

Introducción



La alimentación es la estrategia sabia y popular de transmisión cultural en las Comunidades Mapuche ubicadas en el Paralelo 42 del sur argentino.

Los alimentos deben ser reconocidos como tales por un grupo social, pueden ser naturales o elaborados. Tienen significaciones para el ser humano que trascienden satisfacer el hambre, cumplen un

rol social de integración a la familia y al grupo étnico de pertenencia, siendo un elemento que identifica y diferencia. Esto es lo que les adjudica un significado cultural.

Basados en trabajos conjuntos iniciados en el año 2006 con estas comunidades, se pudo identificar:

El patrón alimentario actual, diversificado y adaptado; los procedimientos técnicos ancestrales con los alimentos como la alcalinización del trigo con cenizas para mejorar la gelificación de los almidones; la conservación de alimentos con *chenque*² y *charqui*³; cultivos orgánicos; moderada permanencia de saberes ancestrales, pero tenaz esfuerzo

² Entierro de alimentos para conservarlos, generalmente durante el invierno. (Antiguamente se refiere al entierro de cadáveres bajo piedras)

³ Carne generalmente fileteada, desecada al aire, con condimentos especialmente sal.

por recuperar la tradición culinaria. Fue posible reconocer su sistema alimentario organizado con criterios orgánicos, emocionales y simbólicos, que prioriza la predisposición de las personas (ce – che), las condiciones del entorno natural (newen), social y el bienestar colectivo. Sin embargo, el Código Alimentario Argentino por su parte (Art N°6), define Alimento como “Toda sustancia o mezcla de sustan-



cias naturales o elaboradas que ingeridas por el ser humano, aportan a su organismo los materiales y la energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos” que evidencia la tensión entre cosmovisiones. La cosmovisión mapuche otorga valor a la comensalidad y al cuidado de la tierra. La transmisión oral de saberes les permitió sostener su cultura alimentaria tras la interacción con los colonizadores dando cuenta del mestizaje, transición alimentaria y resiliencia⁴.



Las Comunidades Mapuche elaboran productos artesanales que pretenden comercializar, para lo cual necesitan adecuarse a las exigencias de las normas vigentes en el país.

Para estas casas de familia que quieren transformarse en establecimientos elaboradores de productos artesanales se hace cada vez más necesaria la adopción de sistemas que permitan la garantía de calidad sanitaria del producto terminado. La calidad garantizada se traduce en un ahorro importante de costos individuales tanto de los consumidores como de los propios elaboradores.

Así se revaloriza lo artesanal, posicionándose más estratégicamente dentro del sector turístico. El asesoramiento sobre Rotulado Nutricional es un servicio, que contribuye a la disminución de los costos de transacción, facilita los trámites y los tiempos en la aprobación de los productos por parte de las autoridades competentes y favorece el ingreso de los productos en la cadena de comercialización.

El presente manual pretende dar respuesta a la demanda (necesidad sentida) de las CM res-



⁴ Capacidad de los sujetos para sobreponerse a períodos de dolor emocional y situaciones adversas.



pecto al asesoramiento sobre las normativas vigentes en la elaboración y comercialización de productos alimenticios. Además, pretende colaborar en el rescate de los saberes ancestrales de este pueblo, revalorizar sus preparaciones y contribuir así a la interacción respetuosa entre culturas.

Esta edición constituye la segunda productiva conjunta e intercultural, que se irá recreando y enriqueciendo en su transitar.