



El cultivo del ají (*Capsicum* spp.) como patrimonio cultural campesino: análisis exploratorio*

Chili Pepper (Capsicum spp.) as a Peasant Cultural Heritage: Exploratory Analysis

Ximena E. Quiñones Díaz, Diego Muñoz Concha y Lizbeth Nuñez Carrasco¹

Resumen

Comunidades campesinas en Chile producen y procesan artesanalmente variedades locales de ají (*Capsicum* spp.), cultivo de origen prehispánico, cuyo fruto es utilizado como condimento en la gastronomía típica. A pesar de la expansión de la agricultura industrial, estas comunidades conservan sistemas tradicionales de cultivo y procesamiento. Además, han iniciado acciones para la puesta en valor del ají, destacando su origen ancestral, las variedades locales y las tradiciones e identidades asociadas a su producción y consumo. Al respecto proponemos que la producción campesina de ají puede ser reconocida como un patrimonio cultural susceptible de ser resguardado. El objetivo fue explorar los sistemas de producción, procesamiento y usos del ají en comunidades campesinas, para identificar elementos patrimoniales y contribuir al desarrollo de caminos de resguardo, mediante el uso del método de exploración participativa, desde diferentes enfoques conceptuales del patrimonio, de los sistemas de producción de ají en dos comunidades campesinas. Los resultados muestran que el patrimonio relativo al ají es una trama intergeneracional viva, dinámica e indivisible de cultura, conocimientos, tecnologías y recursos genéticos locales; el empoderamiento y la movilización de las comunidades son clave en el resguardo del patrimonio, pero se debe poner atención a las funciones económicas que otorgan soporte al cultivo.

Palabras clave: patrimonio cultural inmaterial, diversidad biológica, clase campesina, desarrollo agrícola, ají.

Abstract

Peasant communities in Chile produce and process local varieties of chili pepper (*Capsicum* spp.). This crop is of pre-Hispanic origin, being an essential spice for the local gastronomy. Despite the expansion of industrial agriculture, these communities preserve traditional systems of production and processing. In addition, the communities have intuitively added value to their produce highlighting its ancestral origin, local varieties, traditions and identities associated with its production and consumption. We propose that chili pepper production by peasant communities can be recognized as a cultural heritage and be safeguarded. The objective was to explore cultural heritage elements of the production, processing, and uses of chili pepper in peasant communities, as a contribution to safeguard this heritage. The method was a participatory exploration of the chili pepper production systems in two peasant communities from different conceptual frameworks of cultural heritage. The results show that the heritage linked to chili pepper is a living, dynamic and indivisible intergenerational web of culture, knowledge, technologies and local genetic resources. The empowerment and mobilization of the communities are key aspects for the conservation of cultural heritage, although attention must be paid to economic functions supporting chili pepper production.

Keywords: intangible cultural heritage, biodiversity, peasantry, agricultural development, chili pepper.

RECIBIDO: 26/07/2021 · ACEPTADO: 20/01/2022 · PUBLICADO: 30/05/2022

¹ Ximena E. Quiñones Díaz: Universidad Católica del Maule, Curicó, Chile, ORCID 0000-0002-1962-4417, xquinones@ucm.cl; Diego Muñoz Concha: Universidad Católica del Maule, Curicó, Chile, ORCID 0000-0002-1636-0575, dmunoz@ucm.cl; Lizbeth Nuñez Carrasco: Universidad Católica del Maule, Curicó, Chile, ORCID 0000-0001-9396-560X, lnunez@ucm.cl



Introducción

Las comunidades campesinas han heredado una diversidad de especies y variedades de plantas que fueron domesticadas, mejoradas y conservadas por siglos o milenios, a través del trabajo colectivo de sus antepasados. Son plantas cultivadas en sistemas de producción menos intensivos en insumos y con mayor biodiversidad que en modelos agrícolas industriales. Junto a las semillas se transmiten conocimientos que permiten a las comunidades innovar y adaptar sus sistemas de producción a los cambios del entorno (Graddy, 2013). En comunidades agrícolas ubicadas en zonas aisladas o de menor potencial productivo, se conservan paisajes de valor cultural, con potencial turístico, donde se elaboran productos singulares de alta calidad (Arnés García *et al.*, 2020).

Los sistemas de producción, conocimientos y biodiversidad de estas comunidades les han permitido mantener su seguridad alimentaria y el equilibrio de sus agroecosistemas, incluso frente a las presiones de la globalización. Tales sistemas podrían aportar claves para el desarrollo sostenible (FAO, 2018; Yehong *et al.*, 2019); sin embargo, la expansión de monocultivos y paquetes tecnológicos intensivos en insumos químicos presiona a los modelos tradicionales de comunidades indígenas y campesinas, poniéndolos en peligro (Graddy, 2013).

Organismos internacionales, Estados, investigadores e investigadoras y organizaciones sociales han reconocido que los conocimientos, prácticas, tecnologías tradicionales y biodiversidad constituyen parte del patrimonio cultural de la humanidad, y que deben ser conservados por su aporte a la biodiversidad, paisajes de interés cultural y soberanía alimentaria. Si bien la comprensión de la agricultura como patrimonio es un campo teórico reciente y que puede ser abordado desde diferentes enfoques, la literatura especializada permite acercarse al patrimonio vinculado a la agricultura desde al menos seis enfoques conceptuales.

En el marco de un proyecto de innovación en dos comunidades campesinas de la zona central de Chile (Villa Prat y Palmilla), se observó que las familias habían iniciado la puesta en valor del ají relevando aspectos tales como su origen prehispánico, las variedades locales, su papel en la gastronomía típica y su arraigo en los territorios. En estas acciones fue posible reconocer un incipiente proceso de patrimonialización.

La categorización del ají como patrimonio no es algo nuevo, pues diversos productos del género *Capsicum* han sido reconocidos como patrimonio agroalimentario en países de Sudamérica como Perú, Ecuador y Chile. Dichos reconocimientos están enfocados en los productos de ají y su papel en la gastronomía para fines turísticos, aunque se ha prestado poca atención al estudio de los sistemas de producción, procesamiento y usos del ají portados por las comunidades.

A partir de estas observaciones, el equipo de trabajo se planteó la siguiente pregunta de investigación: ¿hay elementos con carácter de patrimonio cultural asociados al cultivo del ají en comunidades campesinas? Y más específicamente, si existen elementos patrimoniales, ¿es posible reconocerlos en los sistemas de producción, procesamiento artesanal y usos del ají? De ser así, ese reconocimiento contribuiría a fortalecer la movilización de las comunidades para el resguardo de esos sistemas.

El objetivo de este estudio fue explorar diversos elementos de los sistemas de producción, procesamiento artesanal y usos del ají, en las comunidades campesinas de Villa Prat y Palmilla, ubicadas en la zona central de Chile, para identificar elementos patrimoniales y contribuir a la construcción de caminos para su puesta en valor y conservación. Para lograr el objetivo, primero, se revisaron fuentes bibliográficas relativas a enfoques conceptuales y criterios de categorización del patrimonio cultural que pudieran ser aplicados a sistemas agrícolas campesinos. Segundo, consultamos fuentes históricas relativas a la producción y consumo de ají en la zona de estudio. Tercero, con herramientas de investigación participativa se levantó información en terreno relativa a los sistemas de producción campesinos, mediante la aplicación de un cuestionario en una muestra de familias, entrevistas en profundidad a informantes clave y reuniones con las comunidades. El cuarto paso fue contrastar la información levantada en terreno con los criterios de categorización del patrimonio de seis enfoques conceptuales, para identificar elementos patrimoniales en los sistemas de producción de ají. Finalmente, reflexionamos sobre la puesta en valor y salvaguardia de patrimonios vinculados a la agricultura y sus implicancias para el ají campesino.

Revisión bibliográfica

Aproximaciones conceptuales al patrimonio cultural vinculado a la agricultura

El reconocimiento de la contribución que realizan las comunidades campesinas a la conservación de la biodiversidad, de paisajes agropecuarios de interés mundial y seguridad alimentaria, es reciente. Aún más reciente es el reconocimiento de esa contribución como patrimonio cultural. No obstante, diversos acuerdos internacionales e investigaciones científicas han aportado enfoques conceptuales y metodológicos para reconocer valores patrimoniales en sistemas agrícolas. En la literatura especializada fue posible reconocer seis enfoques conceptuales con los cuales se puede abordar el patrimonio vinculado a la agricultura (Tabla 1).

El primer enfoque conceptual, de implicancia internacional, radica en la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural (PM) de UNESCO (1972), cuyo objetivo es proteger sitios culturales y naturales de interés estético, artístico o científico excepcional. La Convención recoge la tradición material monumental del patrimonio, enfocada en la herencia histórica representada principalmente por sitios arqueológicos o arquitectónicos, y promueve la conservación intacta de los bienes patrimoniales. Este enfoque es poco apropiado para la protección de sistemas agrícolas, los cuales son dinámicos porque deben adaptarse a cambios ambientales, económicas o políticas del entorno (Yukio y Kazem, 2020). No obstante, la incorporación de los paisajes culturales a la Convención el año 1992, otorga un espacio de reconocimiento a paisajes formados por la actividad agropecuaria (Castillo y Martínez, 2014).

El segundo enfoque deriva de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de UNESCO, cuyo objetivo es reconocer, valorar y fortalecer los elementos culturales inmateriales que constituyen el patrimonio de las comunidades. El PCI consiste en saberes y prácticas transmitidos entre generaciones que permiten a las comunidades interactuar con el medio, y les otorgan identidad y sentido de pertenencia.

Puesto que la cultura está viva, no se puede pretender la transmisión intacta del PCI a las próximas generaciones porque las comunidades innovan en los usos, representaciones, conocimientos y técnicas para adaptarse a las transformaciones históricas y naturales (UNESCO, 2003).

En la “Lista representativa” del PCI mundial son reconocidos algunos usos sociales, rituales, fiestas, conocimientos, prácticas y técnicas artesanales que pertenecen a sistemas agrícolas de diferentes partes del mundo. En particular, el ají aparece en esta lista en “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán”, cuyos elementos básicos son maíz, fríjoles y chile (ají). Por su parte, Chile posee apenas un elemento relacionado con el patrimonio agrario en la lista: “la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de comunidades aymaras en Bolivia, Chile y Perú”, que incorpora expresiones orales, música y conocimientos tradicionales en textilería y tecnologías agropecuarias.

El tercer enfoque, denominado Patrimonio Biocultural, desarrolla una aproximación científica interdisciplinaria para comprender la complejidad de los vínculos entre cultura y biodiversidad. El patrimonio biocultural integra conocimientos, innovaciones, prácticas y tecnologías de las comunidades, con el contexto ecológico, biológico, cultural y espiritual del que surgen y donde se renuevan continuamente. Al respecto el trabajo de Graddy (2013), relativo a la conservación *in situ* de biodiversidad cultivada por comunidades indígenas del Perú, evidencia que la pérdida de la agrobiodiversidad no es solo biofísica o material sino que también implica una pérdida de la autonomía sociocultural de las comunidades.

El enfoque biocultural señala que la conservación de la biodiversidad es inseparable de la conservación de la diversidad cultural. La erosión genética se relaciona con el avance del paradigma colonizador, y por tanto, la conservación *in situ* es efectiva solo con cambios políticos que aseguren la protección de las formas de vida de las comunidades, sus cosmovisiones y autonomía en el control de sus recursos genéticos (Graddy, 2013; Toledo, 2013). De esta forma el patrimonio biocultural se ha posicionado como una bandera de lucha política de movimientos indigenistas y ambientalistas en América Latina.

Por su parte, acuerdos internacionales como el Convenio sobre la diversidad biológica, de ONU (1992), y el Tratado internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, de FAO (2001) (ITPGRFA por sus siglas en inglés), reconocen la relación entre cultura y biodiversidad aunque no se refieren a esta relación como un patrimonio. El ITPGRFA destaca la labor de comunidades indígenas y campesinas en la conservación y desarrollo de recursos genéticos en los centros de origen y diversidad de las plantas cultivadas (FAO, 2009).

Tabla 1. Enfoques conceptuales para abordar el patrimonio vinculado a la agricultura
Table 1. Conceptual approaches to address the cultural heritage linked to agriculture

Nº	Enfoque	Fuente	Breve descripción	Ámbito de expresión	Ejemplo
1	Patrimonio Mundial, Cultural y Natural (PM)	UNESCO, 1972	Lugar patrimonial donde la actividad humana ha generado un paisaje característico	Paisaje, sitio, lugar o territorio monumental	Paisaje de ágaves y antiguas instalaciones industriales de tequila (México) (Castillo y Martínez, 2014)
2	Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI)	UNESCO, 2003; MINCAP, 2019	Actividad cultural y tecnológica de una comunidad	Elementos de la cultura: usos, representaciones, técnicas, conocimientos de comunidades asociadas a un territorio	Patrimonio cultural inmaterial de comunidades aymaras en Bolivia, Chile y Perú
3	Patrimonio Biocultural	Convenio de la diversidad biológica, de ONU (1992); Tratado de recursos fitogenéticos (FAO, 2009)	Diversidad de recursos genéticos de especies domesticadas y silvestres	Material de propagación biológica de especies silvestres y domesticadas	Banco de Germoplasma, Centro Internacional de la Papa
		Toledo, 2013; Graddy, 2013	Relación entre diversidad cultural y diversidad biológica; conjunto de recursos naturales (desde genes a paisajes), conocimientos y prácticas de las comunidades	Diversidad de formas de vida, cosmovisión, conocimientos de comunidades y su relación con la biodiversidad	Parques de conservación <i>in situ</i> de papa en Los Andes (Graddy, 2013)
4	Sistemas Importantes del Patrimonio Agrario Mundial (SIPAM)	FAO, 2018	Sistemas agropecuarios tradicionales, sostenibles y resilientes	Sistemas de producción de comunidades que interactúan con sus entornos y se expresan en paisajes característicos	Patrimonio pastoral Masai de Oldonyonokie/Olkeri (Kenia) (FAO, 2018)
5	Patrimonio Agrario	Castillo y Martínez, 2014	Territorio como construcción cultural modelada por la actividad agraria	Territorio agrario de interés productivo, histórico y paisajístico con uso turístico	Paisaje vitivinícola de Castilla-La Mancha (España)
6	Patrimonio Agroalimentario	Montecino <i>et al.</i> , 2009	Productos y preparaciones de la gastronomía tradicional que apelan a identidades colectivas reconocibles	Productos alimenticios y preparaciones gastronómicas identitarias	Ají de la variedad cacho de cabra (Chile)

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Los Estados que ratifican los acuerdos expuestos en Tabla 1 asumen el compromiso de proteger la biodiversidad natural y cultivada. En Chile, los esfuerzos por cumplir el CDB se han enfocado en la diversidad natural, en menor medida en la diversidad manejada por pueblos indígenas, y prácticamente sin acciones que atiendan la biodiversidad campesina.

El cuarto enfoque fue presentado por la FAO durante la Cumbre Mundial de Desarrollo Sostenible de 2002. Se trata de la iniciativa Sistemas Importantes del Patrimonio Agrario (SIPAM), desarrollada en respuesta a la tendencia global de debilitamiento de la agricultura familiar y sistemas agrícolas tradicionales. Los SIPAM son sistemas de producción agrícolas, ganaderos o silvícolas, de comunidades indígenas, campesinas o agricultores familiares, que configuran paisajes peculiares, y que han mostrado continuidad

en el tiempo. Los SIPAM evidencian estrategias colectivas de resiliencia que han permitido la continuidad histórica de paisajes agrarios, provisión de alimentos, supervivencia y conservación de la biodiversidad (FAO, 2018; Arnés García *et al.*, 2020).

En el enfoque SIPAM la palabra “sistema” implica el reconocimiento de sitios patrimoniales formados por elementos materiales e inmateriales, e implica una mirada dinámica de la conservación debido a que los sistemas agrícolas contienen procesos productivos vivos que deben responder a las necesidades de las comunidades cultoras y adaptarse a las presiones del entorno. Este enfoque muestra una clara diferencia con la convención del PM de UNESCO que promueve una visión más rígida de la conservación (Yehong *et al.*, 2019; Yukio y Kazem, 2020).

En el quinto enfoque conceptual, investigadores españoles postulan que el patrimonio agrario es un tipo particular de patrimonio formado por la herencia histórica albergada en las explotaciones agrarias, sus espacios productivos diferenciados y los elementos etnográficos de quienes desarrollan la actividad agraria. El valor del patrimonio agrario radica en la utilidad de la producción de alimentos y materias primas, sin embargo, también puede aportar recursos útiles para estrategias de desarrollo de los territorios. El patrimonio agrario se materializa en espacios territoriales que albergan sistemas complejos formados por explotaciones agrarias, comunidades, relaciones socioproductivas entre los agentes vinculados a la actividad, conocimientos, prácticas, procesos y productos (Castillo y Martínez, 2014).

En Chile, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) ha desarrollado una propuesta conceptual y metodológica para inventariar productos y preparaciones patrimoniales agroalimentarias. Tal enfoque se aplica a productos agropecuarios, acuícolas y silvícolas, y en preparaciones de la cocina tradicional de comunidades con arraigo histórico en los territorios. Estos productos se caracterizan por una producción y consumo de larga data, por saberes transmitidos entre generaciones y por ser considerados patrimoniales por los propios productores y consumidores (Montecino *et al.*, 2009). Aplicando este enfoque, FIA ha publicado inventarios de productos y preparaciones para varias regiones del país, con el fin de promover su resguardo, revitalizando el consumo.

El ají: una herencia prehispánica

Estudios arqueobotánicos y genéticos sugieren que el centro de origen del género *Capsicum* está en Bolivia. Su domesticación ocurrió en diferentes partes del continente americano: *C. annuum* fue domesticado en Mesoamérica hace aproximadamente 6.000 años, con *C. frutescens* en El Caribe y *C. baccatum*, *C. chinense* y *C. pubescens* en Sudamérica (Perry *et al.*, 2007). Los pueblos prehispánicos le otorgaron diferentes nombres: los Nahuatl de Mesoamérica le llamaron *chili*, los Taínos de las Bahamas le llamaron *haxí* o *axí* —desde donde deriva la palabra “ají”—, mientras Quechua se llama *uchú*; en Aymara *hayka* o *waika*; en Atacameño *sicku* y en Mapuche *trapi*. Durante la Conquista, los europeos le llamaron “pimiento de las Indias” (Pardo y Pizarro, 2013).

El ají llegó al territorio que actualmente es Chile entre los años 300 a 200 a.C. con el arribo de pueblos provenientes desde Argentina, que recibieron influencia de pueblos amazónicos. Durante el primer milenio d.C. el ají fue cultivado en comunidades agrícolas del Tamarugal (20° S) (García y Uribe, 2012). En el periodo de influencia de la

cultura Tiwanaco (500 a 1000 d.C.) los habitantes de Azapa (18° S) intercambiaron maíz, calabazas y ají por mercancías altiplánicas tales como papas, quínoa, chuño y charqui. En los siglos XV y XVI los sistemas agrícolas prehispánicos de Chile central albergaban cultivos tales como ají, maíz, papas, porotos, zapallo, maravilla, madi, calabazas, porotos y quínoa.

Durante la Colonia (siglos XVII-XVIII), se fusionan ingredientes indígenas (maíz, porotos y papas) con europeos (cerdo, ovino, caprino, bovino) para formar la cocina chilena, cuyo condimento esencial es el ají (Montecino, 2004). En el siglo XIX, el ají es señalado como condimento indispensable de la comida del “bajo pueblo” y es exportado como fruto seco (Gay, 1862). En el presente, el consumo de ají en la cocina chilena es un indicador de estratificación social: los estratos más bajos consumen más ají, lo picante se asocia a lo popular, grosero y vulgar (Montecino, 2004).

Metodología

Utilizamos una investigación exploratoria con un enfoque mixto cualitativo y cuantitativo para caracterizar los sistemas de producción campesinos de ají e identificar sus elementos patrimoniales. Primero, tras revisar fuentes bibliográficas relativas a enfoques conceptuales del patrimonio, fueron seleccionados seis enfoques considerados originales (Tabla 1). Segundo, se revisaron fuentes históricas para rastrear el origen del ají. Tercero, empleamos herramientas de investigación participativa, con aplicación de una encuesta a una muestra de familias, entrevistas en profundidad a informantes clave y reuniones con las comunidades de Villa Prat (35°03'36", 71°35'12"W) y Palmilla (35°47'24"S, 71°45'23"W), ubicadas en las cuencas de los ríos Mataquito y Maule, respectivamente.

La encuesta se aplicó a 38 familias seleccionadas al azar, desde un universo de 41 familias identificadas como agricultores familiares campesinos que participaban en el programa PRODESAL de cada municipio. La fórmula para el muestreo fue

$$\frac{[Nz^2p(1-p)]}{[e^2N + z^2p(1-p)]}$$

Donde, N=población; Z= intervalo de confianza de 90% (1,65); p=máxima variabilidad (0,5); ee=error (0,05); nf= tamaño de la muestra.

El cuestionario contiene las siguientes categorías de análisis: (1) descripción socioproductiva de las familias; (2) prácticas y conocimientos asociados al cultivo, procesamiento y usos del ají; (3) cualidades de las variedades locales; (4) memoria vinculada al ají; (5) acciones para la puesta en valor del ají, y (6) datos cuantitativos de producción, autoconsumo y mercados.

Las entrevistas en profundidad se realizaron a dos dirigentes locales, un guardador de semillas, un campesino experto en ahumado en zarandas y dos profesionales de servicios de extensión agropecuaria. En estas se profundizó en aquellas categorías de análisis clave para detectar aspectos patrimoniales de los sistemas.

El trabajo de campo corresponde a los años 2014 y 2019 en el marco de un proyecto FIC. Entre 2014-2017 se caracterizó el cultivo, procesos y mercados; entre 2018-2019 se estudiaron las variedades locales, y entre 2019-2020 fue realizado el trabajo de campo para estudiar los sistemas desde la perspectiva patrimonial, con visitas a terreno en etapas clave del cultivo: almácigo, trasplante, floración, cosecha, procesamiento y comercialización.

Ya en una cuarta etapa se sistematizó la información: los datos cuantitativos sobre producción y mercados se analizaron con herramientas estadísticas descriptivas, tablas de frecuencia y de contingencia. La información cualitativa permitió organizar los componentes de los sistemas de producción, procesamiento y usos del ají en elementos que pudieran ser reconocidos como patrimoniales de acuerdo a los criterios de los seis enfoques conceptuales (Figura 1).

La literatura citada define explícitamente los criterios de los enfoques del PM, PCI, SIPAM y Patrimonio Agroalimentario. En los enfoques Patrimonio Biocultural y Patrimonio Agrario se adaptaron las definiciones citadas en la Tabla 1 para ser utilizadas como criterios. A modo de cierre, discutimos sobre los caminos de resguardo del ají campesino y sus implicancias para otros patrimonios vinculados a la agricultura.

Resultados

Algunos antecedentes de contexto

Las familias campesinas de Villa Prat y Palmilla tienen sus tierras de cultivo en los márgenes de los ríos Mataquito y Achibueno respectivamente. Son campos con riego, donde las familias producen mayoritariamente cultivos anuales y hortalizas que abastecen la demanda de alimentos del mercado interno. En torno a sus tierras de cultivo se observa el avance de sociedades empresariales agroindustriales que compran campos para establecer frutales de exportación, viñas y olivos.

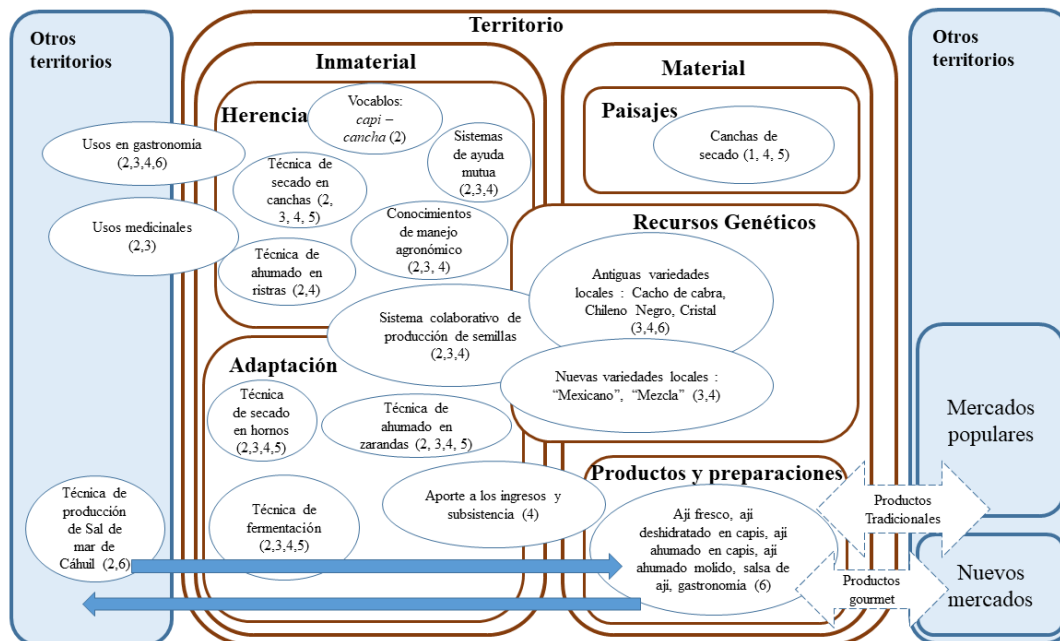
La superficie media de las explotaciones campesinas es de 7.6 ha, pero en Villa Prat la mayor parte de las familias accede a la tierra por alquiler, mientras en Palmilla son mayoritariamente propietarios. Las familias tienen una media de 3.3 miembros, de los cuales 2.1 personas contribuyen con trabajo no remunerado en la explotación agrícola familiar. En la mitad de las unidades hay alguna persona que se emplea como asalariado, mayoritariamente como obrero agrícola. La edad media de los jefes de explotación es de 53.7 años, el 60.5% de ellos solo cursó enseñanza básica y 89.5% son hombres.

¿Qué hay de patrimonial en los sistemas de producción, procesamiento y usos del ají campesino?

La observación en campo de las labores realizadas por las familias desde la obtención de semillas hasta el autoconsumo y comercialización a lo largo de cinco temporadas agrícolas permitió a los investigadores una visión holística de los sistemas de producción, proceso y usos del ají. Dicha visión es esquematizada en la Figura 1, donde cada elipse representa un elemento patrimonial que puede ser inmaterial (izquierda), mixto (centro) o material (derecha). El número dentro de cada elipse indica el enfoque del patrimonio relacionado.

Figura 1. Esquema de elementos patrimoniales explorados en los sistemas de producción, procesamiento y usos del ají campesino*

Figure 1. Scheme of heritage elements explored in the production systems, processing and uses of chili pepper



*Los números entre paréntesis representan (1) PM; (2) PCI; (3) Patrimonio biocultural; (4) SIPAM; (5) Patrimonio agrario, y (6) Patrimonio agroalimentario. Fuente: elaboración propia.
 *Numbers in parentheses represent (1) WHC; (2) ICH; (3) Biocultural heritage; (4) GIAHS; (5) Agricultural heritage, and (6) Agri-food heritage. Source: own elaboration.

Entre los elementos inmateriales se distinguen algunos heredados y otros que son adaptaciones recientes. Las variedades locales ubicadas en el centro del esquema tienen una dimensión material (son vegetales) pero contienen información genética acumulada por el trabajo comunitario intergeneracional (inmaterial).

El enfoque del Patrimonio Mundial de UNESCO (PM) no parece aplicable al ají campesino, pues no estamos frente a obras monumentales excepcionales. Sin embargo, el secado del ají en canchas es una tecnología prehispánica, muy llamativa por el color rojo que adquieren los campos donde se seca el ají (Figura 2), podría ser abordado como paisaje cultural.

Los ámbitos del PCI que se reconocieron en estos sistemas son: (1) expresiones orales como los vocablos de origen indígena capi y cancha; (2) el ritual de sembrar los almácigos después del día de la Virgen del Carmen, el 16 de julio, y los usos medicinales del ají; (3) prácticas sociales, como la ayuda mutua en labores agrícolas y producción de semillas, y (4) conocimientos y usos traspassados oralmente entre generaciones relacionados con la naturaleza, como manejo de suelos, aguas y cultivos.

En relación a los criterios para la eventual incorporación de estos elementos al Registro de Salvaguardia del PCI (MINCAP, 2019), observamos que las prácticas colectivas están vigentes. Los miembros de las comunidades manifestaron identidades compartidas como campesinos ajiceros, construidas sobre historias comunes, relaciones de parentesco, amistad, colaboración y espacios compartidos. Las comunidades no han emprendido acciones para reconocer formalmente su PCI, mas han desarrollado algunas iniciativas

para su puesta en valor, tales como la elaboración de un documental sobre el ahumado en zarandas en Palmilla y la organización de fiestas gastronómicas en torno al ají.

La perspectiva del patrimonio biocultural permite comprender la relación entre las dimensiones cultural y biológica de la biodiversidad. En los sistemas del ají se observó que las variedades locales son desarrolladas y conservadas por el trabajo colaborativo de las familias campesinas, trabajo que implica la aplicación de criterios definidos por las necesidades, intereses y gustos de las familias, para lograr ciertas cualidades deseables en las variedades. Entre estos criterios encontramos la forma, color, picor y sabor del ají, la susceptibilidad de las plantas a enfermedades del suelo, entre otros. Al respecto, las familias buscaban conservar la forma característica de los frutos de cacho de cabra o la carnosidad del chileno negro, puesto que esas cualidades simbolizan la autenticidad varietal.

Los SIPAM, a diferencia de los otros enfoques, incorporan como criterio la contribución del sistema agropecuario a la seguridad alimentaria y medios de subsistencia de las familias. En ambas comunidades la mayor parte de los ingresos familiares eran aportados por la venta o autoconsumo de productos agropecuarios, destacando el ají, sandías, maíz choclero y tomates. El ají correspondió al 25% del suelo cultivado y contribuyó con una media de 65.4% de las ventas, siendo el cultivo más importante en términos de ingresos.

Otro criterio de los SIPAM refiere a la agrobiodiversidad. En este aspecto se observó que las comunidades realizaban prácticas para mantener y adaptar la biodiversidad del ají a sus requerimientos. De todos modos, para constatar que se cumpla integralmente este criterio será necesario analizar el manejo de otras especies y variedades.

Un tercer criterio de los SIPAM es la existencia de paisajes excepcionales que den cuenta de soluciones ingeniosas a problemas ambientales o sociales. En las localidades estudiadas las familias conservan modelos tradicionales de producción de ají, poco intensivos en insumos industriales, con variedades locales y uso predominante de trabajo familiar. Sin embargo, también han adoptado por modelos intensivos en agroquímicos, semillas comerciales y trabajo asalariado, en cultivos tales como tomate y maíz. Como consecuencia, el criterio de paisajes excepcionales no resultaría evidente.

Los últimos dos criterios de los SIPAM son: (a) la existencia de prácticas y sistemas de conocimiento, tecnologías, habilidades, tradiciones, creencias, y (b) un sistema de valores y formas colectivas de organización social. Algunos de estos elementos coinciden con los descritos para el enfoque PCI.

El acervo de conocimientos de las comunidades, sus prácticas, técnicas, sistemas de colaboración, y el origen prehispánico del cultivo del ají, son coherentes con la definición de patrimonio agrario. Además, en ambos territorios fue posible reconocer en el paisaje la expresión material de las prácticas de manejo de las comunidades.

Finalmente, la exploración de los criterios del enfoque de productos y preparaciones patrimoniales de FIA permite proponer que todos los productos frescos y procesados elaborados con variedades tradicionales de ají pueden ser considerados patrimonio agroalimentario.

El ají campesino: una herencia cultural viva y dinámica

Durante la Colonia, en la cuenca del río Mataquito, habitantes de pueblos de indios y encomiendas producían cultivos prehispánicos, entre ellos ají (León, 1968). Aunque no se hallen referencias explícitas sobre la continuidad histórica del cultivo de ají desde la Colonia al presente, el trabajo de campo evidenció el uso de ciertos vocablos indígenas entre campesinos, tales como *capi* y *cancha*. *Capi* es una palabra mapuche utilizada para referirse al fruto del ají. El uso de este vocablo también fue reportado entre habitantes rurales del Maule a inicios del siglo XX (Vásquez, 1902).

Cancha es un vocablo de origen quechua que se utiliza para nombrar sitios amplios y planos donde se secan productos. En particular, el secado de alimentos al sol es una práctica de pueblos andinos que se extendió en Chile central durante tiempos prehispánicos (Planella *et al.*, 2010). A inicios del siglo XX el ají era reconocido como cultivo comercial en Villa Prat, como evidencia la siguiente nota publicada en 1918:

[en Villa Prat] el principal cultivo, y el más amplio y socorrido es el del ají, en cada una de sus variedades, que se cosecha anualmente en cantidades casi fantásticas y que sirve a la provisión de los principales mercados del país. (Ramírez, 1995: 126)

La importancia del cultivo referida en esta nota fue confirmada por los campesinos, quienes señalan que sus abuelos y bisabuelos secaban el ají en canchas, lo embalaban en sacos de cáñamo, y lo llevaban en tren hacia los centros de consumo. El ají también se molía en molinillos manuales, y era distribuido por vendedores ambulantes que recorrían ciudades y campos a lomo de mula.

En Palmilla, en la década de 1950, para evitar la pudrición de frutos por la caída de lluvia sobre las canchas, se desarrolló una tecnología que permitió deshidratar y ahumar grandes volúmenes de ají. Según los relatos recabados, se utilizaba un recinto de adobe de aproximadamente 12 m², con un fogón al centro y repisas de coligues (zarandas) alrededor para depositar los frutos (Figura 2). El ají ahumado era llevado en tren a la feria mayorista de Temuco, donde tenía gran aceptación. La zaranda es hoy utilizada por la mayoría de las familias de Palmilla, quienes la perciben como una tecnología propia y exclusiva de su comunidad. De hecho, el ahumado en zarandas no se ha reportado en otras zonas ajiceras.

En Villa Prat, a fines de la década de 1990, una agroindustria que compraba ají fresco para fabricar salsas se retiró de la zona. Con la imposibilidad de vender la producción de ají, las familias utilizaron técnicas artesanales de fermentación para elaborar salsas picantes. En el presente la salsa de ají es un producto distintivo de Villa Prat, disponible en mercados populares como ferias libres, cocinerías, “picadas” y restaurantes en pueblos y ciudades.

Tales adaptaciones corresponden a prácticas ingeniosas que evidencian la capacidad de las familias campesinas para mantener la integridad de sus sistemas agrícolas, agregar valor a la producción primaria y adaptarse a eventos ambientales o comerciales que les afectan. Con las técnicas artesanales de ahumado en zarandas y fermentación del ají las familias minimizan el riesgo de pérdidas catastróficas, estabilizan la producción a largo plazo y maximizan la rentabilidad, incluso con bajos niveles de tecnología y recursos limitados.

Figura 2. Prácticas agrícolas en la producción de ají en Chile central. Plantación y riego por surcos (Palmilla, izquierda arriba). Cosecha (Villa Prat, derecha arriba). Almacenamiento transitorio (Palmilla, izquierda centro). Ahumado en zarandas (Palmilla, izquierda abajo) y secado en canchas (Villa Prat, derecha abajo)

Figure 2. Agricultural practices in chili pepper production in central Chile. Plantation and furrow irrigation (Palmilla, top left). Harvest (Villa Prat, top right). Temporary storage (Palmilla, lower left). Smoked in shakers (Palmilla, lower left), and dried on courts (Villa Prat, lower right)



Fuente: registro personal. Source: personal record.

Prácticas colaborativas de selección y conservación de variedades

Tanto en Villa Prat como en Palmilla se observaron prácticas colaborativas de selección y conservación de variedades. Los informantes señalaron que las familias intercambian semillas e información relativa a cada variedad, como cualidades organolépticas, susceptibilidad a enfermedades y recomendaciones de manejo. Algunas familias son reconocidas por conservar una gran diversidad de especies y variedades tradicionales, desempeñando el papel de curadores de semillas.

Se evidenció que las familias cultivan mayoritariamente las variedades cristal, cacho de cabra, mexicano, mezcla y chileno negro. Hay variedades menos corrientes como el ají puta madre y algunas desaparecidas, como el ají limenso. Los informantes señalan que cada variedad es reconocida y valorada por cualidades particulares. Como ejemplo, detallan que cacho de cabra tiene un capi más picante, color rojo más oscuro, forma más larga y arqueada, cáscara más gruesa, menor contenido de agua y menor rendimiento que las otras variedades. Ya en la variedad chileno negro se señaló que solo se cultiva en Villa Prat y tiene un fruto más carnoso que cacho de cabra, utilizándose para elaborar salsas fermentadas. Algunas de estas cualidades han sido confirmadas mediante análisis de laboratorio.

Los informantes señalaron que las variedades de ají llamadas “mexicano” y “mezcla” se cultivan únicamente en Palmilla. La primera habría sido introducida por un productor que compartió semillas con sus vecinos, mientras la variedad mezcla habría surgido por la selección de plantas obtenidas por cruzamientos espontáneos entre mexicano y cacho de cabra.

Así, este trabajo colectivo de selección y conservación de variedades de cultivos permite evidenciar una noción de cultura constituida por las relaciones que establecen los seres humanos con su medioambiente y entre sí, para satisfacer necesidades materiales, sociales y emotivas, entre otras.

Algunos valores de uso y simbólicos del ají

Según la información recogida, el ají es autoconsumido cotidianamente por las comunidades y comercializado para su uso en la gastronomía popular rural y urbana. El consumo de ají se asocia a estratos sociales bajos, a gustos vulgares (Montecino, 2004). Aquí se evidencia una carga simbólica despectiva hacia la tradición picante de la gastronomía del “bajo pueblo”. No obstante, el trabajo en terreno permitió observar cierto orgullo asociado al consumo de ají porque representa la fortaleza física y moral de los hombres y mujeres del campo, cuyos paladares resisten el picor del ají. Tal oposición de significados denota una lucha simbólica entre aquello que simultáneamente nos avergüenza y enorgullece.

En zonas rurales de Chile el ají también se utiliza en rituales medicinales tales como: (1) el sahumero, que expulsa malas influencias en personas o espacios; (2) sacar el mal de ojo provocado por la absorción de malas influencias, y (3) quebrar el empacho que afecta especialmente a niños. Al respecto, Sault (2018) señala que el uso del ají como planta protectora y purificadora se remonta a las culturas prehispánicas de América y se mantiene hasta el presente en una diversidad de pueblos a lo largo del continente. El poder protector y curativo del fruto de ají radicaría en su picor, color rojo y su forma terminada en punta.

En la zona de estudio, la venta de ají representa una importante fuente de ingresos para las familias. A diferencia de otras hortalizas que solo se venden frescas, el ají es procesado con técnicas artesanales de conservación de alimentos. Los resultados permiten estimar una producción anual de ají de 292 t (peso seco) entre las 38 familias, siendo un 72.6% de ese volumen procesado por propias las familias. Los productos más importantes fueron: salsa de ají, capi ahumado entero y molido (Tabla 2).

Tabla 2. Volumen estimado de ají procesado por tipo de producto y variedad (año 2018)
Table 2. Estimated volume of processed chili pepper by type of product and variety (year 2018)

Productos procesados	Cantidad de materia prima en peso seco por variedad (t)					Total (%)
	Cacho de cabra	Chileno negro	Mexicano	Mezcla	Total	
Capi seco	27.6	8.6	2.0	0.0	38.2	18.0
Capi ahumado	5.5	11.5	25.1	11.1	53.2	25.1
Capi ahumado molido	13.5	2.3	20.0	4.0	39.7	18.7
Salsa de ají	0.0	62.2	1.1	0.0	63.3	29.9
Merkén	11.5	4.0	2.1	0.0	17.6	8.3
Total	58.1	88.5	50.3	15.0	211.9	100.0

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

La mayor parte de las ventas ocurre al por mayor en mercados ubicados en la zona sur (39.8%) o con intermediarios (33.4%). El ají ahumado es demandado actualmente como materia prima por pequeñas y medianas agroindustrias para elaborar merkén en Biobío y La Araucanía. Sin embargo, Palmilla y Villa Prat venden ají ahumado o seco a las regiones del sur hace al menos dos generaciones, lo cual sugiere la existencia de una ruta comercial tradicional de larga data.

Discusión

Los enfoques del patrimonio analizados muestran una progresión desde una comprensión material monumental del patrimonio (PM), hacia una comprensión sociocultural (PCI, patrimonio biocultural) que, en el caso particular de los patrimonios agropecuarios, incorpora la dimensión territorial (SIPAM y patrimonio agrario). En Chile, la ratificación de la Convención del PCI en 2009 impuso desafíos a la tradición monumentalista de las políticas públicas patrimoniales, tales como: la necesidad de relocalizar la responsabilidad de definir qué es patrimonio, desde reducidos círculos de expertos hacia la diversidad de comunidades locales; la necesidad imperiosa de incorporar la participación de las comunidades en la identificación, significación, puesta en valor y salvaguardia del patrimonio; la cuestión de “para qué sirve” el patrimonio o cuál es su función social: educativa, fortalecimiento identitario, generación de ingresos u otras.

La gestión pública de la Convención del PCI desde 2009 al presente ha abierto espacios al reconocimiento de la diversidad cultural del país y ha visibilizado patrimonios de comunidades rurales aisladas, alejadas de los centros urbanos. Hasta el presente, en la lista representativa nacional del PCI hay 19 elementos, de los cuales 18 están en el mundo rural o pequeños poblados.

En coherencia con la comprensión sociocultural del patrimonio, el reconocimiento de los valores asociados a los bienes patrimoniales contenidos en los sistemas campesinos de ají debe partir desde las comunidades cultoras. Los bienes patrimoniales naturales o culturales (materiales tangibles y expresiones inmateriales) son aquellos elementos portadores de herencia y significados culturales manifiestos o por ser develados. Para que los bienes patrimoniales cumplan funciones como activos culturales, deben ser sometidos a un proceso de patrimonialización o puesta en valor. Antes de la puesta en valor, el elemento carece de valor en sí mismo; es el ser humano quien le reconoce un valor, que, no obstante, puede cambiar en función al momento histórico y contexto cultural (Ballart, 1997).

La patrimonialización de los bienes puede realizarse en función a una diversidad de valores. El Instituto Getty (2002) propone una tipología compuesta por valores socioculturales (histórico, cultural-simbólico, social, espiritual-religioso, estético) y valores económicos (uso en el mercado y uso no relativo al mercado —existencia, opción y legado—). Los resultados de este trabajo sugieren que en bienes patrimoniales vinculados a sistemas campesinos se deben agregar valores tales como el autoconsumo familiar y la conservación de la biodiversidad.

En el caso del ají es posible reconocer valores tales como (1) histórico: por su origen prehispánico; (2) cultural-simbólico: a nivel nacional el consumo de ají está relacionado con la identidad de sectores populares, y a nivel local el ají simboliza las identidades

campesinas; (3) social: las comunidades desarrollan actividades colectivas en torno al ají que evidencian la movilización del capital social; (4) uso en el mercado y autoconsumo; (5) por legado: las comunidades valoran el ají porque lo han heredado de sus antepasados, y (6) ambiental, por la conservación de biodiversidad.

No obstante, el reconocimiento formal del patrimonio por parte del Estado y/o de organismos internacionales implica procedimientos burocráticos, estudios técnicos y negociaciones con grupos de poder. Para lograr ese reconocimiento las comunidades deberán aliarse con universidades, agencias estatales, organizaciones campesinas u ONGs. En este sentido, cobra relevancia lo señalado por García Canclini (2005): la patrimonialización implica una negociación política, en la cual los interesados deben ganar la voluntad de los agentes autorizados a reconocer formalmente los patrimonios.

En la práctica, a pesar de los valores que emanen de los sistemas de producción, procesamiento y usos del ají, la salvaguardia de estos sistemas no puede ignorar su sustento económico. Al respecto, la declaración de una zona de agricultura peri-urbana en China como SIPAM ha mostrado ser útil porque moviliza apoyos del gobierno y promueve la conciencia de los productores, aunque no logra frenar la venta de tierras para la urbanización, debido a que se ha puesto poca atención a los ingresos de las familias (Ming *et al.*, 2020). Por otra parte, aunque el carácter patrimonial del ají se puede utilizar como atributo comercial, se debe tener presente que el uso económico del patrimonio podría provocar externalidades negativas (Yehong *et al.*, 2019).

Conclusiones

La exploración del ají campesino, a la luz de los criterios de seis enfoques del patrimonio cultural, permite proponer que el patrimonio vinculado a la agricultura es un sistema complejo de elementos inmateriales y materiales, formado en el devenir de las actividades agropecuarias desarrolladas por las comunidades a lo largo de la historia. Entre los elementos inmateriales están los conocimientos, tecnologías y prácticas que permiten a las comunidades manejar sus recursos naturales. Ya entre los elementos materiales encontramos paisajes, infraestructura, equipamiento y productos. También existen elementos mixtos tales como la biodiversidad, donde confluye una relación virtuosa entre cultura y recursos naturales; es un sistema dinámico, que puede ser actualizado y reconstruido por las comunidades en respuesta a cambios del entorno.

El carácter patrimonial de los elementos contenidos en el sistema del ají se fundamenta en valores socioculturales, económicos y ambientales. Una singularidad del ají es que su consumo porta valores simbólicos asociados a la identidad de estratos sociales bajos, pero con significados que están en pugna: por una parte, se constata un sesgo despectivo hacia los gustos picantes de los consumidores populares, pero a la vez emerge un orgullo por la fortaleza de ese bajo pueblo que soporta con estoicismo el picor del ají.

En general, los enfoques estudiados entregan el poder de decidir qué es patrimonio a instituciones y especialistas externos a las comunidades, mientras que la responsabilidad de conservar el patrimonio es depositada sobre las comunidades. No obstante, los enfoques no aportan claves para que las comunidades compatibilicen sus necesidades económicas con la conservación de sus patrimonios. Al respecto, la permanencia del ají campesino

es sostenida por una diversidad de consumidores, que van desde sectores populares hasta personas que degustan el ají en su formato de productos gourmet y alta gastronomía.

El patrimonio es un concepto construido socialmente para cumplir determinados fines, tales como dar soporte simbólico y material a la conformación de las identidades nacionales. La identidad en torno al patrimonio fortalece los lazos internos y facilita la diferenciación con otros grupos. Así, los diferentes enfoques del patrimonio no son neutros, sino que responden a ciertos intereses, y son capaces de dotar a las comunidades cultoras de un poder político que fortalecerá su posición en un determinado espacio de influencia. En consecuencia, antes de iniciar un proceso patrimonialización formal, las comunidades deben analizar críticamente los fines que subyacen tras cada enfoque conceptual y empoderarse desde sus propios objetivos para poner en valor sus patrimonios y definir sus caminos de conservación.

*Proyecto “Transferencia mejoramiento de la agricultura familiar campesina ligada al cultivo del ají (*Capsicum*)”, Código BIP 30387077-0. Financiado por el Gobierno Regional del Maule entre los años 2015 a 2018.

Bibliografía

- Arnés García, M.; Yagüe, JL; de Nicolás, VL. y Díaz-Puente, JM. (2020). “Characterization of Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) in Europe”. *Sustainability* 12(4): 1611. DOI <https://doi.org/10.3390/su12041611>
- Ballart, J. (1997). *El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso*. Barcelona, Ariel.
- Castillo, J. y Martínez, C. (2014). “El patrimonio agrario: definición, caracterización y representatividad en el ámbito de la UNESCO”. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles* 66: 105-124. DOI <https://doi.org/10.21138/bage.1782>
- FAO (2018). *Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial, SIPAM*. Roma, FAO. En <https://www.fao.org/giahs/es/> (consultado 20/05/2022).
- _____. (2009). *International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture*. Roma, FAO.
- García Canclini, N. (2005). *Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Buenos Aires, Paidós.
- García, M. y Uribe, M. (2012). “Contextos de uso de las plantas vinculadas al complejo Pica-Tarapacá, Andes centro-sur: arqueobotánica y agricultura en el periodo Intermedio Tardío (CA. 1250-1450 DC). *Estudios Atacameños* 44: 107-122.
- Gay, C. (1862). *Historia física y política de Chile, Agricultura*. Tomo segundo. Santiago de Chile, Museo de Historia Natural.
- Getty Conservation Institute (2002). *Assessing the Values of Cultural Heritage*. Los Ángeles, Getty Conservation Institute.

- Graddy, T.G. (2013). “Regarding Biocultural Heritage: In Situ Political Ecology of Agricultural Biodiversity in the Peruvian Andes”. *Agricultural Human Values* 30(4): 587-604. DOI <https://doi.org/10.1007/s10460-013-9428-8>
- León, R. (1968). *Historia de Curicó. Tomo I, La Era Colonial*. Santiago de Chile, Neupert.
- MINCAP (2019). *Herramientas para la gestión local del patrimonio cultural inmaterial, el proceso para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial en Chile*. Santiago de Chile, MINCAP.
- Ming Ming, S.; Yehong, S.; Geoffrey, W. y Qingwen, M. (2020). “Agricultural Heritage Conservation, Tourism and Community Livelihood in the Process of Urbanization – Xuanhua Grape Garden, Hebei Province, China”. *Asia Pacific Journal of Tourism Research* 25(3): 205-222. DOI <https://doi.org/10.1080/10941665.2019.1688366>
- Montecino, S. (2004). *Cocinas mestizas de Chile, la olla deleitosa*. Santiago de Chile, Museo de Arte Precolombino.
- Montecino, S.; Franch, C.; Planella, MT. y Razeto, J. (2009). *Metodología FIA-FACSO para la elaboración de inventarios de productos y preparaciones patrimoniales de la tierra y del mar en Chile*. Santiago de Chile, FIA y FACSO.
- Pardo, O. y Pizarro, J.L. (2013). *Chile: plantas alimentarias prehispánicas*. Arica, Parina.
- Perry, L.; Dickau, R.; Zarrillo, S.; Holst, I.; Pearsall, DM.; Piperno, D.; Berman, MJ.; Cooke, RG.; Rademaker, K.; Ranere, A.; Raymond, JS.; Sandweiss, DH.; Scaramelli, F.; Tarble, K. y Zeidler, JA. (2007). “Starch Fossils and the Domestication and Dispersal of Chili Peppers (*Capsicum spp.* L.) in the Americas”. *Science* 315: 986-988. DOI <https://doi.org/10.1126/science.1136914>
- Planella, MT.; Falabella, F. y Tagle, MB. (2010). “Reconstruyendo cocinas y recuperando sabores de Chile central prehispánico”. En Sciolla, C. (ed.). *Historia y cultura de la alimentación en Chile*. Santiago de Chile, Catalonia: 63-85.
- Ramírez, O. (1995). *Un diario una ciudad, un siglo de Curicó en La Prensa*. Talca, Universidad de Talca.
- Sault, N. (2018). “Chiles que arden: el rojo picante que protege y sana en Oaxaca”. En Aguilar-Meléndez, A. (dir.). *Los chiles que le dan sabor al mundo*. Marsella, IRD Éditions.
- Toledo, V. (2013). “El paradigma biocultural: crisis ecológica, modernidad y culturas tradicionales”. *Sociedad y Ambiente* 1(1): 50-60. DOI <https://doi.org/10.31840/sya.v0i1.2>
- UNESCO (2003). *Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*. París, UNESCO.
- _____. (1972). *Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural*. París, UNESCO.
- Vásquez, P. (1902). “Voces de mi tierra”. *El Chileno* 18: 56-57.

- Yehong, S.; Dallen, J.T.; Ying, W.; Qingwen, M. y Yingying, S. (2019). “Reflections on Agricultural Heritage Systems and Tourism in China”. *Journal of China Tourism Research* 15(3): 359-378. DOI <https://doi.org/10.1080/19388160.2019.1578713>
- Yukio, Y. y Kazem, V. (2020). “Comparing Cultural World Heritage Sites and Globally Important Agricultural Heritage Systems and their Potential for Tourism”. *Journal of Heritage Tourism* 16(1): 43-61. DOI <https://doi.org/10.1080/1743873X.2020.1758116>