

## Camino intercultural

Desde nuestro grupo de trabajo y en conjunto con las comunidades, logramos producir en el 2012, la primera edición del Manual Intercultural con Comunidades Mapuche para la elaboración y comercialización de alimentos.

En septiembre de 2013 **se enviaron ejemplares** de esta primera edición del manual a integrantes de comunidades que estuvieron involucrados en la producción de alimentos y se adjuntó la siguiente guía para su evaluación.

### Guía de evaluación del manual:

- Apreciación general
- ¿Consideran que refleja el trabajo conjunto?  
Interculturalidad? ¿Que están presentes vuestros aportes?  
¿Se sienten identificados?
- ¿Responde en cuanto a contenidos respecto a lo que expresaron como necesidades sentidas?
- ¿El lenguaje es claro, entendible para público en general?

En enero de 2014 se realizó un **encuentro** en la comunidad Las Huaytecas, en el marco de la Feria que ellos realizan regularmente en esa fecha para comercializar aquellos productos que exceden el consumo comunitario. Realizamos un taller donde intercambiamos apreciaciones acerca del manual y acordamos en incorporar tres aspectos:

1.- Diseño de una tarjeta que dé cuenta de **valores culturales** del producto (una receta ancestral ó una historia particular que trae a la memoria encuentros, manera de transmitir saberes y cultura como momentos de siembra o cosecha por ejemplo): esto lo escribirán ellos ya cuando trabajemos puntualmente con cada producto. Y **valores nutricionales**: nos ocuparemos nosotros y luego consensuaremos en la producción del material.

2.- Diseño de la etiqueta del producto y el rotulado nutricional; éste depende de varios factores como por ejemplo del alimento empleado para el producto y de sus proporciones. También lo trabajaremos juntos en un próximo encuentro: llevaremos bosquejos y consensuaremos.

#### **Sobre los productos que solicitaron integrantes de las CM:**

- **Dulces**: frambuesa – rosa mosqueta – sauco – guinda – frutilla – grosella – murra membrillo
- **Conservas en almíbar**: grosellas – ciruelas – cerezas – peras – manzana – membrillo más uva.
- **Jugos**: casis – sauco – Corinto
- **Jalea**: Corinto

3.- Uso de remolacha como endulzante: Se verá la posibilidad de elaboración de dulces dietéticos naturales.





En marzo de 2014, Elisa Ose, chillkaltufe<sup>5</sup> de la Comunidad Mapuche (CM) Las Huaytekas, envía una nota como expresión de análisis comunitario, la cual se transcribe completa en la Presentación del este manual. En la misma se plantean las necesidades sobre el manejo de los productos que elaboran. También están los valiosos aportes de Américo Palma; Antolín Cárdenas y sus hijas; Lidia Caravante de Cayún y José Cayún que se expresan como reflexiones y sugerencias al final de cada capítulo.

En abril de 2014, en respuesta a lo solicitado por las comunidades en el último encuentro, el equipo de investigación, diseñó una guía para el registro de los datos necesarios para el rotulado de los productos y que fue enviada a los integrantes de comunidades mapuche:

Datos necesarios para el ROTULADO NUTRICIONAL:

Primero coloquen nombres de los elaboradores y detallen a que comunidad pertenecen.

1- ¿Qué conservas producen?

Mermeladas

Al Natural, etc.

2- Que frutos utilizan?

3- Tienen balanza?

Es necesario que pesen la materia prima a utilizar.

4- Características del Fruto: Verde

Maduro

5- Lista de ingredientes con sus cantidades.

6- Proceso de elaboración.

7- Denominación del producto. (como lo llaman ustedes a ese producto) luego veremos si así lo clasifica el CAA.

Es importante que registren fotos de todo el proceso. Desde la recolección de la fruta antes de cocinar y del producto elaborado, antes y después del envasado.

<sup>5</sup> Maestra mapuche

**Sumamente necesario:**

En caso de que elaboren el producto en ollas:

Pesen todo antes de la cocción (fruta, líquido, azúcar, + olla) y luego de la cocción (todo el producto + olla)

En caso de que elaboren el producto dentro de los mismos frascos de envase:

Pesen los frascos antes numerados (3 frascos) y los mismos, luego de la cocción.

Además separen filtrando con colador o filtro de tela, el líquido de lo sólido (fruta), pesen por separado. Registren todo.

**Otra cuestión importante:**

- a) ¿Algunos de ustedes tienen autorización para la venta ambulante, o algún número de registro de productos, etc.?
- b) Les están exigiendo algo HOY la municipalidad.
- c) Si han registrado las Comunidades como lugar de elaboración de dichos productos, por ej: si tienen algún número de autorización especial.
- d) Si ustedes consideran alguna propiedad en especial que pueda brindar ese producto. (Es decir si ustedes usualmente lo recomiendan para algo ó alguna historia familiar)