico de hortalizas gracias a sus propiedades de absorción de humedad.



Lana mineral. Fuente: amazon.com



Bola de vellón de lana de oveja. Fuente: urbangardensweb.com



Fotografía propia.

CO-DISEÑADO:

- Prototipado con lana en su forma de vellón e hilado
- Testeo de la siembra con lana como hidratante de la semilla

“Así en el canasto quedan guardaditos como la lana, como un regalo” - Brenda Irquen



Salón de la cultura en la plaza de castro. Fotografía propia.



Estudiante realizando entrevista a la artesana. Fotografía propia.



Colaboración en la creación de prototipos de empaquetado de semillas. Fotografía propia.



Gloria Benavente realizando un recorrido por su huerta. Fotografía propia.

Gloria Benavente - Agricultora SIPAM

Gloria es una agricultora con certificación SIPAM y certificación orgánica del sector de Huillinco, Chonchi y es la 4ta generación de su familia en dedicarse a la agricultura. Ella se ha encargado de recopilar información sobre sus antepasados y su patrimonio cultural familiar que muestra por medio de visitas guiadas a su predio "Terra Lluvia". Junto a Gloria cuenta con la certificación orgánica de este junto al resto de sus cultivos. Entre las especies que tiene la familia de Gloria se encuentran el ajo, las papas nativas, frutillas, porotos, avena, trigo y una importante variedad en murta.

Gloria comentó sobre la pérdida en el interés del trabajo agrícola:

"Durante estos años que se perdieron como dos generaciones de agricultores, cuando llegaron las salmoneras como que ya la gente se fue del campo y se fue a trabajar a las empresas" - Gloria Benavente

Al consultarle sobre la apropiación de semillas cultivadas en Chiloé es una situación que ha pasado también con la murta, la cual fue estudiada en el extranjero antes que en Chile, pero señala que:

"El peligro para nosotros sería que trajéramos alguna planta de afuera con tierra (...) la contaminación de



Fotografías propias.

la tierra es muy compleja (...) por eso el SAG está fiscalizando todo, es más fácil sacar de aquí para afuera, plantas o papas o qué se yo, a que entre de afuera" - Gloria Benavente

La agricultora pone mucho énfasis en la agricultura orgánica comentando:

"Yo recuerdo de que sembraban mis papás la tierra siembre se sembró igual, entonces uno sigue haciendo lo mismo" - Gloria Benavente.

Colaboración empaque semillas

Gloria aclaró que es necesaria la producción y uso de semillas año a año para asegurar la conservación de la especie y porque semillas grandes como de papa y ajo se envejecen y empiezan a brotar. Semillas como las legumbres duran más tiempo (2-3 años) pero corren el riesgo de ser afectadas por la humedad del ambiente.

CO-DISEÑADO:

- Reposición anual de semillas dentro del kit
- Semillas con certificación orgánica
- Opción de incluir algas



Fotografías propias.



Pelillo como fertilizante tradicional

Junto a la agricultora conversamos sobre la oportunidad de incluir el elemento de las algas dentro del kit para lo que Gloria sugirió el uso de “lamilla” o “pelillo”, históricamente utilizadas en la fertilización de la tierra. Se escogió utilizar “pelillo” (Gracilaria chilensis) ya que se puede utilizar en su forma seca con mayor facilidad que la “lamilla” lo que lograría que cualquier humedad del alga afecte a las semillas.



Lamilla (*Ulva lactuca*). Derecha: Alga húmeda. Izquierda: Alga seca.



Pelillo (*Gracilaria chilensis*). Derecha: Alga húmeda. Izquierda: Alga seca.



Fuente: paginav.cl/2020/12/04/convenio-permitira-fortalecer-sistemas-importantes-del-patrimonio-agricola-mundial-sipam-en-chiloe/

María Neum - Artesana cestera

María es una artesana de comuna de Queilen que realiza todo tipo de figuras a partir de la fibra del junquillo. María es reconocida entre otras artesanas por la calidad de sus piezas que realiza a pedido, en especial por los pajaritos, de los que ha realizado grandes encargos. Según lo que me comparte, a ella le gusta innovar con nuevas aplicaciones del junquillo, entre sus recientes creaciones se encontraban un marco de espejo y unos envoltentes de latas de cerveza. El proyecto se le presentó a la artesana e inmediatamente ofreció sus ideas de como solucionarlo.

Colaboración empaque semillas

María llevó a nuestra reunión muestras de lo que ella realiza con las que pudimos conversar y testear rápidamente con las semillas que yo tenía a mi disposición, que consistía en las papas pequeñas de 2-3 cm., dientes de ajo común, y poroto. Evaluando el tamaño de las semillas consideramos la creación de canastos pequeños de 8 cm de diámetro y alto, según el tamaño de las semillas conseguidas.

Así se realizó el encargo de 3 canastos tejidos con técnicas diferentes para testear la mejor entre ellas y luego de unos días la artesana envió sus 3 propuestas.



Canastos de muestras seleccionadas por María Neum para el empaquetado de las semillas. Fotografías propias.

CO-DISEÑADO:

- (1) Asemejar a los canastos utilizados en la cosecha de papas
- (2) La tapa agrega un cierre seguro para el transporte de las semillas
- (3) Fácil agarre



Packaging

Empaque de semillas

(1) Vellón de lana de oveja

En primera instancia se realizó el testeo del sembrado con la lana en forma de vellón a partir del diseño de la artesana aprovechandola también como elemento húmedo. Se sembraron 2 papas envueltas en vellón junto a otras papas sin envolver. Al mes, cuando se esperaba el brote de las semillas, no se detectaron cambios en las semillas con lana por lo que se descartó esta forma de empaque.



(2) Ovillado de la semilla en canastas miniatura

El recubrimiento con lana hilada se descartó junto con el vellón ya que, sin e beneficio en la siembra, el recubrimiento con lana no aportaba funcionalmente a la semilla ni contaba con antecedentes culturales.

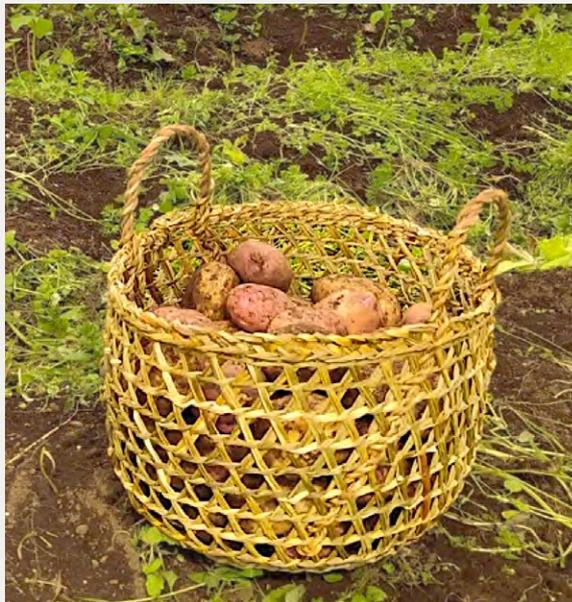




Relación del canasto de “junquillo” con la actividad agrícola

La cestería chilota se realiza con fibras vegetales de distintas especies de junco y raíces disponibles en el territorio, las especies mayormente utilizadas son el junquillo, totora, ñocha, distintas variedades de voqui y quileneja. Cada una de estas plantas ofrece características diferentes para el tejido, variando su grosor, largo y color. El junquillo particularmente ha sido utilizado históricamente en la construcción de canastos para cosechar alimentos, la pesca, para almacenamiento en el hogar y para realizar objetos decorativos.

Luego de reconocer la relación existente entre la artesanía cestería del junquillo con la industria agrícola chilota y específicamente con la cosecha y almacenamiento de las papas se decide escoger como la inspiración principal para el packaging codiseñado con la artesana.



Canasto papero con punto cruzado. Fuente: Entre “Cunquillos” y “Totoras”: Manual en Cestería Tradicional en Chiloé (2020)



Compra de junquillo en la Feria municipal de Castro. Fotografía propia.



Artesana tejiendo un canasto de junquillo grueso en la Feria de Dalcahue. Imagen propia.

La cestería tradicional de Chiloé es parte de las artesanías consideradas legendarias, es decir, los conocimientos que implica realizar uno de estos cestos es parte de un saber acumulado y traspasado durante años entre las distintas generaciones. (...) Cada nueva persona que toma el conocimiento lo hace suyo y aporta alguna diferencia a las anteriores, es por eso que se dice que, aunque es una repetición de las anteriores, ésta es siempre una expresión viva. (Rodríguez y Cerda, 2021, p. 16).



Tejido con junquillo

La artesana entrevistada sobre el oficio es Fedima Soto, parte del Centro de Artesanas de Chaiguao. Fedima recolecta las varillas desde su terreno y sus alrededores. Según la investigación realizada en el Manual de Cestería Chilóe (2020) la fibra debe exponerse al sol para luego pasar por un tostado rápido. El calentamiento vuelve la fibra blanda, les entrega un color claro y le permite a Fedima almacenarla en grandes cantidades.

La artesana teje utilizando solo sus manos en un taller de su casa. Fedima dice disfrutar mucho lo que hace y que le "gustaría hacer esto todo el día".



Proceso de recolección, tostado o blanqueado de la fibra realizado por Fedima Soto. Fuente: Entre "Cunquillos" y "Totoras": Manual en Cestería Tradicional en Chilóe (2020)

(4) Canastas medianos

Las canastas tejidos por María Neúm fueron testeadas con el transporte de los 5 elementos del kit (folleto, alga, papas, ajos y porotos) en trayectos realizados dentro en bolsos y mochilas en transporte público, auto y avión. Los resultados fueron:



Canasta con 2 asas.

Tipo de tejido denso adecuado para contener hasta los elementos pequeños como el alga y los porotos.



Canasta con tapa.

La tapa no es un cierre resistente a peso pero fue la forma de cierre más útil para el transporte en bolsos y mochilas. Tipo de tejido muy abierto.



Canasta con asa larga.

El asa ofrece un agarre firme pero no es suficiente para el transporte seguro. Tipo de tejido muy abierto.



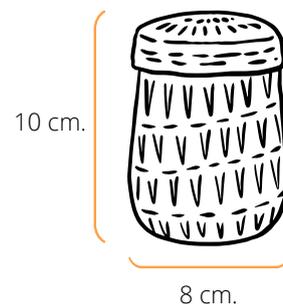
Junquillo

(El junquillo entrega a las canastas una ligera capacidad elástica para deformarse)



(5) Canastas altas cerradas

Luego de evaluar las canastas medianas se escogió el formato de canasta con tapa, el tejido denso y la expansión a una altura de 10 cm para acoger el tamaño de las semillas de papa sugerido en la visita a la agricultora Rosario M., todo esto, manteniendo el diámetro de 8 cm. que se comprobó cómodo para el transporte en bolsos y mochilas.



Punto Chía, Chayal o Chean.

Es también un tejido apareado, bastante similar al punto Liso.

Este punto es usado para la confección de lloles o canastos paperos, marisqueros o para la prensa de manzanas.



Paquete enviado por la artesana. Fotografía propia.

Se encargó reproducir este formato en 3 canastas para dimensionar la variabilidad entre los ejemplares. Este tipo de variaciones de forma o tamaño se rescata positivamente como parte del valor único del producto pues son naturales en las piezas de artesanía. Los objetos que realiza la artesana no reproducciones en serie de un modelo único sino obras creadas a mano en la que se añade el carácter propio en cada oportunidad.



Prototipo final de las canastas utilizadas en el kit. Fotografía propia.



Canasta empaquetadora del kit. Imagen propia.

Semillas

Las semillas para el kit de siembra fueron escogidas por su significancia cultural en Chiloé, territorio que se destaca nacional e internacionalmente por la conservación de variedades únicas de papas, ajo y poroto.

Al escoger 3 especies diferentes de semillas se busca:

- Representar la diversidad de cultivos como clave de la agricultora chilota
- Entregar más opciones al usuario de especies que plantar dependiendo de su espacio disponible e interés
- Permitir la siembra en diferentes estaciones del año (Porotos verano, Ajo otoño, Papas primavera).

Las semillas que incluye el kit son:

- 2 papas nativas
- 2 ajos chilotes
- 100 gr. porotos



	SEPT	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR
Preparación de suelo.	X	X						
- Fertilización		X	X	X	X			
Siembra.		X	X					
- Aporca				X	X			
Cuidado del cultivo.		X	X	X	X			
Cosecha.						X	X	X
Selección de Semillas.							X	X

Preparación de suelo.

- Selección de Suelo/Maceteros
- Obtención de buen sustrato para plantación.
- Labores de suelo
- Fertilización: Aumentar de manera uniforme la fertilidad en el sitio de siembra

Siembra.

- Densidad de plantación: Obtener una uniforme distribución de las plantas. (Entre hileras (EH) 60-70 cm/ Sobre hileras (SH) 30-35 cm.

Cuidado del cultivo.

- Aporca: Levantamiento de suelo sobre la hilera. Se realizaron dos aporcadas a los 2 y 3 meses del cultivo.

Cosecha.

- Cosecha manual: Utilización de gualato. Cosecha tubérculos con la mínima cantidad de humedad y barro. Selección de las papas cosechadas por calibre desde el terreno de cosecha.

Selección de Semillas.

- Variedades de papas nativas sanas, de tamaño uniforme, correspondientes claramente a cada variedad.
- Secado: Rejillas o piso ranurados para ventilación. Eliminar papas con daños e indicios de pudrición.



	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	ENE
Preparación de suelo.	X									
- Fertilización	X									
Siembra.		X								
- Despitonado		X								
Cuidado del cultivo.		X	X	X	X	X	X	X	X	
Cosecha.										X
Selección de Semillas.										X
CURADO										X

Preparación de suelo.

- Obtención de buen sustrato para plantación.
- Labores de suelo. "Ablandar un poco la tierra, ya sea con un hualato"
- Fertilización. Aumentar de manera uniforme la fertilidad en el sitio de siembra.

Siembra.

- Establecer el cultivo: Suelo nivelado, Suelo acamellonado
- Densidad de plantación.
 - Distancia entre hileras: 20-30 cm.
 - Distancia sobre hileras: 15-20 cm.
 - Profundidad siembra. 5-10 cm.

Cuidado del cultivo.

- Arrancar el **pitón** desde la base con la mano.
- Riego: Desde diciembre y hasta 2 semanas antes de cosecha

Cosecha.

- Cosecha manual. La planta a nivel de falso cuello comienza a doblarse.

Para la buena mantención de todas las semillas es necesario mantenerlas cubiertas de la luz solar, secas y ventiladas.

Las semillas dentro del canasto de junquillo y junto al alga pelillo permiten al usuario participar ayudando a establecer el contexto cultural en el que nace este conocimiento y puede ser utilizada directamente por los usuarios en el uso del kit.



	SEPT	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR
Preparación de suelo.	X							
Siembra.	X	X						
Cuidado del cultivo.		X	X	X	X	X		
Cosecha.						X	X	X
Selección de Semillas.						X	X	X

Preparación de suelo.

- Laboreos de suelo. Uno de los objetivos fundamentales de esta labor, es preparar una cama de semilla esencialmente libre de malezas, de modo que el cultivo se establezca libre de competencia

Cuidado del cultivo.

- **Crecimiento: Inicia con la Floración para luego el crecimiento y maduración de las vainas**
- Riego: tiempo necesario que debe permanecer el agua sobre el suelo o escurriendo en el surco para humedecer hasta la profundidad de las raíces (en el caso del poroto 50 cm)

Cosecha.

- Cosecha manual. Ante la imposibilidad de cortar y recoger los todos los porotos a la vez se inicia la una labor manual de "arrancacon las vainas primerizas. Las plantas arrancadas se hileran con las raíces hacia arriba para acelerar su secado.

Selección de Semillas.

- Secado/curado: Se observa una cutícula envolvente seca y color blanco marfil a amarillenta.



Elementos del kit. Fotografía propia.

Roles de cada elemento del kit

A partir de la información provista por los agricultores y artesanos se definieron los roles de cada una de las partes del kit que permitirán al usuario participar de una experiencia de siembra en la que podrá aprender del patrimonio agrícola chilote interactuando con contenido en diferentes formatos:

Kit Sembrando Chiloé



Rol/Función:

Creación de letreros para identificar las plantas



Presentación del kit +
Consejos para un huerto +
QR hacia la página web



Experiencia práctica de siembra



Fertilización de forma tradicional

Canasta junquillo



Contexto cultural,
Objeto decorativo y funcional

Videos tutoriales



Transmitir el relato oral de la experiencia los agricultores y su trabajo de conservación



Línea gráfica

Tipografía

En base a que el proyecto responde a un contexto de implementación en una organización establecida como el Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM y esta aún no ha desarrollado una identidad gráfica propia se tomó inspiración de las organizaciones cercanas temáticamente como el Museo Regional de Ancud, Artesanías de Chile y la propia Fundación el Toldo que utilizan tipografías y estilos sobrios

Con el objetivo de integrar el producto con facilidad al futuro sistema gráfico se decidió por mantener el uso de las tipografías presentes en el logotipo de Fundación El Toldo, responsable por el proyecto del Centro de conservación. Estas tipografías corresponden las familias de Museo Slab y Open Sans.

Open Sans ExtraBold	Museo Slab 1000
Open Sans Bold	Museo Slab 900
Open Sans SemiBold	Museo Slab 700
Open Sans Regular	Museo Slab 300
Open Sans Light	Museo Slab 100

Logotipo

Se decidió mantener el nombre del proyecto cercano a una descripción funcional ya que como kit se inserta dentro de la organización del Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM. Con esta limitación se utilizaron las tipografías rescatadas previamente para la formación de un identificador de texto, reconocible, que pudiera integrarse a un sistema gráfico futuro.

Kit = Descriptor funcional

Sembrando = Palabra utilizada con mayor frecuencia por los agricultores al referirse a la conservación de las semillas, además comparten el mismo origen etimológico

Chiloé = Contexto de origen

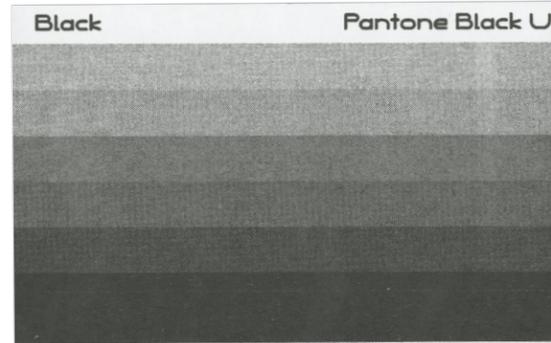
Sembrando
Chiloé
Sembrando
Chiloé

Kit Sembrando
Chiloé



Colores

Se intentó mantener la coherencia entre los valores de responsabilidad ambiental presentados en el contenido del kit y la producción de este mismo a través del uso de tintas de bajo impacto ambiental, esto significó la preferencia por la impresión en risografía con tintas de soja y papel con alto porcentaje de origen reciclado. La decisión por la risografía limita a la elección de una variedad limitada de colores base pero, de forma similar a la tipografía, se buscó mantener una gráfica con capacidad de adaptación a un sistema gráfico externo.



Los colores escogidos fueron el NEGRO + MELÓN, escogido a partir del análisis de color de las materias primas disponibles en el territorio.



Ilustraciones

Se escogió como referente visual material gráfico y editorial referente a la agricultura campesina chilena y a partir de estos y las restricciones de tamaño en el librito guía se escogió desarrollar un estilo ilustrativo con características estéticas similares al arte naïf y las ilustraciones xilográficas, relacionadas con la producción a baja escala y artesanal. El resultado se alcanzó realizando ilustraciones con trazos simples y de fácil comprensión visual en un solo tono.

La figura humana escogida es femenina ya que se busca destacar la relevancia de labor de conservación realizada históricamente y de forma mayoritaria por las agricultoras en Chiloé.

Las mujeres son guardadoras de un patrimonio material e inmaterial que sirve de cimiento a la construcción de una estrategia diversificadora. Por ello, las mujeres han mostrado con frecuencia una tendencia a asumir el liderazgo de sus predios. (Lagarrigue y Venegas, 2014, p. 50)

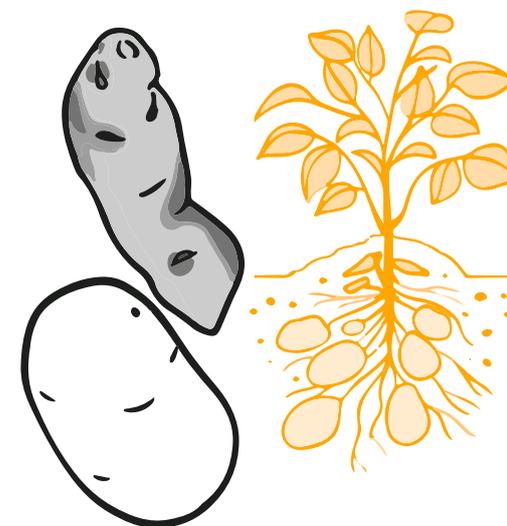
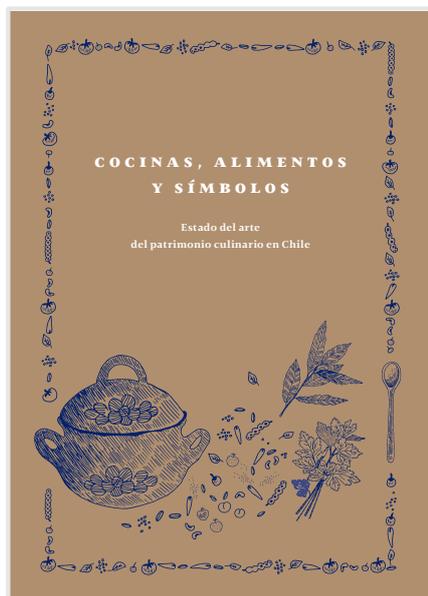


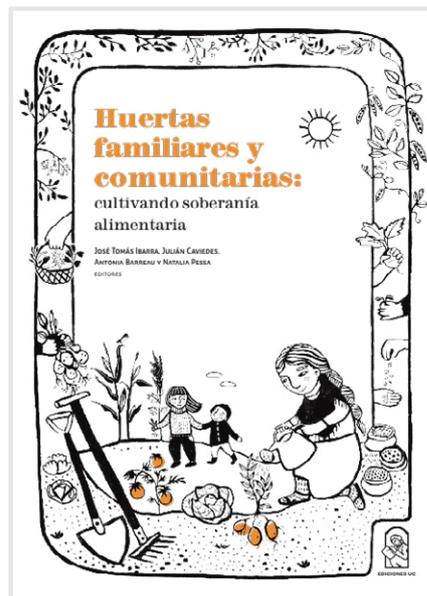
Ilustración vectorizada de semillas y planta de papa.



Ilustración vectorizada de agricultora.



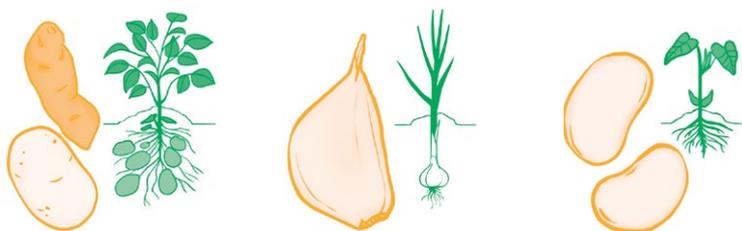
Portada del libro "Cocinas, alimentos y Símbolos: Estado del arte del patrimonio culinario de Chile".



Portada del libro "Huertas familiares y comunitarias: cultivando soberanía alimentaria".



Bocetos iniciales



Resultado final



<p>Aprende de las cuidadoras de semillas</p>	<p>>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat.</p>	<p>Aprovecha los recursos disponibles</p>	<p>...</p> <p><i>Animación de video</i></p> <p>...</p>
---	--	--	--





Librillo

Durante las entrevistas a agricultores se detectó la necesidad de reconocer a las semillas como patrimonio perteneciente a los agricultores y desarrollado dentro de una cultura durante años por lo que sería un error presentar este kit de semillas separadas de una exposición de su relevancia cultural.

Con esto en mente se empezó el prototipado de diferentes versiones del librillo, junto con la recopilación, resumen y diagramación del contenido.

El librillo incluye:

- Presentación del territorio de Chiloé
- Descripción de los elementos del kit
- Prácticas del conocimiento agrícola tradicional
- Consejos para las huertas caseras
- Código QR que dirige a la plataforma web y los videos tutoriales de siembra

QUÉ HAY EN ESTE KIT					
SUELO	Territorio de Chile	Características de los suelos en Chile	Primeros habitantes		
	Fertilización	Abonos (animal, vegetal, mineral)	Guano rojo	Fotografías	
			Placra de calto		
			Alga lamella		
			Pellito o auge rojo		
			Pescado		
SIEMBRA	Arado	Herramientas de Arado	Paña de trigo	Fotografías	
			Luma		
			Huelelo o Guelelo		
			Canasto de manila, canquillo...		
			Arado chilo: jete dos pelis		
MANTENIMIENTO	Resaca de semillas	Cuidadoras de semillas y Semilleros		Dónde conseguir semillas	
	Taxiparradas de siembra	Ciclo Lunar		Diagrama ciclo lunar	
	Variedad de Especies	Variedades Papa nativa		Identificación de especies	
		Ajo Chilote, Fiebrante o Blandino			
		Frutilla			
		Oca			
COSECHA	Plaguicidas naturales	Goselias		Agrobiodiversidad	
	Sistemas de Riego y Clima local	Frambuesas		Cuáles mi clima	Identificación comparativa
	Rotación de campos de cultivo	Avena			
		Trigo			
		Mazorca chilota			
Cultivando la...	Paenas Coactivas (milnqas, marficas, majas)			Tengo variedad? Checklist	
	Selección y Almacenamiento				
Agradecimientos	Papa			Suelo, Siembra y Mantenimiento	
Bibliografía	Ajo			Opción de regalo	
	Frutilla				

Organización del contenido inicial.



Prototipos del librillo.

● La versión digital de este librillo puede revisarse en: https://issuu.com/ana.galleguillos/docs/visualizaci_n_como_pdf



Fotografías del proceso.



Fotografías del proceso.



Diagramación inicial del contenido y boceto de la cuidadora de semillas.



Redacción de las prácticas agrícolas del conocimiento agrícola chilote.



Aumento del tamaño de la ilustración y retiro del consejo para los huertos caseros.



Reposición de los consejos para los huertos caseros y resumen del texto completo.



Librillo impreso frente (tiro). Fotografía propia.



Librillo impreso frente (tiro). Fotografía propia.



Librillo impreso reverso (retiro). Fotografía propia.



Etiqueta

Se diseñó para el kit una etiqueta identificadora que formara parte de la lógica del canasto y aportara a la experiencia de siembra del usuario.

Se probaron distintas formas de combinar el papel con la fibra de junquillo de las que se escogió la forma de cinta ya que al cortar el tamaño horizontal el papel podría convertirse en las etiquetas identificadoras de las plantas al momento de la siembra.



Por el reverso del papel se decidió destacar un espacio para mostrar los nombres de los productores de las semillas utilizadas en un espacio en blanco junto una breve sugerencia para el uso de la etiqueta.



Interacción con la etiqueta del kit.



Etiquetas del kit en uso. Fotografía propia.

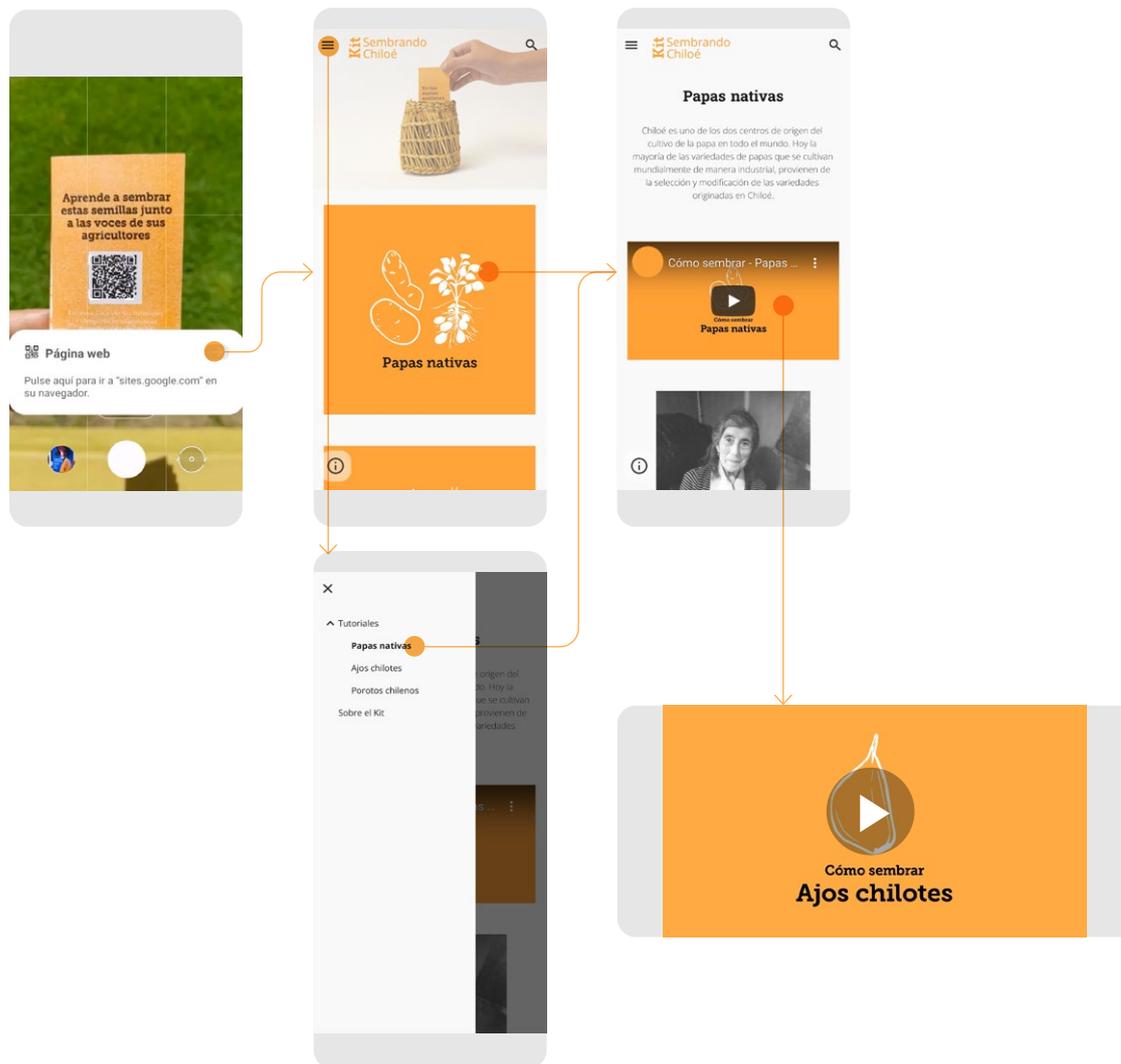
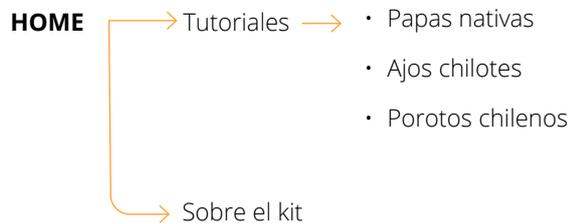


Plataforma online

La página web es complementaria al kit pues digitalmente permite almacenar los tutoriales de siembra de cada una de las semillas incluidas. La página web sirve como plataforma donde el usuario puede encontrar información para leer en profundidad como: conocer una breve biografía de las agricultoras, descubrir las variedades de sus semillas y conocer información de la creación del kit junto con las tiendas donde puede ser adquirido.

1 Estructura

Ya que la función principal de la página web es presentar al usuario los tutoriales de cada una de las semillas se estructuró privilegiando el rápido acceso a estos, esto significó decidir por una cantidad limitada de páginas secundarias al Home.



Esquema de interacción con la página web de los tutoriales. Imagen propia.



Se comenzó a construir un prototipo con esta estructura simple en un *hosting* gratuito para permitirle a la contraparte adquirir un dominio apropiado luego de la transferencia el proyecto final.

2. Gráfica

El diseño se basó en los mismos elementos gráficos definidos para el kit, esto significa el uso de las diferentes tonalidades de negro y melón de risografía, la misma selección tipográfica y las ilustraciones de las semillas utilizadas en el librito.

3. Contenido

- Tutoriales narrados por agricultoras Chilotas
- Breve biografía de las agricultoras
- Más información del kit

El contenido de los tutoriales junto con la bibliografía de las agricultoras fue desarrollado a partir de la información levantada en el viaje a Chiloé mientras que la información del kit nace de la formulación del proyecto.

● Dirección web: sites.google.com/uc.cl/sembrandochiloekit/tutoriales

Papas nativas

Chiloé es uno de los dos centros de origen del cultivo de la papa en todo el mundo. Hoy la mayoría de las variedades de papas que se cultivan mundialmente de manera industrial, provienen de la selección y modificación de las variedades originadas en Chiloé.

Cómo sembrar - Papas nativas

Cómo sembrar Papas nativas

Rosario Muñoz

Rosario vive en el sector de Licalidad, Castro y no recuerda un momento de su vida en que no haya cultivado la tierra.

Ella ha colaborado durante años con el Centro de Educación y Tecnología (CET) en diferentes investigaciones e iniciativas compartiendo su conocimiento en profundidad sobre las diferentes variedades y cómo reconocerlas. En sus publicaciones, CET la ha reconocido por su ejemplo de vida en el trabajo de la conservación de las papas nativas de Chiloé.

A sus 90 años Rosario sigue trabajando en su terreno junto a sus hijas y nietas, y dice que, aunque no lo necesita, ella seguirá sembrando, porque ama lo que hace y es una alegría para ella participar en cada momento del crecimiento de sus plantas.

Reconoce las variedades de papa que tienes y descubre su nombre revisando [este catálogo](#).

Ajos chilotes

Porotos chilenos

#sembrandochiloekit

Producto creado por el Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM en colaboración con Fundación El Toldo.

Introducción a la semilla

Tutorial de siembra

Descripción del agricultor + Catálogo para identificación de variedades de semillas

Sugerencia para revisar el resto de los tutoriales

Sección "Papas nativas" en vista de escritorio completa. Captura de pantalla.



Videos tutoriales

Del levantamiento de información preliminar y las entrevistas con agricultores en Chiloé se detectó la necesidad de poner en valor voz de los agricultores y su experiencia práctica.

Inicialmente, los usuarios entrevistados ayudaron a identificar que la siembra y cuidado de las plantas es algo que se aprende del relato persona a persona, siendo un conocimiento que va acompañado de la experiencia previa de quien lo comparte y luego, la agricultora Rosario M. reforzó la relevancia de reconocer la autoría de los agricultores SIPAM como cultores de este patrimonio.

De este modo, se decidió crear tutoriales de siembra en base al conocimiento que compartieron los agricultores de la investigación y narrados por 3 de ellos. El tutorial es un recurso útil y familiar para los usuarios y también es una oportunidad para hacer evidente que conocimiento patrimonial nace de los agricultores que lo practican.

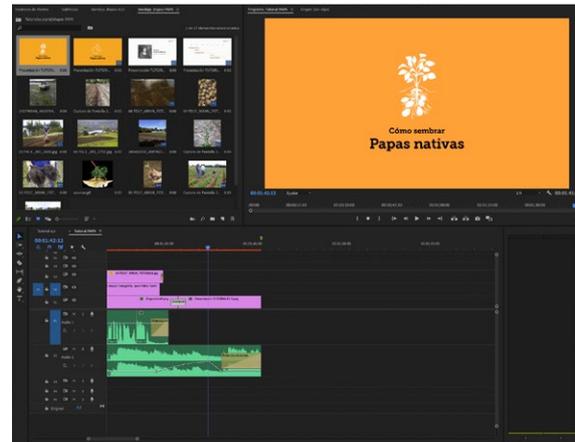


Ilustración vectorizada de semillas y planta de papa.

Desarrollo:

- Recopilación del contenido a partir de las notas de campo
- Grabación de las voces de los agricultores (*Se les solicitó relatar de inicio a fin cómo ellos trabajan con las semillas*)
- Dividir el contenido + relato oral en las etapas identificadas.
- Edición de audio y video

DESARROLLO





Kit Sembrando Chiloé

En tus manos sostienes

Tutoriales ▾ Sobre el Kit 🔍





Papas nativas



Ajos Chilotes



Porotos chilenos

[#sembrandochiloeKit](#)

Producto creado por el Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM en colaboración con Fundación El Toldo.

Homepage vista en escritorio. Captura de pantalla.



Ajos chilotes

El ajo chilote, elefante o blandino, originario de Asia, es un cultivo clave en la producción agroecológica chilota. Se destaca por ser un bulbo muy grande de sabor suave.

The video player features a dark orange background. At the top left, there is a circular orange icon and the text 'Cómo sembrar - Ajo Chilote'. At the top right, there are icons for 'Ver más ta...' and 'Compartir'. In the center, there is a white outline of a garlic bulb with a play button icon overlaid. Below the outline, the text 'Cómo sembrar Ajos chilotes' is displayed. At the bottom left, there is an information icon and the text 'Mirar en YouTube'.

Sección Ajos chilotes vista en escritorio. Captura de pantalla.



Esta colección de semillas, inspirada en SIPAM Chiloé y busca poner en valor el patrimonio cultural chilota en cada uno de sus elementos.

El Kit Sembrando Chiloé es un producto de venta en la Tienda perteneciente al Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM en Ancud, este es un centro educativo y museo dedicado a la difusión del patrimonio agrícola de Chiloé.

Este Kit te invita aprender de manera experiencial las prácticas ancestrales del cultivo de alimentos y también a participar de forma activa en la conservación de las variedades de alimentos en el país.

El patrimonio agrícola de Chiloé es un valioso recurso cultural, especialmente en el contexto actual de crisis alimentaria y ambiental, del que todos podemos aprender e imitar.





dedicado a la difusión del patrimonio agrícola de Chiloé.

Este Kit te invita aprender de manera experiencial las prácticas ancestrales del cultivo de alimentos y también a participar de forma activa en la conservación de las variedades de alimentos en el país.

El patrimonio agrícola de Chiloé es un valioso recurso cultural, especialmente en el contexto actual de crisis alimentaria y ambiental, del que todos podemos aprender e imitar.

Dónde encontrar el Kit

Tiendas Físicas

Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM. Ensanche Urbano Bellavista, Ancud, Chile

Museo Regional de Ancud. Libertad 370, Ancud, Chile.

Tiendas Online

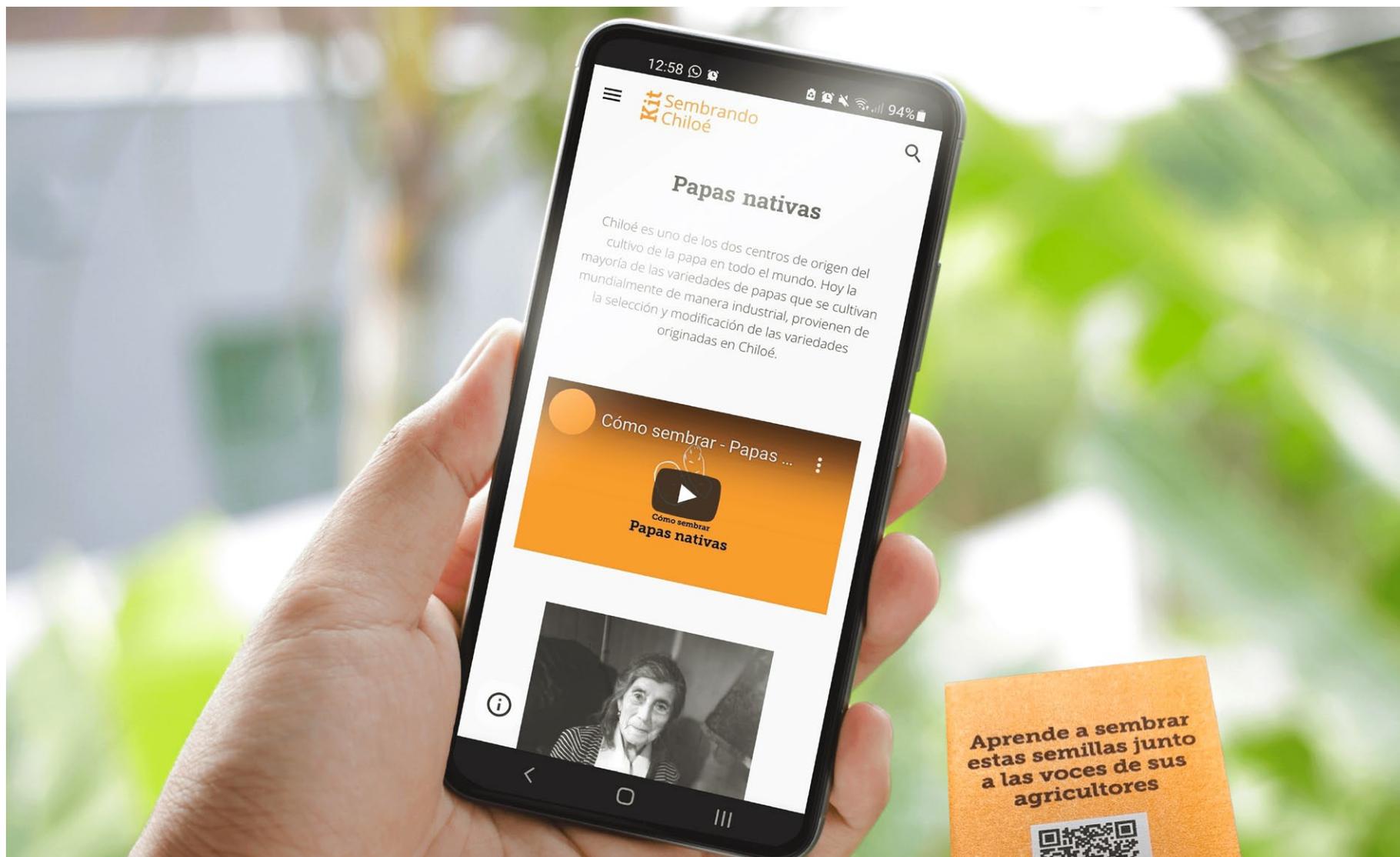
Artesanías de Chile

Chile a Mano

#sembrandochilokit



Producto creado por el Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM en colaboración con Fundación El Toldo.



Interacción con los tutoriales del kit. Imagen propia.



Estrategia de implementación



Implementación

Vinculación con la estructura de la organización existente

El Kit Sembrando Chiloé se integrará al Centro de Conservación vinculando 4 de sus áreas de funcionamiento, convirtiéndose en un punto de partida, un activador para convertir en acción todo lo aprendido y experimentado en la visita del museo.



Visualización renderizada del edificio de talleres del Centro de Conservación realizada por Edward Rojas arquitectos.



Canvas Modelo de Negocios

<p>SOCIOS CLAVES</p> <p>Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM</p> <p>Artesanas de la fibra de junquillo Chiloé</p> <p>Agricultores productores de papas nativas, ajo chilote y variedad de porotos.</p> <p>Museo Regional de Ancud</p> <p>Oficina de Turismo Ancud</p> <p>Casa de Oficios</p> <p>Establecimientos educativos</p>	<p>ACTIVIDADES CLAVES</p> <p>Diseño de elementos gráficos</p> <p>Impresión de librillos</p> <p>Encargo de semillas a productores</p> <p>Encargo de canastas a artesanas</p> <p>Integración del kit como producto de la tienda</p> <p>Reposición semestral de las semillas de los kit</p>	<p>PROPUESTA DE VALOR</p> <p>Usuarios:</p> <p>Kit de siembra de semillas tradicionales de Chiloé empaquetado en una canasta artesanal que incluye tutoriales narrados por los agricultores de las semillas</p> <p>Apoyo a la sustentabilidad económica de productores locales</p> <p>Puente al conocimiento agrícola tradicional</p> <p>Contraparte:</p> <p>Elemento vinculante entre distintas áreas del Centro de Conservación</p> <p>Producto para la venta en tienda</p> <p>Potencial de expandir el impacto a partir de la movilidad del producto</p>	<p>RELACIONES CON CLIENTES</p> <p>Valoración de elementos artesanales</p> <p>Valoración de la experiencia de los agricultores</p> <p>Talleres grupales prácticos del Centro de conservación</p>	<p>SEGMENTO DE CLIENTES</p> <p>Viajero nacional a Ancud, Chiloé</p> <p>Viajero extranjero a Ancud, Chiloé</p> <p>Personas interesadas en plantas, huertas y sustentabilidad</p>
<p>ESTRUCTURA DE COSTOS</p> <p>Inversión inicial</p> <p>Costos variables \$220.000</p> <p>Costos fijos</p>	<p>FUENTES DE INGRESO</p> <p>Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM (Inversión)</p> <p>Usuario Final (Compra unitaria)</p> <p>Museo Regional de Ancud y tiendas online</p>			
<p>RECURSOS CLAVES</p> <p>Ojo por Ojo Librería</p> <p>María Neúm (artesana)</p> <p>Cooperativa de agricultores agroecológicos de Chiloé (productores semillas)</p> <p>Tiendita del Centro de Conservación (almacenamiento)</p>			<p>CANALES</p> <p>Tienda del Centro de Conservación</p> <p>Talleres del Centro de conservación o Casa de oficios</p> <p>Instancias de difusión en colegios y universidades</p> <p>Potenciales RR.SS. y web</p>	

Estructura de Costos

Kit Sembrando
Chiloé



Costo unitario canasto	
Canasto	\$4.000
Semillas	\$1.178
Librillo	\$792
Alga pelillo deshidratada	\$134
Total Costo	\$6.104
PRECIO FINAL	\$8.600

Estructura de Costos 175 unidades	
Inversión inicial	
Diseño gráfico	\$625.000
Diseño y desarrollo web	\$240.000
Producción de canastos	\$787.500
Compra de semillas	\$206.150
Alga	\$1.340
Imprenta	\$138.600
Transporte	\$30.000
Costos Fijos	
Mantenimiento web	\$220.000
TOTAL COSTOS	\$2.248.590

Fuentes de Ingreso	
Centro de Conservación del Patrimonio SIPAM (Inversión)	\$2.248.590
Compra del usuario	\$1.505.000
Museo Regional de Ancud (25)	\$165.100
Artesanías de Chile (25)	\$165.100
Chile hecho a mano (25)	\$165.100
TOTAL INGRESOS	\$4.248.890

ALTERNATIVAS DE FINANCIAMIENTO

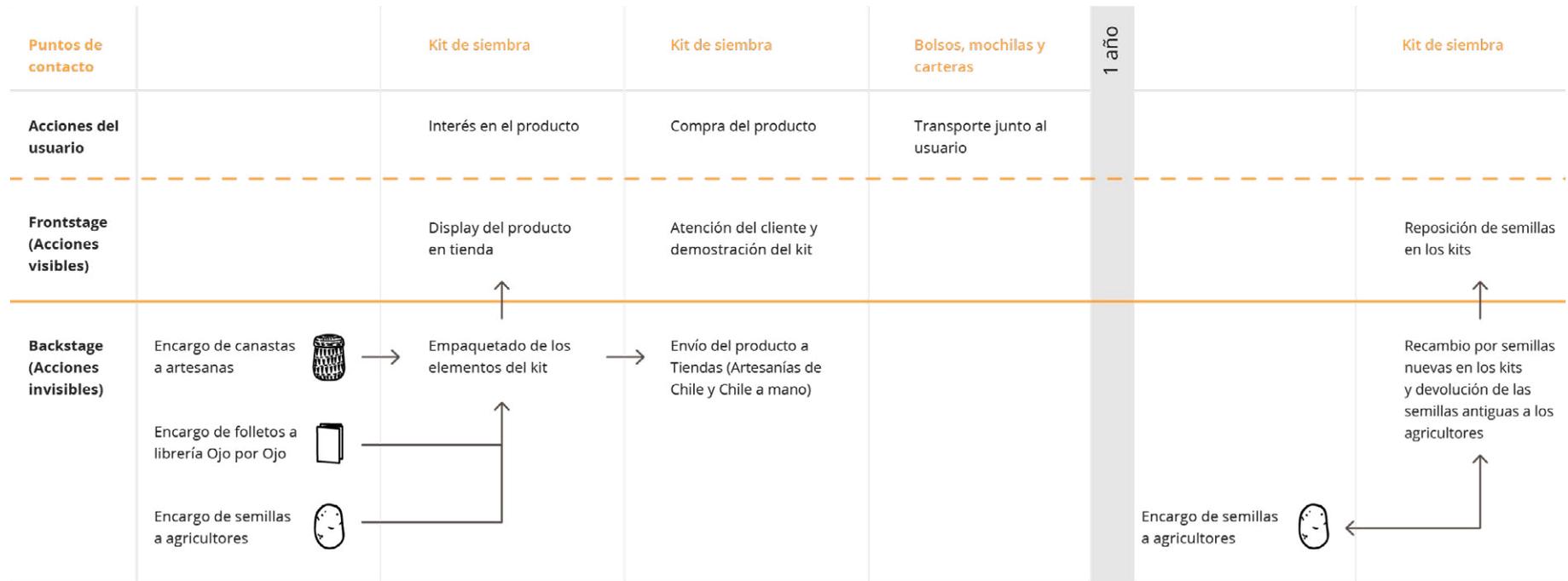
- Fondo del Patrimonio Cultural 2022
- Creación en Artesanía – Fondart Regional 2023
- Cultura Tradicional y Popular – Fondart Regional 2023



Blueprint del servicio

Para el mantenimiento del producto se debe considerar el encargo a los productores locales y nacionales respetando los principios del comercio justo asegurando seguridad de pago inmediato en forma de compra a los productores y creación de relaciones permanentes.

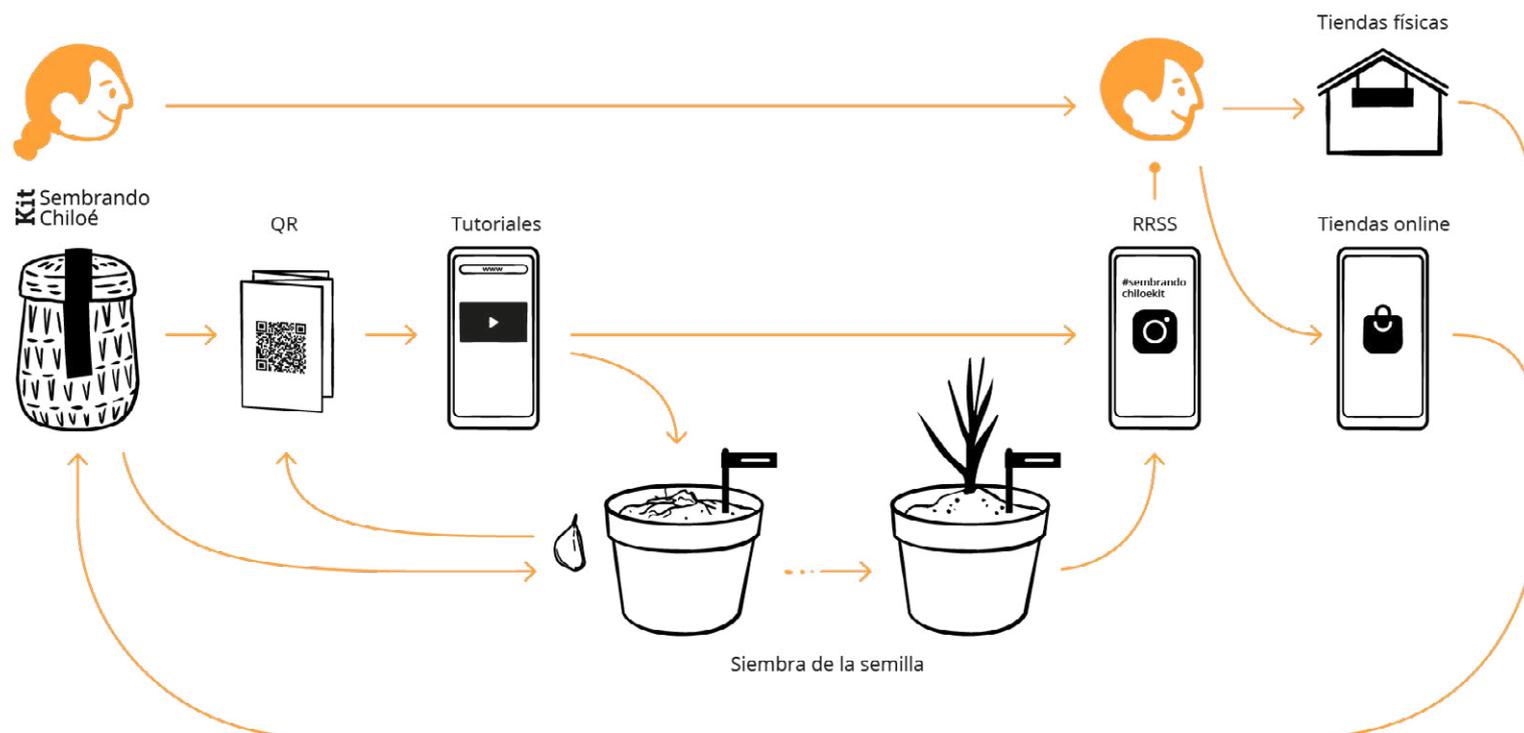
Luego del empaquetado y display del producto en tiendas es necesario realizar un retiro anual de los ejemplares no vendidos con el objetivo de mantener la capacidad reproductiva de la semilla. Se deben reponer las semillas de papa, ajo y porotos por unas de la nueva temporada de cosecha.



Esquema del funcionamiento organizacional necesario para la sostenibilidad del producto. Creación propia.

Difusión

Sistema de difusión y mapa de viaje

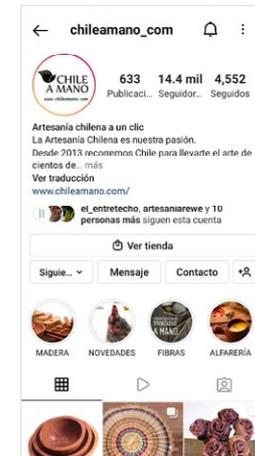
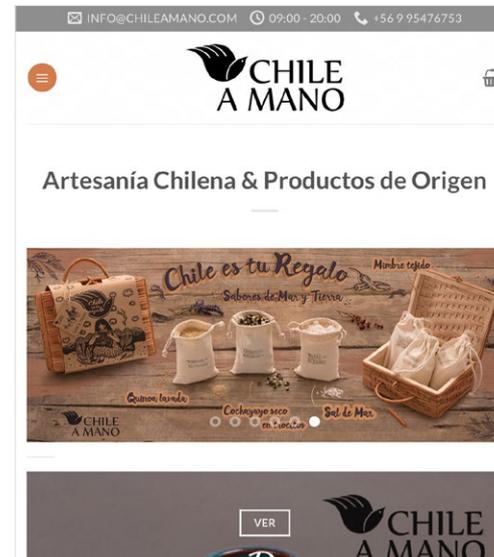
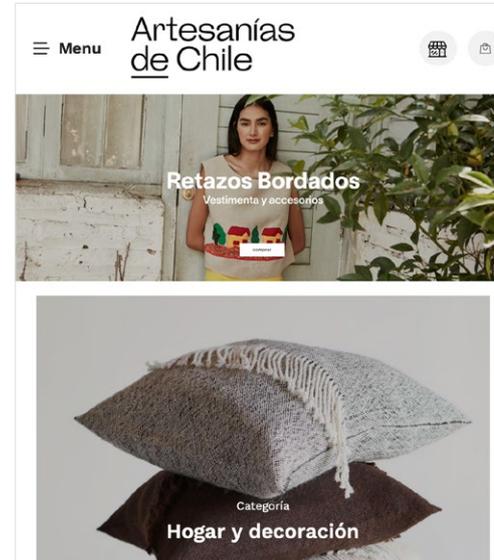
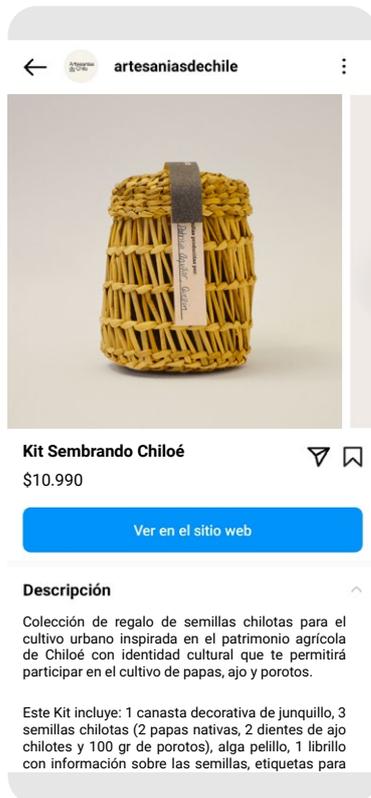


La difusión del producto como parte de la propuesta de la Tienda del Centro de conservación se realiza a través de los canales online de *Instagram* y los socios clave de las tiendas de productos artesanales locales como lo son: Artesanías de Chile y Chile a mano.

En el diagrama superior se representa la interacción de los usuarios con el kit y cómo puede otra persona llegar a adquirirlo. La alternativa más simple es la recomendación directa de persona a persona, caso común en los usuarios entrevistados, luego la propia experiencia de siembra puede ser compartida en redes sociales, y por último, las tiendas asociadas realizan promoción en sus diferentes canales.

#sembrandochiloeKit

Una forma de realizar esta promoción es utilizando un *hashtag* común como #SembrandoChiloeKit en redes sociales, con especial énfasis en *Instagram* y *Facebook* que alojan un Marketplace del que ya hacen uso las empresas de Artesanías de Chile y Chile a Mano. En estas plataformas, el producto se incluiría dentro de sus catálogos a un precio cercano al original.





Conclusiones

.....

Análisis de Objetivos específicos

Cada uno de los objetivos planteados fue desarrollado para llegar al producto final.

(1) En primer lugar, se logró conocer los aspectos identitarios a través del listado de técnicas, prácticas y herramientas (en anexos como A) y las percepciones del usuario sobre este patrimonio y sus experiencias de siembra fueron resumidos en el mapa de hallazgos (en anexos como B), hallazgos desde los cuales nació la idea original de los tutoriales.

(2) En segundo lugar, los usuarios nacieron desde las entrevistas del levantamiento de información preliminar y desarrollados en mayor profundidad con la información entregada por la oficina de turismo de la región.

(3) En tercer lugar, se logró diseñar una experiencia de siembra interactiva y atractiva para el usuario que involucra múltiples sentidos en el manejo de las semillas y el alga, el material impreso y los videos tutoriales, lo que es evidenciado por medio del mapa de viaje del usuario.

(4) En cuarto lugar, los conocimientos de los agricultores y su voz fue puesta en valor por medio

de su mención directa en una biografía en la página web y la narración los propios agricultores de los tutoriales.

Y por último, con el objetivo de fomentar el desarrollo local de Ancud y el territorio de chilota se buscó

diseñar un producto que a través de su logística respetara los tiempos de los agricultores (Blueprint del servicio), produciendo finalmente 3 de sus 4 elementos tangibles en Chiloé (semillas, alga pelillo y canasto de junquillo).

Objetivo

1. Conocer los aspectos identitarios de patrimonio agrícola de Chiloé y las percepciones de los usuario sobre este.

2. Identificar características de los potenciales usuarios para diseñar un producto atractivo coherente con sus intereses.

3. Diseñar una experiencia de siembra que incluya el elemento táctil de la siembra de las semillas y el relato oral de agricultores de forma integrada y simple.

4. Poner en valor el conocimiento experto de los agricultores, desarrollado a través de la experiencia, y su relato oral para situarlos como autores y fuentes primarias del conocimiento.

5. Fomentar el desarrollo de Ancud mediante un modelo de producción local que considere los pilares del comercio justo y potencie la colaboración entre Centro de Conservación y los productores agrícolas locales.

IOV

(1) Listado de las sobre técnicas, prácticas y herramientas del patrimonio agrícola.

(2) Mapa de hallazgos.

(1) Perfiles de Usuario.

(1) Mapa de viaje del usuario.

(1) Mención directa de los agricultores productores en plataforma web.

(2) Videos tutoriales narrados por agricultores de Chiloé.

(1) Blueprint del servicio

(2) Cantidad de elementos del kit producidos en Chiloé.

Validación experta

Para evaluar en profundidad el contenido teórico del producto y su pertinencia en el ámbito de la agricultura sostenible y regenerativa se decidió validar la propuesta con Noelle Katz, docente UC encargada de Operaciones de Gestión Sustentable y profesora del curso "Sistemas alimentarios regenerativos" (SUS2001).

La profesora fue contactada a partir de mi participación previa en el curso SUS2001 y se le presentó el proyecto utilizando un video explicativo junto a los enlaces a la versión digital del folleto y la página web.

Antes de responder revise el siguiente video que explica el uso del kit



El video explicativo del kit se puede revisar en:
<https://www.youtube.com/watch?v=BHn1pY1E3EA&t=153s>

La profesora relacionó al kit los conceptos de: conocimiento ancestral, cultivo local, biodiversidad, producto local, agricultores nacionales y educación sin embargo destacó la falta de información específica sobre la certificación SIPAM.

Versión digital completa del folleto en:
https://issuu.com/ana.galleguillos/docs/visualizaci_n_como_pdf

Dirección web del código QR:
<https://sites.google.com/uc.cl/sembrandochloekit/tutoriales>

¿Qué conceptos relaciona usted con este producto? (Máx 10)
 1 respuesta

Conocimiento ancestral, cultivo local, biodiversidad, producto local, agricultores nacionales, educación

Comentario
 0 respuestas

Aún no hay respuestas para esta pregunta.

¿Cómo evalúa los contenidos/conocimientos transmitidos en el kit?
 1 respuesta

1,00 (100%)

0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%)

Comentario
 1 respuesta

Me encantó la forma de entregar la información de cada cultivo, es clara y bien resumida para hacer un "buen uso" del kit. Me parece que se podría potenciar aun más esto agregando subtítulos en el mismo video ya que al comienzo revise ese material y me quedó la duda sobre si en algún lugar se iba a comentar las épocas de siembra y cosecha por ejemplo. Entonces se podría agregar en el mismo video los subtítulos para que las personas sepan que en los tutoriales encontrarán ese detalle. Además, a mi parecer falta detallar mejor cómo se fertiliza con las algas pelillo.

¿Desde su disciplina, qué tan pertinente considera la propuesta general del producto (resumida en el siguiente esquema) ?
 1 respuesta

1,00 (100%)

0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%) 0,00 (0%)

Comentarios generales
 1 respuesta

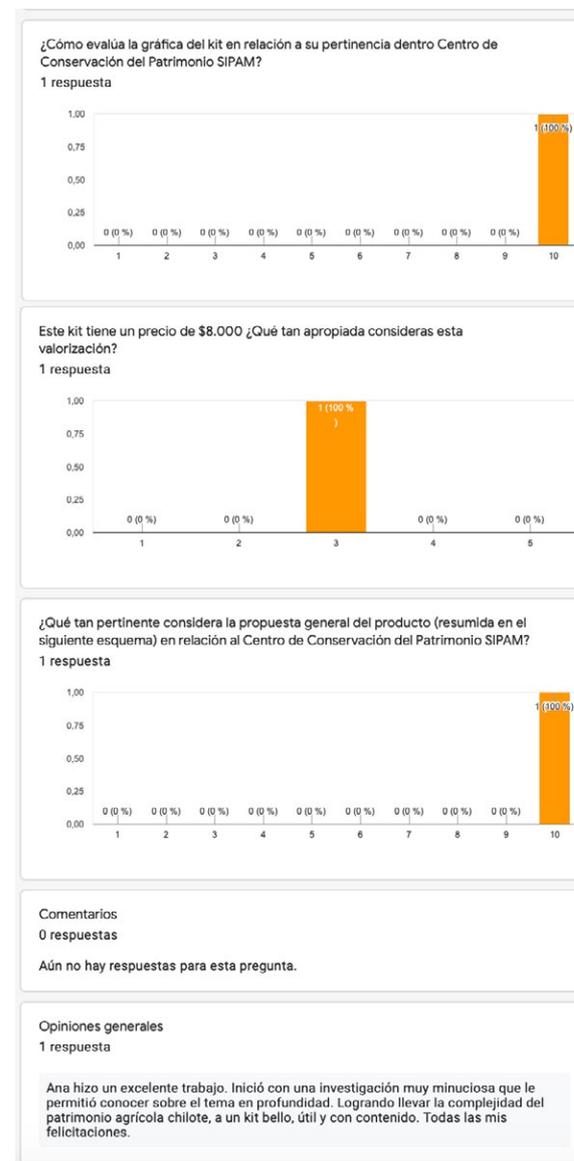
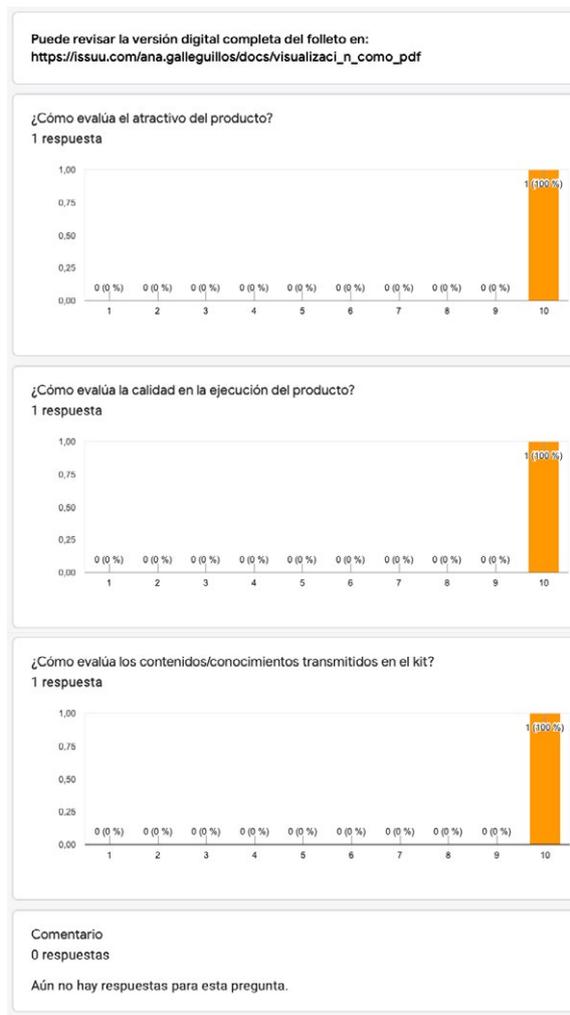
No queda tan claro en el mismo kit y la información que entrega, qué es un sitio SIPAM. Se puede desglosar la sigla en alguna parte pensando en que no todos están familiarizados con estos sitios (y diferenciar con los SIPAN, en resumidas cuentas). Además, considerar que el material de la etiqueta debería ser resistente al agua o humedad, para que logre mantenerse intacto durante la temporada.

Respuestas de la validación con la experta Noelle Katz.

Validación contraparte

Utilizando el mismo video explicativo de la validación con la experta se elaboraron una serie de preguntas para validar la pertinencia de la propuesta final para las necesidades de la contraparte.

A partir de sus respuestas de la representante de la contraparte, Caridad Merino, se evaluó un buen resultado del kit, siendo pertinente y cumpliendo con una buena calidad en su resolución.



Respuestas de la validación con la contraparte Caridad Merino.

An aerial photograph of a vast, dense forest in Chile. The forest is composed of various shades of green, with some taller trees and large ferns visible in the foreground. In the background, rolling hills and mountains are visible under a sky filled with soft, grey clouds. The overall scene is a natural, undisturbed landscape.

Referencias y Anexos



Referencias

- Agüero, T. (2016). Sitios SIPAM : rescate y valorización del patrimonio agrícola y cultural de un territorio. <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2018/01/sipam2016.pdf>
- Aguirre, S. M., Panzer, T. P., & Montecino, A. A. (2017). Cocinas, alimentos y símbolos: Estado del arte del patrimonio culinario en Chile. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. <http://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2017/12/patrimonio-culinario.pdf>
- Altieri A. Miguel, & Nicholls I. Clara. (2010). Agroecología: Potenciando La Agricultura Campesina Para Revertir El Hambre Y La Inseguridad Alimentaria En El Mundo. *Revista de Economía Crítica*, 10(Segundo Semestre), 62–74. <file:///C:/Users/LUISA-PC/Downloads/20110210093926617.pdf>
- Altieri, M. A., & Nicholls, C. I. (2020). Agroecology and the emergence of a post COVID-19 agriculture. *Agriculture and Human Values*, 37(3), 525–526. <https://doi.org/10.1007/s10460-020-10043-7>
- Bahamonde, R. (2017). El contexto cultural de la papa en Chiloé. Colecciones Digitales, Subdirección de Investigación Dibam, 2017. <http://www.museodeancud.gob.cl/sitio/Contenido/Objeto-de-Coleccion-Digital/83483:El-contexto-cultural-de-la-papa-en-Chiloe>
- Crossley, J. C. (2013). Redes y estructuras familiares en la experiencia del territorio. 1–184.
- Egaña, D., Gálvez, P., & Rodríguez, L. (2020). La alimentación en tiempos de pandemia por COVID-19. *Revista Chilena de Salud Pública Facultad de Medicina Universidad de Chile*, 110–122. <https://doi.org/10.5354/0719-5281.2020.60391>
- FAO, FIDA, OMS, PMA, & UNICEF. (2020). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2020. <https://doi.org/https://doi.org/10.4060/ca9692es>
- Gliessman, S. R., Rosado-May, F. J., Guadarrama-Zugasti, C., Jedlicka, J., Cohn, A., Gliessman, S. R., Rosado-May, F. J., Guadarrama-Zugasti, C., Jedlicka, J., Cohn, A., Mendez, V. E., Cohen, R., Trujillo, L., Bacon, C., & Jaffe, R. (2007). Agroecología: promoviendo una transición hacia la sostenibilidad Part of the Environmental Studies Commons Recommended Citation. <http://scholarcommons.scu.edu/ess>
- Ibarra, J. T., Caviedes, J., Barreau, A., & Pessa, N. (2019). Huertas urbanas, bienestar y resiliencia: un aporte a la transición hacia la sustentabilidad en Chile. In *Huertas Familiares Y Comunitarias*. <http://bibliotecadigital.fia.cl/handle/20.500.11944/146454>

- Merçon, J., Escalona, M., Noriega, M., Ingrid, F., Sánchez, A., & González, E. (2012). Cultivando la Educación Agroecológica. El huerto colectivo urbano como espacio educativo. *Revista Mexicana de Investigación Educativa*, 17(55), 1201-1224. <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=zbh&AN=91024847&lang=es&site=ehost-live>
- Ministerio de Desarrollo Social y Familia. (2020). Ministerio de Desarrollo Social y Familia - Gobierno de Chile. <https://www.desarrollosocialyfamilia.gob.cl/noticias/elige-vivir-sano-entrego-28-huertos-para-magallanes-en-el-dia-mundial-de-la-alimentacion>
- Moscoso Rios, L. J. (2020). Una experiencia significativa de Educación Ambiental. El Aprendizaje Experiencial como favorecedor de comportamientos pro ambientales en niños y niñas de 3 años de una institución pública del distrito de San Miguel. <http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/17627>
- Museo Chileno de Arte Precolombino. (n.d.). Verduras – Museo Chileno de Arte Precolombino Aportes de América - Museo Chileno de Arte Precolombino. Retrieved January 3, 2022, from <http://precolombino.cl/recursos-educativos/aportes-de-america-a-la-alimentacion/verduras/#/frijoles-o-porotos/>
- Páez, L. (2015). Globalización, soberanía y patrimonio alimentario. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 15, 13. <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.33>
- Unesco. (n.d.). Indicadores centrales. Retrieved December 29, 2021, from <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- UNESCO. (n.d.). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura - UNESCO. Retrieved January 1, 2022, from <https://ich.unesco.org/es/qu-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Urriola, D. (2018). Chiloé , Nación De La Papa : Su Historia , Formas De Cultivo Y Gastronomía.
- Venegas, C., & Lagarrigue, A. (2005). *Manual de Gestión de Sitios SIPAM*.

Anexos

(A) Listado de técnicas, prácticas y herramientas.



TEMAS Y SUBTEMAS	CONTENIDO TEMÁTICO	MATERIAL EXPOSITIVO	APOYOS
SUELO	Territorio de Chiloé Fertilización Arado	Características de los suelos en Chiloé Primeros habitantes Abonos (animal, vegetal, mineral) <ul style="list-style-type: none"> - Güano rojo - Piedra de calto - Alga lamilla - Pescado - Paja de trigo Luma, Hualato o Gualato, Arado chilote de dos palas	Por definir
SEMILLA	Rescate de semillas Temporadas de siembra Variedad de Especies	Cuidadoras de semillas y Semilleros Ciclo lunar Variedades Papa nativa Ajo Chilote, Elefante o Blandino Manzana chilota Frutilla Avena y Trigo	Por definir
CUIDADO	Enfermedades del cultivo Riego	Tizón Plaguidas naturales Sistemas de Riego y Clima local Rotación de camas de cultivo	Por definir
COSECHA	Cosecha Selección Almacenamiento Compostaje alimentos	Faenas Colectivas (mingas, mariscas, majas) Selección de para la siembra, consumo y animales Canastos de cunquillo Canasto de manila	Por definir

(B) Síntesis de Hallazgos

SÍNTESIS DE HALLAZGOS TOTALES

LAS EXPERIENCIAS INFANTILES CON LA NATURALEZA FORMAN UNA BASE DE FAMILIARIDAD

Los recuerdos de experiencias con el cultivo de alimentos son comunes. Durante la infancia se absorbe ese conocimiento por medio del observar, estar presente y participar en tareas complementarias o simultáneas. Estas experiencias en su mayoría tienen connotación positiva y se relacionan con el juego.

EL CULTIVO DE ALIMENTOS AUTODIDÁCTA ES UN APRENDIZAJE PRÁCTICO, PROGRESIVO Y DIVERTIDO

El aprendizaje se nutre del proceso y el error, es una práctica que requiere constancia y tiempo. El usuario privilegia la interacción de manera física y multisensorial y a pesar de las frustraciones es un proceso divertido.

ES UN CONOCIMIENTO QUE SE COMPARTI

1. El conocimiento sobre el cuidado de plantas es transmitido con entusiasmo por quienes los han aprendido recientemente.
2. Cuando la práctica se sitúa en el hogar, tarde o temprano todos los habitantes se verán involucrados en el cuidado del huerto.

EL RECURSO ES EL RELATO PERSONA A PERSONA

En forma presencial u online el traspaso de conocimiento es por medio de conversaciones y relatos de persona a persona, el conocimiento va acompañado por la experiencia previa del otro. Esto se da en comunidades digitales o video tutoriales de personas en youtube.

SE APRENDE A CULTIVAR ALIMENTOS POR IMITACIÓN

Ya sean familiares, amigos o personas en línea la forma de compartir este conocimiento es por medio de la demostración física y en respuesta la imitación de las prácticas.

SE APRENDE JUNTO A LA TIERRA

El aprendizaje que nace del interés propio es "autodidáctico" (entre la persona y la tierra de cultivo), inicialmente buscando la mayor cantidad de información posible y luego aprendiendo en la interacción diaria. La huerta que nace del interés propio genera un gran compromiso, cuidado y se desarrollan sentimientos de cariño y orgullo.

CONEXIÓN INESPERADA CON CHILOÉ

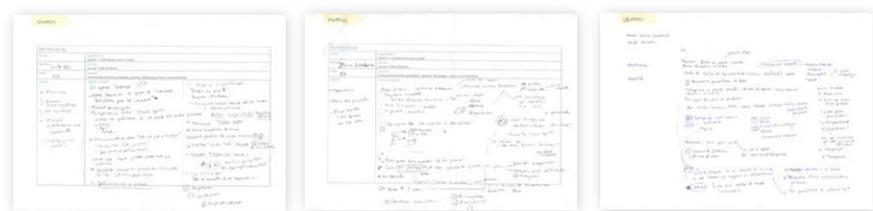
3 de las 6 personas entrevistadas por razones independientes a su cercanía con el archipiélago señalaron una relación familiar con Chiloé, relación que se destacó como razón del interés o fuente del conocimiento adquirido.

CONCEPTOS REPETIDOS: "Autoconsumo"/"Autosustento" "Una mirada diferente"

PRIMEROS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

Los primeros conocimientos nacen de las primeras decisiones que debe tomar quien cuida de plantas: la ubicación de plantas según características del suelo y la forma/frecuencia de riego que corresponde a cada planta.

(C) Sistematización de información - Entrevistas usuarios (Seminario)

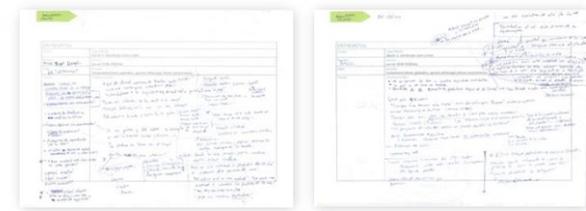


GRUPO: Usuario probable

Personas entre 20-45 años, habitantes de sectores periurbanos

TEMAS/NOMBRES	Priscila Celis (42 años) La Granja	Jessica Pallahuala (37 años) Talagante	Kevin Cleveland (24 años) Puente Alto
Interés inicial y experiencia previa	<p>"Decidimos empezar por la cuarentena (...) pero siempre hemos querido"</p> <p>"Vimos una publicación de una señora que vendía plantitas y nos animamos (...) ahí me puse a investigar"</p> <p>"En la cuarentena pasamos por un tiempo bien difícil porque falleció gente cercana y esta fue como nuestra forma de sanarnos"</p> <p>"Mi abuelo paterno tenía un huerto porque venía de Chiloé"</p>	<p>"Desde que nací, no ves que mi familia es de Punta Arenas y ellos siempre tuvieron cultivos"</p> <p>(En relación a su familia) "Todas las costumbres son muy chilotas"</p> <p>"Son gente de campo", "Tengo muchos recuerdos de eso (...) miraba, colaboraba, tenía conciencia de las abejas..."</p> <p>"De apoco he ido estrado en esos ámbitos"</p>	<p>"Mi familia tiene plantitas, plantas decorativas, suculentas..."</p> <p>"Desde el ingreso en la universidad, (...) todo lo relacionado a la farmacopeia, los saberes ancestrales, me interesa integrar esa visión"</p> <p>"Aprendí de una funcionaria que cuidaba el huerto (de su universidad)", "Siempre lo tuve como proyecto personal, asistía de oyente"</p>
Proceso de aprendizaje (Medios, Qué ha aprendido, Dificultades)	<p>"Los puse (su familia) a voltear tierra"</p> <p>"Como ya había gastado plata tenía que cuidarlas"</p> <p>"Buscando información siempre en los grupos de Facebook, del clima, cómo regar..."</p> <p>"me daba angustia frustración (cuando no sabía que hacer"</p> <p>"Yo todo lo leo (...) así se aprende, de la experiencia"</p> <p>"Me emocionaba comprando plantitas de cosas nuevas, es algo súper maravilloso"</p> <p>"Aprendí a ver bichitos (...) me trajo arto cambio (...) el manejo de los choclos, aprendí a guardar semillas"</p> <p>"Me arriesgué con tomate y papas (...) me sorprendí (8:12) cuando salió todo, le sacaba todos los días fotos, a las flores..."</p> <p>"Es una recompensa porque es plata que se come"</p>	<p>"Me gusta más aprender de las personas"</p> <p>"Creo que el aprendizaje es integral, y también social, es un desglose de conocimiento (...) compromete todos tus sentidos, los olores, sentir, etcétera"</p> <p>"Tengo amigos que también cultivan porque nos hemos ido conociendo por afinidad (...) nos decimos "yo lo hice de esta forma y funcionó"</p> <p>"Yo busco lo que necesito (internet) y luego aplico"</p> <p>"Es todo para el Autoconsumo, y respetando los tiempos que corresponden (...) aunque es menos producción sabe mejor"</p>	<p>"Tuve mi primera caja de cultivo en pandemia"</p> <p>"Me uní al grupo de Facebook para pedir ayuda (...) lo que más aprendí es de las cosas que están en temporada"</p> <p>"Aprendí cómo usar las cáscaras de plátanos como formas de nutrir el suelo"</p> <p>"Al inicio no sabía muchas cosas como: cuál era buena tierra, cómo usar el güano rojo, humos, la tierra de hojas, qué plantas poner juntas, a qué profundidad, tampoco qué plagas y sobre el trasplante"</p> <p>"Creo que estamos en un momento de la vida en que tenemos que empezar a autosustentarnos"</p>
Intereses actuales y futuros	<p>"Ahora soy la señora de las plantas"</p> <p>"Para el futuro ojalá pueda irme de Santiago"</p> <p>"Me gustaría saber de los cuidados en otro clima, cómo funcionan los invernaderos (...) aprender a guardar semillas bien, en cajitas especiales para guardar en las casas"</p>	<p>"Me gustaría cómo cultivar un vegetal que dure todo el año, o como propiciar que dure todo un año"</p> <p>"Cómo hacer abono y fertilizante orgánico"</p> <p>"Cómo combinar las plantas para que el suelo no se dañe (...) principalmente por mantener la fertilidad"</p>	<p>"Me gustaría saber cómo hacer huertos en pequeños espacios (...) sobre medicina herbaria (...) cómo promover huertos populares (...) a cuidar las plantitas del invierno"</p>

<p>Participación en actividades de aprendizaje presencial</p>	<p>“Estoy como en 15 grupos de Facebook” “Lo poco que he conocido lo compartí (...) amigas que me preguntan “cómo lo hiciste””</p>	<p>“Está el Centro Eco-pedagógico de acá que hacen jornadas de aprender con otros” “fui a un curso de bio construcción en San Bernardo” (amigos) “Nos intercambiamos, una amiga tiene miel, yo frutos secos y así”, “Yo prefiero el trueque”</p>	<p>“Me ha dado la posibilidad de enseñarle a mi familia” (Como mencionó antes) Clase de cultivo de huertos electivo en la universidad, participación en el huerto comunitario de su campus y discusiones en cabildos</p>
<p>Registro fotográfico de su huerta personal (A todos les pedi una fotografía)</p>	<p>Recolección (1 año aprox.): Tomate, papas, habas, arvejas, brócolo, zapallo italiano, almendras, frutillas, choclos.</p>    <div data-bbox="532 1096 734 1201" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p>El invernadero le cambiamos el plástico y armamos nuevas camas de cultivo</p> </div>  <p>(17 fotos y 1 video)</p>	<p>Recolección (4 años aprox.): Lechuga, tomate, cebollín, frutilla, zanahorias, zapallo italiano, acelga, espinaca, ají. Ruda, menta, romero, tomillo, lavanda.</p>     <p>(7 fotos y 1 video)</p>	<p>Recolección (1 año aprox.): Apio, tomate cherry, menta, melisa, ciboulette, lechuga, acelga, brócoli. Menta, melisa, pasiflora.</p>   



GRUPO: Agricultores educadores

Agricultores chilotes que cumplen una labor de apoyo comunitario y traspazo de conocimiento

Temas/Nombres	Moisés Teiguel (65 años, agricultor y dirigente social)	Rómulo - Huertos de Teupa, huerto educativo
Cómo obtuvieron sus conocimientos	" Toda mi infancia la he crecido en el campo ", dice que siempre se ha dedicado a lo que son estas labores. "iba del colegio a la casa y mis padres me encargaban hacer diferentes cosas (...) tareas como encerrar las ovejas, buscar agua y buscar leña" "Aprendí de mis padres". "La práctica la lleva con el tiempo " "Es para sobrevivir"	" No soy Chilote , aquí me vine a estudiar agricultura sustentable" "Me casé y me vine con mi familia" "soy presidente de la asociación de productores orgánicos de Chiloé". "Siempre fui cercano a la tierra, soy hijo de extranjeros (...) hippies"
Identidad	"Agricultor", "Hoy se está apreciando la producción de Chiloé en comparación de la que viene del norte", "El cultivo acá es más natural, la gente ha empezado a consumir los productos", "Generar más requiere más maquinaria, para las papas, tractores, una cosechadora"	" Primero (cultivo) para uno, para la familia y luego para el sustento económico " "El proyecto de vida era construir un modo de vida agroecológico" "Nos han llamado de la Municipalidad de Chonchi para hacer esos videos (...) Muy profesionales, muy buena calidad)" "Asesoramiento a estudiantes" "Es prioridad la enseñanza, vengo de una cultura educativa de esto"
Qué enseñan, por qué enseñan, y cómo lo enseñan.	"En los proyectos con Prodesal (...) el objetivo es permitirle a los agricultores construir invernaderos en sus propios terrenos, enseñarles a mantener este invernadero grande, y si es necesario entregar maquinaria que necesiten, porque también hay que recordar la falta (...) de mano de obra" "El objetivo es cultivar y fomentar los tomates, pepinos y mantener la acelga, son hortalizas principalmente " "Tratar de Mantener la tradición que se arrastra por siempre en Chiloé, y que permanezca"	"Concientizar sobre unos de los grandes temas de la salud humana y del planeta. para que nuestros hijos tengan mejor alimentación " "Lo importante de esto es una visión de integración" "Fortalecer no solo el aspecto cognitivo sino el factor humano". El proyecto del huerto: Asociación con Prodemu "las visitas de un día de grupos campesinos es muy superficial". Ser cliente y retirar los productos y el Voluntariado, "más en profundidad" "Los hacemos parte de nuestra vida(...) cosecha con nosotros " (hora de levantarse, buscar fertilizante, riego, dar vuelta tierra, etc." " Puede quedar una forma explicativa, la experiencia de las papas " ... "No creo mucho en la enseñanza académica" " Mediante la imitación "
Relación entre su rol y la dimensión espiritual trascendente	"Respondo a un ser supremo que si lo permite uno trabaja" "Uno se esfuerza pero la producción la da nuestro Dios". " Cuando es tiempo de producción buena nos ayuda a todos "	"La agroecología es una filosofía de vida" "Yo creo que todo está conectado con el espíritu y el espíritu humano es muy curioso (...) El conectarse con las plantas es conectarse con la tierra, la tierra con el planeta, el planeta con el universo y así en una red energética esta todo unido a la naturaleza" "Ese es el problema también de la desconexión a la tierra"

Tradición de generaciones de antigüedad. Conocen la historia del patrimonio

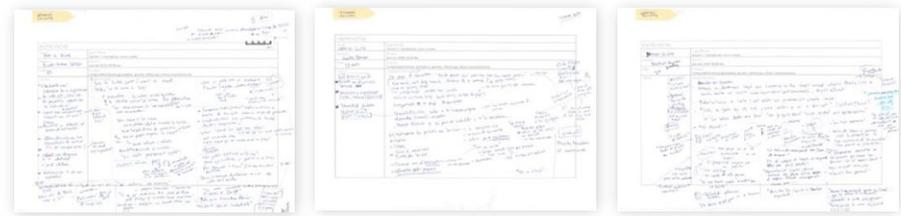
Labor práctica que se aprende a través del tiempo de otras personas

Esfuerzos para el desarrollo comunitario a nivel local

Preocupación por la calidad de la alimentación de sus hijos y familias

Detectan desconexión por parte de niños y jóvenes

Preocupación por las amenazas y dificultades del archipiélago (ambiental, laboral)



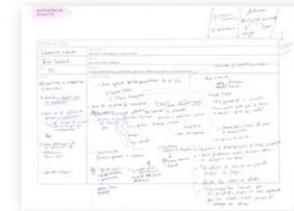
GRUPO: Jóvenes chilotas

Jóvenes entre 20-30 años

Temas/Nombres	Giselle Denise (23 años, profesora de párvulos)	Bastián Karkling (27 años, estudiante universitario)	Ricardo Sateler (27 años, estudiante universitario)
Experiencia de vida en el archipiélago	"Desde pequeña crecí viendo a mi familia metida en esto, hacían mingas y todo" "Sus antepasados (su madre) siempre han cultivado" . "Antes se sembraba trigo y eso ha ido quedando atrás, también el cultivo de papas, son muy pocos los que cosechan". Ella "Acompañaba a su papá", "Mucho juego"	"Todo lo hacía en Castro", "toda la gente que vive acá y quiere estudiar se va a Santiago, Valdivia o Temuco", "Lo sabía desde muy chico (que se iba a ir), era la opción obvia, nunca consideré como opciones quedarme" "Mis papás trabajaban con ostras" "Mi nana tenía un campo con animales y cultivos"	"Soy de Chiloé, Castro", "Las consecuencias de la naturaleza se sienten más inmediatas". Cuando llegó a su casa nueva su abuela "con hualato salió a remover la tierra (...) La sabiduría de generaciones antiguas que las papas mejoran la tierra", ella "hacía mingas y melgas", "Yo estaba ahí prácticamente jugando"
Relacion con la tierra, la naturaleza y evolución de la relación	Ella cree que tiene "Una mirada diferente con respecto a la humildad y a la naturaleza" "Se mira en menos el trabajo de campo (...) tuve ese proceso de odiar ser del campo porque es aburrido, no hay muchas cosas (...) pero luego lo he ido valorando". Ve un comportamiento diferente en los niños del continente "su comportamiento, la forma de enseñarles, la cultura, no se asombran!, yo cuando chica me asombraba con muchas cosas (...) los niños de más campo no tienen tantos entretenimientos". La conexión con la tierra "Son sus raíces, saben cuando sembrar, las lunas, qué verduras poner cuando"	En su participación en Scout "Está esta frase en scout de los lugares que tu visitas dejarlos mejor que cuando llegaste" "El hecho de acampar, de ser libre, de mojarse" "Aprovechar el lugar de una manera que fuera física (...) el medio Chilote hizo apreciarlo mucho más" "Un parque no es lo mismo que... ni un bosque, un parque no se compara con mi patio, es otra estética, se siente de otra forma" "Me hizo darme cuenta lo mucho que lo quería" "Infaltable grabar esos recuerdos" "Creo que tenemos una perspectiva particular a la relación que tienen las personas con el medio ambiente, a veces llevo a sentir angustia, es una relación bien personal"	"Emigramos todos juntos (con sus amigos) todos nosotros a derecho en la Universidad de Chile" "Siempre supe que quería estudiar derecho, era lógico que me viniera a Santiago" "No podía quedarme en Chiloé" "No es tu opción haberte ido". Al llegar a Stgo. "Pensé sinceramente en devolverme a vivir una vida más sencilla". "Aquí la gente cree que ir al cerro San Cristóbal es ir a la naturaleza siento (...) allá es un bosque, naturalmente vemos las cosas diferentes"
Capacidades de cultivo	"Yo no sé si podría plantar cosas". "Sé que no hay agua, por el pompón, y que en verano sale mucho el sol y hay poca agua"	"No sabría decirte si puedo levantar una huerta solo pero puedo decirte que requiere tiempo y más que nada constancia"	"Yo sé cultivar lo mínimo" "Papas, tubérculos, zanahorias (...) Sé que en un punto hay que sacar el fruto del maqui cuando sacar zanahorias, etcétera"
Identidad cultura Chilota	"Soy Chilota 100%"	"Cuando me preguntan yo soy de Castro, es difícil para mí definirme como cualquier otra cosa que no sea Chilote"	"Yo estoy convencido que tarde o temprano voy a volver a Chiloé"
Traspaso de conocimiento	"En mi trabajo yo creo que traigo una perspectiva diferente por de donde soy"	"Nunca he encontrado a gente en Chile que no valore la naturaleza, sobre todo la gente más joven (...) es algo que se viene reclamando"	Durante el estallido social surgieron muchos huertos urbanos (...) y sentía que no podía aportar, mis conocimientos se adaptaron a otra cosa"

Experiencias directas con la tierra de cultivo	Identidad Chilota marcada	"Visión diferente" sobre la naturaleza	Nociones sobre los procesos de cultivo y valor de alimentos locales	Sentimiento de distanciamiento forzado (migración)	Diferentes niveles de capacidad para el cultivo para autoconsumo
--	---------------------------	---	---	--	--

GRUPO: Tienda de productos chilotes



Temas/Nombres	Rosa Sandoval - <i>La casita de Chonchi</i>
Relación con los productores	<p>“La idea es acercar un poquito Chiloé a Santiago” “Para apoyar a los agricultores de la isla”, “Ellos tienen el sello SIPAM y Mano Campesina”, “Empezamos a hacer amigos, a hacer conocidos” “Antes pasábamos nosotros mismos íbamos a comprar las cosas”, “Siempre le compramos a los mismos” “Tenemos productos gourmet como vinagre, infusiones, esencias (...) también el maqui y ajo natural” “Ellos mismos han llegado a que sus productos tengan un valor agregado pero ha costado, mucho, porque el campo es chico, no hay tanta facilidad para expandirse o hacer algo más profesional”</p>
Perfil del público que compra productos locales de Chiloé (Qué compra, Qué es lo que le interesa saber)	<p>“Los clientes pensamos que sería gente mayor pensando en productos que mejoraran su salud pero terminó siendo el público más joven que estaba más interesado”, “Entre 30-50 años”, “Preguntan por las propiedades y la procedencia (...) yo creo que es porque la gente joven aprendió a cocinar ya de forma diferente entonces le es más fácil incluir estos productos en su forma de cocinar”</p>
Forma de presentar los productos	<p>“En la tienda no tiene una forma especial de ordenarse”, “Ahora tenemos el instagram que también nos sirve para comentar de dónde viene, publicar las fotos de cómo se ve el producto”</p>

El valor de estos productos está en su procedencia y su forma de producción

Han encontrado una oportunidad en clientes del segmento más joven (30 años) desde el lado de la cocina y experimentar con nuevos alimentos.

Grupo: Usuario Extremo

Jóvenes Santiaguinos ajenos al mundo de la agricultura



Temas/Nombres	Patricio Solar (22 años, estudiante universitario)	Bianca Valladares (24 años, estudiante universitario)	Benjamín Banduc (24 años, estudiante universitario)
Relación con el mundo rural agrícola	"recuerdo haber viajado cuando era chico a un terreno que tiene mi familia en Valdivia (...) recuerdo haber jugado en la parte de bosque".	"Mi abuelo vivía en el campo y tenía cultivos y su familia tiene cultivos en el patio (...) la familia de mi mamá es de Chiloe" parte de sus padres "está muy marcado el comer equilibrado pero igual arto". Su familia por parte de padre y madre son "del campo" y dice que comen mucho, sin embargo, estos alimentos son "saludables".	(En su jardín) "Yo no me meto mucho, la mayor parte del tiempo estoy en el computador(...) Se preocupa mi mamá". "No tengo recuerdos del campo o el sector rural"
Cuestionamiento sobre los alimentos o la agricultura	"No es muy necesario saber el origen el origen" de los alimentos al momento de escogerlos mientras se tengan los "conocimientos básicos" (macro calorías). En relación a el cultivo industrial menciona que probablemente para los agricultores "manipular es más rentable".	"para mis padres es muy natural tomar la iniciativa para cultivar y no dudan en cortar un pedazo de alguna planta que encuentren y llevárselas para la casa."	"Conozco sobre las categorías de frutas y el desecho de alimentos"
Experiencia de aprendizaje	Señala que "no hay herramientas" para aprender. "Sería bueno que se enseñaran esas cosas en el colegio, pero claramente no es una prioridad para algunos". "me imagino que quienes se dedican actualmente a la agricultura aprendieron este oficio desde pequeños y son resultado de un contexto que lo promovía"	Al ver a sus padres cultivar múltiples hortalizas, algunos frutales y hierbas ha absorbido algo de conocimiento pero "no sé cultivar todo". Dice que no ha internalizado algunas tareas como el riego diario de algunas plantas o ciudadano constante que considera "son como lo más básico". (Experiencia de olvidar el riego de plantas a su cuidado: la lechuga). "No sé las temporadas". Menciona que el momento para aprenderlo puede ser la infancia porque "cuando uno era más niño uno tenía una vida menos ocupada" y ella, aunque tuvo la oportunidad de involucrarse dice que no tuvo el interés de preguntar.	"Youtube es la fuente principal" de su conocimiento sobre plantas. "Desde chico siempre me ha gustado". "Es brígido, investigué y dado las condiciones de la tierra yo compro un musgo esparnum, que no tiene ni minerales ni nutrientes". "Me ha costado bastante mantenerlas vivas", "Me doy cuenta cuando mis plantas sufren". "Buscaba videos en YouTube de: Cómo está mi planta". "Sigo a Corniplants", "Siempre se aprenden cosas nuevas (...) Me da inseguridad darle a mi planta algo que le vaya a hacer mal (...) dado la falta de productos". "Uno capta lento a información". Aprende "a partir de ver lo que otros hacen". Los videos "Son entretenidos, me relaja".
Disposición para el aprendizaje	"Yo no estaría dispuesto porque mis prioridades cambian"	"Es bacán ir al patio y tener las hierbas (...) es la experiencia" "No creo que sea difícil solo que requiere constancia, paciencia y tiempo", "No me llama la atención lo que hay que hacer para tenerlo". Tendría una un hierbero para las comidas pues dice que es más duradero y agradable para las comidas.	"Hubiera sido una bendición que mi planta hubiera venido con un instructivo. No sabía qué hacer" "Lo que más me complica es la falta de tiempo"

Recuerdos positivos de ambientes naturales en el mundo rural.	Dificultad de complementar el cuidado de la alimentación o plantas con las condiciones de la ciudad	Importancia de la experiencia e imitación en el aprendizaje relacionado a las plantas	Desinterés. Interés específico en la alimentación por motivos de salud o apariencia	Recurso principal: Videos en Youtube
				Aprendizaje al ver a otros. Aprendizaje lento pero entretenido



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE CHILE

diseño | UC

Pontificia Universidad Católica de Chile
Escuela de Diseño

Kit Sembrando Chiloé



Semillas producidas por:

Patricia Aguiar, Quellón