

POR UN CHILE RURAL INCLUSIVO

ENCUENTRO DE SEMILLAS LOCALES, VALORIZANDO LA IDENTIDAD CULTURAL DEL TERRITORIO, SAN PEDRO DE ATACAMA, REGIÓN DE ANTOFAGASTA



POR UN CHILE RURAL INCLUSIVO

**ENCUENTRO DE SEMILLAS LOCALES,
VALORIZANDO LA IDENTIDAD
CULTURAL DEL TERRITORIO,
SAN PEDRO DE ATACAMA, REGIÓN DE
ANTOFAGASTA**

Presentación

Dentro de la estrategia de Medio Ambiente de la región de Antofagasta nos hemos enfocado en el ser humano de manera integrada y no aislada en su relación con los recursos naturales, como el agua, el viento, el suelo, etc. Es así que valoramos al hombre y mujer de campo en su riqueza biocultural, sus costumbres, tradiciones y relación con el entorno más cercano que lo rodea, destacándole su arraigo a un espacio que le da identidad. Es en la cotidianeidad de su andar, en el desarrollo de sus prácticas y en su relación con la biósfera que obtiene el equilibrio del ecosistema, constituyéndolo en el principal elemento de la naturaleza. El reconocimiento de esta concepción, la recomposición de la memoria colectiva, la visibilización de la identidad cultural del territorio, la incorporación de la agroecología es lo que se desarrolló en este segundo seminario denominado Encuentro de Semillas Locales que realizamos en San Pedro de Atacama.

Es a través del rescate y conservación de la semilla local, la gastronomía, el baile, el canto y la poesía, o sea, mediante el impulso de procesos de desarrollo territorial que se potencia la Agricultura Familiar Campesina. Es la valorización del territorio con identidad cultural lo que se fortaleció con agricultores y agricultoras que a partir de sus experiencias expusieron sus trabajos a sus pares y mostraron sus trabajos en una feria, potenciando también los circuitos cortos y la comercialización de ellos.

De esta manera la región se suma a la transformación de su modelo de desarrollo agrícola promovida en los Lineamientos Estratégicos 2014 - 2018 de manera de lograr una mejor gestión en estos temas medioambientales. Instancia demandada por las agricultoras y los agricultores que dieron una gran respuesta en la ejecución de este trabajo, primero con un alto interés y luego con una gran concurrencia que también se reflejó en la afluencia de público en la feria, las actividades culturales paralelas y las ventas de productos.

JANNETTE ARAYA VILLARROEL
DIRECTORA INDAP REGIÓN DE ANTOFAGASTA



seminario
ENCUENTRO DE SEMILLAS LOCALES
Valorizando la identidad cultural del territorio



san pedro de atacama, 2 DICIEMBRE 2016



ALGUNAS RECOMENDACIONES ...

- 1**

REGISTRO
- 2**

APAGAR CELULAR
- 3**

SERVICIOS HIGIENICOS
- 4**

SALIDA DE EMERGENCIA



“SALUDO DE BIENVENIDA AL SEMINARIO”

JANNETTE ARAYA VILLARROEL
Directora INDAP Región Antofagasta



“PRESENTACIÓN VIDEO ENCUENTRO DE SEMILLAS LOCALES”

RODRIGO AMPUERO SAAVEDRA
Periodista INDAP Región Antofagasta





**“CONSERVACIÓN Y VALORACION DE SEMILLAS
LOCALES”**

CLAUDIA PEREZ QUIROZ
Profesora Estado - Área Agrícola



**“CONSERVACIÓN Y VALORACION DE SEMILLAS
LOCALES”**



CONCEPTOS ...

<p>Conservar Mantener o cuidar de la permanencia o integridad de algo o alguien; Continuar la práctica de hábitos y costumbres.</p> <p>Preservar Proteger, resguardar anticipadamente a alguien o algo de algún daño o peligro.</p>	<p>Valorar Reconocer, estimar o apreciar el valor o mérito de alguien o algo.</p>
	
<p>Relación con <i>el hacer...</i></p>	<p>Relación con <i>el sentir...</i></p>

MOTIVACIONES QUE LLEVAN A CONSERVAR Y VALORAR LAS SEMILLAS LOCALES

- Trascendencia para la vida;
- Invitan al crecimiento espiritual, a la reciprocidad y armonía, a la vida colectiva;
- Respeto irrestricto por su capacidad de sobrevivencia;
- Han permitido el desarrollo y crecimiento de los pueblos;
- Encierran un conocimiento ancestral, por lo tanto, valiosísimo;
- Desde hace mucho tiempo están presentes, siendo parte de nuestra cultura familiar y territorial;
- Ya están adaptadas a este ambiente;
- Generan menos dependencia de insumos externos como pesticidas y fertilizantes;
- Promueven la mano de obra familiar o local;
- Genera un ahorro a la familia;
- Responde a la seguridad y soberanía alimentaria.



CONSERVACION

Acciones para conservar nuestras semillas tradicionales

Reproducirlas:

- Sembrar ●

Conseguirlas:

- Trueque
- Intercambio
- Compartir

Estudiarlas

Difundirlas

Documentarlas



CONSERVACION

Reproducción de semillas de buena calidad

- **Pureza varietal**: que sean de la misma variedad;
- **Pureza física**: que sean sólo semillas y no “basuritas” o cuerpos extraños;
- **Sanas**: no deformes, ni huecas, ni partidas;
- **Capacidad germinativa**: deben germinar; ●
- **Vigor**: plantines vigorosos. ●



CONSERVACION

Reproducción de semillas de buena calidad

Materiales	Metodología (cómo hacerlo)
<ul style="list-style-type: none">▪ Semillas 10, 50 ó 100▪ Tiesto▪ Agua▪ Papel secante o absorbente▪ Algodón o sustrato fino que retenga la humedad	<ul style="list-style-type: none">▪ Coloque en el tiesto, el algodón o sustrato ;▪ Sobre esto, coloque el papel secante y humedezca bien.▪ Coloque ordenadamente las semillas sobre el papel;▪ Mantener húmedo y en zona abrigada (cocina por ejemplo).▪ Al cabo de 7 a 10 días, las semillas deben haber emergido.▪ Contar cuantas lo hicieron y determinar porcentaje de germinación.



CONSERVACION

Ejemplo:

<ul style="list-style-type: none">▪ Sembré 50 semillas de trigo.▪ Al cabo de 7 días, germinaron 30.▪ ¿Qué porcentaje de germinación tienen estas semillas?	<p>Para calcular el porcentaje de germinación, haremos el siguiente ejercicio matemático.</p> $50 = 100\%$ $30 = ? \%$ $30 \times 100\% = 3000\%$ $3000\% \div 50 = 60\%$
--	---



Respuesta: el porcentaje de germinación de esta semilla de trigo es 60%. O sea, más bien bajo.

Sobre 80% consideraremos buena semilla



VALORACION

Acciones para valorar nuestras semillas locales

Propuesta:
Racionalizar inicialmente este sentimiento,
para que el sentimiento resultante, sea genuino.

Es decir,
Pensar y hacer de la conservación de la semilla local
un acto concreto, sincero y honesto.

Todo un proceso de aprendizaje....



VALORACION

Una ayuda en ese sentido ...



Recordar
Reconoce conocimiento que está en la memoria respecto la semilla local.

Conocer
Observar, lee, describe situaciones relacionadas con la semilla local.

Comprender
Construye el significado de la semilla local o para su conservación.

Aplicar
Utiliza procedimientos para conservar la semilla local

Analizar
Relacionar elementos que permiten la conservación de la semilla local

Evaluar y Valorar
Compara y discrimina entre la semilla local y otras semillas.



VALORACION

Acciones para valorar nuestras semillas locales

Estudiarlas

Conseguirlas

- Trueque
- Intercambio
- Compartir

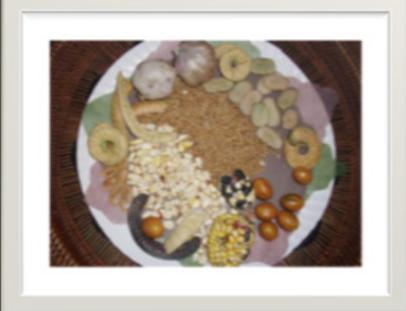
Reproducirlas

- Sembrar

Documentarlas

Generar redes de apoyo

¡Respetarlas!
¡Amarlas!
¡Valorarlas!



“MUCHAS GRACIAS”



“FRUTALES ANDINOS: EL PATRIMONIO GENETICO DE TOCONAO”

ADA ZULETA ZULETA
Agricultora Localidad Toconao



Antiguamente las quebradas (Amurto, Soncor, Chapuraqui, Sipana, Kotabina, Zapaques, Poquiza, etc), eran fundamentales para el sustento familiar gracias a cultivos frutales , maíz, orégano, papas, alfalfa, zapallos etc.



© 2018 Google
Imágenes © 2018 CNES / Airbus
Mapa © 2018 DigitalGlobe

Fecha de las imágenes: 3/6/2016 23°11'41.89" S 67°56'18.30" O elev: 3024 m alt. ojo: 29.09 km

Google Earth

Actualmente en Toconao se producen los siguientes frutales:

Membrillero	<i>Cydonia oblonga</i>
Damascos	<i>Prunus armeniaca</i>
Perales	<i>Pirus communis</i>
Higueras	<i>Ficus carica</i>
Durazneros	<i>Prunus pérsica</i>
Almendros	<i>Prunus amigdalus</i>
Manzanos	<i>Malus communis</i>
Ciruelo	<i>Prunus domestica</i>
Tunales	<i>Opuntia ficus indica</i>
Granados	<i>Punica granatum</i>
Vid	<i>Vitis vinífera</i>
Cítricos en general	<i>Citrus spp</i>



Nuestra amplia cantidad de especies frutales se ve incrementada con ecotipos que existían y se han ido perdiendo lentamente.

Varietales de Pera:	Varietales de manzana:
De pascua.	Delicia.
Canela.	Morada.
Chirimoya.	Blanca Liviana (verde claro).
Tacho.	Blanca Pesada (verde oscuro).
Jipa.	Pastilla.
Marzo.	Chica o bruta.
Mota.	
Frutilla.	
Agua	
Mantequilla.	





Hoy en día ser usuaria del PDTI me ha permitido mejorar el proceso de fabricación de mermeladas y frutas deshidratadas.

Los manejos agrícolas que trabajamos son una mezcla entre lo aprendido de mi abuela y madre. Y nuevas técnicas modernas, por ejemplo el cambio de tipos de injerto.

Lo que mantenemos en nuestro huerto son los árboles y semillas, innovando en fertilizar con humus de lombriz, manejo de plagas con bioinsecticidas y llevar registros de las actividades.



Con la fruta fabricamos mermeladas y deshidratados:





La semilla originaria, corazón de la pequeña agricultura, es invisible como sus guardadoras, la mayoría de las veces mujeres originarias. Encierra el comienzo y el fin del ciclo de vida y está asociada al respeto a la naturaleza y al conocimiento tradicional y nuestra cultura.

Como pueblo originario Lickanantay no debemos permitir la privatización de nuestro patrimonio genético, semillas y ecotipos frutales. Por lo mismo debemos ser enfáticos en no apoyar y rechazar con fuerza el UPOV 91.



Mantener vivas nuestras semillas, solo se logra manteniendo activa nuestra manera de hacer agricultura en el desierto mas árido del mundo, la responsabilidad es de todos quienes nos sentimos llamados a labrar nuestra patta hoiri.

Los ecotipos frutales se han ido perdiendo en nuestro pueblo, por lo que se hace urgente tener y trabajar en un invernadero de replicación de estos, y así volver a tener huertos con nuestra fruta local, adaptada ya a nuestras condiciones desérticas.



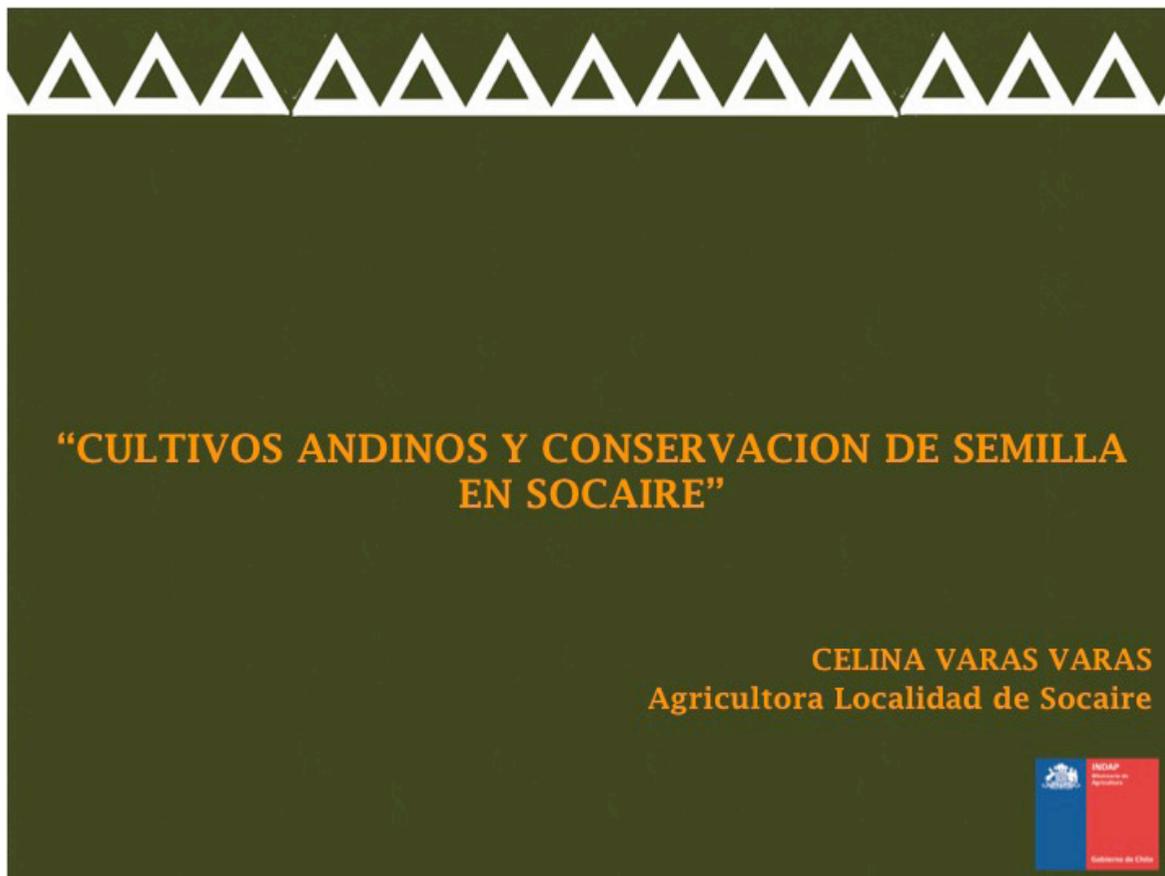
Mantener vivas nuestras semillas, solo se logra manteniendo activa nuestra manera de hacer agricultura en el desierto mas árido del mundo, la responsabilidad es de todos quienes nos sentimos llamados a labrar nuestra patta hoiri.

Los ecotipos frutales se han ido perdiendo en nuestro pueblo, por lo que se hace urgente tener y trabajar en un invernadero de replicación de estos, y así volver a tener huertos con nuestra fruta local, adaptada ya a nuestras condiciones desérticas.



“MUCHAS GRACIAS”





SOCAIRE

Cultivos ancestrales de la localidad (papas moradas, habas, quínoa, trigo, maíz, alfalfa).



INICIO DE SIEMBRA - APLICACION DE GUANO





PREPARACION DE SUELO Y MINGA



RAYADO DE SUELO PARA INTRODUCIR SEMILLA





CONVIDO A LA SEMILLA, AGRADECIMIENTO A LA PACHAMAMA, AL AGUA PARA QUE SEA EN BUENA HORA LA SIEMBRA



METODO DE SIEMBRA DE LA PAPA (MINGA)





MINGA



RIEGO





CULTIVO PARA MORADA, PERIODO PRODUCCION OCTUBRE - MAYO



COSECHA DE PAPAS





COSECHA DE PAPAS 150-200 KILOS 120 m²



**CULTIVO DE HABA (VICIA FABA), TIEMPO DE SIEMBRA
JULIO-NOVIEMBRE**







“MUCHAS GRACIAS”



“RUTA AGROECOLOGICA ANCESTRAL”

WILDO LOPEZ LOPEZ
Agricultor Ayllu de Coyo





“RUTA AGROECOLOGICA ANCESTRAL”



Wildo Lopez Lopez, agricultor del ayllu de Coyo, con una trayectoria de más de 25 años enfocado al desarrollo sustentable de la agricultura y cultura atacameña, conservando tradiciones y costumbres de nuestros antepasados.



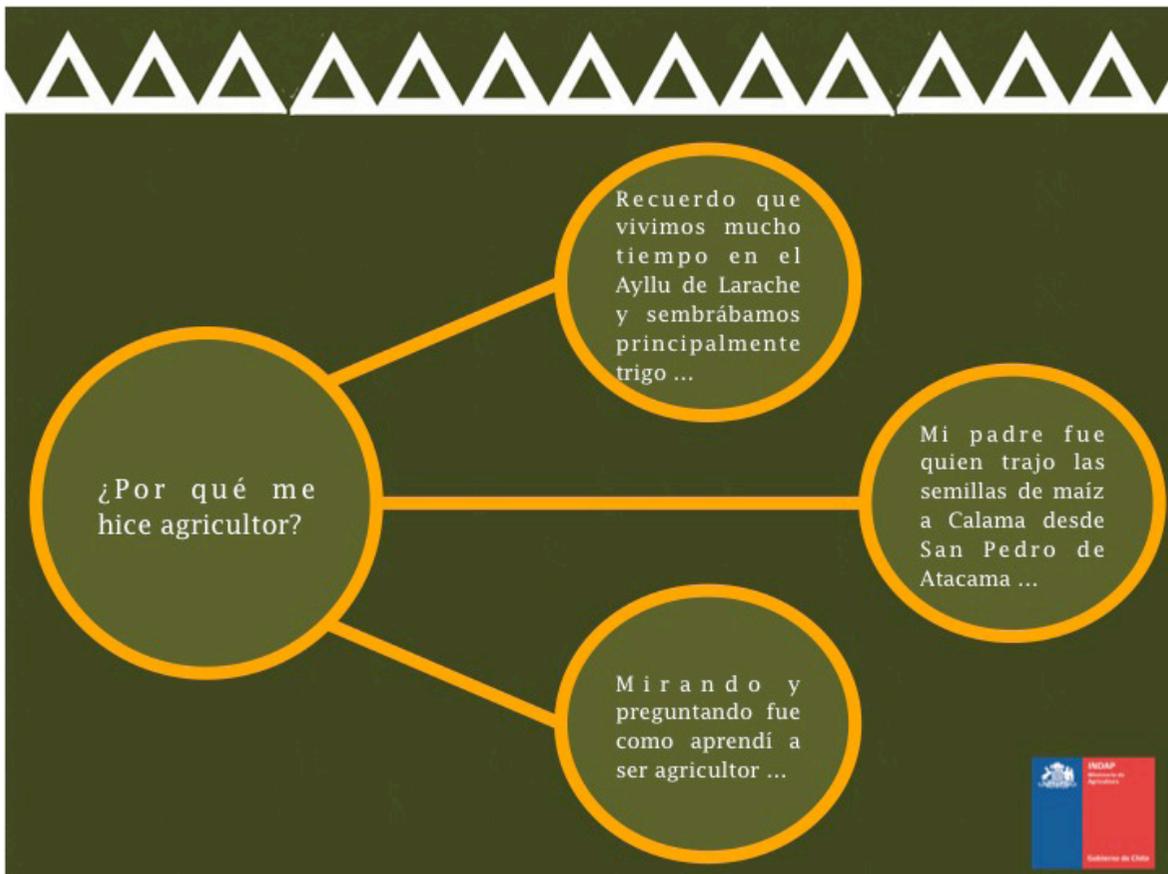
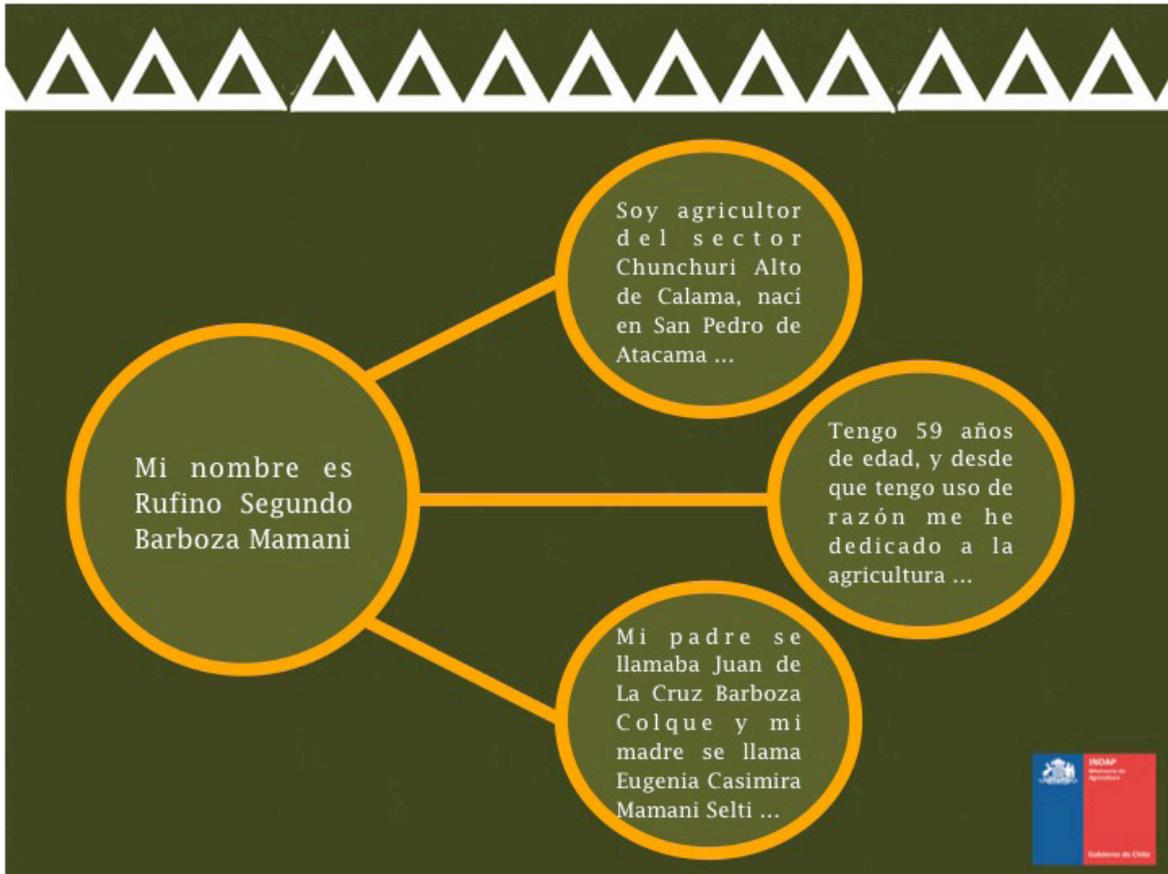
Trabajando la tierra

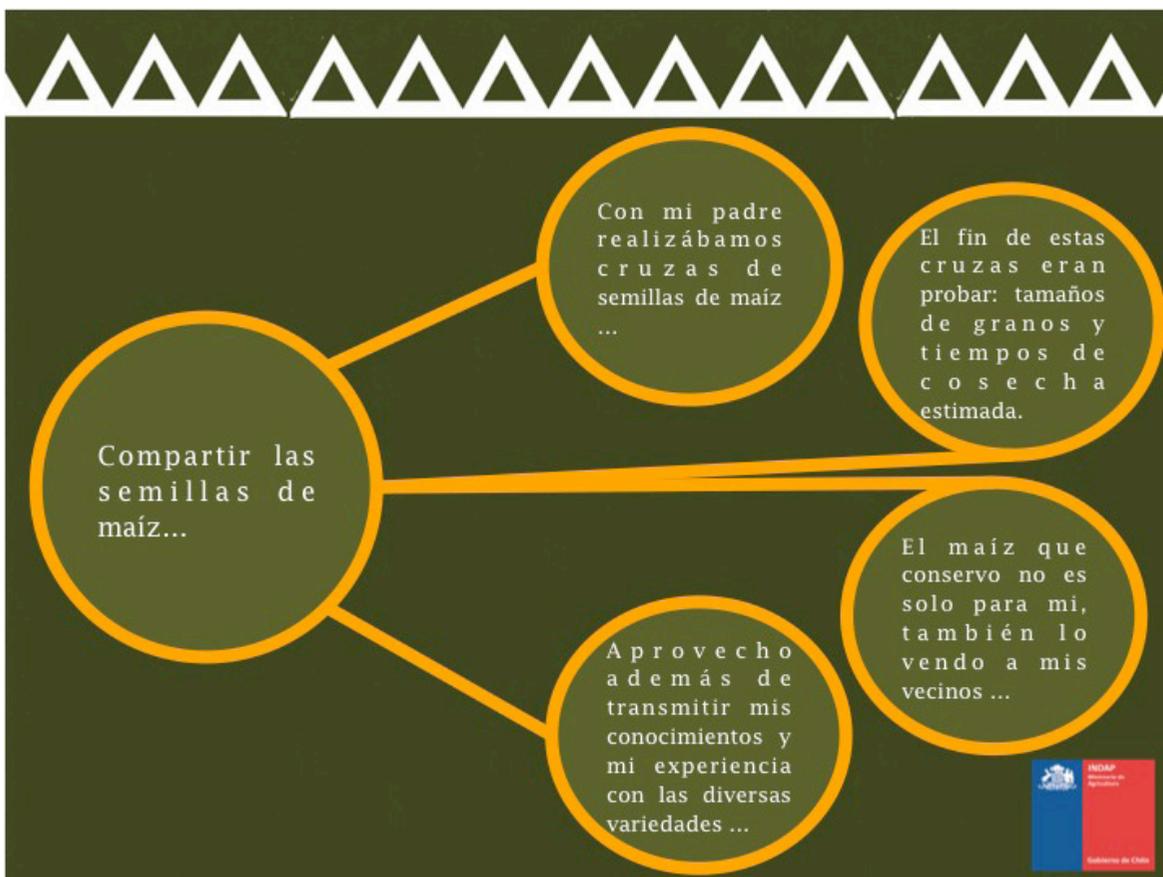
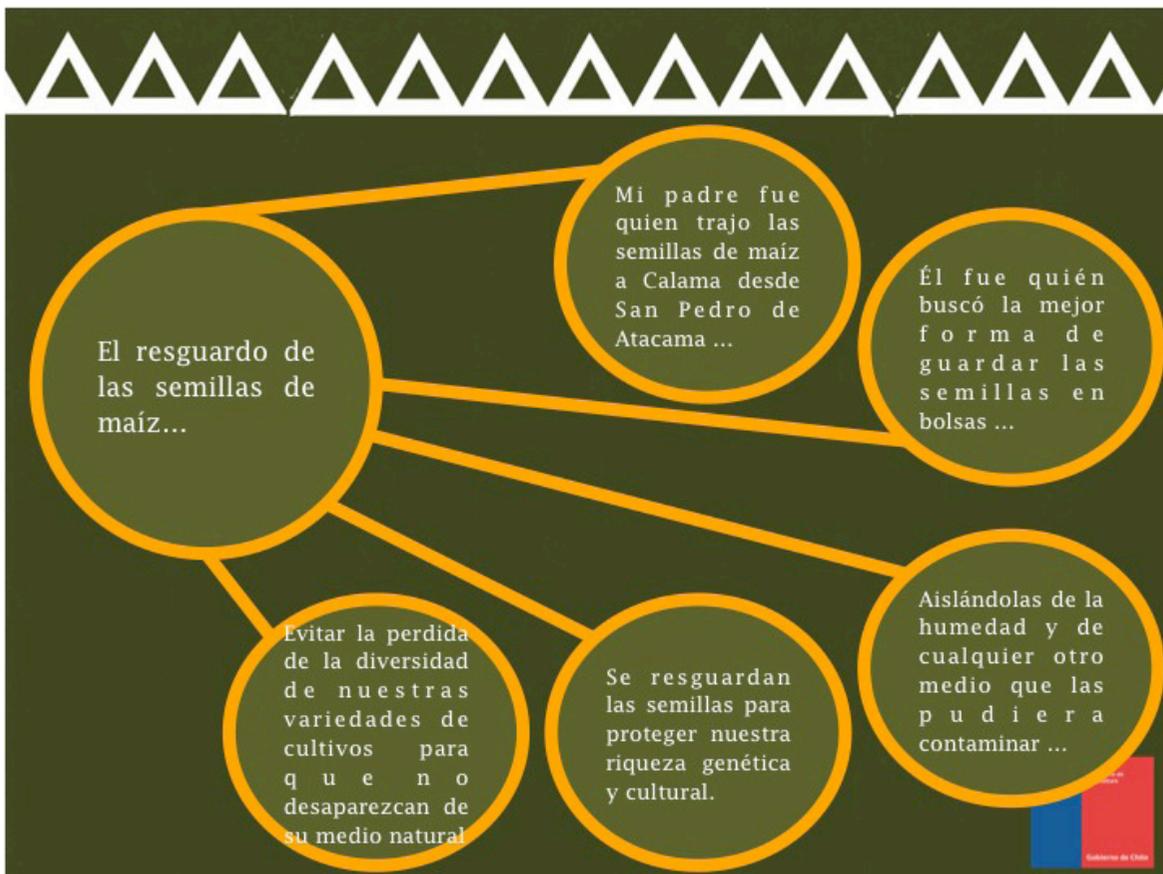


Cultivos Tradicionales









Choclo Capia Blanca de Coronta Roja

Este maíz tiene características similares a los anteriores, pero como característica única es que puede resistir temperatura de 10° bajo cero, lo cual, hace que su grano sea un poco más duro que los anteriores.



Capia Blanca Orgánico

Este tipo de maíz se da en la temporada del mes de marzo y el tiempo que se demora en cosechar es de los seis meses. Su forma de siembra es únicamente con abono natural (guano) y sin aplicaciones de químicos a su alrededor.



Choclo Capia Amarilla

Sus granos son de igual tamaño que el de capia blanca y el choclo capia blanca de coronta roja. Sus características son: su sabor es más dulce porque tiene un gran contenido de almidón y fibra. También, su hollejo es más blando. Su tiempo de cosecha es de 120 a 130 días.



Choclo Capia Rojo

Este maíz tiene como característica que su grano es blando y es utilizado en la preparación de alimentos tales como: el api y en la decoración de diversos platos gastronómicos de turismo.



Choclo Morocho Blanco Perlado

Su grano es duro de tamaño mediano a pequeño y es transparente, también posee un alto contenido en fibra. Se utiliza para comidas nativas como el chancado, pelado de patasca, postres como budín y la fabricación de harinas.



Choclo Morocho Rojo

Se utiliza en comidas gastronómicas, comidas nativas y también en artesanías. Sirve para quitar los "aires" que pueden dar en zonas tales como, la boca, el cuello, etc.



Choclo Pisangalla Grande

Se utiliza para tostados de flor para las mesas de las costumbres y tradiciones de los indígenas.

La diferencia de esta variedad de coronta roja es que tiene la característica de poder resistir bajas temperaturas.



Choclo Morocho Amarillo

Este maíz también sirve para la preparación de harinas y de comidas nativas como pan y la chicha que puede contener de 15° a 45° de alcohol y el producto que queda después de la preparación de la chicha es utilizada como postre.



Choclo Morocho Amarillo Rey

Sus granos son de color amarillo brillante de textura robusta y dura. También contiene un contenido de fibra. En su caña se pueden llegar a encontrar desde 7 a 8 mazorcas.

Este maíz ancestral de una edad de 2.000 años aproximadamente. Antiguamente conocido el oro indígena, fue buscado por la conquista del Virrey del Perú y la de los españoles.



Choclo Pisangalla Rojo

Es excelente para la preparación del tostado flor que es utilizado para costumbres y tradiciones. Es de un muy agradable sabor y su volumen es mayor a la pisangalla anterior.



Choclo Capia Blanca

Este tipo de maíz es de granos más robustos que el anterior y también tiene el hollejo más duro. Se pueden encontrar dos tipos diferentes de Capia Blanca, la de granos grandes y la otra de un tamaño medio. Se utiliza normalmente para preparar patasca también conocida como pisangalla.



Choclo Capia Amorochado

Semilla que sirve para choclos de cóctel en conserva. Este maíz esta en proceso hace cuatro años, es de un excelente sabor dulce y reúne todas las condiciones requeridas por el mercado.



Choclo Capia Blanca de Grano Blando

En cuanto a su formación del grano este es el cuarto año en desarrollo. Futura alimentación que puede llegar a ser la tercera opción después del arroz y la quínoa y también es considerado como el maíz de los enfermos celíacos.



Choclo Morocho Café y Amarillo Perlado

Su consumo general es para la elaboración de harina en especial con carnes frescas y también es un excelente maíz para la alimentación de aves. Su poder nutritivo y su alto contenido en fibra mejora la calidad del huevo.



Choclo Pisangalla Pequeña

Es excelente para la preparación del tostado flor que es utilizado para costumbres y tradiciones. Es de muy agradable sabor y su volumen es mayor a la pisangalla anterior.



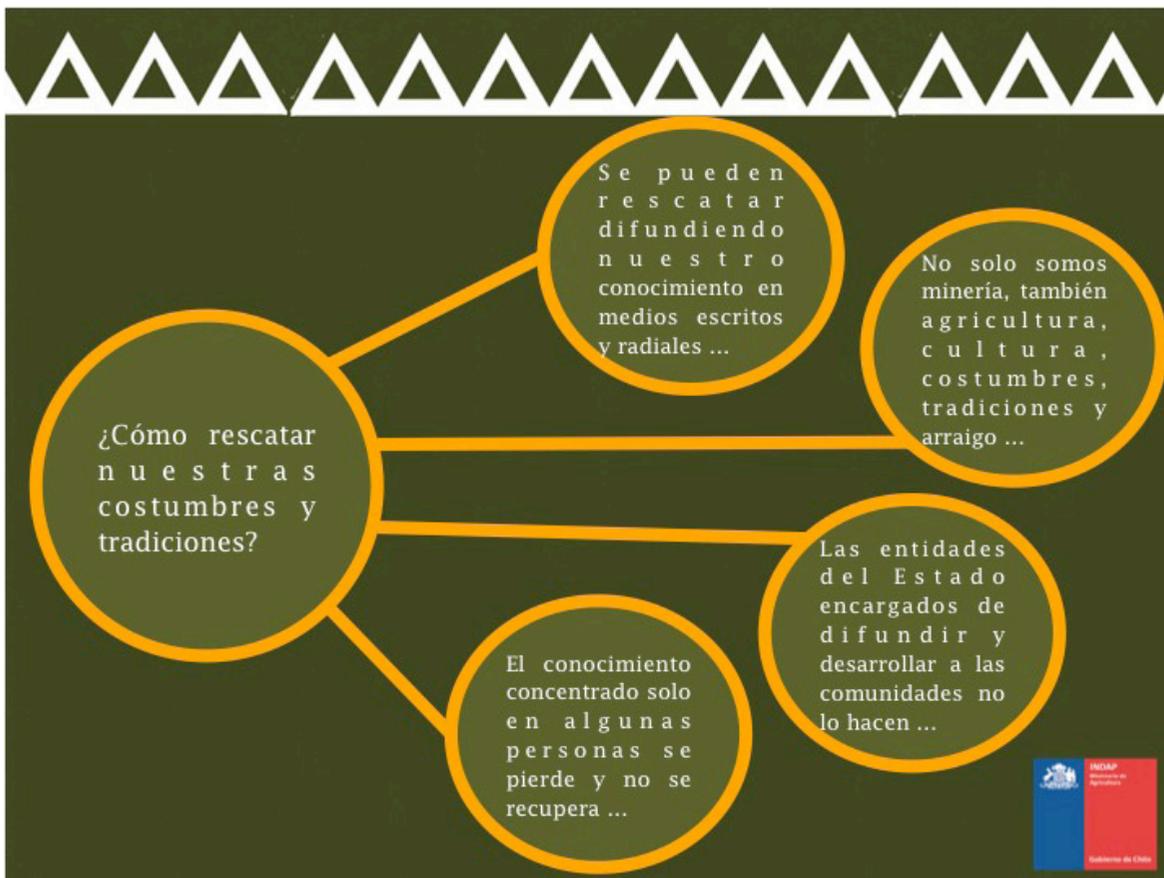
Se están perdiendo nuestras costumbres y tradiciones

Se están perdiendo porque la ciencia y la tecnología están invadiendo nuestros territorios ...

El individualismo de las personas ha ganado más terreno que lo colectivo ...

A nada y a nadie se agradece ni se le reconoce, se nos olvida todo ...







INSTITUTO DE DESARROLLO AGROPECUARIO