



Sistema Agromarino Alimentario Localizado: historia, propuestas y dificultades del caso de Huape, región de Los Ríos, Chile*

*Localized Land-Sea Food System: Histories, Proposals and Limits of
Huape Case, Los Ríos Region, Chile*

José Barriga Parra, Gonzalo Saavedra Gallo,
Gustavo Blanco Wells y Magdalena Navarro Pacheco¹

Resumen

El borde costero del sur de Chile vincula grupos domésticos con su entorno mar-tierra, generando relaciones socioeconómicas de complementariedad que promueven y producen culturas alimentarias de bordemar. Bajo el enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), utilizamos una metodología cualitativa, de corte etnográfica, enfocada en las organizaciones económico-alimentarias de Huape, Región de Los Ríos. El trabajo permite evidenciar la presencia de un Sistema Agromarino Alimentario Localizado, el cual coexiste con propuestas de especialización pesquero-artesanal. Este sistema se configura desde la cultura bordecostera y se expresa en el desarrollo y reinención de la gastronomía local. No obstante, la propuesta no está exenta de controversias y contrapuntos devenidos del contexto territorial en el cual se despliega.

Palabras clave: borde costero, Sistema Alimentario Localizado, etnografía, Huape.

Abstract

The coastline of the south of Chile links up domestic groups with their land-sea environment, creating socio-economic relationships of complementarity that promote and result in land-sea food cultures. Under a Localized Agrofood Systems (LAF) approach, we use an ethnographic-qualitative methodology focused on food-economy organizations of Huape. This work allowed us to evidence the presence of a Localized Land-Sea Food System, which co-exists with artisanal-fisheries specialization. That System develops from a land-sea culture and it is expressed in the re-invention of local gastronomy. However, the proposal is not exempt from controversies and counterpoints from the territorial context in which unfolds.

Keywords: coastline, Localized Agrofood System, ethnography, Huape.

RECIBIDO: 24/09/2020 · ACEPTADO: 20/01/2021 · PUBLICADO: 24/02/2022

¹ José Barriga Parra: Universidad Austral de Chile, Puerto Montt, Chile, ORCID 0000-0003-0336-7505, jbarriga.p@gmail.com; Gonzalo Saavedra Gallo: Universidad Austral de Chile, Valdivia, Chile, ORCID 0000-0002-8360-4939, gonzalo.saavedra@uach.cl; Gustavo Blanco Wells: Universidad Austral de Chile, Valdivia, Chile, ORCID 0000-0002-4980-3424, gblanco@uach.cl; Magdalena Navarro Pacheco: Universidad Austral de Chile, Valdivia, Chile, ORCID 0000-0003-1502-6767, mnavarro@uach.cl

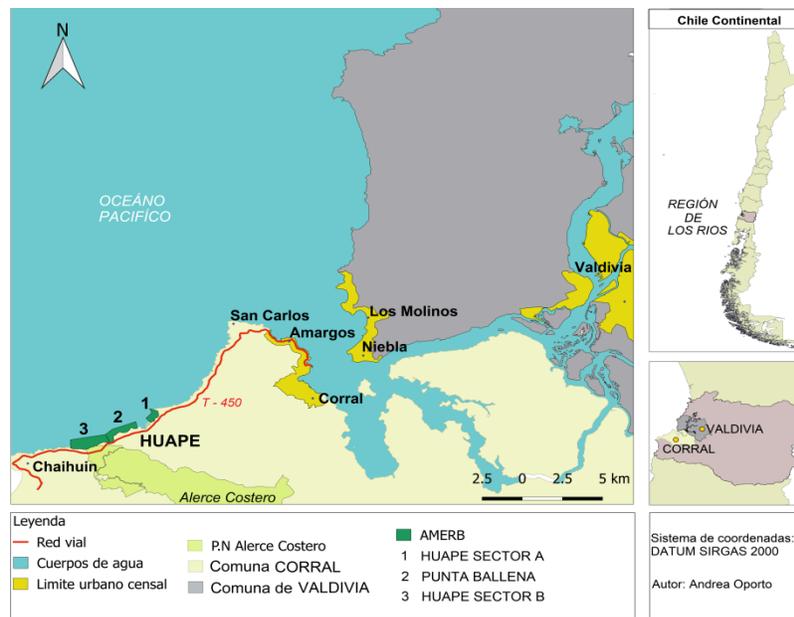
Introducción

Las particularidades y diversidades sociogeográficas del espacio costero del sur austral de Chile permiten que las comunidades locales construyan modos y medios de vida específicos, los que si bien pueden variar de un territorio a otro, mantienen como base cultural la integración de actividades socioeconómicas vinculadas al mar y la tierra (Skewes, 1999; Skewes *et al.*, 2012).

En la localidad de Huape, ubicada en la comuna de Corral, región de Los Ríos (Figura 1), se reproducen las relaciones mar-tierra mediante la persistencia de prácticas silvoagropecuarias y marítimo-pesqueras de carácter individual y colectivo. Tales dinámicas relacionales son propias de modos de vida costeros del sur austral de Chile, y en cierto modo entroncan la tradición *lafkenche*, pueblo mapuche vinculado a territorios costeros que ha mantenido su base alimentaria y económica a partir de la conjunción de actividades terrestres y marinas (Bengoa, 2003), de modo muy similar a las configuraciones actuales de las comunidades borde costeras de Chiloé, las cuales integran prácticas de pesca artesanal, trabajo silvoagropecuario y recolección de algas, conjugando el mar y la tierra como parte de su construcción económico-cultural (Gajardo y Ther, 2011; Saavedra, 2016). De esta manera, en el presente artículo denominamos complementariedad borde costera a este modo de vida que relaciona prácticas socioeconómicas de mar y tierra (Skewes *et al.*, 2012).

Figura 1. Mapa de la zona borde costera de Corral, provincia de Valdivia, región de Los Ríos, Chile

Figure 1. Map of the coastal border zone of Corral, Valdivia province, Los Ríos region, Chile



Fuente: elaboración propia, a partir de bases de datos geográficos del Gobierno de Chile.
Source: own elaboration, based on geographic databases of the Government of Chile.

En los últimos treinta años, esta complementariedad se viene articulando a las dinámicas del capitalismo tardío en su expresión neoliberal-transnacional, ejemplificado en los cambios de las economías familiares producto de sus vinculaciones a actores globales retratados, por

ejemplo, en la salmonicultura (Amtmann y Blanco, 2001; Bustos-Gallardo e Irrarrázaval, 2016), pero también —desde la década de 1980— en la industria pesquera en general (Nahuelhual *et al.*, 2018). De tal modo, la redefinición del borde costero del sur de Chile como espacio primario y exportador ha derivado en una especialización de la economía pesquero-artesanal, cuya base reside en la extracción de materias primas no tradicionales para su comercialización en mercados nacionales e internacionales (Calderón y Morales, 2016).

Huape ha sido parte de estas transformaciones, y en las últimas décadas ha visto acrecentada su orientación hacia la especialización pesquero-artesanal (Andrade y Pacheco, 2009), donde las comunidades costeras comienzan a centrar sus prácticas económicas en la extracción de luga negra (*Sarcothalia Crispata*), luga cuchara (*Mazzaella Laminarioides*) y loco (*Concholepas concholepas*). Todos estos productos se encuentran orientados a mercados extraterritoriales, e incluso internacionales (Asia, Europa y Norteamérica).

Por otra parte, una de las particularidades que acontece en el territorio es el posicionamiento del “Destino Corral” como Zona de Interés Turístico (Zoit) (Subsecretaría de Turismo, 2016). En los últimos diez años la estrategia de desarrollo regional ha prospectado una propuesta ecoturística para la comuna, donde la articulación de instituciones gubernamentales y ONGs internacionales permite promover el uso del Parque Nacional Alerce Costero y la Reserva Costera Valdiviana como principal recurso turístico (WWF, 2003; TNC, 2015). Dicha propuesta también ha contemplado la promoción de ofertas gastronómicas orientadas al incipiente mercado de visitantes que estacionalmente llegan al territorio, lo cual contribuye al proyecto turístico, así como a la diversificación de actividades económicas tradicionales de las comunidades del borde costero (Conaf, 2014).

Considerando los aspectos contextuales del territorio en cuestión, donde observamos que los modos de vida litoraleños integran diversas prácticas socioeconómicas de tipo alimentario (extracción, cultivo, elaboración, consumo y comercialización de productos alimentarios), nos propusimos caracterizar diversas prácticas alimentarias de las comunidades costeras en Huape. Para tal efecto creemos oportuno y necesario visibilizar relaciones socioeconómicas de carácter local arraigadas a la base económico-cultural borde costero. En este marco, acudimos al enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) (Torres-Salcido, 2013; Sanz-Cañada y Muchnick, 2016), utilizando las dimensiones que permiten diagnosticar el nivel de anclaje/desanclaje de los alimentos producidos (y capturados) en el territorio, así como las actividades productivas (Muchnik, 2006 y 2016; Torres-Salcido, 2017), incluyendo expresiones gastronómicas vinculadas al desarrollo turístico (Blanco, 2012).

Los resultados de la presente investigación permiten pensar analíticamente en una rearticulación territorial basada en la gastronomía local, donde se conjuga virtuosamente la historia compartida de las mujeres socias de la Agrupación Lafkenmapu —organización clave en la propuesta gastronómica del territorio—, las propiedades bioculturales de los productos incluidos en la carta del restaurant Pesca Sur (gestionado por las mujeres de la agrupación) y los vínculos socioeconómicos que entrelazan a la agrupación con diversos grupos domésticos de Huape.

De esta manera, logramos visibilizar una potencial estrategia SIAL no institucionalizada que, de modo práctico y concreto, establece un contrapunto con la deslocalización que genera

la especialización y articulación a los mercados externos de las economías marítimo-costeras de Huape. Esta estrategia la hemos nombrado Sistema Agromarino Alimentario Localizado (Siamal), propuesta que permite activar redes de cooperación entre los grupos domésticos dentro de sus marcos económico-culturales, así como fortalecer pertinentemente la seguridad y soberanía alimentaria asociada a territorios borde costeros.

Enfoque Sistemas Agroalimentarios Localizados

El enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) se origina a partir de debates sobre la problemática espacial en los modelos de desarrollo regional (Muchnick, 2006). En este marco, la idea de SIAL participa en la discusión por la organización económica del territorio, derivando en parte, pero también diferenciándose de los principales referentes teóricos que sitúan al espacio en el centro del debate.

Como punto de partida es pertinente considerar la distinción que Becattini (2006) y otros autores (Benko y Lipietz, 1994; Bellandi, 2006) formulan a partir del sentido más convencional del concepto de *cluster*, en tanto aglomeración espacial virtuosa de un tejido empresarial que aprovecha las oportunidades y las vocaciones objetivas (productivas) de un territorio (Porter, 1998). Por otro lado, aunque difíciles de diferenciar en su morfología espacial, los distritos industriales (o distritos marshallianos) deben su prosperidad al conglomerado de industrias, empresas y oficios productivos, en tanto —y solo si— derivan de una historia cultural y de una identidad compartida (Becattini y Rullani, 1995; Becattini, 2004). Puede admitirse que los modelos distritales se construyen en una temporalidad densa e histórica, en una dinámica desde abajo hacia arriba.

Por su parte SIAL se inscribe en la lógica de los Sistemas de Producción Local (SPL), cuyo despliegue territorial y dinámica de reproducción estriban en las formas de vida y en las historias que han modulado el geoespacio como territorio económico (Garofoli, 1993; Méndez, 1994; Sforzi, 1999). A grandes rasgos cabe sostener que los SIAL son, en la práctica, un tipo de SPL especializado en economías productoras de alimentos —casi siempre vernáculos— capaces de proveer distinción e identidad al territorio, pero también a la inversa, es decir, contienen al territorio como parte de su identidad (Torres-Salcido *et al.*, 2010). Bajo estas premisas, se caracterizan por el interés en la organización económica de los alimentos, entendiendo lo alimentario como un hecho social total, lo cual permite abordar el territorio sin la necesidad de aislar los factores biológicos de los sociales, lo cultural de lo natural; al mismo tiempo que sirve para comprender cómo los seres humanos intercambian, trabajan y construyen símbolos de identidad (Muchnik, 2006; Torres-Salcido, 2017).

A diferencia de otros enfoques alimentarios (Friedmann y McMichael, 1989; Campling y Havice, 2018), los SIAL descentran el fenómeno alimentario del análisis macroestructural y de la mirada neoclásica de la economía, ya que entiende que las prácticas alimentarias están mediadas por procesos de localización, donde el saber hacer, la capacidad de agencia y las relaciones entre diferentes actores locales y globales permiten desarrollar concentraciones de unidades económicas que producen y comercializan alimentos artesanales en condiciones técnicas, ambientales, institucionales y socioculturales propias de un territorio (Torres-Salcido, 2016; Camacho *et al.*, 2017). Estas unidades, a su vez, agregan valor a los productos

alimentarios locales, aumentando los ingresos familiares y contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población (Muchnik, 2006; Fournier y Muchnik, 2012). Ejemplo de ello ha sido el desarrollo de la agroindustria rural en México (Boucher, 2013) o la articulación de expresiones agroturísticas en Perú, Ecuador y Costa Rica (Blanco, 2012).

En términos conceptuales, SIAL ha desarrollado diversos niveles analíticos: (i) como objeto de estudio vinculado al análisis de organización económico-alimentaria que elabora productos con especificidad territorial; (ii) como enfoque que permite analizar dinámicas de territorialización, a través de dimensiones que diagnostican el nivel de “anclaje/desanclaje territorial” de productos y actividades productivas (Muchnik, 2006 y 2016; Torres-Salcido, 2017), y (iii) vinculada a la política pública, donde se busca la activación y/o fortalecimiento de recursos locales para generar un tipo de desarrollo basado en la lógica *bottom-up* (Fournier y Muchnik, 2012; Torres-Salcido, 2013).

En este trabajo nos centraremos en la segunda expresión conceptual, cuya revisión bibliográfica (Muchnik, 2006; 2016; Fournier y Muchnik, 2012; Torres-Salcido, 2012, 2013 y 2017) evidencia cinco dimensiones analíticas (Tabla 1): (i) lazos territoriales; (ii) tipos de mercado; (iii) seguridad y soberanía alimentaria; (iv) gobernanza del sistema, y (v) acción social localizada.

Tabla 1. Dimensiones analíticas del enfoque SIAL
Table 1. Analytical dimensions of the LAF approach

| Dimensión SIAL | Definición |
|-----------------------------------|--|
| Lazos territoriales | Observa lazos históricos provenientes de una historia compartida por los actores del territorio; lazos materiales relacionados con las características bioculturales de los productos que ahí se manifiestan, y lazos inmateriales que se imbrican para construir sabores y saberes específicos de la cultura alimentaria que allí habita (Muchnik, 2006 y 2016; Torres-Salcido, 2017). |
| Tipos de mercado | Los productos se articulan en circuitos cortos de comercialización (Boucher y Riveros-Cañas, 2017), tanto como para comercialización nacional o de exportación, utilizando sellos territoriales. La interacción comercial tendería preferentemente a una reproducción de vida (Camacho <i>et al.</i> , 2017), donde el consumidor adquiere conocimiento y valorización por los productos. |
| Seguridad y soberanía alimentaria | Visibiliza el saber hacer de los actores locales y revaloriza su patrimonio gastronómico, lo cual termina contribuyendo a mejorar el acceso, inocuidad y conservación de alimentos (Torres-Salcido, 2013). |
| Gobernanza del Sistema | Se reconoce un alto valor territorial, simbólico y material, lo que se refleja en formas institucionales de arraigo (Fournier y Muchnik, 2012). Predomina la generación de Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas que, desde lógicas <i>bottom-up</i> , fortalecen lazos sociales e institucionales, permitiendo la existencia de culturas, éticas y usos locales (Torres-Salcido, 2012). |
| Acción social localizada | Da relevancia a la capacidad de agencia que permite organizar valorización de los productos territoriales. Se identifican dos tipos de acción colectiva: estructural, vinculada a grupos formales (asociaciones campesinas, cooperativas, unidades de producción familiar), y funcional, definida por la generación de instituciones formales cuyas reglas coordinan la gestión del bien común entre los actores del territorio. Ambas están relacionadas con procesos de innovación (Boucher y Reyes-González, 2015). |

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Sin embargo, desde una mirada socioantropológica, creemos que incorporar ciertos aspectos analíticos permitiría robustecer el enfoque presentado. Proponemos entonces que la dimensión “acción social localizada” incorpore la categoría “grupos domésticos” (Comas d’Argemir, 1998). Tal concepto busca descentrar la mirada dicotómica “espacio productivo/espacio doméstico” (Harris, 1986), entendiendo su composición desde el despliegue de estrategias de reproducción basados en la pluralidad de bases económicas, donde coexisten dependencias a relaciones económicas de tipo capitalistas y estrategias de reproducción de la vida que utilizan sus propias bases económico-culturales (Gudeman y Rivera, 1990; Bird-David, 1994). Tal perspectiva permite abrir las relaciones económico-alimentarias a un continuo de actividades que realizan sus miembros, en nuestro caso la pluriactividad económica devenida de la complementariedad borde costera, asumiendo con ello los procesos de localización/deslocalización territorial (Muchnik, 2016).

Asimismo, descentrar la visión neoinstitucional de la gobernanza del sistema, devenida de marcos “estructurales” o “funcionales” de la acción social localizada, ayuda a sopesar los procesos de ordenación sustantiva que devienen de formas de gobernanza territorial (Courlet, 2016), ya que en un ciclo no institucional o sustantivo, la agencialidad bajo marcos ideomateriales propios (Godelier, 1990) permitiría a los grupos domésticos construir dinámicas de innovación que localizan los procesos alimentarios (Torres-Salcido, 2013).

Metodología

Diseñamos una investigación cualitativa de tipo etnográfica (Guber, 2011), donde los grupos domésticos del territorio fueron la unidad de información (Comas d’Argemir, 1998). Definimos las organizaciones económico-alimentarias como unidad de observación (Camacho *et al.*, 2017); empero, el valor heurístico de la Agrupación Lafkenmapu permitió caracterizar de mejor manera las relaciones económico-alimentarias que localizan y deslocalizan la base económico-cultural (Gudeman y Rivera, 1990; Bird-David, 1994) del borde costero.

El muestreo utilizado fue no probabilístico de tipo intencional (Vieytes, 2004), dado que se trabajó en profundidad con grupos domésticos que representaban ciertas características de relación con el espacio borde costero (por ejemplo, diversidad de sectores de la localidad, nivel de participación en organizaciones formales del territorio, tipos de prácticas alimentarias). De esta manera, como se observa en la Tabla 2, se llega a una muestra que incorpora a seis grupos domésticos, cuyas particularidades ayudan a robustecer etnográficamente el apartado de resultados.

En el trabajo de campo, de orientación etnográfica comprensiva, se aplicaron diversas técnicas de levantamiento y producción de información. Para tal efecto, nuestra permanencia en el territorio fue recurrente entre primavera de 2017 e invierno de 2018. Una primera aproximación se realizó mediante una entrevista grupal, para posteriormente desarrollar observación participante de sus prácticas económico-alimentarias. Este ejercicio de observación tuvo una concurrencia promedio de cuatro observaciones por grupo doméstico. Durante las jornadas se utilizó la técnica de conversación antropológica (Gudeman y Rivera, 1990), donde compartíamos nuestras reflexiones para contrastar y actualizar los resultados con la propia mirada de los grupos domésticos.

Tabla 2. Muestreo de grupos domésticos en Huape

Table 2. Sampling of domestic groups in Huape

| GD | “N” Muestral del GD | Descripción |
|-----|---------------------------------------|--|
| I | 4 personas: 2 adultos y 2 niñas | MC, ¹ mujer de 38 años, y UL, hombre de 52 años, realizan recolección de algas, manejo de animales menores y producción de hortalizas en invernaderos. Además se encargan de los cuidados de sus dos hijas. UL realiza trabajo asalariado en centros urbanos cercanos. |
| II | 4 personas: 2 adultos y 2 niños | HR, mujer de 40 años, y CF, hombre de 40 años, mantienen diversas prácticas económico-alimentarias durante el año. CF participa del Sindicato de Pescadores de Huape y HR es miembro de la Agrupación Lafkenmapu. |
| III | 5 personas: 2 adultos y 3 niños | AM, hombre de 52 años, buzo, recolector de algas, miembro comunidad mapuche local y socio del sindicato. BL, mujer de 45 años, es recolectora de orilla y horticultora. |
| IV | 2 personas: 2 adultos | RU, hombre de 64 años, formalizó su predio de 5 ha. (aproximadamente) con la llegada de la ruta T-450. AD, mujer de 52 años, llegó hace tres décadas desde la provincia de Osorno y se autodefine como recolectora de orilla. Sin embargo, mantiene producción de hortalizas en invernaderos, así como manejo de ovinos y bovinos para el autoconsumo y/o el comercio local. |
| V | 5 personas: 4 adultos y 1 niño | OP, hombre de 72 años, y UC, mujer de 60 años aproximadamente. Padres de HR. OP es pescador artesanal, pero no participa del sindicato del lugar. UC realiza cuidados domésticos, manejo de animales menores y cocina para alimentar al grupo doméstico y visitas esporádicas. |
| VI | 2 personas: 2 adultos | TR, mujer de 56 años. Participa de la Agrupación Lafkenmapu, donde realiza labores gastronómicas. Su esposo, hombre de 60 años aproximadamente, trabaja como constructor en la zona costera de Corral. |

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Finalmente, en invierno del 2018 se cierra el trabajo de campo, realizando un grupo de discusión con participantes de todos los grupos domésticos, enfocándose en conocer la percepción sobre su pasado y presente económico-alimentario.

En términos analíticos, utilizamos como referencia la teoría fundamentada (Strauss y Corbin, 1994), empleando codificación analítica de las entrevistas grupales, el grupo de discusión y los diarios de campo, mediante software Atlas.ti. Procurando mantener nuestro enfoque teórico-metodológico, este proceso no fue segmentado del levantamiento de información, sino que se desarrolló iterativamente mientras se desplegaban los ejercicios conversacionales. Por ello, nuestros resultados pueden ser presentados desde una mirada etnográfica de las relaciones económico-alimentarias.²

1 De acuerdo a los criterios del Consentimiento Informado, se utilizarán abreviaturas para identificar a quienes entregaron su relato.

2 La presentación de resultados contempla citas textuales de los relatos de los grupos domésticos. Sin embargo, se emplearán el uso de “...” para expresar omisiones editoriales para su funcionamiento textual.

Bases culinarias de la complementariedad borde costera en Huape

Recuerdos de la recolección de mariscos con canastos de quila o la elaboración de trampas para jaibas con ñocha,³ son parte de la memoria local del siglo XX. Hasta 1990, estas actividades se combinaban con las faenas de pesca artesanal, la producción de cereales, manejo de quintas frutales e iniciativas agropecuarias de tipo comunitarias: “Mi abuelo y otra gente más sembraban trigo y lo trillaban a caballo... hacían convivencias, mataban corderos, animales y le daban de comer a la gente que le iba a ayudar a moler el trigo” (Entrevistada MC, 2018).

Algunas festividades permitían complementariedad de prácticas alimentarias. Ejemplo de ello era la recolección de murta⁴ para Semana Santa: “Íbamos a Palo Muerto y como mi papá siempre ha sido pescador, él llevaba pescado y los ponía a las brasas, entonces a la hora de almorzar todos los que iban a la murta pasaban y comían pescado” (Entrevistada HR, 2017).

Sin embargo, también existía un lugar donde la síntesis mar-tierra se reproducía diariamente: “El fogón”, espacio clave para la vida borde costera, donde se realizaba la cocina del hogar. Su construcción comenzaba con una estructura de madera cortada de los árboles del cerro y la techumbre era con hojas de chupón.⁵ Usaban como asiento grandes piedras que se subían desde la playa, los que para mayor comodidad se recubrían con cueros de cordero.

En el centro del fogón se encontraba el brasero, el cual servía para preparar recetas diarias que expresaban las prácticas culinarias del territorio: “Mi papá traía chancharro,⁶ nosotros le echábamos sal, sacábamos bracitas a un lado y poníamos el pescado... hacían tortillas, papas asadas, habas tostadas... nadie vivió del puro mar ni nadie vivió de pura tierra” (Entrevistada TR, 2018). Además, se utilizaban lienzas de boqui⁷ para colgar carne, pescado o bovino, ya que de esta forma el humo del brasero permitía sellar los alimentos para mantenerlos durante el resto del año.

La memoria del fogón se mantiene viva en los grupos domésticos del territorio. No obstante, la práctica culinaria se fue perdiendo a medida que se intensificaba la conectividad entre Huape y el centro de la comuna de Corral. Desde inicios del 2000 el fogón fue dando paso a nuevas tecnologías, siendo reemplazada por la cocina a leña, la cocina a gas y el refrigerador. Esta combinación transformó la gastronomía cotidiana, ya que los productos se mantenían sin necesidad de realizar el proceso de secado y/o ahumado.

3 Quila (*Chusquea quila*) y ñocha (*Eryngium paniculatum*) son plantas perennes del sur de Chile. Para mayor información de esta y de otras especies revisar <http://especies.mma.gob.cl/CNMWeb/Web/WebCiudadana/Default.aspx> (consultado 10/01/2022).

4 Mura o *Ugni molinae*, es un tipo de berry nativo, cuya maduración se encuentra en otoño del hemisferio sur.

5 Chupón o *Greigia sphacelata*, es una planta endémica de zonas templadas de Chile..

6 Pez Roca o *Helicolenus lengerichi*, distribuido a lo largo de la costa de Chile. Al respecto, véase https://www.ifop.cl/wp-content/uploads/mi_guia_de_especies_marinas.pdf (consultado 11/01/2022).

7 Boqui o boquila trifoliolata, planta nativa chilena, es una liana siempreverde. Para mayor información revisar <http://especies.mma.gob.cl/CNMWeb/Web/WebCiudadana/Default.aspx> (consultado 11/01/2022).

Agrupación Lafkenmapu: cocinando una propuesta mar y tierra en Huape

La reciente historia que revisaremos a continuación es la base constitutiva de la propuesta alimentaria desarrollada por la agrupación de mujeres Lafkenmapu, cuya composición organizacional contempla la participación de tías, sobrinas y madres de grupos domésticos interconectados. A su vez, otros grupos domésticos del territorio participan de la interacción socioeconómica de la propuesta, mediante la comercialización de productos extraídos o elaborados en el lugar.

Desde el año 2008, y a través de su restaurant llamado Pesca Sur, las socias han desarrollado públicamente una propuesta gastronómica que tiene como eje de sentido la complementariedad mar-tierra: “Nuestra agrupación se llama Lafkenmapu, mar y tierra, sacamos los productos del mar, aprovechando todo lo que tenemos del mar y de la tierra” (Entrevistada HR, 2017). El diseño del local es parte de ello (Figura 2), ya que al tener un bote como fachada, rememora la labor que sus “mayores” realizaban en las faenas de pesca artesanal durante el siglo XX.

Figura 2. Logo y diseño arquitectónico de restaurant Pesca Sur

Figure 2. Logo and architectural design of Pesca Sur restaurant



Fuente: archivo fotográfico José Barriga Parra (2018). Source: José Barriga Parra photo archive (2018).

El Pesca Sur abre los fines de semana y en temporada estival mantiene su funcionamiento durante todos los días. En el comedor se pueden observar diversas mallas y cuerdas para pesca, junto a la exposición de productos artesanales elaborados por ellas y otras mujeres del lugar: “Nosotros recolectamos todo lo que es materia prima para las mermeladas, conservas, que también se venden en el restaurant” (Entrevistada HR, 2017).

Otro espacio distintivo es la cocina del restaurant, ya que además de ser usado para elaborar las preparaciones gastronómicas que comercializan, les permite mantener y reforzar sus vínculos asociativos. Durante la jornada de trabajo existen momentos de descanso donde ellas comparten yerba mate y pan amasado con mermelada, contexto que sirve para conversar sobre asuntos familiares y temas locales de toda índole, por ejemplo, problemáticas ambientales y sociales del territorio. De esta manera, para ellas, el espacio se convierte en una nueva manera de vivir “El fogón” del borde costero de Corral.

La carta gastronómica que ofrece el restaurant Pesca Sur incluye variedad de empanadas — de mariscos, carne o queso— además de caldillo de congrio y mariscal caliente (sopa que

contiene varios tipos de mariscos). Ofrecen además pescados a la plancha, generalmente corvina y sierra, los que acompañan con ensaladas mixtas de zanahoria y lechuga o “papas-mayo”, junto a pebre tradicional⁸ y de cochayuyo.

Observamos similitudes con la culinaria que se presenta en los hogares de Huape, variando el uso de técnicas y/o preparaciones que no son comercializadas (por ejemplo charquicán de cochayuyo). Sin embargo, existe una preparación gastronómica que no es consumida por los grupos domésticos del territorio, pero que concentra la idea mar y tierra del borde costero de Corral. Esta preparación es el plato “Lapas con Murtas”, el cual se ha convertido en el “ícono” del Pesca Sur. Combina creativamente los sabores y texturas de la lapa, molusco cuyo valor comercial es secundario, con el dulzor ácido de la murta, un fruto arbustivo silvestre de la zona. Según su creadora, la señora TR, esta preparación emergió por la necesidad de innovar en la combinación mar-tierra, ya que quería entregar algo distinto a turistas que venían desde la Reserva Costera Valdiviana: “Nos llamaron de la Reserva... y pensaba, siempre hacemos las mismas cosas... qué podemos hacer diferente... que sea del mar y de la tierra... aliñé mi sartén, puse mis lapas, saqué un puñado de murtas... las pruebo y estaban espectaculares” (TR, 2018). De hecho, se combina aquí una oportunidad de innovar con un “sentimiento” colectivo que no cabe sino calificar como identitario, ya que desde los y las participantes del grupo de discusión emerge la interpretación de Lafkenmapu como una reflexión explícita hacia la combinación mar y tierra, en tanto intención de marcar un sello propio de ese lugar en la preparación. Esto es, de manera sucinta, lo que precisamente define a un SIAL.

Vínculos socioeconómicos: entre la potencialidad y las dificultades en la propuesta gastronómica del restaurant Pesca Sur

Durante el desarrollo de la propuesta gastronómica, las socias de la agrupación han mantenido lazos con actores de diversa escala. De igual manera, la ausencia de ciertos lazos con actores locales y/o las prácticas asociadas a la especialización de la pesca artesanal generan dificultades para la profundización del proyecto asociativo.

Relacionado a los actores de escala nacional e internacional vislumbramos una concatenación de acciones que fortalecieron inicialmente la propuesta del restaurant Pesca Sur, donde actores del Estado y ONGs internacionales promovieron y cofinanciaron la construcción del restaurant.

Con respecto a los grupos domésticos de Huape, la relación ha generado que recolectoras de orilla, horticultoras y pescadores puedan comercializar directamente los productos que el territorio produce: “Si saco mariscos aquí, voy a la playa, saco mariscos y se los vendo a las señoras aquí... donde venden empanadas... pagan el kilo a \$2.500” (Entrevistado OP, 2018). Fruto de ello, la agrupación se ha convertido en un nodo articulador del territorio: “El restorán beneficia a toda la localidad... nos llaman [y nos ofrecen] sierras, tantas corvinas... ellos nos contactan a nosotros... los productos de la huerta... salimos a buscar donde la vecina temprano” (Entrevistada HR, 2017).

8 Salsa tipo adobo para acompañar preparaciones.

Tales relaciones han ido desarrollando sinergias que benefician a grupos domésticos no asociados formalmente al restaurant y a los grupos domésticos vinculados a la Agrupación Lafkenmapu, pues mantener la recolección de lapas (*Fissurella Spp*) y mañihues (*Fissurella nigra*) desde el espacio intermareal del borde costero no solo ayuda a que el restaurant mantenga constante abastecimiento de productos locales, sino que también permite sustentar ingresos económicos y consumo de productos marinos en los grupos domésticos que no participan directamente de la agrupación.

Precisamente, si seguimos el esquema propuesto por Gudeman (2001), se advierte aquí una contribución directa a la reproducción de la base material de las economías de la casa, pero en un registro que solo cabe dimensionar en un modelo simbólico local y situado. En efecto, estas relaciones son expresión patente de la complementariedad mar-tierra en diversos espacios del territorio.

Existen, por su parte, algunos procesos territoriales que dificultan la incorporación de alimentos a la carta del restaurant. A continuación abordaremos algunos productos, junto al proceso que dificulta su puesta en valor.

Figura 3. Extracción de locos por el sindicato de Huape, 2018

Figure 3. Extraction of Chilean abalone by the Huape union, 2018



Fuente: archivo fotográfico José Barriga Parra (2018). Source: José Barriga Parra photo archive (2018).

El primer producto que abordaremos es el loco (Figura 3), molusco de alto valor comercial que se exporta y comercializa como “abalón chileno” en los mercados asiáticos. Dada su sobrexplotación, en 1991 entra en sistemas de gobernanza ambiental que permite a los sindicatos de pescadores la coadministración de Áreas de Manejo de Recursos Bentónicos (Castilla y Gelcich, 2008), situación que ha devenido en diversas problemáticas territoriales producto del desplazamiento de pescadores no sindicalizados (Tecklin, 2015).

En el caso de Huape, se observa que el sindicato de pescadores realiza un uso monoproduktivo del AMERB, dejando como única actividad la extracción de este recurso. Según testimonios etnográficos recogidos, y en sintonía con la situación nacional, la totalidad de la cosecha es comercializada a una empresa ubicada en la comuna de Coronel, región del Biobío, 500

km. al norte de Huape, que se encarga de exportar el producto a los mercados de destino. Debido a la importancia de este recurso —que permite a ciertos grupos domésticos generar importantes ingresos monetarios—, el sindicato ha generado una dinámica de sobreprotección del recurso que, al excluir a recolectores de orilla no sindicalizados, genera tensiones entre grupos domésticos y dificulta la comercialización formal a nivel local.

Frente a esto, durante el tiempo de trabajo de campo, se vislumbra que las socias de la agrupación obtienen el producto mediante relaciones socioeconómicas con sindicatos de Chaihuín (a 15 km. aproximadamente) o Niebla (a 40 km. aproximadamente), logrando mantener al loco como producto en la carta del restaurant.

Por otra parte, algunos productos forestales no maderables de tipo alimentario han dejado de ser recolectados, tales como el maqui, la zarzamora e incluso la murta. El recorrido etnográfico de verano-otoño 2018 nos permitió comprender que esta situación deviene de la especialización de algunos grupos domésticos en la extracción de algas, actividad que les permite obtener mayores recursos monetarios para el resto del año. Específicamente, la temporada estival se ha perfilado hacia la recolección de algas tipo carragenófitas (luga negra y luga cuchara), es decir, algas que terminan siendo procesadas para la extracción de carragenina, compuesto utilizado para la elaboración de lácteos, aderezos —como salsas de tomate— y otros componentes alimentarios.

En este sentido, existe una nueva articulación a los mercados industriales y de exportación, donde predomina la extracción de algas, en desmedro de la recolección de otros productos tradicionales: “Este año no trabajé... como estuvo buena la cuestión de las algas uno se dedica más directo a un solo trabajo, porque si te pones a agarrar murta y a sacar luga al final no trabajas ninguna de las dos” (Entrevistado OP, 2018). De esta manera, este tipo de actividad económica no permite valorizar algunos productos de verano-otoño, lo que va frenando la innovación en la carta del restaurant y limitando posibilidades económicas de los grupos domésticos de Huape.

Discusión

Cuando observamos la configuración propuesta por la Agrupación Lafkenmapu, así como las dificultades devenidas de diversos procesos territoriales que ocurren en Huape, región de Los Ríos, identificamos que los grupos domésticos desarrollan una pluralidad de actividades económicas asociadas al borde costero, cuyas interacciones reflejan prácticas económico-alimentarias que interrelacionan diferentes materialidades, flujos de capital y actores de diversas escalas (Appadurai, 1990; Comas d’Argemir, 1998). Este escenario territorial, de rupturas y/o continuidades en la complementariedad borde costera, desafía a analizar las dimensiones de localización/deslocalización (Muchnik, 2016) que acontecen en las relaciones económico-alimentarias, ya que de esta manera visibilizamos la importancia de dichas prácticas en la constitución de propuestas locales arraigadas a la base económico-cultural borde costero.

La estrategia que realizan los grupos domésticos articulados en la Agrupación Lafkenmapu utiliza sus propios medios, y de modo muy pragmático, se convierte en espacios de existencia que no se subordinan plenamente al contexto global alimentario. Bajo el análisis de las

dimensiones SIAL, observamos que el anclaje territorial se genera al momento de utilizar circuitos cortos de comercialización (Boucher y Riveros-Cañas, 2017), lo que permite mantener una propuesta gastronómica local con foco en la demanda turística que llega al borde costero de Corral. De esta manera, al abastecerse localmente de productos marinos y terrestres, el restaurant se constituye como plataforma que logra reconstruir, organizar y proyectar su territorio.

Específicamente, comparten el lazo histórico del “fogón” y promueven lazos “inmateriales” relacionados a su cultura alimentaria de borde mar. Además, al modular una acción social localizada que se relaciona con actores locales, regionales y globales, valorizan el trabajo que realizan grupos domésticos no asociados, situación que posiciona a la agrupación como articuladora de una propuesta alimentaria localizada (Torres-Salcido, 2017; Boucher y Reyes-González, 2015; Fournier y Muchnik, 2012).

Esta acción social localizada también está dotada de una incipiente innovación alimentaria, donde no buscan ensamblar los mismos sistemas técnico-económicos que utilizaban sus antepasados, si no que reinventan y reinterpretan este saber hacer borde costero a partir de otras materialidades que les permiten reproducir a sus grupos domésticos y al territorio. Posiblemente la expresión más elocuente de esta acción sea la propia nomenclatura *Lafkenmapu* (tierra-mar) y el sentido identitario que a partir de la misma permite situar culturalmente la apuesta culinaria entre lapa y murta que refleja precisamente una fusión concreta tierra y mar.

En términos de la gobernanza no existe una Denominación de Origen o una estrategia entre diversas organizaciones formales. Sin embargo, la combinación de formas no institucionales de gobernanza, las cuales devienen de procesos de ordenación territorial compartidos por los grupos domésticos (Courlet, 2016), permiten ir construyendo los lazos socioeconómicos de la propuesta. Específicamente, entendemos dos mecanismos que refuerzan la gobernanza del sistema: (i) relación de parentesco entre algunos grupos domésticos que participan formalmente de la iniciativa, y (ii) generación de relaciones socioeconómicas alentadas por las socias de la agrupación, las cuales expresan procesos locales de ordenamiento económico-alimentario devenidos de su historia local.

De esta manera, el sistema generado les permite ir definiendo qué productos incorporar en su carta, de qué manera realizar las preparaciones y cómo generar la valorización de sus platos. Permite a su vez, a los grupos domésticos, asociados y no asociados formalmente a la agrupación, ir fortaleciendo la seguridad y soberanía alimentaria de su territorio (Levkoe *et al.*, 2017). Considerando lo anterior podemos definir que en Huape existe un Sistema Agroalimentario Localizado que permite reproducir la base económico-cultural relacionada a la complementariedad mar-tierra (Tabla 3).

Tabla 3. Huape desde dimensiones analíticas del enfoque SIAL

Table 3. Huape from analytical dimensions of the LAF approach

| Dimensión SIAL | Caracterización |
|---|---|
| Lazos territoriales | Grupos domésticos con lazos familiares e historia común relacionada a la importancia del fogón. El conocimiento ecológico que manejan sobre los productos del mar y la tierra, y el saber hacer gastronómico, permite reconstruir la cultura alimentaria del borde costero de Corral. |
| Tipos de mercado | Mantiene una comercialización en base a circuitos cortos, ya que la proximidad territorial les permite conseguir y entregar productos locales de mar y tierra. No obstante, algunos productos, a pesar de estar presentes en el maritorio, se obtienen fuera de Huape, alcanzando recorridos de 50 km. de distancia. El turista reconoce el producto, lo cual refuerza la valorización del territorio. |
| Aporte a la seguridad y soberanía alimentaria | El conseguir que grupos domésticos sostengan la recolección de mariscos en el espacio intermareal ha permitido desarrollar seguridad alimentaria en el territorio. A su vez, poder decidir qué productos comercializar y cuáles mantener en el consumo interno permite abordar dimensiones de la soberanía alimentaria. |
| Gobernanza del Sistema | No se identifica un sistema institucional de arraigo, sino que se establecen acuerdos implícitos entre las mujeres de la agrupación, sus grupos domésticos y otros grupos domésticos no asociados formalmente. Sin embargo, son estos acuerdos los que permiten articular la propuesta gastronómica. Organismos institucionales han fomentado esta iniciativa, pero no se evidencia como parte de un proceso <i>bottom-up</i> . |
| Acción social localizada | Mantiene relaciones con diversos actores, lo que permite capacidad de agencia en la Agrupación Lafkenmapu, aunque no existen reglas formales que coordinen la gestión del bien común mar-tierra. Por otra parte, es relevante la innovación en esta acción social localizada, ya que permite ir reconstituyendo la complementariedad borde costera. |

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Definimos esta propuesta como Sistema Agromarino Alimentario Localizado (Siamal), el cual permite reconstruir la complementariedad borde costera y reproducir a los grupos domésticos mediante prácticas económico-alimentarias localizadas que valorizan la ideo-materialidad del territorio. Su expresión actual presenta un ciclo de gobernanza sustantiva (Courlet, 2016), o sea, un ordenamiento no fijado a marcos institucionales formales, el cual articula propuestas de turismo rural, gastronomía con identidad territorial y otras prácticas económico-alimentarias que impactan positivamente en la seguridad y soberanía alimentaria del territorio (Torres-Salcido, 2017; Blanco, 2012; Fournier y Muchnik, 2012).

Sin embargo, vemos que los procesos de especialización pesquero-artesanal generan dificultades para mantener y/o profundizar la propuesta articulada por la agrupación. Respecto a la práctica económica del alga, se refuerza la racionalidad instrumental y el poder de la subordinación económica (Saavedra, 2017). Específicamente, se entiende que la especialización acontecida en verano-otoño no permite desarrollar valorización de otros productos locales, lo cual se transforma en pérdida de prácticas alimentarias dentro de los grupos domésticos.

Situación similar acontece con el loco, ya que el régimen de gobernanza excluye a personas no sindicalizadas, y el tipo de mercado suprime la posibilidad de valorizar el producto dentro de las relaciones económico-alimentarias de la localidad. Así, el poder relacional del consorcio Estado-empresa, materializado en la expresión AMERB-exportación, genera que la relación de grupos domésticos con otros sistemas de producción deslocalice el producto,

produciendo rupturas y discontinuidades en la seguridad y soberanía alimentaria del borde costero.

Considerando ambas caras, vemos la importancia de la propuesta de la Agrupación Lafkenmapu, ya que permite evidenciar un territorio que ha sido invisibilizado por los procesos de deslocalización alimentaria de la especialización pesquero-artesanal. No obstante, la configuración actual no prospecta una coexistencia parsimoniosa (Torres-Salcido, 2017; Haesbaert y Canossa, 2011), debido a que el abastecimiento del restaurant Pesca Sur está limitado por el devenir de los actores del mercado. Específicamente, se entiende que una profundización de las prácticas de recolección de algas, así como una eventual incorporación de lapas o mañihues al consorcio expresado en la relación AMERB-exportación, fragmentaría la complementariedad borde costera, lo cual se traduce en un conjunto de límites para la proyección del Siamal.

Es relevante reflexionar sobre la importancia de proyectar el ciclo de gobernanza del sistema. Desde ese punto, se podría adoptar la estrategia *bottom-up* de SIAL (Torres-Salcido, 2012), implementando un tipo de gobernanza neoinstitucional —por ejemplo sello gastronómico mar y tierra definido por red de actores del Siamal— que permita coordinar la gestión del bien común entre los grupos domésticos y actores de diversas escalas presentes en el territorio, accediendo a agenciar la reconstrucción, organización y proyección de culturas, éticas y usos locales constitutivos de la base económica y cultural del Siamal.

Conclusiones

Observar los fenómenos que acontecen en los territorios borde costeros, a partir del enfoque alimentario, y específicamente desde la mirada de los SIAL, permite evidenciar prácticas económico-alimentarias que construyen rupturas y/o continuidades en la complementariedad borde costera. A su vez, recurrir a los grupos domésticos como unidad de información facilita el desafío antes propuesto, dado que la pluriactividad y relaciones con diversos sistemas de producción permite considerar la base histórico-cultural del borde costero, así como sus respuestas locales a fenómenos de carácter global.

En términos heurísticos, observar una unidad con las características de la agrupación Lafkenmapu ayuda a problematizar procesos de localización/deslocalización alimentaria (Muehnik, 2016 y 2006), ya que no solo se visualiza un contexto de especialización pesquero-artesanal que deslocaliza productos del territorio, sino que también evidencia coexistencia de estrategias de valorización del patrimonio alimentario, donde se rearticulan propuestas de turismo rural, gastronomía con identidad territorial y prácticas económico-alimentarias que sintetizan la cultura bordemar.

Analíticamente definimos la estrategia que articula la Agrupación Lafkenmapu como un Siamal. O sea, una propuesta con atributos afines a los SIAL, que de modo práctico y concreto establece un contrapunto con la deslocalización antes señalada. Se elabora desde la acción social localizada que articula diversos actores, y permite la reproducción de los grupos domésticos desde una perspectiva económico-cultural que arraiga su complementariedad borde costera a partir de la reinterpretación de la gastronomía local.

A partir de este Siamal, el territorio borde costero de Huape puede generar sinergias que fortalezcan socioeconómicamente a los grupos domésticos y mejoren el desarrollo turístico propuesto por diversos actores. No obstante, se precisa de un proceso de activación territorial *bottom-up* que promueva saberes y prácticas constitutivas de la complementariedad borde costera, ya que de esta manera se estará revitalizando el patrimonio culinario, generando así sistemas de gobernanza acordes a los acuerdos informales que mantienen actualmente el sistema. De este modo el Siamal de Huape podría escalar sus bondades hacia más grupos domésticos, incorporando innovaciones y valorizando otros productos del territorio.

*Artículo enmarcado en el proyecto Fondecyt Regular N° 1171309 “Condicionamientos socioambientales y económico-culturales de la producción y la intermediación en el espacio pesquero-artesanal chileno”, a cargo del Dr. Gonzalo Saavedra Gallo, y realizado entre 2017-2020.

Bibliografía

- Amtmann, C. y Blanco, G. (2001). “Efectos de la salmonicultura en las economías campesinas de la Región de Los Lagos, Chile”. *Revista Austral de Ciencias Sociales* 5: 93-106.
- Andrade, MA. y Pacheco, R. (2009). *Memorias de la mar. Reconstrucción de la memoria colectiva en torno a las actividades marinas desarrolladas en las comunidades de Amargos, San Carlos, Huape, Chaihuín y Huiro durante el siglo XX*. Valdivia, Rúbika Estudio.
- Appadurai, A. (1990). “Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy”. *Theory, Culture & Society* 7(2-3): 295-310. DOI <https://doi.org/10.1177/026327690007002017>
- Becattini, G. (2006). “Vicisitudes y potencialidades de un concepto: el distrito industrial”. *Economía industrial* 359: 21-27.
- _____. (2004). *Per un capitalismo dal volto umano: la critica dell'economia apolitica sulle pagine del "Ponte"*. Turín, Bollati Boringhieri.
- Becattini, G. y Rullani, E. (1995). “Sistema local e mercado global”. *Notas Económicas* 6: 6-21.
- Bellandi, M. (2006). *A Perspective on Cluster, Localities, and Specific Public Goods. Cluster and Globalisations. The Development of Urban and Regional Economies*. Cheltenham, Edward Elgar.
- Bengoa, J. (2003). *Historia de los antiguos mapuches del sur*. Santiago de Chile, Catalonia.
- Benko, G. y Lipietz, A. (1994). *Las regiones que ganan. Distritos y redes. Los nuevos paradigmas de la geografía económica*. Valencia, Alfons el Magnánim.
- Bird-David, N. (1994). “Las economías: una perspectiva económico cultural”. *Revista Internacional de Ciencias Sociales* 154.
- Blanco, M. (2012). “La activación de los SIAL vía el agroturismo: análisis del potencial de articulación en cuatro territorios queseros de América Latina”. *Agroalimentaria* 18(34): 121-131.

- Boucher, F. (2013). “La viabilidad de la agroindustria rural (AIR). El caso de las AIR de la selva Lacandona, Chiapas, México”. *Agroalimentaria* 19(36): 65-79.
- Boucher, F. y Reyes-González, J. (2015). “El Enfoque Sial como catalizador de la acción colectiva: casos territoriales en América Latina”. *Estudios Sociales* 47: 12-37.
- Boucher, F. y Riveros-Cañas, R. (2017). “Dinamización económica incluyente de los territorios rurales: alternativas desde los Sistemas Agroalimentarios Localizados y los Circuitos Cortos de Comercialización”. *Estudios Latinoamericanos, Nueva Época* 40: 39-58. DOI <https://doi.org/10.22201/cela.24484946e.2017.40.61580>
- Bustos-Gallardo, B. e Irrarrazaval, F. (2016). “‘Throwing Money into the Sea’: Capitalism as a World-Ecological System. Evidence from the Chilean Salmon Industry Crisis, 2008”. *Capitalism Nature Socialism* 27(3): 83-102. DOI <https://doi.org/10.1080/10455752.2016.1162822>
- Calderón, M. y Morales, C. (2016). “Etnografía del mercado de algas en Chile: transformaciones económicas y discursos en isla Apiao, Chiloé”. *Alteridades* 26(61): 109-122.
- Camacho, J.; Cervantes, F.; Palacios, M. y Cesín, A. (2017). “Clúster y SIAL, enfoques divergentes en estudios del desarrollo territorial”. *Interciencia* 42(1): 51-57.
- Campling, L. y Havice, E. (2018). “The Global Environmental Politics and Political Economy of Seafood Systems”. *Global Environmental Politics* 18(2): 77-92. DOI https://doi.org/10.1162/glep_a_00453
- Castilla, J.C. y Gelcich, S. (2008). “Management of the Loco (*Concholepas concholepas*) as a Driver for Self-Governance of Small-Scale Benthic Fisheries in Chile”. En Townsend, R.; Shotton, R. y Uchida, H. (eds.). *Case Studies in Fisheries Self-Governance*. Roma, FAO, paper n° 504: 441-451.
- Comas d’Argemir, D. (1998). *Antropología económica*. Barcelona, Ariel.
- Conaf. (2014). “Plan de manejo Parque Nacional Alerce Costero”. *Conaf*. En https://www.conaf.cl/wp-content/files_mf/1445455916PM_PNAlerceCostero.pdf (consultado 04/01/2021).
- Courlet, C. (2016). “El momento territorial”. En Torres-Salcido, G. (ed.). *Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza*. Ciudad de México, Bonilla Artigas y UNAM: 33-48.
- Fournier, S. y Muchnik, J. (2012). “El enfoque SIAL (Sistemas Agroalimentarios Localizados) y la activación de recursos territoriales”. *Agroalimentaria* 18(34): 133-144.
- Friedmann, H. y McMichael, P. (1989). “Agriculture and the State System: The Rise and Decline of National Agricultures, 1870 to the Present”. *Sociologia Ruralis* 29(2): 93-117. DOI <https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.1989.tb00360.x>
- Gajardo, C. y Ther, F. (2011). “Saberes y prácticas pesquero-artesanales: cotidaneidades y desarrollo en las caletas de Guabún y Puñihuil, Isla de Chiloé”. *Chungará, Revista de Antropología* 43(1): 589-605. DOI <https://doi.org/10.4067/s0717-73562011000300014>

- Garofoli, G. (1993). "Economic Development, Organization of Production and Territory". *Reveu d'économie industrielle* 64(1): 22-37. DOI <https://doi.org/10.3406/rei.1993.1475>
- Godelier, M. (1990). *Lo ideal y lo material. Pensamiento, economías, sociedades*. Madrid, Taurus.
- Guber, R. (2011). *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Buenos Aires, Siglo XXI.
- Gudeman, S. (2001). *The Anthropology of Economy. Community, Market, and Culture*. Hoboken, Blackwell Publishers.
- Gudeman, S., y Rivera, A. (1990). *Conversations in Colombia: The Domestic Economy in Life and Text*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Haesbaert, R. y Canossa, M. (2011). *El mito de la desterritorialización: del "fin de los territorios" a la multiterritorialidad*. Ciudad de México, Siglo XXI.
- Harris, O. (1986). "La unidad doméstica como unidad natural". *Nueva Antropología* VIII(30): 199-222.
- Levkoe, C.; Lowitt, K. y Nelson, C. (2017). "'Fish as Food': Exploring a Food Sovereignty Approach to Small-Scale Fisheries". *Marine Policy* 85: 65-70. DOI <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2017.08.018>
- Méndez, R. (1994). "Sistemas productivos locales y políticas de desarrollo rural". *Estudios regionales* 39: 93-112.
- Muchnik, J. (2016). "Dinámicas culturales/dinámicas territoriales: los SIAL en movimiento". En Torres-Salcido, G. (ed.). *Territorios en movimiento. Sistemas agroalimentarios localizados, innovación y gobernanza*. Ciudad de México, Bonilla Artigas y UNAM: 49-63.
- _____. (2006). "Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones". En *III Congreso internacional de la red SIAL Alimentación y Territorios*. Baeza, octubre de 2006.
- Nahuelhual, L.; Saavedra, G.; Blanco, G.; Wesselink, E., Campos, G. y Vergara, X. (2018). "On Super Fishers and Black Capture: Images of Illegal Fishing in Artisanal Fisheries of Southern Chile". *Marine Policy* 95: 36-45. DOI <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2018.06.020>
- Porter, ME. (1998). "Clusters and the New Economics of Competition". *Harvard Business Review* 76(6): 77-90.
- Saavedra, G. (2017). "Territorio, diferencia y producción de alimentos. Los retos de la acción colectiva en espacios económicos localizados de Latinoamérica". *Estudios Latinoamericanos, Nueva Época* 40: 59-74.
- _____. (2016). "La pesca artesanal en el sur austral de Chile. Controversias territoriales en el espacio marino-costero". *Revista Antropologías del Sur* 5: 64-83.
- Sanz-Cañada, J. y Muchnik, J. (2016). "Geographies of Origin and Proximity: Approaches to Local Agro-Food Systems". *Culture & History Digital Journal* 5(1): 1-19.

DOI <https://doi.org/10.3989/chdj.2016.002>

- Sforzi, F. (1999). “La teoría marshalliana para explicar el Desarrollo Local”. En Rodríguez, F. (coord.). *Manual de Desarrollo Local*. Gijón, Trea.
- Skewes, J.C. (1999). “Metáforas en entredicho: la comunidad de Amargos y los emisarios del progreso”. *Cinta de Moebio Revista de Epistemología de Ciencias Sociales* 5.
- Skewes, J.C.; Álvarez, R. y Navarro, M. (2012). “Usos consuetudinarios, conflictos actuales y conservación en el borde costero de Chiloé Insular”. *Magallania* 40(1): 109-125.
DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-22442012000100006>
- Strauss, A. y Corbin, J. (1994). “Grounded Theory Methodology”. *Handbook of Qualitative Research* 17: 273-285.
- Subsecretaría de Turismo. (2016). “Plan de acción para la gestión participativa de zonas de interés turístico (ZOIT)”. *Subsecretaría de Turismo*. En <http://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/2015/10/PLAN-DE-ACCI%C3%93N-ZOIT-CORRAL.pdf> (consultado 04/01/2022).
- Tecklin, D. (2015). “La apropiación de la costa chilena: ecología política de los derechos privados en torno al mayor recurso público del país”. En Bustos, B.; Prieto, M. y Barton, J. (2015). *Ecología política en Chile. Naturaleza, propiedad, conocimiento y poder*. Santiago de Chile, Universitaria: 121-142.
- The Nature Conservancy (TNC). (2015). “Reserva Costera Valdiviana (aportando desde la conservación al desarrollo de Chile): Conservación y Turismo”. En <http://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/2015/11/4-Alfredo-Almonacid.pdf> (consultado 04/01/2022).
- Torres-Salcido, G. (2017). “Apuntes sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Del Distrito Industrial al desarrollo territorial”. *Estudios Latinoamericanos, Nueva Época* 40: 19-36.
- _____. (2016). “Introducción. Territorios en movimiento y Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)”. En Torres-Salcido, G. (ed.). *Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza*. Ciudad de México, Bonilla Artigas y UNAM: 9-30.
- _____. (2013). “Sistemas Agroalimentarios Localizados. Innovación y debates desde América Latina”. *Revista Internacional Interdisciplinaria INTERthesis* 10(2): 68-94.
DOI <https://doi.org/10.5007/1807-1384.2013v10n2p68>
- _____. (2012). “La gobernanza de los sistemas agroalimentarios locales”. En Torres Salcido, G. y Larrea Torres, R.M. (coords.). *Sistemas Agroalimentarios Localizados, identidad territorial, construcción de capital social e instituciones*. Ciudad de México, Juan Pablos Editor, 69-88.
- Torres-Salcido, G.; Sanz-Cañada, J. y Muchnik, J. (2010). *Territorios rurales. Pobreza, acción colectiva y multifuncionalidad. Claves e interrogantes sobre los sistemas agroalimentarios localizados*. Ciudad de México, UNAM.

Vieytes, R. (2004). *Metodología de la investigación en organizaciones, mercado y sociedad: epistemología y técnicas*. Buenos Aires, De las Ciencias.

WWF. (2003). “Informe diagnóstico social localidades costeras Provincia de Valdivia: Comunas de Corral y La Unión”. *WWF*. En <https://www.wwf.cl/?145043/Informe-Diagnostico-Social-Localidades-Costeras-Provincia-de-Valdivia-comunas-de-Corral-y-la-Union> (consultado 04/01/2022).