

Aportes para la puesta en valor del oficio de recolección de Hongos Silvestres Comestibles (HSC) en Aysén.

Jorge Felipe Soza S., Socioeconomista
Universidad de Magallanes, jorge.soza@umag.cl

Erik Adio M., Administrador Público
Universidad de Magallanes, erik.adio@umag.cl

Lorna Moldenhauer O., Ingeniera en Alimentos
Universidad de Magallanes, lorna.moldenhauer@umag.cl

Laura Sánchez J., Doctora en ecología y medio ambiente
Universidad de Magallanes, laura.sanchez@umag.cl

Contribution for put in value the work of collect of Edible Wild Mushrooms in Aysén

RESUMEN. Esta investigación busca reconocer el oficio de recolección de hongos silvestres comestibles (HSC) en localidades de Aysén. Se determinó personas, lugares, características de la recolección, formas de consumo y caracterización de la cadena de producción.

Chile es un importante exportador de HSC y en Aysén hay un número significativo de recolectores. Además, la práctica de recolección está ligada a dinámicas familiares, constituyendo un oficio que se hereda.

El diseño metodológico es cualitativo, basado en el método etnobotánico. Involucró la aplicación de entrevistas en profundidad a 17 recolectores en distintos territorios rurales.

Se encontró que este oficio constituye una actividad permanente realizada desde grupos familiares, hasta con tres generaciones partícipes, destacando que un 76% son mujeres y constituyen el eslabón de partida.

Parte de la recolección es para consumo familiar y otra parte es para comercialización mediante un intermediario que continúa la cadena para exportar, siendo el intercambio económico de carácter informal, asociándose a una precariedad laboral que compromete las prácticas culturales de las poblaciones rurales y la sostenibilidad del oficio. Esto se ve acentuado por ausencia de normativas que regulen la recolección de especies silvestres.

PALABRAS CLAVE: Reino fungí; micología; etnografía; etnobotánica; valor de la tierra; equilibrio ecológico.

ABSTRACT. This research aims to recognize the trade of wild edible mushroom (HSC) in Aysén localities. People, places, harvesting characteristics, consumption forms and characterization of the production chain were determined.

Chile is a major exporter of HSC and in Aysén there are a significant number of harvesters. In addition, the practice of harvesting is tied to family dynamics, constituting a profession that is inherited.

The methodological design is qualitative, based on the ethnobotanical method. It involved the application of in-depth interviews to 17 harvesters in different rural territories.

It was found that this trade constitutes a permanent activity carried out by family groups, even with three participating generations, highlighting that 76% are women and constitute the starting link.

Part of the collection is for family consumption and another part is for commercialization through an intermediary, which continues the chain to export, being an informal economic exchange, associated with job insecurity that compromises the cultural practices of rural populations and the sustainability of the trade. This is accentuated by the absence of legislation regulating the harvesting of wild species.

KEYWORDS. Fungi; Ethnography; Ethnobotany, Land Value; Ecological Balance

INTRODUCCIÓN

La presente investigación está orientada al reconocimiento del oficio de recolección de hongos silvestres comestibles (HSC), considerando que constituye un eslabón importante en la conformación de la economía familiar campesina y en el entramado sociocultural de los territorios de Aysén. Para entender mejor cómo se relacionan la recolección de alimentos y las dinámicas sociales y territoriales que de allí se desprenden, a continuación revisaremos algunos antecedentes para esta investigación.

En la actualidad, la tendencia en la alimentación es el rescate de los alimentos en su estado más basal, natural y sin procesamiento. La comida ha estado en el centro de la vida familiar y ha organizado el trabajo de las comunidades a lo largo de la historia de la humanidad (FAO, 2005). Por otra parte, para la caracterización de la evolución de nuestra alimentación y cocina, es necesario conocer cómo éstas se vinculan a la producción, a las formas de obtención de los productos comestibles y del consumo y distribución de alimentos; así como a los escenarios sociales, económicos y culturales que los sustentan. Es decir, requerimos del conocimiento del sistema alimentario regional del que depende nuestro repertorio de alimentos y de los distintos aspectos históricos, sociales, económicos y políticos que junto con procesos más amplios, como la globalización, han influido en la alimentación y las prácticas culinarias de los pueblos (Meléndez & Cañez, 2009).

En este contexto, las prácticas alimentarias tradicionales que dan origen a la obtención de los alimentos juegan un rol fundamental en la definición de las dinámicas que se generan en torno a los grupos humanos.

El oficio de recolección de especies nativas de uso comestible (Productos Forestales No Madereros, PFNM) debe ser de las actividades productivas más antiguas en el desarrollo de las sociedades humanas, de hecho: "puede decirse que los cazadores y recolectores, una de las formas de subsistencia más persistentes en la historia -Lee y De Vore (citados en Cashdan 1991: 43) estimaron en 1968 que más del 90% de las personas que habían habitado la Tierra hicieron uso de la caza y la recolección-, viven agrupados en bandas, que pertenecen a lo que Lewellen llamó sistemas no centralizados y se definen por una supuesta igualdad -política, económica y social- interna (sociedad igualitaria)" (Arce, 2005).

Variados son los frutos, bayas, plantas y hongos que las poblaciones originarias recolectaron en el desarrollo de sus sociedades. La recolección de hongos entonces, fue un oficio fundamental en su matriz productiva.

En la historia del mundo, son diversos los pueblos originarios que practican la recolección de hongos silvestres de uso comestible y también de usos medicinales-ceremoniales, ya sea tanto en los países del norte de Europa y América, como en el centro y extremo sur de América.

"Se tienen noticias del uso tradicional actual de estos hongos entre diversos grupos étnicos del noreste de Siberia, Papúa Nueva Guinea, Canadá, Estados Unidos de América y México, en éste último país se redescubrieron en la década de 1950. Los datos históricos y antropológicos disponibles provienen de diversos pueblos de México, América Central y del Sur, Europa África y Asia..." (Guzmán 2011).

En nuestro país, la actividad de recolección de especies silvestres y sus usos, ya sea como alimentos o medicina, tiene una larga data en la historia de los pueblos originarios del sur, principalmente para el pueblo Mapuche quienes eran sedentarios y realizaban la actividad de recolección durante la temporada de otoño (Wilhelm de Mosbach, 1992). Así también lo hacía el pueblo nómada Aonikenk, quienes, acompañada de la caza, presentaban esta actividad por preferencia para la obtención de alimento (Espinosa 1962).

En el mismo sentido del trasfondo económico de una activa geografía social identificable para Patagonia-Aysén, los oficios nos muestran un significado del espacio marcado por el nomadismo y la movilidad (Nuñez *et al*, 2016). Nueve mil o tal vez diez mil años perduró en el territorio patagónico, del cual Aysén forma parte, el sistema cultural y económico de la caza recolección. Familias, organizadas en bandas de amplia movilidad, se procuraban alimentos provenientes en su totalidad de fuentes y productos silvestres: frutos, hongos, plantas, raíces, tubérculos, algas; fauna terrestre y marina (aves, mamíferos, peces, moluscos); constituyeron la base alimentaria de los primeros habitantes del territorio.

Cuando evocamos este mundo antiguo, nuestra percepción tiende a enfocarse en las prácticas de caza, como el eje de la provisión de alimentos. Sin embargo, en las rutinas cotidianas, la cacería correspondía a una práctica que requería organización, logística, estrategia y su resultado no siempre era exitoso. Por ello, resulta clave reevaluar la importancia de la recolección de alimentos en la dieta de los cazadores recolectores y en la toma de decisiones para la movilidad y el asentamiento temporal de los grupos (FIA, 2019).

En el contexto histórico más reciente, desde los procesos de colonización de Aysén se observa una fuerte inclinación por la actividad ganadera, la que fue agenciada en un primer momento por grandes estancias hasta la consolidación de la Sociedad Ganadera de Aysén (Martinic, 2005). Esto en el tiempo fue decantando en el poblamiento más extensivo del territorio, con capitales más reducidos y constituido principalmente por pequeños grupos familiares, los que realizan actividades ligadas a la economía de subsistencia. De este modo se comienza a configurar un mosaico productivo en las familias rurales, llevando esto a la imperiosa necesidad de establecer una organización social interna y una división familiar del trabajo, donde el hombre es quien se encarga de las actividades ganaderas y madereras y en complemento, la mujer protagonista de la crianza de los hijos, se encargaría entonces de las actividades agrícolas y de la recolección de especies silvestres o PFNM, como lo son hongos silvestres, frutales, hierbas medicinales.

nales, especies silvestres para tinciones vegetales, entre otros; así como de su posterior procesado por diversos métodos de conservación.

Actualmente los productos que son recolectados por las mujeres campesinas están significando un gran aporte económico tanto para sus familias como para la Región en general, dada también la disminución en las ventas del sector ganadero. Tanta es la relevancia económica de este oficio que según el Instituto Forestal (INFOR, 2017), *“La dinámica económica de este rubro ha experimentado un crecimiento importante y sostenido en los últimos 20 años en Chile. Las exportaciones al año 2016 registraron montos por sobre los 91 MMUS\$, representando una cartera de 90 productos, que se envían a más de 50 países”*

Las comunidades rurales han introducido esta actividad como parte de su matriz productiva (principalmente mediante la recolección de morilla), y en menor grado el consumo, en forma muy reciente. En cambio, los nuevos habitantes rurales realizan la actividad de recolección para autoconsumo o recreación, no tan orientada al beneficio económico. En cualquier caso, actividades productivas asociadas a los hongos comestibles (recolección, procesamiento) tiene alta connotación familiar, por lo cual se cree puede tener, a medio y largo plazo, una fuerte implicación cultural (Sánchez et al, 2017).

Dentro de este grupo de alimentos, los hongos silvestres son un recurso recolectado intensivamente en muchas regiones durante la época de lluvias tanto para el autoconsumo como para su comercialización, ya que constituyen un importante complemento de proteína en la dieta y una fuente de ingresos (Ruan-Soto, 2009).

Los objetivos de esta investigación son los siguientes: Objetivo General; reconocer el oficio de la recolección de HSC en diferentes comunidades rurales de la Región de Aysén. Objetivos específicos; (1) Determinar qué personas y/o comunidades rurales participan el oficio recolección de HSC en la Región de Aysén. (2) Identificar características de recolección y formas de consumo asociadas al oficio de recolección de HSC en la Región de Aysén. (3) Caracterizar la cadena de producción asociada al oficio recolección de HSC en la Región de Aysén.

MARCO TEÓRICO

El oficio de recolección de especies silvestres tiene una relación directa con el ecosistema donde se asienta un grupo humano, está determinado por las especies vegetales o animales que se encuentren en el lugar y los procesos reproductivos de los mismos, ya que los grupos de personas que desarrollan esta actividad realizan procesos de observación de comportamiento, interacción con el ambiente y adecuación de prácticas para la obtención de los alimentos necesarios para su subsistencia.

Este proceso conlleva una organización social determinada para cada territorio (no sólo los grupos nómades desarrollan la recolección) dando génesis a un sis-

tema de códigos particulares tanto en la interacción entre humanos como con el ambiente, lo que además influye directamente en el sentido de pertenencia e identidad grupal y territorial. Por ejemplo, la recolección de HSC presenta un sistema de organización social particular, de carácter horizontal, que se desarrolla en las temporadas de otoño y primavera cuando es fecha de fructificación de hongos. Conlleva además un alto grado de conocimiento del territorio y del comportamiento de las especies según las diferentes características territoriales (no es fácil encontrar morillas), esto lleva también a un fuerte arraigo por el territorio en el que se habita, ya que éste entrega el sustento, cultural, alimenticio y económico para el grupo.

El concepto de productos forestales no madereros (PFNM) o Non Timber Forest Products (NTFP), es el término más utilizado actualmente para distinguir las especies silvestres que se extraen del bosque, pero que no son derivadas de la transformación de los árboles, vale decir leña y madera. En 1992 la FAO, propone definir los PFNM como:

“Todos aquellos bienes y servicios de uso comercial e industrial o de subsistencia derivados del bosque y su biomasa, que puedan ser sustentablemente extraídos del ecosistema forestal en cantidades y formas que no alteren las funciones reproductivas básicas de la comunidad vegetal”.

Dado que este concepto entrega escasa delimitación del alcance de las ideas que en él se conjugan y no explicita concretamente cuáles son las cualidades o las especies concretamente englobadas en los PFNM, es que tras un largo debate, la FAO en 1995 presenta la siguiente definición: *“todos los bienes de origen biológico y los servicios derivados de los bosques, o de cualquier otro territorio con un uso similar, excluida la madera en todas sus formas”* (FAO 1992). Esta definición entrega una mayor delimitación de las especies que se engloban en los PFNM, puesto ya se excluyen los productos derivados de la transformación de las especies de árboles a madera u otros.

No obstante, si bien esa definición es más acotada en relación con las especies, se estima que tiene operatividad en contexto de economía rural y no en temas netamente de conservación ambiental. Por lo cual se entrega en 1996 por parte de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), una nueva conceptualización: *“Todos aquellos productos biológicos, excluida la madera, la leña y carbón, que son extraídos de los bosques naturaleza para el uso humano”*. Se observa en esta definición una clara categorización de las especies en su carácter biológico, resaltando a la especie en sí misma y exponiendo además la vinculación que esta tienen con el ser humano. Al exponer que son productos de uso humano, se presenta una concepción utilitaria de la naturaleza con fines mercantiles. Las especies no son consideradas con un valor por sí mismas sino más bien por el grado de beneficio que le entrega a una comunidad en concreto, derivado de la transformación material que produce el ser humano,

yendo de una especie silvestre particular a un producto transable en el mercado.

A lo largo de la historia, los bosques han constituido un elemento prioritario como medio de subsistencia humana debido a sus aportes a la diversidad ecosistémica y biológica, el aprovisionamiento de bienes y la prestación de diversos servicios ambientales (Carpentier *et al.* 2000). Dada la presión antrópica que enfrentan los bosques y su consecuente proceso de deforestación, los productos forestales no maderables han adquirido un papel relevante como recursos estratégicos para la gestión forestal sustentable (Jimenez-Ruiz *et al.* 2017).

La recolección y venta de hongos silvestres comestibles, junto con la de otros productos forestales no maderables, constituyen una estrategia alimentaria y de subsistencia para los recolectores rurales. A pesar de la importancia social, económica, ecológica y cultural; dichas actividades todavía son aisladas y poco conocidas en el sector primario nacional. Esto trae como consecuencia la ausencia de políticas, esquemas de apoyo y estrategias de desarrollo para tales actividades. Se hace prioritario exponer la necesidad de generar estadísticas oficiales en la recolección de hongos y establecer la relación entre la investigación científica, políticas públicas y el marco legal vigente, con el fin de conocer el estado actual de esta actividad y sus perspectivas a futuro. Se observa que el desconocimiento de la recolección de hongos ocasiona que no se le considere y excluya de las políticas de desarrollo del gobierno y de los sectores social y privado.

De la misma manera, la falta de información, gestión y vinculación causa el rezago de la recolección y, con ello, su eventual sustitución o reemplazo por otras actividades (Alvarado *et al.* 2013)

La recolección de hongos es considerada una actividad basada en el uso múltiple de los recursos naturales. Por otro lado, forma parte importante del acervo cultural de la población rural (Alvarado & Benitez, 2009). Tiene un alto sentido familiar y comunitario, cuya perspectiva de género no ha sido debidamente investigada, pues las mujeres poseen un vasto conocimiento sobre la taxonomía, biología y ecología local de los hongos y se encuentran involucradas en la recolección, procesamiento, particularmente, en la comercialización. Asimismo, son ellas las que fomentan el intercambio de información se mantiene activo de manera vertical de padres a hijos y horizontal entre gente de la misma generación conformando parte de su identidad cultural y contribuyendo al mantenimiento de los conocimientos ancestrales (Pérez-Moreno *et al.* 2008).

En el marco de esta investigación se propone realizar una identificación de los principales factores que tienen relación con el oficio de la recolección en Aysén, para esto es necesario analizar la estructura del mercado, considerando la valorización económica de la actividad, que por un lado está constituida por una actividad formal exportadora de hongos, que ocurre lisa y llanamente gracias a una actividad informal de provisión de materia prima, la cual es invisible a la economía.

Según FIA (2008), Chile se posiciona como uno de los mayores exportadores de hongos a nivel mundial. Se estima que participan alrededor de 40.000 personas entre Valparaíso y Magallanes en la recolección y procesamiento de hongos, con más de 35 empresas exportadoras, concentradas entre las regiones de El Maule y Los Lagos.

Además de las callampas del pino, las principales especies de HSC recolectadas para exportación en Chile son *Lactarius deliciosus* y *Morchella spp.*, que se envían deshidratadas a Francia, Bélgica y Alemania. En el mercado interno destacan *Cyttaria spp.*, *Ramaria spp.*, *Boletus loyo*, y *Grifola gargal*. No hay mucha disponibilidad de datos a nivel nacional sobre la comercialización de hongos diferenciada por especie.

A nivel interno, los compradores más importantes de HSC corresponden a las empresas envasadoras del rubro de condimentos, que manejan anualmente unas 23 toneladas de hongos deshidratados. A estos le siguen la industria alimenticia productora de sopas y salsas de tomate "con callampas", que manejan anualmente unas 21 toneladas de hongos deshidratados. La compra por parte del consumidor chileno ha aumentado en los últimos años, probablemente por el mayor interés hacia productos naturales, saludables y tradicionales, aunque son escasas las fuentes de información al respecto (Cortéz *et al.* 2017)

MARCO METODOLÓGICO

Para el cumplimiento de los objetivos planteados, esta investigación usa como principal marco metodológico el método etnobotánico, que estudia la relación entre las comunidades humanas y el entorno vegetal. En esta definición se pueden incorporar otras especies presentes en bosques y plantaciones.

El método de la etnobotánica, que tiene su raíz en los estudios etnográficos, y lo que plantea es develar la trama de significados que se presentan en una comunidad (Gretz, 1997 en López 2005). Por lo cual el enfoque se centra en la riqueza de la información que los actores entregan tanto de sus entramados simbólicos, sus percepciones de sí y de su entorno y las percepciones holísticas (Lutz, 1981 en Martínez 2009) que construyen las sociedades.

El método se fundamenta en tres ejes: "a) la percepción cultural y clasificación de estos organismos b) los aspectos biológicos y culturales de su utilización y c) las bases culturales y biológicas de su manejo". (Escobar-Beron, 2002 en Ruan-Soto *et al.* 2009).

El levantamiento de información en el método se hizo mediante entrevistas en profundidad con pauta semiestructurada estandarizada. Igualmente, se asumió como herramienta de recolección de información válida el análisis de carácter etnográfico (notas de campo, análisis en el territorio, conversaciones privadas con informantes claves).

Esta investigación se desarrolló en las siguientes cuatro etapas:

- Etapa 1: Revisión de fuentes secundarias de información (libros, documentos, guías, revistas, entre otras) además de los trabajos desarrollados por otras instituciones en la Región, como INFOR (Soto, 2015), INDAP, ONG IFBN y el reciente trabajo de la Universidad de Magallanes HONGUSTO (Sánchez *et al*, 2017). En esta etapa se identifican los principales actores locales que desarrollan la actividad de recolección de especies de hongos silvestres a nivel regional.
- Etapa 2: Definición y distribución de variables. La definición de variables se basa en el trabajo realizado por el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, en su publicación "Arca del Gusto" (Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, 2014). Las variables fueron modificadas en función de la diferencia de enfoques entre ese trabajo y la presente investigación.

Así, se consideraron las categorías Socioeconómica y Sociocultural para agrupar 8 criterios propuestos por el MINCAP, y se generó una serie de 14 variables para medir cada criterio. A partir de estas variables, se definieron las interrogantes necesarias para el diseño del instrumento de recolección de información.

Los siguientes son los 8 criterios propuestos: (1) Tipo de producto; (2) Riesgos del producto; (3) Vínculo con festividad; (4) Vínculo histórico del producto; (5) Uso culinario; (6) Comunidades asociadas; (7) Tipo de cadena de valor; (8) Alcance de mercado.

En la investigación se abordan 14 variables: (1) Variabilidad de las especies recolectadas; (2) Degradación y transformación del ecosistema; (3) Variabilidad capital natural; (4) Variabilidad del sistema productivo; (5) Variabilidad en el acceso a los mercados; (6) Variabilidad de la actividad productiva; (7) Variabilidad en las normas productivas y sanitarias; (8) Existencia de una festividad asociada a la especie determinada; (9) Variabilidad de la descendencia del conocimiento asociado a la recolección (pueblos originarios, Criollos, Colonos, contemporáneo); (10) Variabilidad en el uso y su descendencia; (11) Número de recolectores identificados según espacio geográficos (localidad determinada por límites municipales); (12) Variabilidad en los vínculos asociados a la comercialización de los productos (familiares, informales, formales, economías de escala, mixtas); (13) Variabilidad en los puntos de venta del producto; (14) Variabilidad en los puntos de venta del producto.

- Etapa 3: Selección de los entrevistados. Revisión de bases de datos de organizaciones e instituciones que se vinculen con trabajadores y trabajadoras de PFNM para identificar los actores relevantes en esta actividad. La metodología de recolección de información se define por: técnica "bola de nieve" (Ruan-Soto *et al*, 2009) la que esencialmente se basa en que desde un pequeño grupo asignado con anterioridad (según bases bibliográficas) se presenta una muestra aleatoria principal, la que será corroborada en base al conocimiento y reconocimiento local. La recolección de información se realizará entonces hasta obtener saturación de las variables analizadas. Como describe Blanco *et al* (2002), el método de obtención de información utilizado por la etnobotánica es preferentemente las fuentes orales, ya que: "(...) nos permite recoger los testimonios de las personas que comparten el saber etnomicológico, esta información se registra a través de entrevistas..." (p.178).

Se contactó a 251 recolectores y recolectoras en base de datos de "Mesa PFNM". El contacto y trabajo efectivo se realizó con 17 recolectores y recolectoras, quienes componen la muestra final del estudio.

- Etapa 4: Realización de entrevistas. Se realizaron 3 campañas de trabajo de campo a nivel regional, distribuyendo el trabajo en zonas norte, centro y sur de la Región. En todas las campañas se realizó contacto personal en la vivienda del recolector, y se desarrolló una entrevista en profundidad basada en una pauta de entrevista semiestructurada estandarizada. Durante este proceso, se identificaron las principales dinámicas que involucra al oficio de recolección en Aysén, considerando además usos y prácticas particulares de las y los recolectores, cuáles fueron sus principales motivaciones y cómo esto influencia o ha influenciado tanto sus historias de vida como su economía familiar.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

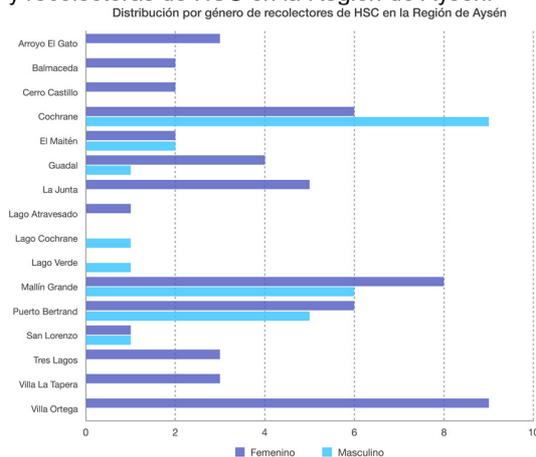
GÉNERO EN LA RECOLECCIÓN:

El oficio de recolección de hongos se desarrolla principalmente por mujeres, aunque no de manera exclusiva. Existe una preponderancia del género femenino a tal punto que, en algunos territorios de la muestra, no existe referencia a la existencia de hombres que desarrollan el oficio de recolección de hongos. Destaca, en este sentido, la localidad de Villa Ortega. Por otro lado, en sentido contrario, la localidad de Cochrane, donde se evidencia un porcentaje mayor de hombres en esta actividad.

Bien señala Salinas (2016) en su Estudio de Productos Forestales No Madereros en la Región de Aysén,

que es una actividad desarrollada esencialmente por mujeres, en el 87% de los casos, y el aprendizaje se origina principalmente en la familia (45%). Datos que coinciden en parte, con los expresados en el presente estudio, el cual señala que el 76% de la ocupación en este oficio es del género femenino; evidenciándose aquello en territorios como el de Villa Ortega con un 98% de ocupación femenina.

Figura 01. Distribución por género de recolectores y recolectoras de HSC en la Región de Aysén.



Fuente: Elaboración propia a partir de datos entregados por Mesa de PPFNM, 2019.

En este mismo sentido, esta presencia relativa del género femenino se aprecia en la mayoría de las localidades estudiadas. Once de las dieciséis localidades tienen mayor presencia de recolectoras de género femenino. Algunas de las localidades muestran actividad recolectora únicamente femenina. Este es el caso de los territorios de Arroyo El Gato, Balmaceda, Cerro Castillo, La Junta, Lago Atravesado, Tres Lagos, Villa La Taperia y Villa Ortega. Mientras, las localidades de Cochrane, Lago Cochrane (se separa para este caso) y Lago Verde son las únicas en las que la distribución de género de los recolectores es mayoritariamente masculina.

En resumen, ellas son portadoras del conocimiento de las especies comestibles y las técnicas para la perdurabilidad y disponibilidad de estos alimentos, ya sea desde el deshidratado, como la transformación material de los mismos en forma de; mermeladas, conservas, escabeches.

Este hecho se puede entender en el sistema de organización productiva representativo de la ruralidad en la región de Aysén, en el cual el hombre es encargado de actividades como mantención y crianza de bovinos y corderos -en mayor porcentaje- y así también en la extracción y comercialización de leña para uso domésticos de los sectores urbanos de la región.

Es así como se produce una relación historiográfica en este núcleo social, reconociendo una clara diferenciación del trabajo. Estableciéndose diversos matices en razón de los atributos del sujeto (hombre o mujer), el tipo y naturaleza de la actividad laboral, el contexto socio-

económico y cultural, así como las representaciones e imaginarios predominantes. Estos elementos configuran un perfil actitudinal de las mujeres rurales, definido desde una triple dimensión: como una fuente de reconocimiento social, de realización personal y como un instrumento de provisión de ingresos (Fawaz-Yissi, M. J. & Rodríguez-Garcés, C; 2013)

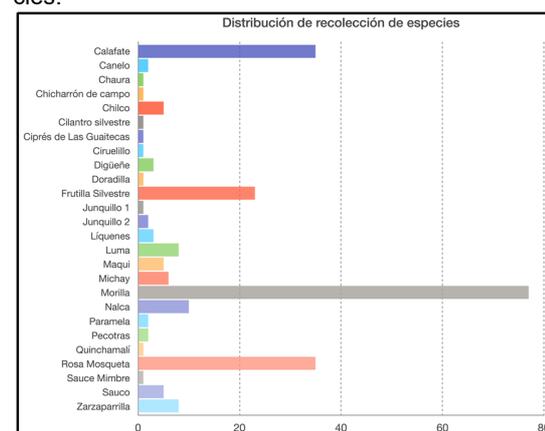
Por otro lado, estas actividades se desarrollan por lo general en lugares lejanos de las casas de las familias como lo son los sitios de “veranadas”, bosque de cordillera o media montaña, por lo que las mujeres son quienes de algún modo mantienen y/o sostienen las tareas domésticas e igualmente, la crianza de los hijos que aún no estén en edad de desarrollar alguna actividad productiva.

Esto ha llevado a que las mujeres puedan desarrollar diversas actividades ligadas (Ibieta *et al*, 2013) a una biodiversidad de especies que se encuentran tanto de manera silvestre (por medio de la recolección) como domesticadas (por medio de la agricultura). Siendo la primera fundamental en el aprovechamiento y visibilización de la biodiversidad de especies disponibles en los diversos bosques de la región de Aysén y como pueden, a través de un manejo sustentables, ser un aporte para la economía de las familias rurales de Aysén.

CRITERIO 01, TIPO DE PRODUCTO:

La recolección de especies silvestres con fines comerciales o de auto subsistencia es, sin lugar a dudas, una actividad económica tradicional con un protagonismo importante en la actualidad, ya sea por las cualidades de la relación que esta presenta con el medio ambiente, como por los potenciales alimenticios que estos presentan.

Figura 02. Distribución de Recolección de Especies.



Fuente: Elaboración propia a partir de datos entregados por Mesa de PPFNM, 2019

Como podemos observar en la Tabla N 6, las especies que más destacan entre la elección de las recolectoras son en primer lugar; la morilla, posterior a esta se encuentra el calafate y la rosa mosqueta y finalmente

las frutillas silvestres, correspondientes todas estas al territorio delimitados por el bosque caducifolio (o de transición).

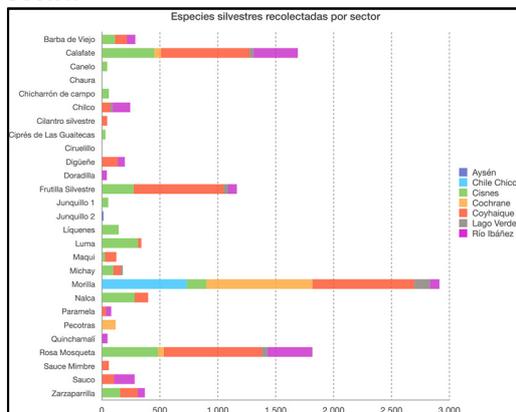
Los hongos que cuentan con mayor porcentaje de comercialización son los hongos *Suillus sp.* y *Morchella sp.* alcanzando ya en 2015 US\$ 1,2 millones de dólares y US\$ 0,2 millones de dólares respectivamente (Soto, 2015).

El hongo *Morchella sp.* tiene un aporte significativo en la economía familiar campesina de la región, siendo ejecutada mayoritariamente por mujeres, alcanza un número importante de personas (CONAF, 2017) quienes perciben un ingreso de \$ 3.000 a \$ 5.000 por kilogramo fresco. Lo que genera un ingreso FOB (libre a bordo por su sigla en inglés) de US \$ 140 por kilo exportado (DIRECON, 2006).

En particular, se observa una importancia relativa de la morilla en la mayoría del territorio, en desmedro del hongo de pino (*Suillus sp.*), debido, esencialmente, al poder comprador que tiene la *Morchella sp.* en contra del hongo de pino. Lo que ha generado a nivel sociocultural una mayor identificación con esta especie por parte de los habitantes de este territorio, a tal punto que en Villa Ortega, pequeña localidad localizada a 30 kilómetros de Coyhaique (capital regional) se celebra desde hace cinco años el "Festival de la Morilla", caso particular que denota el grado de vinculación que esta comunidad tiene por esta especie en particular.

El 100 % de los entrevistados dice tener algún tipo de relación cultural, productiva o comercial con la especie *Morchella sp.*, y como se aprecia en la Figura 03, esto es más notorio en las comunas de Cochrane y Coyhaique que están dentro del margen de dispersión de esta especie, en el caso de Chile Chico, esta especie es recolectada específicamente en los sectores de Puerto Guadal y Mallín Grande (disposición suroeste del lago Chelénko).

Figura 03. Especies Silvestre Recolectadas por Sector.



Fuente: elaboración propia a partir de datos entregados por Mesa de PPFM, 2019

Según los datos que pudimos recopilar en el trabajo en terreno se pudo determinar que solo 41% recolectan el hongo *Suillus sp.*, esto principalmente en la localidad de Cochrane, mismo lugar en que actualmente se están realizando pequeños emprendimientos de venta de esta especie en su estado deshidratado en el mercado municipal de la localidad.

Otras especies de hongos silvestre comestible son la *Cyttaria darwinni* (hongo de Darwin, pan de indio) y la *Cyttaria hariotti* (llaolao, llaullao), ambas habitantes de los bosques de *Nothofagus sp.* En relación a estas especies no se exponen porcentajes, debido a la marginalidad del dato y su relación poco significativa, que se expresa en el estudio.

Finalmente podemos exponer que no se observa relación cultural o productiva asociada a la especie *Pleurotus sp.* Y, si bien existe presencia de ésta en cantidades abundantes en la zona norte de la región de Aysén, su recolección no es significativa.

CRITERIO 02, RIESGO DEL PRODUCTO:

Las especies de hongos silvestres comestibles se encuentran en hábitats diversos, y de igual modo tiene hábitos diferenciados entre cada especie, como es el caso del hongo morilla que es definido como cosmopolita, ya que en el caso de Chile se puede encontrar desde la región Metropolitana hasta Tierra del Fuego (Furci, 2007), principalmente en restos vegetales, praderas y sectores de bosques quemados.

Los años de recolección de esta especie han podido, de alguna manera, desarrollar una cierta medición de fructificación de esta especie, aunque no se cuente con un estudio específicos, lo que ha llevado a identificar variaciones en la cantidad neta de recolección, vinculado directamente con la disponibilidad del hongo en el ambiente. Por ejemplo, una recolectora de Cochrane expone la relación existente entre la disponibilidad de la especie con las variaciones en las condiciones climáticas de cada año:

"(...) eso fue hace 3 años, el año pasado fui ahí mismo, no el año antepasado... no había ninguna morilla... este año volví a ir ahí mismo, no habían ninguna morilla... según me dicen es porque había escarchado mucho..." (Recolectora de Villa Ortega).¹

No solo con el hongo morilla se identifican variaciones, sino con otras especies, como exponíamos anteriormente. Existen intentos de realizar comercialización del hongo *Suillus sp.*, específicamente en la localidad de Cochrane, por lo cual los recolectores y recolectoras están realizando estudios, a partir de la observación, sobre el comportamiento de esta especie tras influencias climáticas.

¹ Es importante considerar las citas, en este caso entrevistas, con el carácter de incógnito, debido a la información sensible expresada. De aquí en más las entrevistadas se reconocen como "recolectora" y el sitio al cual pertenecen.

“Yo creo que lo que influyó fue la nieve... el cambio, porque antes de que no nevaba tanto como el año pasado, no hubo y antes había, pero poco... no tanto y ahora cuando este invierno nevó se notó bastante la diferencia especialmente con la morilla y ahora quiero observar que pasa con el del pino”. (Recolectora de Cochrane).

Este mismo ejercicio ya lo han realizado las recolectoras, por medio de un trabajo de observación en la localidad de Puerto Guadal. En este lugar ya se observa una merma en la cantidad de especies que se disponen, lo que ha generado que el radio de expansión de recolección crezca, generando mayor impacto para el medio y un mayor gasto asociado a la recolección.

“Menos, yo creo que yo llevo como 10 años que comencé a conocerlos, pero yo estoy ya como 30 años, porque uno a veces salía en el día y se juntaba 10 kilos, 9 kilos.” (Recolectora de Puerto Guadal).

Uno de los factores relevantes en la variación de disponibilidad de esta especie en el campo, según las recolectoras, es la forma en la cual se realiza la extracción, que en primer momento ésta se realizaba por demandas externas a la región y no contaban con el conocimiento necesario sobre el comportamiento de esta especie.

“...Menos, pero sabe por qué aquí no... cuando se empezaron a juntar las morillas pasó que la gente empezaron a juntar con bolsas plásticas no en las mallas entonces la espora no se desparrama... dejan una parte donde uno vaya a encontrar 5 ó 6 morillas pillamos 4 y dejamos 2” (Recolector de Puerto Bertrand).

Como expone el recolector de Puerto Bertrand, cuando comenzó la práctica de recolección del hongo morilla, se realizaba de forma espontánea, sin tener mayor conocimiento de la cualidad ecológica de esta especie. Se realizaba sin los implementos necesarios, ni con formas de intervención que permitieran su buena reproducción.

Actualmente se cuenta con un manual de recolección sustentable (Machuca *et al*, 2013) de esta especie, desarrollado por profesionales de CONAF y validado con las propias prácticas de las recolectoras y recolectores locales. Es así que se produce lo que se denomina la función social del castigo, puesto que la comunidad de recolectoras asume ya una función de regulación interna sobre las formas en las que se realiza la extracción, regulándose entre ellas mismas, produciéndose un eventual “*Primus inter pares*”, para no generar mermas en la cantidad de especies disponibles.

“...la morchela se está perdiendo, pero...es por el clima, también por el mal manejo que se hizo antes, de la recolección. Se arrancaba mucho y no se manejaba con prudencia, haciendo un buen manejo sustentable del producto. Siempre andábamos con la bolsa plástica (me incluyo).” (Recolectora de Cochrane).

Es así como se ha posicionado la necesidad de proteger este hongo en la comunidad de recolectoras de la región de Aysén. De igual modo, y a un nivel más simbólico, es la visibilización de estas especies en el imaginario colectivo y cómo esto tiene repercusiones en la cantidad de especímenes que se pueden encontrar.

En algún minuto estas especies no eran visibles (en sentido metafórico) por las mujeres del mundo rural, ya sea porque no estaba entre sus alimentos ancestralmente heredados o porque no significaban alguna fuente de ingreso.

En algún sentido, gracias a la reproducción del conocimiento tradicional mapuche, se tenía conocimiento de algunas especies de hongos comestibles como los dihueños o el gargal. En el caso de la morilla, este hecho no se dio de esta manera y fue por responsabilidad del mercado exterior que aparece este individuo en los bosques que habitan las recolectoras, hasta tener la importancia que representa el día de hoy.

“...ahora hay más variedades que uno conoce. Por ejemplo, la morilla que hace muy pocos años que se dio a conocer y que lo conocemos poh...a lo mejor ni había o a lo mejor había y nadie las conocía, que eran comestibles. Y después están esos que salen abajo de los pinos, que el pino...Dihueño hay más... Es que hay más bosque de ñirres. Antes había muy poco, eran muy jóvenes los árboles. Y la lengua de vaca siempre ha habido pero...” (Recolectora de Lago Verde).

Como lo expone Furci, (2007), uno de los hábitats de la morilla es terrenos que fueron víctima de incendio. El territorio de Aysén, a través de su historia, ha sido dañado por estos incidentes, desde los años de la colonización y habilitación de praderas hasta la actualidad. Es por esto que planteamos esta interrogante en relación a la variación de especies de este hongo y eventuales intervenciones humanas en los procesos naturales de fructificación.

“No sé por qué este es el segundo año de la quema. Ahí se va a ver si sale o no sale. Porque dicen que después de que se quema no sale poh.” (Recolectora de Lago Verde).

CRITERIO 03, VINCULACIÓN CON UNA FESTIVIDAD:

La importancia de las festividades o celebraciones en torno a una actividad productiva tradicional, una práctica en particular o una especie utilizada por un grupo cultural, es un ejercicio que data de los inicios de las sociedades humanas.

Esto, a nivel de ritual, es trascendental en el imaginario colectivo de una comunidad, ya sea por la influencia que tiene en las personas en la construcción espiritual de símbolos que determinan deidades (pacha mama, inti, etc.) como en el modo en que se configuran formas de organización rituales en torno a especies particulares (hongos alucinógenos) y, en la actualidad,

como formas de desarrollar actividades económicas que aportan en la relación de las comunidades con el mercado global.

Cuando se preguntó por alguna actividad asociada a alguna especie de hongos comestibles o la práctica de recolección de éstos, no se tuvo una respuesta positiva en el sector sur del territorio.

“Eehh... no, que yo sepa no, el año pasado se hizo la eco feria, que había comidas con morillas igual, pero muy poco. Por ejemplo, la fiesta, parece que fue en Ñirehuao (Villa Ortega), que se hizo la fiesta de la morilla” (Recolectora de Puerto Guadal).

Si bien esta especie está siendo considerada con una importancia relativa cada vez más grande, aun es marginal, su representación en algunas comunidades, como lo es el caso de Puerto Guadal, donde los hongos morilla están siendo recolectados por mujeres, lo que está haciendo que estos se incluyan en las festividades que se desarrollan en el pueblo y que dan vida las relaciones sociales particulares de este.

En Cochrane representa una realidad similar a lo acontecido en Puerto Guadal, localidad en la cual los hongos en su diversidad están tomando un protagonismo fundamental y están siendo incluidos en las dinámicas culturales propias de la comunidad.

“Esa vez que hicimos el encuentro fue posicionada a través de la morilla, fue... como a fines de octubre más o menos y... los platos fueron preparados en base a morilla... de ahí no se volvió a replicar y ahora con la agrupación de recolectores se quiere volver a retomar eso de hacer... de posicionar los productos forestales no madereros.” (Recolectora de Cochrane).

En esta localidad, en particular, es interesante analizar los efectos emergentes de las relaciones sociales que se producen en actualidad ya que, dado que la ciudad está en constante crecimiento, se han generado migraciones de personas con diversos intereses tanto laborales como comerciales, quienes han sabido insertarse en las lógicas de la interacción social y además han generado modificaciones. A esto le hemos denominado la lógica relacional de los habitantes rurales y los habitantes neo-rurales (Soza, 2016). Estos últimos muy interesados en poner en valor el conocimiento local tradicional, y el aprovechamiento sustentable de especies comestibles que se encuentran en el entorno natural.

En la pequeña localidad de Villa Ortega, se ha desarrollado hace ya cinco años *“El Festival de la Morilla”* el que es de carácter auto-gestionado por parte de las socias y socios del taller de artesanos, artesanas y recolectoras y recolectores *“Mi Taller Che”*. Esta iniciativa, es impulsada por la misma comunidad organizada y tiene como principal objetivo posicionar la práctica de recolección de esta especie en la identidad local, dado su aporte a las familias rurales como la significancia que tiene para las mismas habitantes del territorio.

Uno de los ejes fundamentales de este festival es que la morilla sea consumida por la misma gente del territorio de Aysén, para poder suplir las crecientes tasas de exportación por la cual está siendo comercializada, vinculando el desarrollo local con la soberanía alimentaria de los territorios.

“Si el Festival de la Morilla... para nosotros es súper importante, primero que acá, porque nace de una inquietud de nosotros mismas que es como... para poner en valor el recurso... también desde una mirada local, o sea que la gente, nuestro vecinos, las recolectoras aprendan de la morilla, la conozcan y que aprendan a consumirla y ojalá este recurso que es abundante, no sé si tan abundante, pero que hay acá en nuestra localidad también sea importante como para impulsar el desarrollo de nuestra villa...” (Recolectora de Villa Ortega).

CRITERIO 04, VÍNCULO HISTÓRICO:

En consideración a la bibliografía encontrada y algunas entrevistas previas, se observa un legado ancestral, principalmente del pueblo mapuche, en el oficio de recolección de hongos y, asumiendo que en la región de Aysén se presentan descendientes indígenas, se presenta la siguiente pregunta: ¿Qué o por qué se realiza un quiebre entre el conocimiento tradicional (ancestral) en la recolección-uso de los hongos comestibles con el desconocimiento que actualmente se evidencia sobre este tema? Se piensa que en los tiempos de colonización fue mal visto socialmente el consumo de estas especies y que de ahí venga el nombre con el cual se denomina al dihueñe; *“pan de indio”*.

Sobre la recolección de la morilla propiamente tal, se identifica una relación familiar emergente y actual donde el conocimiento de este oficio e identificación de las especies es traspasado generacionalmente a partir del relato oral. Esta actividad fue impulsada por la empresa *“sociedad comercial Mañihuales Ltda.”*, precursora en el mercado de exportación de hongos comestibles de tipo *Morchella sp.*, hasta el quiebre de ésta en el periodo de 2009-2012.

“... Mi mamá trabajaba en la planta Mañihuales y cuando se abrió el poder comprador, con mi tía empezaron a salir a juntar cerca de Coyhaique... Para Cerro Negro, pa’ Las Bandurrias, pa’ Coyhaique Alto y yo empecé ahí.” (Recolectora de Villa Ortega).

Desde que comenzó la recolección a nivel comercial de esta especie de HSC hasta la actualidad, este oficio ha tenido como uno de sus factores representativos el ser una actividad de alto carácter familiar, vale decir, se realiza en cuadrillas compuestas por casi la totalidad de integrantes de la misma red familiar.

Otro hecho definitorio de esta organización social es la transgeneracionalidad con la que se componen, ya que se identifica una variedad de a lo menos tres generaciones entre sus componentes, desde la abuela hasta los nietos, y de igual modo, de manera no directa, entre primos y sobrinos. Esto nos permite deducir que el ejer-

cicio simbólico de aprender sobre identificación y técnicas de recolección se ha desarrollado desde el relato oral de las mismas recolectoras en sus quehaceres cotidianos entre los pares de su grupo familiar y la reproducción social de la práctica es, a su vez, la reproducción del imaginario colectivo de esta actividad, en el desarrollo de la educación colectiva del grupo.

“Mire Aprendí... la primera vez que salimos me acuerdo de la Pampa de Mallín Grande que le llaman el sector ahí de donde don Juan Vidal camino a Mallín Grande salimos con mi cuñado, mi hermana y mis hijas que eran pequeñas... salimos y allí aprendimos y después ya salimos solos ...” (Recolectora de Puerto Guadal).

El sistema de donación entre los propietarios de los predios en que se realiza la actividad de recolección y los y las recolectoras de hongos comestibles es tácito, ya que la fructificación de estas especies se da lugar en predios privados. Al desarrollar esta actividad las y los recolectores no deben pagar por dicho producto, no obstante, si adquieren beneficios económicos por ellos. Otro agente importante es considerar que el intermediario compra productos no legitimados por el mercado y lucra con ellos.

“La primera explicación la recibí de una señora (de la localidad de La Tapera) que empezó con la cuestión de la morilla acá, cuando recién se empezó a conocer, que esa señora fallecida ya, fue la...Figueroa. (Recolectora de Lago Verde).

En pocas personas se observa un legado ancestral de la actividad de recolección, ya que en el imaginario colectivo existe una visión economicista sobre la recolección, de morilla en este caso, más que oficio propio del mosaico productivo de las actividades rurales. La venta de morilla se observaría como una actividad en la que los y las pobladoras participan en interacciones con el mercado.

“...aquí recolectan hasta los niños chicos tirándote un número pueden ser 50, 100 personas, porque aquí los niños como están cerquita salen de la escuela y salen a juntar morilla aquí a los alrededores”. (Recolectora de Puerto Guadal).

En este mismo sentido y considerando que, según lo expuesto en las entrevistas, esta actividad se desarrolla por parte del conjunto del grupo familiar, desde abuelos a nietos y que tiene una data de a lo menos 20 años, presenta un gran potencial a futuro y se estima esta será una actividad que las nuevas generaciones del campo tendrán insertas en su matriz productiva, lo que además podrá ser de ayuda para disminuir la migración campo ciudad, entregándole nuevas herramientas productivas a las nuevas generaciones.

CRITERIO 05, USO CULINARIO:

A nivel comercial culinario, la venta de hongos comestibles es escasa, no se encuentra disponible en la gran mayoría de los restaurantes locales, o muy exclusivamente, ni menos en los mercados populares, mercados de barrios ni supermercados de la capital regional. Muchas de las veces esto se presenta porque no existe un conocimiento popularmente sociabilizado sobre los HSC, con potenciales gastronómicos.

Este es un tema que se debe fomentar desde la multidimensionalidad de las instituciones tanto públicas como privadas que tienen potestad en temas de soberanía alimentaria a nivel local.

“...por el miedo a lo que uno pueda extraer. De repente hay muchas similitudes entre un hongo y otro y como mi conocimiento es un poco escaso, prefiero mil veces dar el champiñón en tarro...” (Chef de Puerto Río Tranquilo).

El desconocimiento sobre las especies es la barrera principal en el tema de consumo de hongos silvestres. Los dueños de emprendimientos locales no se atreven a poner en riesgo a sus clientes y las recolectoras hace muy poco que están consumiendo estas especies. A pesar de que, si existía un conocimiento sobre los diversos usos de éstas, con el paso de la modernidad se fue olvidando la práctica.

“Si porque en una partecita de arriba del camino donde vivíamos en unas matas de quila salían y el papá (su padre) con su sombrero a buscar en la temporada de morillas...comíamos la callampa blanca (Calvata sp.) esa que salía que poníamos arriba de la cocina con sal”. (Recolectora de Villa Ortega).

La popularidad que actualmente está teniendo en la región de Aysén el hongo morilla, es fundamental en el cambio del imaginario social sobre el consumo de productos silvestres propiamente tal. Las recolectoras, tras varios años de realizar la actividad de recolección, actualmente se han abierto a probar esta especie y así, paulatinamente, incluirlas en su gastronomía cotidiana.

“...empanadas, tallarines...lo hace pollo a la morilla igual queda exquisito...con mi hija porque ella siempre hacía igual zapallitos italianos rellenos lo hacía con arrozito, morilla, pero como ser que sea una costumbre de prepararla no”. (Recolectora de Puerto Guadal).

Los nuevos habitantes de los espacios rurales, “los neo-rurales” (Soza et al,2016), ya están con intenciones de incluir no solo los hongos silvestres comestibles, sino la gran biodiversidad con potencial de usos humanos, tanto en su estructura simbólica cotidiana, como parte del ejercicio desarrollado en las actividades que conforma su economía familiar campesina. El centro Familiar Ecoalde Laguna Esmeralda, es un claro ejemplo de cómo se incluyen estas especies, medianamente nuevas, en la cotidianidad de lo culinario y así, desde una óptica sustentable, poder desarrollar economía a escala

humana, que no necesariamente involucran la exportación de especies para mayor rentabilización de la actividad.

“Sí, en esta etapa porque vamos estableciéndonos en el lugar es un proyecto de permacultura entonces está asociado a establecer los cultivos, entonces todo va como en camino al autoabastecimiento y primero es como el primer anillo el autoabastecimiento y de ese excedente vendemos entonces todavía no...” (Recolectora de Cochrane).

Se entiende entonces que al hacer de estas especies parte de la cotidianeidad de la cocina aysenina, se impulsa por un fortalecimiento de la soberanía alimentaria de los pueblos, en que el mercado principal sean los mismos habitantes del territorio y no la exportación como fin último del quehacer rural.

CRITERIO 06, COMUNIDAD ASOCIADA:

Considerando la interacción propietario-recolector, quienes mantienen un acuerdo tácito, se ven nuevas configuraciones de aquello, consecuencia de la creciente inmigración de familias de elites tanto nacionales como extranjeras, quienes con otras lógicas de propiedad privada, la libre recolección en sus predios, desarrollando ellos esta actividad, o pagando para que se desarrolle- generan así una nueva relación productiva (régimen laboral), lo que podría limitar los espacios físicos en los que se realiza la recolección además de reconfigurar esta interacción.

Dentro de este contexto, también se presenta la integración de inmigrantes proletarios, los que en busca de trabajo remunerado podrían reemplazar a los recolectores itinerantes, por una fuerza productiva más asociada a las relaciones clásicas patronales. Esto presenta un problema tanto para los campesinos y sus ingresos, como para la realización de la actividad de manera sustentable.

Actualmente existen varias organizaciones de recolectores y recolectoras, lo que podría evidenciar la importancia que está tomando esta actividad en las familias rurales de la región. Esto asociado a que, en las mismas palabras de los recolectores, esta actividad va tomando cada vez más protagonismo en sus localidades, tanto en el número de personas que realiza la actividad como en el nivel de ingresos que esta presenta.

CRITERIO 07 y 08, TIPO DE CADENA DE VALOR Y ALCANCE DEL MERCADO²:

La venta del hongo morilla se ha realizado siempre a algún agente que cuenta con el capital económico y social para realizar la exportación de este producto hacia el hemisferio norte, ya sea la Empresa Mañihuales, o “el gringo”, como dicen las recolectoras. La compra a nivel local de estas especies se ha realizado en formato fresca y seca, teniendo un mayor valor el segundo formato, ya que de este modo se produce la exportación de esta especie.

En este proceso de intercambio comercial se presentan tres actores fundamentales. Primero lugar, los recolectores, que hacen el trabajo de campo y tienen el conocimiento sobre la estacionalidad y ecología de las especies. En segundo lugar, el intermediario, que reúne el producto recolectado a nivel local y determina el precio en cada temporada. El tercer y último actor es el exportador, quien es un agente externo a la región y reúne todo el producto de una temporada y envía la mercancía a los mercados internacionales, pudiendo hasta triplicar la plusvalía producida por los recolectores.

“Acá bueno la persona que me compra y siempre está el atendiendo es Don Héctor Villegas (intermediario). No, parece claro que él la compra y después la va a entregar a Coyhaique, no sé” (Recolectora de Puerto Guadal).

Es importante considerar que, según los relatos de las recolectoras, se ha evidenciado que la fructificación del hongo morilla incrementa al año siguiente de un incendio forestal, aún se encuentra en estudio este hecho particular para esta especie, pero según estudios esta fructificación puede ser nociva para la salud, por lo cual no debería ser consumida.

“Yo lo vendo a la persona que paga mejor nomas poh. Si, a una persona de acá (de la localidad de Lago Verde), ahora cuando hubo quema vinieron gente de afuera mucha gente vino a recolectar”. (Recolectora de Lago verde).

En este sentido es que estas especies que han logrado tener un nivel de representatividad destacado para las comunidades rurales de Aysén, son totalmente invisibilizadas por los mercados globales, ya que el total de la recolección es vendida a compradores extranjeros, sin siquiera tener presente el hábitat particular de estos habitantes. Es entonces que se llega a la interrogante sobre ¿qué es lo que pasa con las ventas de este producto en toneladas? ¿Cuándo se han vendido especies que han sido afectadas por incendios?

“Nosotros estuvimos muchos años vendiéndole a un gringo. Y decía que donde la compraban más era en

² Se establece que la explicación de los criterios 07 y 08 resulta más ilustrativa su explicación conjunta. Es por ello que no se divide su explicación.

Europa, Italia, este... pero él siempre hablaba pal otro lado del mundo dijera... internacional jajaja..." (Recolectora de Villa Ortega).

El principal impulso por parte de las instituciones del rubro del agro ha sido por años incrementar los niveles de exportación de los llamados PFMN hacia el extranjero, a mercados como España, Francia, Japón, entre otros. Dado los niveles que las economías de escala presentan y las tasas que estos mercados imponen, se hace complejo para los pequeños productores locales poder cubrir las demandas internacionales, por lo tanto, poder competir en estos mercados, genera una dependencia comercial desde las recolectoras hacia los intermediarios y exportadores consiguientemente.

"Exportado no, cuando vivía en Coyhaique lo vendía a un intermediario igual. Pero antes estaba muy barato eso. Cuando empezaron a comprar pagaban 1500 el kilo y no la compraban seca tampoco, había que venderla todas frescas". (Recolectora Villa Ortega).

Se evidencia una lógica económica basada en la extracción de materias primas, para la exportación y participación en mercados internacionales. Estos productos son transformados, a gran escala, e importados nuevamente al país con un valor agregado. No se evidencian acciones por fortalecer el consumo local (soberanía alimentaria).

Las recolectoras, en un proceso de organización horizontal han logrado insertar sus productos en mercados regionales como el Festival de la Morilla de Villa Ortega, Ecofest de Puerto Guadal o el Mercado Municipal de Cochrane. También han logrado tener presencia con sus productos en el festival culinario "Ñam" que se realizó en la capital nacional en 2018.

"...hasta hace más o menos dos años que esto viene una agrupación de productos forestales no madereros de INFOR y logramos envasar nuestras morillas en sachet de 25 gramos y los mandamos a una feria de Santiago". (Recolectora de Mallín Grande).

Las instituciones que desarrollan proyectos enfocados en la formación de los recolectores, los instan a desarrollar productos que puedan ser transados en el mercado con un "valor agregado" (realizar alguna transformación al producto, el cual pueda reflejarse en un aumento de sus precios). Si bien se han presentado experiencias exitosas, en micro escala (ferias en Santiago), estos productos no alcanzan el nivel de producción que el mercado internacional requiere, por lo cual aún no pueden sopesar la necesidad de contar con un intermediario (dependencia). No existe una organización social que pueda desarrollar de manera colectiva una participación en el mercado, donde los recolectores sean protagonistas, aunque el trabajo desarrollado por la agrupación de recolectoras y recolectores "Mi Taller Che", por medio del desarrollo del Festival de la Morilla, es sin lugar a dudas la demostración concreta de la organización social en ejercicio del desarrollo de actividades económicas con gran potencial local.

CONCLUSIONES, PRINCIPALES RESULTADOS Y DISCUSIÓN

PRINCIPALES RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Advertencia, en este apartado se pueden encontrar redundancias intencionadas, con el afán de sintetizar en un solo apartado los principales resultados de la investigación.

De acuerdo a la investigación realizada y los antecedentes recopilados podemos realizar el siguiente análisis de acuerdo a los objetivos planteados.

Referente a las características de consumo y formas de recolección, de acuerdo al instrumento de recopilación de antecedentes utilizado se infiere que la recolección de especies silvestres con fines comerciales o de auto subsistencia es sin lugar a dudas una actividad económica tradicional que ha tenido un mayor protagonismo en la actualidad, ya sea tanto por las cualidades de la relación que esta presenta con el medio ambiente como por los potenciales alimenticios que estos presentan. De acuerdo a la Figura 4 donde se presentan los distintos actores involucrados en la cadena de producción podemos destacar la participación de la *Asistencia técnica*: Este grupo lo constituyen diversos organismos estatales y privados que mediante talleres, capacitaciones o ayudas técnicas han permitido el fortalecimiento del conocimiento científico y la mediación de talleres prácticos de identificación de especies, recolección sustentable, desarrollo de productos, entre otras temáticas. De acuerdo a lo mencionado por Toledo (1999) las fortalezas están basadas en el fomento de las capacidades organizativas de la comunidad, a través de la integración y respeto a la autonomía de los pueblos, el mantenimiento de la estructura comunal, la asistencia profesional de expertos y técnicos, la valoración del conocimiento local y el cumplimiento de la normatividad. Uno de los roles fundamentales de este encadenamiento se ha llevado a cabo mediante la mesa PFMN gestionada por INFOR. Actualmente existen diversas agrupaciones de recolectores conformados jurídicamente que se capacitan mediante estas instancias para dar un mayor valor agregado a las materias primas recolectadas.

La cadena de producción asociada al oficio de recolección se observa en la Figura 4. En ella observamos que el ámbito territorial que involucra a la recolección como actividad económica, se observa desde tres ejes claros: local, regional y extra regional, en estos ejes a la vez confluyen diversos actores que son partícipes del encadenamiento productivo de los HSC en la región de Aysén. Podemos al mismo tiempo identificar los siguientes actores:

Recolectores/transformadores. Este grupo lo constituyen recolectores de HSC de diferentes territorios de la región de Aysén, estos recolectan la materia prima de bosques y plantaciones y mediante mínimos procesamientos aumentan su vida útil (deshidratación artesanal), para posteriormente optar por el consumo familiar. De

acuerdo a lo mencionado por Arce (2005), "la propiedad de los alimentos, por otra parte, no es unipersonal. Los productos recolectados se consumen normalmente dentro del núcleo familiar, mientras que los productos de la caza se distribuyen por medio de métodos de reciprocidad". Por otro lado este grupo se caracteriza por la venta informal dentro o fuera de la región o mayoritariamente la entrega de su producción a un intermediario primario (acopiador regional).

La actividad de recolección se relaciona directamente con el proceso de venta del producto, cuyos valores varían según esté fresco o deshidratado, siendo este último estado mucho más conveniente para la venta. Los compradores principalmente son intermediarios que luego envían el producto al exterior, también los restaurantes son en la actualidad un poder comprador importante; en menor medida es posible encontrar el producto fresco o deshidratado vendido a público en general, sobre todo en las localidades de Cochrane y Villa Ortega (FIA, 2019).

Intermediario: Este grupo constituye el poder comprador de la materia prima recolectada. Este intermediario o acopiador regional mediante un trato informal adquiere la materia prima de los recolectores y la entrega del mismo modo informal al exportador, se caracteriza por tener el poder económico pero carece de capacidades técnicas que permitan la exportación directa de la materia prima. Dentro del marco normativo de exigencias sanitarias dispuestas se encuentran: El reglamento sanitario de los alimentos y la Norma Chilena para Hongos Comestibles Deshidratados (NCh53D.EOf69).

Exportador: Este grupo, posee el poder económico y técnico para adquirir la materia prima y mediante el cumplimiento de estándares internacionales proceder a la exportación de la materia prima, llevándose el mayor dividiendo al menor esfuerzo, por otro lado es el que finalmente aporta el capital de riesgo para concluir la cadena exportadora mediante el mercado internacional. Deschamps (2010) destaca que Chile tiene muy bajos costos de recolección y procesamiento para los HSC, lo que facilita su inserción en los mercados internacionales. De hecho, las únicas herramientas necesarias para cosechar HSC son un cuchillo y un canasto (Furci, 2013).

Mercado Nacional: Por otro lado identificamos al acopiador nacional, que posee el poder económico y técnico para adquirir la materia prima del acopiador regional y mediante los permisos sectoriales y exigencias del mercado, proceder a su comercialización. El mercado de los hongos comestibles a nivel nacional y regional, se encuentra aún en desarrollo. Sin embargo, existe una oportunidad real al identificar que el mayor porcentaje de hongos recolectados, pasa de los intermediarios a canales de exportación, perdiendo la oportunidad de desarrollo de la industria alimentaria nacional con la venta directa de la materia prima a gran cantidad y a bajo costo. De esta forma no solo se pierden recursos, sino también las prácticas campesinas de la recolección que son parte del arraigo de las familias de Aysén.

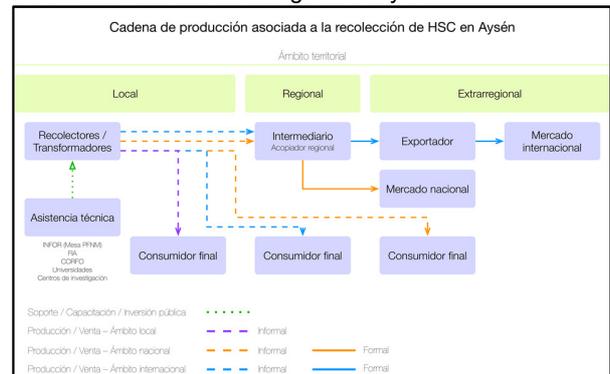
ASISTENCIA TÉCNICA:

Este grupo lo constituyen diversos organismos estatales y privados que mediante talleres, capacitaciones o ayudas técnicas han permitido el fortalecimiento del conocimiento científico y la mediación de talleres prácticos de identificación de especies, recolección sustentable, desarrollo de productos, entre otras temáticas. De acuerdo a lo mencionado por Toledo (1999) las fortalezas están basadas en el fomento de las capacidades organizativas de la comunidad, a través de la integración y respeto a la autonomía de los pueblos, el mantenimiento de la estructura comunal, la asistencia profesional de expertos y técnicos, la valoración del conocimiento local y el cumplimiento de la normatividad.

CONSUMIDOR FINAL:

Es el grupo al que finalmente llegan las materias primas recolectadas y que posee los recursos económicos para acceder a su consumo. Aunque hoy en día nadie subsiste exclusivamente de la recolección, las especies silvestres proporcionan una parte importante de la alimentación, jugando un papel importante en las dietas de grupos étnicos en todo el mundo (Colfer *et al*, 2006; Rapoport & Ladio, 1999)

Figura 4. Cadena de producción asociada a la recolección de HSC en la Región de Aysén.



Fuente: Elaboración propia

La especie más recolectada en la Región corresponde a la morilla, que alcanza 77 observaciones en la muestra. Las siguientes en frecuencia de recolección son la rosa mosqueta y el calafate, con 35 observaciones para cada especie. La frutilla silvestre es recolectada por 23 de los recolectores que formaron parte de la investigación.

Otras especies tienen frecuencias de recolección menores a 10 observaciones. En este grupo destacan la nalca y la luma.

Existe un grupo de 9 especies que registran frecuencias de recolección iguales a 1. Estas especies son la chaura, chicharrón de campo, cilantro silvestre, ciprés de las Guaitecas, ciruelillo, doradilla, junquillo 1, quinchamalí y sauce mimbre.

Respecto de los HSC, la morilla se mantiene como especie más frecuentemente recolectada. Ésta es la única especie de HSC que figura entre las de mayor frecuencia de recolección. De acuerdo a lo descrito por Machuca (2015) Actualmente, se estima que la recolección y comercialización de esta especie es un aporte significativo para la economía familiar campesina de Aysén, lo que reconfigura la identidad de las comunidades rurales que habitan el territorio de los bosques de *Nothofagus* o de transición, dinamizando así su identidad. Las comunas donde se identifica mayor presencia de morilla son Lago Verde y Coyhaique, mientras que Cochrane destaca por tener gran número de recolectores, compradores e intermediarios (Machuca *et al.*, 2013).

La recolección de especies silvestres con fines comerciales o de auto subsistencia es sin lugar a dudas una actividad económica tradicional que ha tenido un mayor protagonismo en la actualidad, ya sea tanto por las cualidades de la relación que esta presenta con el medio ambiente como por los potenciales alimenticios que estos presentan.

Como podemos observar en la Figura 2, las especies que más destacan entre la elección de las recolectoras son en primer lugar; la morilla, posterior a esta se encuentra el calafate y la rosa mosqueta y finalmente las frutillas silvestres, correspondientes todas estas al territorio delimitados por el bosque caducifolio o de transición.

El calafate y la rosa mosqueta tienen un gran potencial en materia de exportación ya que han sido reconocidos como súper alimentos y se les está sometiendo a procesos de transformación material como el deshidratado y liofilizados, para la venta en mercados a nivel internacional como internacional.

Un análisis de los territorios en que cada especie es recolectada arroja que la especie morilla es mayormente mencionada por los recolectores de las zonas de Coyhaique, Cochrane y Chile Chico. Estos tres sectores se distribuyen en forma relativamente equitativa entre los recolectores. En menor medida, esta especie igualmente es recolectada en los sectores de las Comunidades de Cisnes, Lago Verde y Río Ibáñez. Los recolectores del sector Aysén no indican recolectar esta especie.

Respecto de la rosa mosqueta, su frecuencia de recolección es mayor en los sectores de las comunas de Coyhaique, seguido de Cisnes y Río Ibáñez. Otros sectores en donde se recolecta en menor medida son Cochrane y comuna de Lago Verde. Los recolectores de sectores de Chile Chico y Aysén no indican recolectar esta especie.

El calafate es recolectado mayormente en la zona de Coyhaique, seguida de Cisnes y Río Ibáñez. En menor medida, los sectores Cochrane y Lago Verde igualmente aparecen como zonas de recolección de esta especie.

El sector Cisnes presenta recolección de la mayoría de las especies indicadas; en algunos casos, de manera preponderante o exclusiva.

Según los datos que pudimos recopilar en el trabajo en terreno se pudo determinar que solo 41% recolectan el hongo *Suillus sp.*, esto principalmente en la localidad de Cochrane, mismo lugar en que actualmente se están realizando pequeños emprendimientos de venta de esta especie en su estado deshidratado en el mercado municipal de la localidad.

Otras especies de hongos silvestre comestible que tiene un fuerte grado de importancia son la *Cyttaria darwinni* (hongo de Darwin, pan de indio) y la *Cyttaria hariotti* (llao llao, llallao), ambas habitantes de los bosques de *Nothofagus sp.* En relación a estas especies no podemos exponer de forma concreta el porcentaje de recolección de cada una, ya que según lo que nos cuentan los entrevistados sobre la recolección del dihueño, nombre tradicional que se le da a nivel general a estas especies, el porcentaje de éstos representa un 29%.

También considerar que algunos de los entrevistados ya están expandiendo el oficio de recolección a otras especies de hongos, los que además fructifican en temporada distinta a la de la morilla, como lo es la callampa de pino (*Suillus sp.*).

Finalmente podemos exponer que no se observa relación cultural o productiva asociada a la especie *Pleurotus sp.* Y, si bien existe presencia de ésta en cantidades abundantes en la zona norte de la región de Aysén, la recolección se realiza a nivel domiciliario.

La distribución de recolectores según género, evidencia una mayor prevalencia del género femenino entre los recolectores. Esto se aprecia en once de estas dieciséis localidades.

Algunas de las localidades muestran actividad recolectora únicamente femenina. Este es el caso de los territorios de Arroyo El Gato, Balmaceda, Cerro Castillo, La Junta, Lago Atravesado, Tres Lagos, Villa La Tapera y Villa Ortega.

Las localidades de Cochrane, Lago Cochrane y Lago Verde son las únicas en las que la distribución de género de los recolectores es mayoritariamente masculina.

Este hecho se puede entender en el sistema de organización productiva representativo de la ruralidad de la región de Aysén, en el cual el hombre es encargado de actividades como mantención y crianza de bovinos y corderos, en mayor porcentaje, y así también en la extracción y comercialización de leña para uso domésticos de los sectores urbanos de la región.

Estas actividades se desarrollan por lo general en lugares lejanos de las casas de las familias como sitios de veranadas, bosque de cordillera o media montaña, por lo que las señoras que deben ser quienes de algún modo mantienen y sostienen las tareas domésticas del

hogar e igualmente la crianza de los hijos que aún no estén en edad de desarrollar alguna actividad económica.

Esto ha llevado a que las mujeres puedan desarrollar diversas actividades ligadas (Ibieta et al, 2013) a una biodiversidad de especies que se encuentran tanto de manera silvestre (por medios de la recolección) como domesticadas (por medio de la agricultura). Siendo la primera fundamental en el aprovechamiento y visibilización de la biodiversidad de especies disponibles en los diversos bosques de la región de Aysén y como pueden, a través de un manejo sustentable, ser un aporte para la economía de las familias rurales de Aysén.

CONCLUSIONES FINALES:

El oficio de recolección de HSC en la región de Aysén constituye una actividad permanente que es realizada desde grupos familiares, en los que se pueden identificar hasta tres generaciones en el desarrollo de este oficio. Es importante destacar que la mujer se presenta entonces como el eslabón de partida de esta cadena. La recolección se realiza de forma artesanal utilizando un cuchillo y una malla o canasto, en varios relatos también aparece la técnica de cortar la fructificación del hongo con las uñas, manteniendo las otras herramientas, esto permite esparcir las esporas de la especie en el bosque. Posterior a este proceso de obtención del hongo, se procede a la transformación mediante mínimos procesamiento de éstos, con la finalidad de aumentar su vida útil, para lo que se utilizan secaderos de madera con malla que se disponen al sol o en mallas plásticas sobre la estufa a leña, aprovechando el calor seco para proceder a la deshidratación. Una vez obtenidas las especies deshidratadas se almacenan para el consumo familiar en diversas preparaciones o se comercializan de forma directa o mediante un intermediario.

Por otro lado, las recolectoras de alimentos, sintonizan con los tiempos de la recolección de las especies, para poder mantener el oficio, en los meses en que no hay fructificación de HSC. Generalmente los recolectores de hongos, lo son también de frutales, herbáceas y otras especies presentes en el territorio. Podría empezar con este párrafo, de lo general a lo particular.

Si bien es cierto, Chile es un importante exportador de HSC, esta actividad económica es posible únicamente gracias a la labor de las recolectoras que proveen de materias primas a los intermediarios y acopiadores que son finalmente los que logran mediante la cadena productiva, llevar estas especies al canal exportador. Este intercambio informal que existe entre recolectores e intermediarios, merma las garantías de seguridad laboral y mantiene en la precariedad las dinámicas sociales que se generan de esta actividad económica. El intermediario es en este punto quien se apropia de la plusvalía generada por las recolectoras.

El mercado de los hongos comestibles a nivel nacional y regional, se encuentra aún en desarrollo. Sin embargo, existe una oportunidad real al identificar que el

mayor porcentaje de hongos recolectados, pasa de los intermediarios a canales de exportación, perdiendo la oportunidad de desarrollo de la soberanía v/s industria alimentaria con la venta directa de la materia prima a gran cantidad y a bajo costo. De esta forma, no solo se pierden recursos, sino también las prácticas campesinas de la recolección que son parte del arraigo de las familias de Aysén.

Es necesario generar acciones que regulen la recolección de hongos silvestres, como una actividad económica permanente que presenta importantes aportes en la economía familiar campesina, mediante el desarrollo de un sistema alimentario inclusivo, es decir que integre a todos los eslabones de la cadena y provea de beneficios equitativos para el rol que cada uno desempeña.

En este mismo contexto es necesario poner en valor el oficio de recolección de hongos silvestres, de manera que esta actividad se posiciona tanto en los sectores públicos como privados y se valore el rol protagónico de la mujer y la compleja red socio familiar y cultural que compone esta actividad.

Se cree que el foco con mayor representatividad de este oficio lo podemos encontrar en la localidad de Villa Ortega, ejemplo que se exponen en el valor simbólico y económico que compone para esta comunidad el hongo morilla y como a partir de la realización de una festividad, pueden transmitir y cristalizar la idea de que esta especie debe tener identidad y permita posicionar la idea de fortalecer la soberanía alimentaria desde los territorios.

AGRADECIMIENTOS

El desarrollo de este trabajo no se podría haber llevado a cabo si no fuera por el apoyo del Fondo de Innovación Agraria en la convocatoria 2017; y su línea de base de recolectoras y recolectores de PFNM facilitada por José Urrutia de Sección Ecosistemas y Sociedad del Departamento de Desarrollo y Fomento Forestal, CO-NAF región de Aysén; por Marcelo Sanhueza, profesional de apoyo de programa Dendroenergía y PFNM de INDAP. Y, por su puesto, a las Artesanas y recolectoras de "mi Taller che" de Villa Ortega, "Patagonia intensa" de Cochrane, Agrupación de recolectoras de la costa del Chelénko de Puerto Guadal.

REFERENCIAS

- Alvarado, G., Benítez, G. (2009). El enfoque de agroecosistemas como una forma de intervención científica en la recolección de hongos silvestres comestibles. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 10(3), 531–539. Obtenido de <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=93912996022>
- Alvarado, G., Benítez, G., Nava, M., Pérez, A. (2013). Análisis del marco regulatorio en el aprovechamiento de los hongos silvestres comestibles en México. *Revista Chapingo: Serie Ciencias Forestales y del ambiente* 19(3): 363-374. Recuperado en: <https://www.redalyc.org/pdf/629/62929720004.pdf>
- Arce, O. (2005). Cazadores y recolectores. Una aproximación teórica. *Rev. Gazeta de Antropología* 21, artículo 22. Recuperado en: https://www.ugr.es/~pwlac/G21_22Oscar_Arce_Ruiz.html
- Blanco, D., Fajardo, J., Verde, A. & Rodríguez, C.A. (2012). Etnomicología de los hongos del género *Suillus*, una visión global. Grupo de Investigación en Etnobiología, Flora y Vegetación del sureste Ibérico, Instituto Botánico UCLM, Jardín Botánico de Castilla-La Mancha. Madrid.
- Carpentier CL, S Vosti, J Witcover (2000). Intensified Production Systems on Western Brazilian Amazon Settlement Farms: Could They Save the Forest? *Agriculture, Ecosystems and Environment* 82(1-3): 73-88. Recuperado en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0167880900002176>
- CONAF (2017). Base de Dato de recolectores/as, procesadores/as de PFMN región de Aysén. Sección Ecosistemas y Sociedad del Departamento de Desarrollo y Fomento Forestal, CONAF región de Aysén
- Colfer, C., D. Sheil, D. Kaimowitz, M. Kishi (2006). Los bosques y la salud humana en zonas tropicales: algunas conexiones importantes. *Unasylva* 57: 3-10
- Cortés, M., Montenegro, I., Boza, S., Henríquez, J., Araya, T. (2017). La recolección de productos forestales no madereros por mujeres campesinas del sur de Chile: reconfigurando la tensión entre lo local y lo global. *RIVAR* 12(4): 22-45. Recuperado en: http://revistarivar.cl/images/vol4-n12/art02_RIVAR12.pdf
- Deschamps, J. (2010) Hongos silvestres del MERCOSUR con valor gastronómico. Documento de Trabajo N° 86, Universidad de Belgrano [en línea]. Recuperado en: repositorio.ub.edu.ar/bitstream/handle/123456789/433/86_deschamps.pdf?sequence=2&isAllowed
- Espinosa, M. (1962). Los hongos chilenos del género *Cyttaria*. *Revista Chilena de Historia Natural* 30:206-256. Recuperado en: http://rchn.biologiachile.cl/pdfs/1926/1/Espinosa_1926a.pdf
- FAO (1992). Productos forestales no madereros, una revisión conceptual. Ciudad de México. México.
- FAO (2005). Cultura y alimentación indígena en Chile. Recuperado en: <http://www.fao.org/3/a-ah612s.pdf>
- Fawaz-Yissi, M. J. & Rodríguez-Garcés, C. (2013). Mujeres rurales y trabajo en Chile central. Actitudes, factores y significaciones. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 10 (72), 47-68.
- FIA (2019). Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Aysén. Fundación para la Innovación agraria. Santiago, Chile. Recuperado en <http://bibliotecadigital.fia.cl/handle/20.500.11944/146940>
- FIA (2008). Resultados y lecciones en Cultivo de Hongo Gargal. Proyecto de Innovación en VIII Región del Bio Bio, Chile. Recuperado en: http://bibliotecadigital.fia.cl/bitstream/handle/20.500.11944/2126/30_Libro_HongoGargal.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Furci, G (2013). “Fungi Austral. Guía de campo de los hongos más vistosos de Chile” Andros Impresores, Santiago de Chile.
- Furci, G. (2007). Fungi Austral. Guía de campo de los hongos más vistosos de Chile. Giuliana María Furci George-Nascimento, Chile. 200 pp.
- Guzmán (2011). El uso tradicional de los hongos silvestres sagrados: pasado y presente. Instituto de Ecología, A.C., Carretera Antigua a Coatepec 351, El Haya, Xalapa, 91070, Veracruz, México. Recuperado en: <https://docplayer.es/30895764-El-uso-tradicional-de-los-hongos-sagrados-pasado-y-presente.html>
- Ibieta, V. Ulloa, A. (2013). Antiguos saberes para nuevos semileros. Miradas femeninas del cultivo de huertas familiares en Aysen. Imprenta Iamerica. Temuco. Chile.
- INFOR (2017). Reporte técnico: Uso y valor de los Productos Forestales no Madereros (PFNM) en Chile. Instituto Forestal. Ministerio de Agricultura. Recuperado en: http://www.pfnm.cl/otros/seminarios_publicaciones/Reporte_Tecnico2017_Uso_y_Valor_PFMN.pdf
- Jiménez-Ruiz, A., Thomé-Ortiz H., Espinoza-Ortega, A., Vizcarra Bordi, I. (2017). Aprovechamiento recreativo de los hongos comestibles silvestres: casos de micoturismo en el mundo con énfasis en México. *Rev. Bosque* 38(3): 447-456, 2017. Recuperado en: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/bosque/v38n3/art02.pdf>

Lopez, J. (2005). La hermenéutica en la antropología, una experiencia y propuesta de trabajo etnográfico: la descripción densa de Clifford Geertz. Ra Ximhai. Universidad Autónoma Indígena de México. ISSN: 1665-0441. México

Machuca, A. Córdova, C., Gomez, C. Gerding. M. Silva, F. (2013). Manual de recolección sustentable de *Morchella spp.* De la Patagonia Chilena. Proyecto CO-NAF 007/2013.

Martinez, C. (2009) Etnografía y métodos etnográficos Análisis. Revista Colombiana de Humanidades, núm. 74, 2009, pp. 33-52 Universidad Santo Tomás Bogotá, Colombia ISSN: 0120-8454

Martinic, M (2005). De la Trapananda al Aysen: una mirada reflexiva sobre el acontecer de la Región de Aysén desde la prehistoria hasta nuestros días. Editorial Pehuén. Santiago, Chile. Recuperado en: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-10385.html>

Meléndez, J., Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México Rev. Estud. soc .vol.17 spe México. Recuperado en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio (2014). "Arca del Gusto" Catálogo Alimentario Patrimonial. Impreso en Andros Ltda. Santiago, Chile. ISBN (pdf): 978-956-352-111-5

Núñez, A., Molina, R., Aliste, E., Bello, A. (2016). "Silencios geográficos en Patagonia-Aysén: territorio, nomadismo y perspectivas para re-pensar los márgenes de la nación en el siglo XIX". Rev. Magallania (Chile). Vol. 44(2):107-130. Recuperado en: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/magallania/v44n2/art06.pdf>

Pérez-Moreno, J., Martínez-Reyes, M., Yescas-Pérez, A., Delgado-Alvarado, A., Xoconostle-Cázares, B. (2008). Wild mushroom markets in Central Mexico and a case study at Ozumba. Economic Botany, 62(3), 425-436. Recuperado en: https://www.researchgate.net/publication/225897780_Wild_Mushroom_Markets_in_Central_Mexico_and_a_Case_Study_at_Ozumba

Rapoport, E.H., A. Ladio (1999). Los bosques andino patagónicos como fuentes de alimento. Bosque 20(2): 55-64

Ruan-Soto., et al, 2009. Uso y manejo de hongos silvestres en dos comunidades de la Selva Lacandona, Chiapas, México. Revista Mexicana de micología 29; 61.72.

Sánchez-Jardón, L., Soto, D., Torres, M., Moldenhauer, L., Solís Ehijos, M., Ojeda, J. Rosas, B., Salazar, V., Truong, C. (2017). Hongusto, innovación social en torno a los hongos silvestres y cultivados en Aysén.

ISBN: 978-956-7189-72-4. Universidad de Magallanes. Punta Arenas, Chile. Recuperado en: https://kataix.umag.cl/sib-aysen/static/hongusto/docs/Hongusto_libro.pdf

Salinas, J., Gomez, C. (2016) "PRODUCTOS FORESTALES NO MADEREROS (PFNM) EN LA REGIÓN DE AYSÉN" en Sotomayor, A. y Barros, S. (Eds.), 2016. Los Sistemas Agroforestales en Chile, Instituto Forestal, Chile. p. 440. Instituto Forestal Sucre 2397 Ñuñoa Santiago, Chile.

Soto A. D. (2015). PRODUCTOS FORESTALES NO MADEREROS. Boletín 24 INFOR (Chile).

Soza, F., D. Soto, M. Torres y L. Sánchez Jardón." [Una aproximación al conocimiento sobre hongos silvestres comestibles en la región de Aysén \(Chile\)](#). *Aysenología*, Año 2, N° 2, Coyhaique, Diciembre 2016.

Toledo, V. M. (1999). El otro zapatismo: Luchas indígenas de inspiración ecológica en México. *Ecología política*, 18, 11-22. Recuperado de <http://ecologiapolitica.info/ep/18.pdf>

Wilhelm de Mosbach, E (1992). Botánica Indígena de Chile. Museo Chileno de arte precolombino. Fundación Andres Bello. Santiago Chile. ISBN: 956.13.0970-9. Recuperado en: https://issuu.com/chilebosque/docs/wilhelmdemosbach.1992.botanica_indigena_de_chile