

Datos generales de la Experiencia

Nombre de la experiencia postulada	Proceso de recuperación, revalorización, reivindicación y fortalecimiento de la alimentación tradicional de la identidad Mapuce Pewence
Organización postulante	Fundación Essen - Por Una Alimentación Infantil Saludable
Nombre del postulante	Julia E. Iurlina - Carolina Higgins
Teléfono de contacto	54 11 4331 2229
Email de contacto	fundacion@essenla.com
País	Argentina
Municipio	San Martín de los Andes
Localización	Rural
Estado actual	En ejecución
Fecha de inicio	2009-06-01
Nombre de las organizaciones que participan en la experiencia	- Fundación Essen -Asociación Civil Propatagonia -INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) -INTI (Instituto de Tecnología Industrial) -PNL (Parque Nacional Lanín) -Escuela Secundaria Agrotécnica -Escuela Primaria 58 (Ruca Choroi) -Escuela Primaria (Carrilil) -Escuela Primaria 62 (Currumil) -EMETA / Puesto de capacitación -Municipalidad de Aluminé -Red Jarilla Plantas Saludables -Red de Ferias (Chile) -CETSUR (Chile) -Consejo Zonal Pewence, integrado por comisiones directivas que representan a cada una de las comunidades: Lof Aigo Lof Hiengueihual Lof Currumil Lof Catalán Lof Puel Lof WTR Lof Lefiman Lof Ñorkinco -Equipo de la radio Aletwy Wiñelfe -Equipo de la radio FM Pocahullo (San Martín de los Andes)
Naturaleza de las organizaciones que participan en la experiencia	Fundación Empresarial Donante: Fundación Essen Asociación Civil Sin Fines de Lucro: Asociación Civil Propatagonia Organismos Nacionales: -INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) -INTI (Instituto de Tecnología Industrial) -PNL (Parque Nacional Lanín) Organismos Provinciales: -Escuela Secundaria Agrotécnica -Escuela Primaria 58 (Ruca Choroi) -Escuela Primaria (Carrilil) -Escuela Primaria 62 (Currumil) -EMETA / Puesto de capacitación Organismos Municipales: -Municipalidad de Aluminé Organizaciones Comunitarias: -Red Jarilla Plantas Saludables -Consejo zonal Pewence, integrado por comisiones directivas que representan a cada una de las comunidades: Lof Aigo Lof Hiengueihual Lof Currumil Lof Catalán Lof Puel Lof WTR Lof Lefiman Lof Ñorkinco -Equipo de la radio Aletwy Wiñelfe -Equipo de la radio FM Pocahullo (San Martín de los Andes) Organizaciones Chilenas: -Red de ferias (Chile) -CETSUR (Chile)

Descripción de la Experiencia

<p>¿Por qué nació esta experiencia?</p>	<p>La Organización Propatagonia trabaja desde sus comienzos con las comunidades mapuces, a través de las organizaciones propias de las comunidades: la Confederación Mapuce Neuquina, los Concejos Zonales Pewence y Wijice y las Comisiones Directivas de cada comunidad. Entre las distintas cuestiones que surgen del contacto y trabajo, Propatagonia promueve una investigación acerca de cuanto había variado la alimentación de las comunidades mapuces, a partir de la entrada de las cajas de comidas en los `90, como parte de una política de Estado Nacional y Provincial de asistencia alimentaria. Esta investigación visibiliza la pérdida del saber gastronómico y alimentario propio de su cultura, que a su vez, empieza a ser denunciado por la propia voz de sus protagonistas. Las mujeres de las comunidades Aigo y Hiengueigual (pertenecientes a la Cuenca de Ruca Choroi) comienzan a expresar su malestar con respecto al abandono de ciertas prácticas alimenticias y culinarias y la progresiva dependencia de los productos elaborados procedentes del mercado de la localidad de Aluminé. Como respuesta a estas inquietudes, Fundación Essen decide acompañar a Propatagonia en el diagnóstico y tratamiento de esta problemática.</p>
<p>¿Qué problema busca(ó) resolver?</p>	<p>Este proceso busca resolver la pérdida de identidad gastronómica y alimentaria del pueblo mapucee. La cocina es el lugar en el que se presentan los más complejos procesos históricos, biológicos, culturales y económicos de una sociedad. El trabajo de recolección o producción y el intercambio, hacen que ese alimento llegue a la cocina. Las condiciones económicas posibilitan u obstaculizan esa llegada y las relaciones entre los miembros de una sociedad se consolidan al compartir el alimento. Las creencias más profundas se acompañan de un menú determinado y la salud se cuida aplicando los conocimientos más preciados de una comunidad, en la elaboración de la comida. En definitiva, toda la vida social se manifiesta en la alimentación y la cocina y por lo tanto, recuperar la gastronomía típica de la cultura mapuce significa recuperar su identidad, sus prácticas ancestrales y recuperar la autonomía para resignificarlas en un ambiente nuevo, intercultural.</p>



¿Cuáles son las causas que generan(on) este problema?

Las causas que generaron la pérdida de la identidad gastronómica y alimentaria se remontan a la historia de la alimentación del pueblo mapuce: hasta la llegada de los conquistadores españoles, los mapuces establecían notables redes de intercambio con otros pueblos del continente y extra continentales, que diversificaban y complementaban la dieta de los distintos pueblos, dispersos en zonas de costa, andinas, boscosas o de estepas. Con el encuentro de las culturas autóctonas y europeas se inicia un segundo período de esta historia. A pesar de que los intentos de los españoles fueron atroces, el fracaso de la conquista permitió que en lugar de sufrir una colonización traumática, los mapuces pudieran adoptar libremente una importante cantidad de recursos que se añadieron a la dieta y a la economía local. Gracias al intercambio con la nueva población hispana primero y criolla después, se sumaban al repertorio cultural propio de los mapuces: especies, utensilios, prácticas de cocción y se adoptaron animales como los vacunos y los equinos, o cereales como el trigo y diversos frutales. Sin embargo, fue también en este período en el que debido a la caza desmedida del huaque por parte de los españoles, se produjo la extinción de este camélido autóctono. Igualmente en este lapso de tiempo, la gallina mapuche, descendiente de las polinesias, comenzó a cruzarse con otras variedades que trasladaron los europeos. La etapa de la conquista, inaugura un tercer período, en donde los ejércitos de los Estados argentino y chileno se valieron del hambre como una de sus tácticas militares. No sólo se bloqueaba el acceso a las fuentes de alimentación a los habitantes originarios sino que, una vez capturados, se los recluía en campos de concentración donde eran sometidos a un régimen de debilitamiento sostenido. Hay registro de enormes jaulas de alambre tejido donde se hacían los detenidos tras los avances del ejército y en las que apenas se proveía a los capturados con una galleta por semana. Evidentemente, un porcentaje importante de estas personas murió de desnutrición o contagiada de enfermedades frente a las que sus cuerpos alimentados de modo semejante no tenían fuerza para defenderse. Esto contrasta con la situación del General Roca, ideólogo y líder argentino de la conquista, de quien se sabe que, amante del buen comer, llevó consigo durante la campaña a cocineros especialistas. Con la inserción de la Patagonia al mercado mundial, se inicia una cuarta etapa, que se extiende hasta la consumación de la Globalización. A lo largo de este período, se impuso una homogenización de las costumbres alimentarias según los requerimientos del mercado y una reducción dramática de la diversidad genética de los productos de campo, adecuada para la conveniencia lucrativa de los productores concentrados. Las prácticas tradicionales de producción fueron alteradas por el criterio de la producción intensiva y algunos recursos propios comenzaron a relegarse. Asimismo, el asistencialismo alimentario por parte del Estado, principalmente a partir de la entrega de cajas de alimentos de escaso valor nutricional en la década del '90, reforzaron estos mecanismos.



¿Cuáles son los efectos – consecuencias derivadas por este problema?

La erosión de la identidad gastronómica y alimentaria del pueblo mapuce causada por influencias foráneas, la deja en posición desventajosa y devasta sus pautas culturales. De esta manera, el pueblo mapuce pierde estrategias eficaces de adaptación y conocimientos a los que se accedió mediante una observación lenta y atenta durante siglos: -Degradación de la calidad de la dieta: por la adopción de alimentos de escaso valor nutricional y de la comida rápida o chatarra (típica del ámbito urbano). La oferta presión hacia este tipo de consumo relega a aquella cocina mapuce que tiene su base en el medio ambiente y en las estaciones del año. El cambio en la dieta provoca la aparición de nuevas enfermedades, hasta entonces desconocidas por estas comunidades -Extinción de recursos naturales: se han perdido aquí variedades de patata y quinuas autóctonas, resistentes al frío y con diversidad de aplicaciones culinarias, al igual que una de las variedades de la gallina araucana (quetro) prehispánica en tanto que de la otra variedad (collonca) quedan pocos ejemplares mestizados con razas traídas de afuera. Igual destino han sufrido muchas leguminosas aunque esta región continúa teniendo una inmensa cantidad de variedades desconocidas para un habitante de la ciudad: poroto treiler, habas libro, arveja vitrillo, poroto coyunda blanco, arvejón blanco, arveja chícharo, granos rojos, morados, amarillos, verdes, oscuros, manchados, además de los blancos y negros que se encuentran en cualquier supermercado. Estas especies no se distribuyen de manera homogénea en el área, pero este hecho, antiguamente se compensaba con la práctica del Trafkintu (intercambio) con otras comunidades cercanas. -Pérdida de conocimientos y costumbres: el Trafkintú (intercambio de semillas y conocimientos) se vio progresivamente limitada, hasta anularse, a partir del establecimiento de los estados nacionales y la concreción de las fronteras estatales, dado que las otras comunidades quedaron en jurisdicción de la República de Chile. -Crisis de prácticas fundamentales para la alimentación en la cultura mapuce: según una costumbre milenaria, la mujer mapuce no sólo cocina, sino que también cultiva los ingredientes de sus recetas. Esa es, en realidad, su labor más importante. Se encarga de recolectar semillas de especies autóctonas que guarda y cultiva cuando llega el momento. A ella acuden los vecinos cuando necesitan semillas. Actualmente esta tarea se está perdiendo debido a la necesidad de las mujeres de salir a trabajar fuera del hogar para obtener el dinero que permita comprar los alimentos que ha impuesto la sociedad no mapuce. De esta forma la Seguridad Alimentaria y Nutricional y también Soberanía Alimentaria del pueblo mapuce se ven claramente afectados.

Suministre información y datos que permitan conocer el entorno, el territorio y el perfil de la comunidad donde ocurre la experiencia

Los mapuces (del mapudungún compuesto por mapu “tierra” y che “gente”), es decir “gente de la tierra” o “nativos”, son un pueblo de origen sudamericano que habita en el sur de Chile y en el suroeste de Argentina. De modo genérico mapuces abarca a todos los grupos que hablan o hablaban mapudungún y de modo particular se refiere a los mapuces de la Araucanía y sus descendientes. Los grupos indígenas que hablaban o hablan la lengua mapuce se entendían desde Coquimbo (Chile) hasta la isla de Chiloé (Chile). Con la llegada de los conquistadores en el S XVI, los mapuces, aunque la mayoría fueron sometidos por los colonialistas, se vieron obligados (de forma violenta en algunos casos y pacífica en otros) a expandirse al Este de los Andes. La extensión del territorio entre las dos comunidades que componen la cuenca Roca Choroi es de 20.000 hectáreas en geografía de cordillera, donde hay que contemplar que de las mismas en su mayoría no son zonas aptas para la producción. En Aluminé hacia el oeste, se encuentra la cuenca del Lago Rucachoroi. En el paraje Epu Pehuen se encuentra la Comunidad Mapuce Hiengueihual, con 36 familias (109 personas) y una composición poblacional envejecida (71% mayores de 14 años), con un incipiente regreso de jóvenes que habían migrado a las ciudades. La comunidad cuenta con un alto índice de desempleo; de las 36 familias 20 son crianceros con una distribución muy desigual del capital acumulado. Este paraje está fuera de los límites del Parque Lanin, sin embargo la comunidad posee campos de veranada histórica dentro del mismo. Sobre la misma cuenca, acercándonos al lago, la Comunidad Mapuce Aigo es la más numerosa y empobrecida según el nivel de ingresos, con un 60,15% de la comunidad por debajo de la línea de indigencia. Con una población aproximada de 1500 personas En esta presentación elegimos nombrar al pueblo como “Mapuce” y no “Mapuche” (como habitualmente se los conoce) porque es la misma comunidad quien una vez pasada de la oralidad a la escritura define llamarse así. Queremos ser respetuosos del saber popular y comunitario.

<p>¿Cuáles son (fueron) los principales objetivos de la experiencia?</p>	<p>La experiencia estuvo atravesada por el desarrollo de tres grandes etapas en el marco de un mismo proyecto. Cada etapa se estructuró a partir del aprendizaje obtenido de la etapa precedente. En este sentido, citamos las experiencias involucradas y el objetivo principal, que corresponde a cada uno: “Recuperación del conocimiento culinario y alimentario mapuce en el Lof Aigo” (2009) Objetivo: rescatar a partir de la memoria oral y práctica mapuce, el conocimiento sobre alimentación y culinaria ancestrales. “Recuperación y revalorización de alimentos tradicionales en la cuenca de Ruca Choroí” (2010) Objetivo: mejorar la dieta cotidiana de las comunidades, aumentando la variedad de alimentos. “Reivindicación y fortalecimiento de la alimentación tradicional de la identidad Mapuce Pewence” (2011-2014) Objetivo: mejorar la dieta en las comunidades mapuce pewence, fortaleciendo el conocimiento tradicional gastronómico e incorporándolo a la práctica cotidiana. A partir de estos objetivos principales, se desprenden objetivos específicos, que orientan las actividades: -Conocer y poner en valor la gastronomía mapuce pewence. -Revalorizar los alimentos desde el conocimiento nutricional y ancestral, como parte del patrimonio de las comunidades. -Reimplementar la práctica del trafkintu, como medio de intercambio de conocimientos, saberes y como espacio social y económico. -Enfatizar la importancia del trabajo colectivo, la reciprocidad y el fortalecimiento identitario en el marco de un proceso complejo y multidimensional. -Recopilación y difusión de los conocimientos gastronómicos de la identidad mapuce pewence.</p>
<p>¿A quién está(estuvo) dirigida la acción? Quiénes se benefician(ron) de esta experiencia?</p>	<p>En la primera y segunda etapa se trabajó con las comunidades Aigo y Hiengueigual de la Cuenca Ruca Choroí; en la 3era. se incluyen al resto de las comunidades con Identidad Mapuce Pewence, del área de Aluminé: Currumil, Catalán, Lefiman, Wiñoy Tayin Rakizuan y Puel. Destinatarios directos: 100 familias aprox./ cantidad de familias totales: 521 familias ó 2164 personas.</p>
<p>¿Cuál es(fue) el monto aproximado de inversión realizada en esta experiencia y quiénes son(fueron) los aportantes?</p>	<p>1° etapa: Fundación Essen: \$9000 Propatagonia: \$4850 Comunidad: \$3450 Monto total: \$17.300 2° etapa: Fundación Essen: \$ 10.350,80 Propatagonia: \$32.200 Comunidad: \$ 500 Monto total: \$43.050,8 3° etapa: Fundación Essen: \$45.000 Propatagonia: \$119.300 Comunidad: \$1650 Monto total: \$165.950 Monto total estimado: \$226.300,8</p>

¿Cuáles son(fueron) las principales fases y actividades realizadas para el desarrollo de esta experiencia

La experiencia consta de 3 fases principales, que corresponden a cada uno de los proyectos implementados. A partir de los aprendizajes obtenidos en cada uno, se propone la etapa siguiente. En este sentido, las actividades se corresponden con la profundización en el abordaje de la problemática y el descubrimiento de las oportunidades para resolverla. La 1era. etapa abarca desde Junio de 2009 a Febrero de 2010 Las actividades planificadas constaron de: -Entrevistas a personas clave para relevar el conocimiento ancestral sobre la culinaria mapuce. -Talleres de discusión y reflexión con la Comunidad, en los que se debatiera sobre la situación de la dieta actual, cambios respecto a costumbres antiguas y las razones de los cambios, principalmente en las comunidades. -Recopilación de recetas y elaboración de un documento con las mismas. -Construcción de redes de colaboración que faciliten el flujo de conocimientos y permitan una oferta conjunta de productos de una calidad diferenciada hacia el mercado, buscando su valor como patrimonio cultural intangible de bienes y servicios locales y su producción en pequeña escala. En el curso del proyecto, el trabajo se amplió con otras actividades: -Visitas a Ngülu Mapu (Chile) -Capacitaciones en la elaboración de conservas. La 2da. etapa comprende desde Junio de 2010 hasta Abril de 2011 Las actividades se centraron en recuperar ciertos cultivos, entre ellos la quinua (dawe), el amaranto y la cría de la gallina araucana. De esta manera, las actividades inicialmente propuestas fueron: -El cultivo de quinua (kinwa o Chenopodium quínoa) en huertas domésticas -Cría de gallina araucana -6 talleres, invitando a participar al personal docente y no docente de las escuelas primarias de los parajes de Carrilil y Ruca Choroi -4 visitas de intercambio de experiencias con las comunidades de Ngülumapu (Chile) - Feria de Intercambio de Semillas -Difusión a través de la radio Aletüy Wiñilfe. La 3era. etapa se extiende desde Mayo de 2011 a Enero de 2014. Se buscó seguir trabajando con las comunidades de la cuenca de Ruca Choroi así como también incorporar a las actividades a las comunidades de Currumil, Catalán, Wiñoy Tayin Rakizuan y Puel. Las actividades propuestas para esta fase son: -Entrevistas a actores clave para relevar el conocimiento ancestral sobre la culinaria mapuce en las siete comunidades. -Talleres de reflexión y profundización sobre la situación de la dieta en la actualidad, los cambios respecto a costumbres antiguas y las razones de los mismos. -La re-implementación de ferias de intercambio local de semillas, plantas, aves y comidas con el objetivo de reivindicar una práctica ancestral social y económica del pueblo mapuce. -Fortalecimiento de redes para facilitar el flujo de conocimientos y permitir una oferta conjunta de productos de una calidad diferenciada hacia el mercado con el fin de que se valore el patrimonio cultural intangible de bienes y servicios locales y su producción a pequeña escala. -Producción un libro que contenga las recetas de comidas de la identidad mapuce Pewence

<p>¿Qué aspectos de la experiencia considera innovadores para el contexto en el que se desarrolla(ó) y por qué?</p>	<p>¿Qué aspectos de la experiencia considera innovadores para el contexto en el que se desarrolla(ó) y por qué? -La conformación de un grupo de mujeres (“Grupo de Rescate de Comidas”) que trabaja en conjunto en pos de recuperar y revalorizar sus prácticas ancestrales sobre gastronomía y alimentación. Hasta entonces, existían distintos grupos (artesanas, tejidos) pero no incluían esta temática. -Enfoque de trabajo con la comunidad: lejos del enfoque paternalista que suele estar presente en el trabajo con la comunidad mapuce, Propatagonia estructura el proyecto a partir de una necesidad/inquietud que es expuesta por miembros de la comunidad. Asimismo, la organización de los talleres es propuesto por la comunidad, en consonancia con el Calendario de las Estaciones Mapuce -La búsqueda de alternativas de desarrollo local independientes del rubro turístico. Elaborar sus productos y venderlos a precios competitivos en el mercado, les permite independizarse en parte del flujo turístico y por lo tanto generar otros canales de venta que les permita obtener un ingreso familiar más constante.</p>
<p>¿Qué aprendizajes derivados de la experiencia considera que pueden ser de utilidad y potencialmente transferibles a otras organizaciones y contextos que enfrentan retos similares?</p>	<p>-El saber está en la propia comunidad: a través del flujo de información, conocimientos entre sus miembros, se conforman redes que posibilitan recuperan prácticas y saberes que refuerzan la identidad de una comunidad. Todas las experiencias fueron sistematizadas, medidas y evaluadas. -La construcción de redes debe generarse también con actores externos: el patrimonio cultural de un pueblo debe ser puesto en valor hacia adentro y también reconocido por el afuera, para ello es tan importante tejer redes hacia el interior de la comunidad, como fortalecer los vínculos con las fuerzas vivas que la rodean. -La soberanía alimentaria de un pueblo requiere de una comunidad que conozca profundamente y valore su tradición gastronómica y alimentaria, pero además que reconozca su derecho y papel responsable en cuanto a producir, distribuir, seleccionar y consumir sus propios comestibles (empoderamiento)</p>

<p>Mencione tres datos o hechos que permiten evidenciar que los efectos positivos generados a partir de la experiencia, serán duraderos y permitirán a la comunidad enfrentar de mejor manera nuevos desafíos</p>	<p>1)La creación de la Sala de Procesado de Alimentos: actualmente está conformado por alrededor de trece mujeres, quienes han tenido un rol protagónico en todas las etapas del proceso (propuesta, gestión del espacio físico, acondicionamiento y puesta en marcha) y lo proponen no sólo como un espacio de producción, sino también como un lugar de encuentro, “un lugar propio”. 2)El espacio ganado por la mujer: peso cultural y político de la mujer, dentro de la comunidad. Cuando propusimos abordar la temática, el saber de lo que hace a la gastronomía estaba puesto sobre las mujeres mayores (abuelas), no sólo en lo que hace a la elaboración de comidas, sino también en el saber de la localización y uso de recursos del lugar como son por ejemplo las plantas silvestres (ya sea para su uso medicinal y comestible). A partir de la generación de los talleres, la realización de entrevistas a las abuelas de la comunidad, actividades intracomunitarias en el transcurso de los distintos proyectos, es que el grupo de mujeres que en el año 2013 definen denominarse “grupo Kmeque lael” (comida saludable) comienzan a ser mencionadas por parte de las autoridades comunitarias (lonko - werken) como las referentes del tema gastronómico, esto hace que la posición de ellas en el ámbito comunitario sea tomado de una manera más referencial, no sólo para lo que hace a la vida comunitaria del lof (comunidad) sino también para las instituciones que intervienen en territorio y las convoquen para hablar sobre la temática. Por ejemplo en el ámbito escolar, hospital, etc. Por otra parte cabe mencionar que se ha logrado propiciar instancias de compartir salidas y charlas promoviéndose así la transmisión del saber generacional, punto que al inicio de las actividades en el año 2009 era algo que se estaba perdiendo, ya que según algunas de las entrevistas que se realizaron entre las mujeres más jóvenes del grupo a las abuelas se mencionaba el hecho de “no cuento porque no me preguntan” y desde las mujeres jóvenes “no pregunto porque no me cuentan”. 3)El grado de empoderamiento que ha desarrollado la comunidad: a lo largo del proceso ha aumentado la organización interna de la comunidad, que se evidencia en la generación de acciones por fuera de todas la organizaciones intervinientes. El promotor es una persona clave en este proceso. Se trata de un intermediario (normalmente alguien de la comunidad) que se encarga de establecer las fechas de las reuniones y los talleres, organizarlas y avisar a la comunidad de las mismas.</p>
---	---

Caracterización de la experiencia frente al enfoque de desarrollo de base

Participación y protagonismo de la comunidad	
<p>¿La experiencia amplía (ó) la participación de la comunidad?</p>	<p>5</p>
<p>Explique su respuesta</p>	<p>Absolutamente, sin la participación activa comunitaria, es imposible avanzar en la propuesta. Ellos son voz-oído, capacitador-capacitado, profesor-alumno, cocinero-comensal.</p>

<p>¿En qué etapas del proceso participa(ó) la comunidad (diseño, ejecución, seguimiento, etc.)?</p>	<p>Iniciativa: el proyecto surge de la inquietud propia de la comunidad, que comienza a expresar su malestar con respecto al abandono de ciertas prácticas alimenticias y culinarias y la progresiva dependencia de los productos elaborados procedentes del mercado, de la localidad de Aluminé. Diseño: el diagrama de talleres se armó en base a la propuesta de Ana Epulef (cocinera de la comunidad Curarrehue de Chile) que propone el Calendario de Estaciones, porque la alimentación mapuce tiene que ver justamente con las estaciones del año. Ejecución: a partir del tercer año del proyecto, la comunidad comienza a organizar actividades más allá de las propuestas formales del Proyecto. Seguimiento: el seguimiento del proyecto es vivencial. En la medida en que ellas asumen el proyecto como algo propio de su comunidad, básicamente a partir de la conformación del grupo “Rescate de comidas”</p>
<p>¿Qué responsabilidades asume(ió) la comunidad en esta experiencia?</p>	<p>Visualizamos tres áreas de responsabilidad: Comunidad responsable del Conocimiento: identifican al saber como parte intrínseca de sí misma; y en consecuencia asume la responsabilidad del patrimonio de esos saberes. Comunidad responsable en la Acción: organizan actividades por fuera del proyecto (comparten una comida, elaboran cremas curativas, recolectan hierbas medicinales). Comunidad responsable del crecimiento y sustentabilidad del proceso: cuando asume la responsabilidad en la puesta en marcha de la Sala de Elaboración de Alimentos.</p>
<p>¿Cuál es(fue) el papel de la comunidad en esta experiencia (cooperación, seguimiento, deliberación, ejecución, otro)?</p>	<p>La Comunidades participantes asumieron el compromiso de llevar adelante cada una de las instancias del proyecto. En un principio había una participación estimulada por parte de las Organizaciones externas, pero a medida que los talleres, encuentros y protagonismos de los adultos mayores gana terreno, claramente la balanza se inclinó al protagonismo total de la Comunidad tan solo enmarcada en el proyecto inicial.</p>
<p>¿Cuál es(fue) el papel del miembro de RedEAmérica en la experiencia?</p>	<p>Además de ser uno de los financiadores económicos principales de la ejecución del proyecto; participamos en parte de la planificación, encuentros y mediciones de cada una de las instancias de este proceso. Cabe destacar que la Comunidad Mapuce resguarda mucho su privacidad y espacios propios, con lo cual fuimos creciendo en ganarnos la confianza de las diferentes comunidades. Por ejemplo, el primer año, no estuvimos autorizados a ingresar a algunas comunidades ni a participar de los talleres; asimismo, luego de dos años de trabajo pudimos acceder a algunas recetas milenarias curativas de cuerpo y alma. Con el correr del tiempo, pudimos amalgamarnos todos los intervinientes hasta lograr la fusión de saberes y objetivos.</p>
<p>La experiencia amplía(ó) el acceso, administración y control de recursos por parte de la comunidad?</p>	<p>4</p>

Explique su respuesta	Amplía sus conocimientos sobre los recursos naturales disponibles en la zona: alimentos y plantas; cómo cuidarlos, extraerlos y elaborar subproductos a partir de ellos. Amplía el acceso a su patrimonio cultural, en tanto tradiciones culinarias y gastronómicas. Amplía el acceso a recursos económicos: puesto que las actividades son organizadas en conjunto con la Comunidad; permitiéndoles generar sus emprendimientos comerciales.
Incidencia en lo público	
La experiencia contribuye(ó) a construir y/o ampliar los espacios de participación pública para la comunidad?	3
Explique su respuesta	Hasta enero de 2014 el proyecto consideró la formación interna y el intercambio cultural propio; logró darle visibilidad y reconocimiento en la esfera pública. A partir de junio de 2014 comenzó una segunda gran etapa de este proyecto que es el trasladar lo experimentado a la comunidad en general.
La experiencia influye(ó) en el diseño de políticas, programas y medidas del gobierno?	4
Explique su respuesta	Con el empoderamiento del saber popular propio, el conocimiento de las fuerzas vivas de la comunidad, se logró poner en agenda algunos temas pendientes para la comunidad mapuce: por ejemplo la recuperación y acceso del piñón de araucaria tan necesarias para la nutrición saludable.
La experiencia influye(ó) en la asignación de recursos públicos del gobierno?	4
Explique su respuesta	Siguiendo con el ejemplo del piñón de araucaria, la recolección de este fruto se da en el marco del PNL (Parque Nacional Lanín) sin que el gobierno desautorice su consumo. El mismo PNL expresa que los intereses del Parque Nacional y de las comunidades coinciden y aúnan esfuerzos.
Vínculos de cooperación	
¿La experiencia fomenta(ó) la cooperación entre los miembros de la organización	5
Explique su respuesta	Cada una de las organizaciones mencionadas al principio de este trabajo, tienen un rol protagónico en alguna instancia del proyecto.
¿La experiencia fomenta(ó) la creación o consolidación de vínculos y asociatividad entre las organizaciones de base?	4
Explique su respuesta	A través del "intercambio" o trafkintu las organizaciones de base deben interrelacionarse, convivir, aprender la una de la otra y asociarse para comercializar sus productos. Parte central de este proyecto es consolidar el trafkintu con las comunidades del Neuquén y Chile.

¿La experiencia fomenta(ó) la creación o consolidación de vínculos y asociatividad entre las organizaciones de base y con otros actores civiles, públicos o privados?	4
Explique su respuesta	Las organizaciones de base se vinculan a través de este proyecto con todas las asociaciones mencionadas al principio de este trabajo. Si bien con muchas ya tenía vínculo previo, sabemos que con este proyecto el rol protagónico fue de las organizaciones de base.
¿La experiencia sirve(ió) de puente entre la comunidad y el gobierno local?	3
Explique su respuesta	Si bien la Municipalidad de Aluminé participó de algunas acciones y acompañó el proyecto, es en la edición 2014 donde el protagonismo a la masa comunitaria externa se ve con mayor notoriedad. El Hospital de la ciudad, es quien cede el espacio físico para la construcción de la Sala de Elaboración de Alimentos a base de piñón de araucaria.
¿La experiencia contribuye(ó) a ampliar la confianza entre la comunidad y otros actores?	4
Explique su respuesta	A través de la radio, talleres, muestras y sistematizaciones del presente proyecto la propia comunidad y los actores locales proponen la edición 2014 donde el total del proyecto se llevará a cabo en terreno no mapuce.
Capacidades colectivas	
Utilizar información sobre su entorno para diseñar y ejecutar experiencias	5
Explique su respuesta	El 100% del proyecto está basado en la recolección de saberes de su entorno para la implementación del mismo (talleres, charlas, recetas y sala de elaboración de alimentos).
Planear y formular proyectos	3
Explique su respuesta	Aún debemos crecer como conjunto en el planeamiento del proyecto y no actuar como compartimentos estancos. Es decir, el objetivo principal se plantea comunitariamente y no en todos los casos el planeamiento es en conjunto.
Hacer seguimiento a las actividades y resultados	4
Explique su respuesta	Todas las acciones están evaluadas, sistematizadas y seguidas por los referentes comunitarios.
Evaluar los resultados, analizar y ajustar las actividades y estrategias	3

Explique su respuesta	Propatagonia está compuesto por integrantes mapuces y no mapuces; es rol de este actor poder compartir los resultados para que todos los intervinientes podamos sugerir ajustes y estrategias; aunque el 100% de las actividades y decisiones están en manos de las comunidades mapuces.
Administrar recursos	4
Explique su respuesta	Alto nivel de administración de los recursos naturales y regular nivel de los recursos económicos.
Acceder a nuevas fuentes de recursos	4
Explique su respuesta	Realizan acciones continuas frente a organismos nacionales e internacionales de financiamiento comunitario.
Negociar y resolver conflictos	4
Explique su respuesta	En todas la instancias las reuniones y el consenso forman parte de la dinámica de toma de decisiones. Las mujeres adquirieron un papel preponderante no sólo en este proyecto, sino en las decisiones comunitarias en general.
Acceder a espacios de participación	4
Explique su respuesta	Los pobladores de las comunidades mapuces ampliaron su nivel de participación; sobre todo las mujeres transmisoras de conocimientos (abuelas) y las más jóvenes como herederas de ese saber.
Disminución de las condiciones de pobreza	
¿La experiencia contribuye(ó) a disminuir las condiciones de pobreza en la comunidad?	4
Explique su respuesta	El alto impacto que podemos medir en materia de conocimiento, productividad, protagonismo, voz y elección en los pobladores, nos habilita a afirmar que parte de los indicadores de la pobreza se ven disminuidos.
Suministre resultados cuantitativos o cualitativos para sustentar las transformaciones observadas en cuanto a disminución de la pobreza	Las 13 mujeres que participan de la Sala de Elaboración de Alimentos no tenían saberes adquiridos en la materia, no tenían trabajo rentado y muchas veces se encontraban en situación de desventaja con respecto a otras mujeres de la comunidad. La asistencia a los talleres de capacitación fue del 90%. Los propios protagonistas solicitaron seguir con el proyecto debido a: - nuevos vínculos con fuerzas vivas de la comunidad. - formación profesional continua. - gestión del espacio público para recolección de piñoños de araucaria y construcción de sala de elaboración de alimentos. - espacios de trafkintu o intercambio de saberes, recetas, curaciones y elementos elaborados. - construcción de recetarios con preparaciones ancestrales. - construcción de huertas comunitarias con la recuperación de quinua y amaranto. - recuperación de la gallina araucana casi ya extinta.
Profundización de la democracia	
¿La experiencia contribuye(ó) a la profundización de la democracia?	4

<p>Explique su respuesta</p>	<p>El espacio de intercambio o trafkintu generan el clima ideal para el ejercicio de la democracia. Cabe destacar que la comunidad mapuce en general tiene arraigado este concepto aunque creemos que este proyecto ha contribuido a la profundización del estado de democracia de las mujeres mapuces.</p>
<p>Mencione datos o hechos ejemplifiquen los resultados</p>	<p>La Sala de Elaboración de Alimentos es reconocida y valorada por la comunidad mapuce y no mapuce. En una primera instancia la sala fue pensada sólo como un espacio de producción y comercialización de los alimentos para aumentar los recursos económicos; son las propias mujeres quienes definen, además de estos fines, como objetivo principal generar un espacio de intercambio, contención y reconocimiento femenino.</p>
<p>información adicional</p>	
<p>Si desea anexar información, hágalo aquí</p>	