

UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE
INSTITUTO DE ESTUDIOS AVANZADOS

X JORNADAS DE ESTUDIOS INTERNACIONALES

PROGRAMA Y LIBRO DE RESUMENES

Santiago de Chile, 23, 24, 25 y 26 de setiembre de 2024

Instituto de Estudios Avanzados /USACH

Sede del Simposio:

Román Díaz 89 – Providencia – Santiago de Chile

<https://us02web.zoom.us/j/86503319237>



Simposio:

Patrimonio Mestizo en el contexto global. Nuevas investigaciones, debates teóricos y aplicación (turismo y gastronomía)

Coorganizadores:

Proyecto Anillo “Patrimonio Mestizo” ATE220008

Proyecto Anillo “Pluriversos Climáticos” ATE230072

Departamento de Comunicación – Universidad de Alicante

Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)

Coordinadores:

Pablo Lacoste - Universidad de Santiago

Juan Carlos Skewes – Universidad Alberto Hurtado

Juan Blánquez Pérez – Universidad Autónoma de Madrid

Rosa Torres – Universidad de Alicante

Bárbara Jerez – Universidad de Concepción

Amalia Castro – Universidad Mayor



INDICE

Presentación	7
Programa	8
Modalidad de trabajo	15
Resúmenes	
Conferencia Inaugural “La musealización del patrimonio mestizo en Chile: propuestas y perspectivas de futuro de una tarea interdisciplinar” Juan Blánquez Pérez / Universidad Autónoma de Madrid	16
Mesa I: PRODUCTOS TIPICOS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO	17
1-Jamón de Chiloé y Gastrodiplomacia (1719-1877) Amalia Castro, Michelle Lacoste y Fernando Mujica Universidad Mayor / Universidad San Sebastián / Escuela Sommeliers / Chile	18
2-A la sombra del avellano europeo: ecología política del agronegocio en Chile. Fany Lobos-Castro y Alexander Panez / Universidad del Bio Bio / Chile	19
3-Alfajores de Mendoza y Dulces Chilenos: orígenes de productos típicos regionales Pablo Lacoste, Marisol Videla, Sandra Montoya, Alejandro Salas y Daniel Moreno	20
4-La identidad mosaica del alfajor Mar del Plata de Havanna Claudio Centocchi y Juan Pablo Quiroga / Universidad de Buenos Aires / Argentina	21
5- El pajarete nació en el Huasco Fernando Mujica y Silvina Sosa	22
6-La loza policromada de Peñaflores. Un arte de la memoria contemporáneo Paulina Faba y Constanza Acuña / Universidad de Chile	23
7-Representaciones del mimbre y de la vida campesina. El Instituto del Inquilino y el fomento de las industrias caseras en la década de 1940. Silvina Sosa Vota y Amalia Castro / Chile	24
8-El análisis sensorial como herramienta de identidad del Aceite de Oliva V.E. Arantzasu Valdés García / Universidad de Alicante / España	25
9-Aceite de oliva de Mendoza: reconocimiento internacional, DO, oleoturismo y terapia para espectro autista	



Gabriel Guardia / Corazón de Lunlunta – Mendoza – Argentina 26

10-Patrimonio agroalimentario en transformación ¿innovación como instrumento para la conservación o desaparición del patrimonio?

Laura Elena Martínez Salvador - Universidad Nacional Autónoma de México 27

11-Milanesas de guanaco: un *melting pot* para Chubut (Argentina)

Juan Francisco Olsen / U.N. Patagonia “San Juan Bosco” – CONICET / Argentina 28

Mesa II: PAISAJES CULTURALES Y TERRITORIO 29

1-Patrimonio cultural aymara transfronterizo de Bolivia y Chile y los nuevos desafíos frente al cambio climático

Ana María Lourdes Vera Villa - Ministerio Relaciones Exteriores de Bolivia- MEI- USACH

2-Turismo, patrimonio cultural y política internacional: Reino Unido, tours británicos y bienes históricos

Diego Navarro / CONICET – Universidad Nacional de San Juan 30

3-Museos y colecciones *naturopulturales*. Desafíos contemporáneos de *ratio* museal

Carlos Rojas Sancristoful / I. E. Patrimoniales - Museo Histórico Nacional / Chile 31

4-¿Ecomuseos en la región de O'Higgins?

La experiencia de la Fundación Añañuca en Taguatagua

Ariel Alvéstegui y Gustavo Aliaga / Fundación Añañuca / Chile 32

5-Vida de montaña en los valles transversales un ejemplo de patrimonio mestizo tardocolonial.

Rafael González Romero / Universidad de Tarapacá / Chile 33

6-Patrimonio cultural: paisaje, territorio y producción de comunidades indígenas transhumantes en el norte argentino.

Patricia Alejandra Herrero Jaime / U. N. de Tucumán / Argentina 34

7-El Relato de productos y paisajes culturales como vehículo identitario

Alejandro Aruj, Patricia Aruj y Mariano Morales / Argentina 35

8-La construcción social de paisajes culturales mestizos. Los huarpes y bolivianos en pugna por un lugar en las crónicas asociadas a la Fiesta Nacional de la Vendimia

Franco Marchionni / CONICET / Argentina 36

Mesa III: PATRIMONIO MESTIZO: CONSTRUCCION Y DEBATES 37

1-Patrimonio turístico bajo el Iguazú las *sete quedas*.



Cataratas que no perduraron en la triple frontera

Jhonathan Castro Pino – USACH - Chile

**2-Dinámicas costeras y conflictos jurídicos en el Chile colonial:
una perspectiva para el patrimonio cultural mestizo**

Fernando Venegas Espinoza , Rafael Contreras Mühlenbrock,
Rodrigo Estevez Weistein y Stefan Gelcich Crossley / Chile

38

**3-Entre mestizajes y diálogos de saberes interculturales: Cuidados de los bienes comunes
en las ruralidades del centro-sur de Chile como un pluriverso de resiliencia climática
(neo)campesina**

Bárbara Jerez Henríquez / Universidad de Concepción / Chile

39

**4-Las colecciones artísticas privadas de Santiago, 1650-1750:
Una aproximación decolonial a través de los inventarios**

Catherine Burdick y Amalia Castro / Universidad Mayor / Chile

40

**5-La construcción del espacio turístico en revistas infantiles:
recorriendo destinos turísticos en Chile a través de El Cabrito.**

Marisela Pilquimán Vera / Juan Carlos Skewes / Chile

41

**6-Verdejo, Perejil e Inocencio. Tres representaciones del sujeto popular
en el Chile de la Guerra Fría. (1956-1970).**

Nicolás Andrés Valenzuela Paterakis / Universidad de Santiago / Chile

42

**7-Un Patrimonio mestizo. Panamericanismo, Hispanofilia e indigenismo en las
Conferencias Panamericanas 1890 a 1936.**

Luis Alegría Licuime y Gabriela Núñez / Chile

43

**8-Saberes de campo en el fin del mundo. Un mosaico de saberes
que se configuran como un patrimonio cultural de la región de Magallanes**

Pía Acevedo Méndez / Universidad Finis Terrae / Chile

44

Mesa IV: PATRIMONIO GASTRONOMICO Y CULINARIO

45

1-El patrimonio cultural ganadero en las Islas Canarias: ¿un legado mestizo?

Cristina Cabrera Febles, Pablo Alonso González y Eva Parga Dans

Grupo de Ciencias Sociales, Patrimonio y Alimentación - Islas Canarias - España

2-El valor del patrimonio mestizo visto desde la Inteligencia Gastronómica.

Rosa Torres Valdés y Covadonga Ordóñez García / España

46

3-El mestizaje culinario en el Camino de Santiago

Francesc Fusté-Forné / Universidad de Girona / España

48

4-El mestizaje en la construcción histórica del sistema gastronómico asturiano



Luis Benito García Álvarez / Universidad de Oviedo / España	49
5-Characterización de nuestros alimentos como los conocemos nosotros Laura Sánchez-Vega; Stefany Molina-Castillo y Angélica Espinoza-Ortega / México	50
6-Mestiçagem das sementes cultivadas americanas na Península Ibérica e na Europa 1493-1800 Dulce Freire / University of Coimbra / Portugal	51
7-Salvuarda de la tradición gastronómica Kumiay en el Valle de Guadalupe, México Lino Meraz Ruiz, Mayer Rainiero Cabrera Flores y Arturo J. Arroyo Cossío/ México	52
8-Etnogénesis y patrimonio culinario mestizo. El caso de las comunidades Diaguitas Maximiliano Soto y Luis Alegría Licuime / Chile	53
9-Alimentar un mejor vivir. Esperanzas y sueños que fisuran modelo civilizatorio en crisis Pablo Saravia Ramos / Universidad de Playa Ancha / Chile	54
Mesa V: FERMENTADOS Y DESTILADOS: PATRIMONIO Y COMERCIO	55
1-El Paisaje del tequila: Patrimonio mundial ¿y patrimonio social? Experiencias de dos proyectos de intervención social y transición agroecológica José de Jesús Hernández López / El Colegio de Michoacán, México	56
2-Utilización de las variedades criollas en la industria vitivinícola de Chile Philippo Pszczólkowski T. / Chile	57
3-Patrimonio Mestizo Vitivinícola en América del Sur: de la Puesta en Valor al Éxito Comercial Gonzalo Rojas Aguilera / Universidad de Santiago / Chile	58
4-Vitimigrantes y productos típicos: vinos en Mendoza Este (Argentina) y pisco en Norte Chico (Chile) Pablo Lacoste / Universidad de Santiago / Chile	59
5-Medicina indígena ancestral a la europea: la quina en la formulación de bebidas alcohólicas a través del diseño de etiquetas, 1874-1930 Carolina Cofré Silva / Universidad San Sebastián / Chile	60
6-Aguardiente en la región de Concepción, Chile: siglos XVII-XVIII Daniel M. Stewart / Universidad de Chile	61
7-Pisco Cogotí: bases y trayectoria de una familia matriarcal (Norte Chico, Chile) Benjamín Tapia Maturana / Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	62
8-Análisis de la representación social del tejuino en zonas urbanas y rurales	



A. Quesada-Ruiz; E. Villarreal-Bañuelos; D.A. Leyva-Trinidad;
R.P. Carmona-Escutia; A. Gschaedler-Mathis; S.E. García-Barrón / México 63

9-Los trabajadores especializados en la producción de vinos con DOP del marco Jerez
Mauricio Alzate, Santiago Amaya-Corchuelo y Humberto Thomé/ México y España 64

10-Bonarda: historia de un gran vino.
Roberto González / Academia Argentina de la Vid y el Vino / Argentina 65

11-Enoturismo en Mendoza: patrimonio construido y desarrollo local
Pablo Bianchi, Josemaría Silvestro, Miriam López y Marisol Bordón / Argentina 66

12-Vitivinicultura en la región fronteriza Sonora – Arizona.
Patrimonio, turismo y creación de valor
María del Carmen Salas Quesada / UNAM / México 67



PRESENTACION

Este simposio tiene como objetivo crear un espacio de discusión para abordar el desarrollo del patrimonio cultural mestizo en su contexto global, con vistas a actualizar los debates teóricos y metodológicos sobre el tema desde una perspectiva interdisciplinaria, incluyendo su aplicación práctica en áreas de desarrollo, como turismo y gastronomía.

El concepto de “mestizo” tuvo en el espacio hispanoamericano un sentido peyorativo, casi como sinónimo de “bastardo”, al representar una mezcla entre entidades de distinto valor étnico, lo cual generaba un fruto de segunda categoría. Para evitar el mestizaje biológico, en el siglo XVIII, en el marco de las reformas borbónicas del imperio español, se estableció la Real Pragmática de Carlos III por la cual se estableció que los matrimonios sólo debían celebrarse entre pares étnica y estamentalmente. En el siglo XIX las élites latinoamericanas asociadas a los enfoques francófilos y anglófilos utilizaban la palabra “mestizo” para descalificar a líderes políticos que cuestionaban la dicotomía conceptual civilización-barbarie, tal como ocurrió en Argentina con Juan Manuel de Rosas. Sin embargo, en la construcción de un proyecto político, las élites no tuvieron otra alternativa que no fuera la de inventar un pueblo para las nacientes naciones. El “Decreto de la Chilenidad”, con el que O’Higgins procuraba abolir el sistema de castas, marca el inicio de una ciudadanía nunca acabado. El mestizaje se constituyó en un medio de asimilación en oposición a las poblaciones indígenas cuya disolución pareció condición necesaria para avanzar hacia un Estado moderno que no encontró un cuerpo sustantivo. Así y a pesar de la cultura descalificadora que se procuró instalar desde el poder, el mestizaje continuó su camino hasta consolidarse de modo cada vez más evidente. Cabe destacar que el mestizaje más que un fenómeno biológico se extendió al plano cultural, a partir de los procesos de aprendizaje y creación cultural y de intercambios de tradiciones provenientes de distintos orígenes, lo cual permitió generar obras originales, de singular valor. Desde las prácticas populares surge el desafío de abandonar las taxonomías dicotómicas para avanzar en un genuino reconocimiento de la condición mestiza de las culturas. El concepto de patrimonio mestizo como mosaico ofrece la alternativa, por una parte, de asumir la riqueza que se radica en las prácticas de comunidades ignoradas por los cánones hegemónicos, y, por la otra, hacerse cargo de la policromía del mestizaje. Desde esta perspectiva, se aclara que no se trata de vigorizar una pintura de color gris monocromo, producto de la mezcla de colores blanco y negro, resultado de la fusión y desaparición de las identidades subyacentes por fusión o absorción de los elementos predominantes. Al contrario, el patrimonio cultural mestizo como mosaico es una obra de creación multicolor, en la cual se valoran y renuevan los componentes subyacentes. En ese sentido, junto con su originalidad, el concepto de patrimonio mestizo como mosaico se destaca por su carácter inclusivo y su capacidad de ponderar positivamente la diversidad, reconociéndola como una pieza fundamental del patrimonio cultural. A través de este enfoque innovador se expresa con mayor precisión la naturaleza inclusiva y la valoración de la diversidad cultural. En este Simposio se van a tratar temas como identificación, valoración, promoción y gestión del patrimonio mestizo como instrumento de desarrollo económico, social y cultural del territorio.



PROGRAMA

LUNES 23-9-2024

9.00 – 9.30 Acto de Apertura

Director del IDEA - Raúl Elgueta y coordinadores

Vicerrectora USACH – Ana María Fernández.

Subsecretaria de Turismo de Chile - Verónica Pardo Lagos

9.30 – 10.10 Conferencia Inaugural del Simposio

“La musealización del patrimonio mestizo en Chile: propuestas y perspectivas de futuro de una tarea interdisciplinar” Juan Blánquez Pérez / U Autónoma Madrid /

10.10 – 10.30 Debate

10.30 – 11.00 Café

11.00 – 13.00 **Mesa I** - 1/3

13.00 – 14.00 Almuerzo

14.00 – 16.00 **Mesa I** - 2/3

16.00 – 16.15 Café

16.15 – 18.15 **Mesa I** – 3/3

18.15 - Ceremonia Inaugural Jornadas Estudios Internacionales

MARTES 24-9-2024

9.00 – 11.00 **Mesa II** - 1/2

11.00 - 11.30 Café

11.30 – 13.00 **Mesa II**- 2/2

13.00 – 14.30 Almuerzo

14.30-16.30 **Mesa III** - 1/2

16.30-17.00 Café

17.00-19.00 **Mesa III** -2/2

MIÉRCOLES 25-9-2024

9.00 - 11.00 **Mesa IV** 1/3

11.00 - 11.15 Café

11.15 - 13.00 Presentación RIVAR

13.00 - 14.30 Almuerzo

14.30 - 17.00 **Mesa IV** 2/3

17.00 - 17.15 Café

17.15 - 19.00 **Mesa IV** 3/3

JUEVES 26-9-2024

9.00 – 11.00 **Mesa V** - 1/3

11.00 – 11.15 Café

11.15 – 13.15 **Mesa V** - 2/3

13.15 – 15.00 Almuerzo

15.00 - 17.00 **Mesa V** - 3/3

17.00 - 17.30 Café



17.30 - 18.00 Cierre

Mesa I: **PRODUCTOS TIPICOS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO**

Coordinadores: Sandra Montoya y Daniel Moreno

Comentaristas: Juan Blánquez y Pablo Lacoste

Lunes 23-9-2024 – 11.00 a 18.15

11 ponencias – 3 sesiones

1-Jamón de Chiloé y Gastrodiplomacia (1719-1877)

Amalia Castro, Michelle Lacoste y Fernando Mujica

Universidad Mayor / Universidad San Sebastián / Escuela Sommeliers / Chile

2-A la sombra del **avellano europeo: ecología política del agronegocio en Chile.**

Fany Lobos-Castro y Alexander Panez / Universidad del Bio Bio / Chile

3-Alfajores** de Mendoza y Dulces Chilenos: orígenes de productos típicos regionales**

Pablo Lacoste, Marisol Videla, Sandra Montoya, Alejandro Salas y Daniel Moreno USACH –

4-La identidad mosaica del **alfajor Mar del Plata de Havanna**

Claudio Centocchi y Juan Pablo Quiroga / Universidad de Buenos Aires / Argentina

5- El pajarete nació en el Huasco

Fernando Mujica y Silvina Sosa

6-La **loza policromada de Peñaflores. Un arte de la memoria contemporáneo**

Paulina Faba y Constanza Acuña / Universidad de Chile

7-Representaciones del **mimbre y de la vida campesina. El Instituto del Inquilino y el fomento de las industrias caseras en la década de 1940.**

Silvina Sosa Vota y Amalia Castro / Universidad de Santiago / Universidad Mayor / Chile

8-El análisis sensorial como herramienta de identidad del **Aceite de Oliva Virgen Extra:**

Arantazu Valdés García / Universidad de Alicante / España

9-Aceite de oliva** de Mendoza: reconocimiento internacional, DO, oleoturismo y terapia para espectro autista**

Gabriel Guardia / Corazón de Lunlunta – Mendoza – Argentina

10-Patrimonio agroalimentario en transformación ¿innovación como instrumento para la conservación o desaparición del patrimonio?

Laura Elena Martínez Salvador - Universidad Nacional Autónoma de México

11-Milanesas de guanaco**: un *melting pot* para Chubut (Argentina)**

Juan Francisco Olsen / U.N. Patagonia “San Juan Bosco” – CONICET / Argentina



Mesa II: PAISAJES CULTURALES Y TERRITORIO

Coordinadores: Isidora Mora y Constanza Salinas

Comentaristas: Juan Carlos Skewes y Juan Blaquez

Martes 24-9-2024 – 9.00 a 13.00

8 ponencias – 2 sesiones

1-Patrimonio cultural aymara transfronterizo de Bolivia y Chile y los nuevos desafíos frente al cambio climático

Ana María Lourdes Vera Villa - Ministerio Relaciones Exteriores de Bolivia- MEI- USACH

2-Turismo, patrimonio cultural y política internacional: Reino Unido, tours británicos y bienes históricos

Diego Navarro / CONICET – Universidad Nacional de San Juan

3-Museos y colecciones *naturoculturales*. Desafíos contemporáneos de la *ratio* museal.

Carlos Rojas Sancristoful / I. E. Patrimoniales - Museo Histórico Nacional / Chile

4-¿Ecomuseos en la región de O'Higgins?

La experiencia de la Fundación Añañuca en Taguatagua

Ariel Alvéstegui y Gustavo Aliaga / Fundación Añañuca / Museo Laguna Tagua Tagua / Chile

5-Vida de montaña en los valles transversales un ejemplo de patrimonio mestizo tardocolonial.

Rafael González Romero / Universidad de Tarapacá / Chile

6-Patrimonio cultural: paisaje, territorio y producción de comunidades indígenas transhumantes en el norte argentino.

Patricia Alejandra Herrero Jaime / U. N. de Tucumán / Argentina

7-El Relato de productos y paisajes culturales como vehículo identitario

Alejandro Aruj, Patricia Aruj y Mariano Morales / Argentina

8-La construcción social de paisajes culturales mestizos. Los huarpes y bolivianos en pugna por un lugar en las crónicas asociadas a la Fiesta Nacional de la Vendimia

Franco Marchionni / CONICET / Argentina

Mesa III: PATRIMONIO MESTIZO: CONSTRUCCION Y DEBATES

Coordinadores: Silvina Sosa y Gonzalo Rojas

Comentaristas: Paulina Faba y Juan Carlos Skewes

Martes 24-9-2024 – 15.00 a 19.00

8 ponencias en 2 sesiones



1-Patrimonio turístico bajo el Iguazú las *sete quedas*. Cataratas que no perduraron en la triple frontera

Jhonathan Castro Pino – USACH - Chile

2-Dinámicas costeras y conflictos jurídicos en el Chile colonial: una perspectiva para el patrimonio cultural mestizo

Fernando Venegas Espinoza , Rafael Contreras Mühlenbrock, Rodrigo Estevez Weistein y Stefan Gelcich Crossley

Universidad de Concepción / Universidad Santo Tomás / UC / Chile

3-Entre mestizajes y diálogos de saberes interculturales: Cuidados de los bienes comunes en las ruralidades del centro-sur de Chile como un pluriverso de resiliencia climática (neo)campesina

Bárbara Jerez Henríquez / Universidad de Concepción / Chile

4-Las colecciones artísticas privadas de Santiago, 1650-1750: Una aproximación decolonial a través de los inventarios

Catherine Burdick y Amalia Castro / Universidad Mayor / Chile

5-La construcción del espacio turístico en revistas infantiles: recorriendo destinos turísticos en Chile a través de El Cabrito.

Marisela Pilquimán Vera / Universidad Austral de Chile

Juan Carlos Skewes / Universidad Alberto Hurtado / Chile

6-Verdejo, Perejil e Inocencio. Tres representaciones del sujeto popular en el Chile de la Guerra Fría. (1956-1970).

Nicolás Andrés Valenzuela Paterakis / Universidad de Santiago / Chile

7-Un Patrimonio mestizo. Panamericanismo, Hispanofilia e indigenismo en las Conferencias Panamericanas 1890 a 1936.

Luis Alegría Licuime y Gabriela Núñez

Servicio Nacional del Patrimonio Cultural/Universidad de Valparaíso

8-Saberes de campo en el fin del mundo. Un mosaico de saberes que se configuran como un patrimonio cultural de la región de Magallanes

Pía Acevedo Méndez / Universidad Finis Terrae / Chile

Mesa IV: PATRIMONIO GASTRONOMICO Y CULINARIO:

Coordinadores: Nicolás Valenzuela y Marisol Videla

Comentaristas: José de Jesús Hernández, Rosa Torres y Amalia Castro

Miércoles 25-9-2024: 9.00 a 19.00

10 ponencias – 3 sesiones

1-El patrimonio cultural ganadero en las Islas Canarias:¿un legado mestizo?

Cristina Cabrera Febles, Pablo Alonso González y Eva Parga Dans

Grupo de Ciencias Sociales, Patrimonio y Alimentación - IPNA-CSIC -Islas Canarias - España



2-El valor del patrimonio mestizo visto desde la Inteligencia Gastronómica.

Rosa Torres Valdés y Covadonga Ordóñez García / Universidad de Alicante / España

3-Alimentar un mejor vivir. Esperanzas y sueños que fisuran un modelo civilizatorio en crisis

Pablo Saravia Ramos / Universidad de Playa Ancha / Chile

4-Etnogénesis y patrimonio culinario mestizo. El caso de las comunidades Diaguitas

Maximiliano Soto y Luis Alegría Licuime / Universidad de Valparaíso / Servicio Nacional del Patrimonio Cultural / Chile

5-El mestizaje culinario en el Camino de Santiago

Francesc Fusté-Forné / Universidad de Girona / España

6-El mestizaje en la construcción histórica del sistema gastronómico asturiano

Luis Benito García Álvarez / Universidad de Oviedo / España

7-Mestiçagem das sementes cultivadas americanas na Península Ibérica e na Europa 1493-1800

Dulce Freire / University of Coimbra / Portugal

8-Patrimonio agroalimentario en transformación ¿innovación como instrumento para la conservación o desaparición del patrimonio?

Laura Elena Martínez Salvador – UNAM - México

9-Characterización de nuestros alimentos como los conocemos nosotros

Laura Sánchez-Vega; Stefany Molina-Castillo y Angélica Espinoza-Ortega
Universidad Autónoma del Estado de México / México

10-Salvaguada de la tradición gastronómica Kumiay en el Valle de Guadalupe, México

Lino Meraz Ruiz, Mayer Rainiero Cabrera Flores y Arturo Julián Arroyo Cossío
Universidad Autónoma de Baja California / México

Mesa V: FERMENTADOS Y DESTILADOS: PATRIMONIO Y COMERCIO (9)

Coordinadores: Fernando Mujica y Carlos Celedón

Comentaristas: Philippo Pszczólkowski, Rosa Torres y José de Jesús Hernández

Jueves 26-9-2024: 9.00-17.00

11 ponencias – 3 sesiones

1-El Paisaje del tequila: Patrimonio mundial ¿y patrimonio social? Experiencias de dos proyectos de intervención social y transición agroecológica

José de Jesús Hernández López / El Colegio de Michoacán, México

2-Utilización de las variedades criollas en la industria vitivinícola de Chile

Philippo Pszczólkowski T. / Chile



3-Patrimonio Mestizo Vitivinícola en América del Sur: de la Puesta en Valor al Éxito Comercial

Gonzalo Rojas Aguilera / Universidad de Santiago / Chile

4-Vitimigrantes y productos típicos: vinos en Mendoza Este (Argentina) y pisco en Norte Chico (Chile)

Pablo Lacoste / Universidad de Santiago / Chile

5-Medicina indígena ancestral a la europea: la quina en la formulación de bebidas alcohólicas a través del diseño de etiquetas, 1874-1930

Carolina Cofré Silva / Universidad San Sebastián / Chile

6-Aguardiente en la región de Concepción, Chile: siglos XVII-XVIII

Daniel M. Stewart / Universidad de Chile

7-Pisco Cogotí: bases y trayectoria de una familia matriarcal (Norte Chico, Chile)

Benjamín Tapia Maturana / Pontificia Universidad Católica de Valparaíso

8-Análisis de la representación social del tejuino en zonas urbanas y rurales

A. Quesada-Ruiz; E. Villarreal-Bañuelos; D.A. Leyva-Trinidad; R.P. Carmona-Escutia; A. Gschaedler-Mathis; S.E. García-Barrón / Universidad Tecnológica de la Costa – ITESO / México

9-Los trabajadores especializados en la producción de vinos con DOP del marco Jerez

Mauricio Alzate Gómez, Santiago Amaya-Corchuelo y Humberto Thomé Ortiz
U. Autónoma Estado de México / Universidad de Cádiz / México y España

10-Enoturismo en Mendoza: patrimonio construido y desarrollo local

Pablo Bianchi, Josemaría Silvestro, Miriam López y Marisol Bordón / U. N. Cuyo / Argentina

11-Vitivinicultura en la región fronteriza Sonora – Arizona. Patrimonio, turismo y creación de valor

María del Carmen Salas Quesada / UNAM / México



MODALIDAD DE TRABAJO

Formas de participación:

Residentes en Chile: únicamente presencial

Extranjeros: opcional – puede ser por zoom <https://us02web.zoom.us/j/86503319237>

Dinámica de funcionamiento de las mesas

Las Mesas funcionarán en una única línea de tiempo, ordenadas en forma sucesiva. No habrá mesas paralelas para que todos los delegados al Simposio puedan asistir a todas las exposiciones.

Las Mesas se organizan en dos o tres bloques de trabajo, según la cantidad de ponencias de cada una.

Cada Bloque tendrá una extensión de dos horas, y se presentarán entre 3 y 4 ponencias; luego se presentarán las observaciones de los comentaristas, las intervenciones del público y finalmente, las respuestas de los autores, con el siguiente cronometraje:

1-Ponencia 1: 15 m

2-Ponencia 2: 15 m

3-Ponencia 3: 15m

4-Ponencia 4: 15 m (en caso de no haber ponencia 4, el tiempo se suma al debate)

5-Exposición del Comentarista: 15 m

6-Preguntas del público: 15-20 m (se alarga en caso no de haber ponencia n° 4).

7-Respuestas de los autores: 10-15 m

- La modalidad de este Simposio es altamente interactiva, para fortalecer los vínculos e intercambios entre especialistas internacionales.
- Lo más importante de este Simposio es el momento de los comentaristas y las intervenciones del público.
- De ningún modo se aceptará alargar el tiempo de exposición de las ponencias, en detrimento del tiempo de debate con el público.
- Los coordinadores serán los encargados de asegurar el cumplimiento de los tiempos.
- Los autores no podrán tomar la palabra hasta que se hayan terminado las observaciones de los comentaristas y la totalidad de las preguntas del público.
- No se permitirá el diálogo entre autores, público y comentaristas. Cada uno tendrá su espacio para hacer uso de la palabra, lo cual permitirá asegurar que todos puedan participar y tener tiempo para presentar sus ponencias.
- Se espera que todos los participantes se comprometan a estar los cuatro días del Simposio para contribuir solidariamente a la construcción colectiva del conocimiento.
- Se considera conducta poco recomendable: limitarse a asistir solo a la sesión en la cual se expone la propia ponencia.



CONFERENCIA INAUGURAL

La musealización del patrimonio mestizo en Chile: propuestas y perspectivas de futuro de una tarea interdisciplinaria

Juan Blázquez Pérez

Catedrático de Arqueología - Universidad Autónoma de Madrid

juan.blazquez@uam.es

RESUMEN

La mirada europeísta -fundamentalmente, mediterránea- del Patrimonio, a lo largo del pasado siglo XX, ha estado caracterizada por tener una percepción monumental y, fundamentalmente, pétreo del mismo. No es casualidad, pues, en este sentido, el que la convención sobre Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural (1972) haya reconocido más de 100 bienes, entre Italia (59) y España (50), a lo largo de poco más de medio siglo. Cascos históricos, alcazabas, monasterios, murallas, iglesias y catedrales, casas-palacios... han tenido, así, como decíamos, un justo pero monumental y pétreo reconocimiento mundial. Lo cierto de tal afirmación queda en evidencia también ante datos como que Castilla y León o Andalucía estén entre las regiones europeas con mayor concentración de este patrimonio cultural; o el que la ciudad de Córdoba aúne, en un solo lugar, 4 declaraciones de la “Humanidad”: su mezquita-catedral (1984); su centro histórico con su judería (1994); los patios (2012) y la ciudad palatina omeya de Medina Azahara (2018). Ante tal orientación, así como de otros importantes factores que nos apartarían del tema que nos ocupa, surgió hace 31 años la consideración del Patrimonio Cultural Inmaterial (32ª Conferencia General de 2003, en vigor desde 2006). Ello supuso, en cierta medida, un cambio substantivo frente a la tendencia que hemos comentado y que estaba normalizada en la mayoría de los países desarrollados; no sólo europeos. Se trataba de una nueva orientación, mucho más abierta y transversal, de la mirada al patrimonio heredado. Es en este concepto inmaterial -no por fuerza ya de la Humanidad- donde querríamos encuadrar y donde alcanza protagonismo propio el “patrimonio mestizo chileno”, entendido este desde una perspectiva global. Ahora bien, desde nuestro punto de vista, ello debe caminar acompañado de una imprescindible visibilización y “puesta en valor” materializada en su musealización; pero una musealización cimentada en criterios actuales propios de la nueva retórica de los Bienes Culturales del siglo XXI. Cuando en la investigación se prima un liderazgo intelectual, más que disciplinar, se limitan los resultados y se debilita su sostenibilidad. En el caso del Patrimonio ello ha quedado evidente, durante décadas, con la figura del arquitecto. Defendemos, pues, el modelo interdisciplinario a la hora de atender el estudio del patrimonio mestizo y su materialidad en espacios definidos; ya sean museos, centros de visitantes o de interpretación, interrelacionados en redes que generen espacios culturales.



Mesa I

PRODUCTOS TIPICOS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO



Jamón de Chiloé y Gastrodiplomacia (1719-1877)

Amalia Castro, Michelle Lacoste y Fernando Mujica

amalia.castro@umayor.cl

Universidad Mayor / Universidad San Sebastián / Escuela Sommeliers

Chile

RESUMEN

La presente ponencia estudia la presencia del jamón de Chiloé como objeto político en actos o ceremonias bajo el concepto de gastrodiplomacia. Para ello se revisan documentos históricos, junto a una amplia bibliografía. Bajo el método heurístico crítico, se detecta su presencia en actos diplomáticos, su posicionamiento como objeto de lujo, en forma de obsequios personales o como parte de cenas y banquetes, donde alcanzó la mesa de piratas, virreyes, patriotas, generales, marinos, capitanes, gobernadores y presidentes, como George Shelvocke (1719), Nicolás Salvo (1719), John Byron (1740), Martín de Uribe (1740), Manuel de Amat (1775), José Francisco de Paula (1798), Bernardo O'Higgins (1817), José de San Martín (1817), Lord Cochrane (1818) y Luis José de Orbegoso (1834). Se descubre, además, su rol como regalo precioso entre la élite civil, incluyendo a literatos, como Daniel Barros Grez (1877). Se concluye que su valor simbólico fue utilizado por personalidades políticas en época colonial y republicana, como el gobernador de Chile Ambrosio O'Higgins (1789) y el gobernador de Valparaíso José Saavedra (1789). Se identifica también el vínculo gastrodiplomático que tuvo Bernardo O'Higgins con el jamón de Chiloé. Se descubre su presencia e importancia como alimento escogido y su transformación en objeto político, como arma gastrodiplomática.



A la sombra del avellano europeo: Ecología política del agronegocio en Chile.

Fany Lobos-Castro y Alexander Panez

fanylobos84@gmail.com

Universidad del Bio Bio - Concepción

Chile

RESUMEN

Este estudio realiza una ecología política de la territorialización del Avellano Europeo en Chile desde la geografía crítica y feminista. Su objetivo es comprender las nuevas tramas en la geografía de la agroexportación y sus efectos desterritorializadores sobre otras formas de vida, especialmente aquellas que habitan al margen de la cadena del agronegocio. Empleamos una metodología mixta en las regiones de Maule y Ñuble combinando la recopilación de datos cuantitativos sobre derechos de agua, obras de riego y concentración de tierras, con la observación cualitativa a través de entrevistas y aplicación de cartografías sociales sobre la memoria del agua. El análisis revela transformaciones que agudizan la marginación de la pequeña agricultura, el aumento de las disparidades sociales y la restricción en el acceso a los bienes naturales y comunes, desdibujando la existencia misma del campesinado y su capacidad creadora. Evidenciamos que el cultivo del avellano europeo representa una profundización radical de la tendencia agroexportadora postdictadura, constatando su relación con una mayor concentración en la propiedad de la tierra, la mecanización de los procesos de cultivo, el incremento de nuevas tecnologías y un creciente monopolio en su comercialización. Además, analizamos las resistencias y saberes campesinos, destacando los entramados de las mujeres rurales reconociendo su papel fundamental en el sostenimiento de los territorios campesinos.



Alfajores de Mendoza y Dulces Chilenos: orígenes históricos de productos típicos regionales

Pablo Lacoste, Marisol Videla, Sandra Montoya, Alejandro Salas y Daniel Moreno

Universidad de Santiago– Proyecto FONDECYT 1210034

Chile

RESUMEN

Se indaga el origen histórico de la repostería regional, en Chile Central y Mendoza, particularmente los dulces chilenos y los alfajores de Mendoza, producto de creciente interés como atractivos turísticos (el producto local más demandado por los turistas que visitan la capital cuyana es el alfajor, más que el vino). El trabajo se ha realizado a partir de documentos originales de archivo de los siglos XVI, XVII, XVIII y XIX, juntamente con relatos de viajeros y cronistas. Se detecta el origen del movimiento en Chile central, por la disponibilidad de molinos hidráulicos harineros y las haciendas azucareras de La Ligua, lugar donde surgieron los primeros reposteros; la actividad se vio tonificada en el XVIII por la mayor disponibilidad de yemas de huevo debido a la alta demanda de claras en las grandes obras de ingeniería, lo cual potenció la expansión del alfajor; se detecta también la importancia de las monjas de Santa Clara en el desarrollo de la repostería; ellas extendieron estas prácticas a Mendoza cuando se instaló allí el primer convento (1780), y la expansión del alfajor mendocino se consolidó en los años siguientes, apreciado por la comitiva enviada por el Papa en 1825. Se detecta que la sociedad tradicional valoraba los dulces y alfajores, particularmente en las tertulias y reuniones sociales, como símbolo de distinción y de valoración del patrimonio agroalimentario del territorio.



La identidad mosaica del alfajor

Mar del Plata de Havanna

Claudio Centocchi y Juan Pablo Quiroga

cfcencocchi@yahoo.com

Facultad de Ciencias Sociales - Universidad de Buenos Aires

Argentina

RESUMEN

El alfajor es una golosina de origen andalusí que llega a América por los colonizadores españoles. Adoptado en diferentes países del “nuevo continente”, ha dado lugar a múltiples variantes en cuanto a formas e ingredientes que con frecuencia se convierten en signos identificativos de un determinado territorio. Una receta del marketing turístico que no pierde vigencia. Entre aquel dulce que se propagó desde el sur de España y los alfajores actuales que se comercializan y distinguen zonas de Argentina -sean estos regionales, industriales, gourmet-, resaltan las distancias: a menudo por la utilización destacada de algún componente que le otorga simbólicamente, sustentados en una operación metonímica, el sabor local ante los consumidores. Aunque esa variación realizada, en realidad, no pueda considerarse de modo estricto, dado el origen del producto incorporado, propia del sitio de elaboración: como sucede con el alfajor cordobés con fernet o el mendocino con vino malbec. Esta ponencia se centrará en analizar, con ayuda de un marco teórico-metodológico sociosemiótico, uno de esos desarrollos: el último alfajor “argentino” que surgió y que se transformó en un inesperado éxito comercial. Lo lanzó la empresa *Havanna* por el 150° aniversario de la ciudad balnearia de Mar del Plata y se caracteriza por tener tapas con cristales de sal marina. Nos interesa reconstruir el mosaico de lo masivo/artesanal, comercial/regional, nacional/importado, dulce/salado que lo definen como espacio de identidad y objeto de consumo, en el marco de un proceso más amplio de construcción/reconstrucción de identidades culturales en el mercado de alimentos.



El pajarete nació en el Huasco

Fernando Mujica, Silvina Sosa

fernandomujica.chefsomelier@gmail.com

Escuela de Sommeliers / Universidad de Santiago

Chile

El pajarete es un vino patrimonial, unos de los primeros productos típicos de América, que se elabora de manera artesanal, siguiendo métodos tradicionales, por pequeños productores. Es la segunda Denominación de Origen más antigua de Chile (1937), después del pisco (1931).

Actualmente, por Ley, su zona de producción se limita a los valles transversales de Huasco y Elqui, en el Norte Chico de Chile. Sin embargo, la presente ponencia demuestra que el pajarete nació en el Huasco y que continúa siendo un producto típico exclusivo del Huasco, y no, en lo cultural, del Huasco y del Elqui, como lo establece la actual Denominación de Origen. Para probar lo señalado se utilizan dos fuentes principales: 1) Leyes del vino que originaron la DO del pajarete en 1937; y 2) Etiquetas de vinos del Huasco y el Elqui registradas en los libros del INAPI, entre 1872 y 1973. Estas fuentes se complementan con un corpus bibliográfico regional, como algunos libros de la historia del Valle del Huasco.



La loza policromada de Peñaflor. Un arte de la memoria contemporáneo

Paulina Faba y Constanza Acuña

paulinafaba@uchile.cl

Departamento de Teoría de las Artes - Facultad de Artes Universidad de Chile

Proyecto Anillos - ATE 220008

RESUMEN

Este trabajo profundiza en el arte de la maestra locera Marta Contreras de Peñaflor. En la última década, esta artista se ha encargado de continuar con la tradición de locería desarrollada por la orden de las Hermanas Pobres de Santa Clara desde el periodo colonial y que se continúa desde fines del Siglo XIX en Talagante con Antonina viuda de Calderón, mujer que trabajó en el convento de las Monjas Claras en Santiago y que luego traspasó esta tradición a sus alumnas, entre las cuales se encontraban Margarita Gutiérrez (1858-1928) y su hermana Sara, fallecida en 1954. El trabajo de Marta Contreras es relevante, pues no sólo continúa con la tradición de la loza policromada de Talagante en Peñaflor, sino que también introduce innovaciones y temáticas inéditas vinculadas a la historia reciente de Chile y de Peñaflor. A partir del análisis visual de la obra de Marta, así como del examen de sus formas de trabajo y las distintas etapas de sus procesos de creación, la ponencia se propone profundizar en el arte de la locería como un arte de la memoria (Warburg, 2010; Severi, 2007) que, a través de la articulación de narrativas e imágenes, permite la transmisión de conocimientos y memorias cruciales para la comprensión de la identidad nacional y de Peñaflor.



Representaciones del mimbre y de la vida campesina. El Instituto del Inquilino y el fomento de las industrias caseras en la década de 1940.

Silvina Sosa Vota y Amalia Castro

silvina.sosa.vota@gmail.com y amalia.castro@umayor.cl

Universidad de Santiago / Universidad Mayor / Proyecto Anillos ATE 220008

Chile

RESUMEN

En los inicios de la década de 1940, el Instituto de Información Campesina lanzó la colección *El Libro del Huaso Chileno* junto con una serie de cuadernos que complementaban su contenido y eran frecuentemente promocionados en sus páginas, entre los cuales se encontraba *Mimbre* (1941). Esta iniciativa formaba parte de una estrategia comunicacional y educativa para mejorar la calidad de vida rural, destacando el fomento de las industrias caseras, especialmente el trabajo en mimbre, reconocido por su economía y practicidad en áreas rurales. A partir de estas fuentes se investigará el rol de las industrias caseras del mimbre, explorando cómo se presentaba el trabajo artesanal con este material como una herramienta que mejoraría el bienestar de los campesinos y sus familias. Se analizará el motivo por el cual desde la capital y las instituciones estatales se alentaba el uso de formas de trabajo artesanal arraigadas en las tradiciones rurales chilenas. Se argumenta que la producción de mimbre promovía el bienestar material al estar ligada a la identidad campesina y que era útil a uno de los objetivos del Instituto: valorar positivamente la vida rural y desincentivar la migración a las ciudades.



El análisis sensorial como herramienta de identidad del Aceite de Oliva Virgen Extra

Arantazu Valdés García

Profesora Titular - Universidad de Alicante - España

arancha.valdes@ua.es

RESUMEN

La palabra sensorial se deriva del latín *sensus*, que quiere decir *sentido*. Son muchas las definiciones del “Análisis sensorial” (AS, en adelante) que se han dado a lo largo de los años de desarrollo de esta disciplina. Sin embargo, independientemente de la complejidad y extensión de los enunciados de cada una de ellas, en general, en todas ellas se reconoce al AS como una ciencia, lo que implica que, como tal, se aplica desarrollando el método científico. Se trata una ciencia interdisciplinaria que une disciplinas científicas y tecnológicas interesadas en la recepción sensorial y en los procesos implicados en la percepción e integración de los estímulos sensoriales. Según García-Quiroga (2013), se podría construir una pirámide de base cuadrada, en cuyo vértice superior figuraría la ciencia sensorial y en los cuatro vértices inferiores la neurofisiología, la psicología, la ingeniería (computacional) y la química analítica. Hoy en día, el AS se reconoce como ciencia y es utilizado como herramienta para medir de forma objetiva con un aceptable grado de precisión y reproducibilidad. El desarrollo e implementación de pruebas específicas reguladas por normas de estandarización (ISO, UNE, etc.) hace del análisis sensorial una herramienta muy útil y con un amplio campo de aplicación. En este contexto, cuatro son las principales áreas en las que el AS adquiere relevancia para la gastronomía: a) industria alimentaria; b) la cocina; c) la salud; d) la expresión cultural y turismo; siendo ésta última la que se aborda en el presente trabajo. El objetivo de esta comunicación es analizar la importancia del reconocimiento del gusto y el impacto organoléptico de los distintos alimentos propios del entorno para poner en valor los mismos, como los productos con certificaciones de calidad. Es el caso del aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida (DOP), cuya denominación será concedida si se adapta a una mediana de frutado > 0 y mediana de defectos igual a cero tras el análisis organoléptico.



Aceite de oliva de Mendoza: reconocimiento internacional, DO, oleoturismo y terapia para espectro autista

Gabriel Guardia / Maestro aceitero

Corazón de Lunlunta / Mendoza / Argentina

gsguardia@gmail.com

Se examinan las principales características del aceite de oliva de Mendoza que permitieron, durante tres años seguidos, alcanzar el primer lugar en los índices mundiales de calidad, a pesar de la tradicional hegemonía global de España en la materia. Se entregan los fundamentos que permitieron delimitar la Denominación de Origen del aceite de oliva de Mendoza y las estrategias para desarrollar el oleoturismo en la provincia. Se aportan también experiencias del aporte del aceite de oliva en el tratamiento de personas con espectro autista.



Patrimonio agroalimentario en transformación ¿innovación como instrumento para la conservación o desaparición del patrimonio?

Laura Elena Martínez Salvador

laura.martinez@sociales.unam.mx

Instituto de Investigaciones Sociales - Universidad Nacional Autónoma de México

México

RESUMEN

Alrededor de las figuras del patrimonio agroalimentario, que puede materializarse en forma de algunos sellos de certificación a la Calidad de Origen como Denominaciones de Origen (DO) o patrimonializaciones alimentarias (PA), el vínculo entre la transformación y la tradición estática suele estar rodeado de algún grado de debate, especialmente cuando esta transformación se analiza desde la innovación y su vínculo con la tradicionalidad (Rocillo-Aquino et al., 2021). Esta discusión alrededor de los cambios o innovaciones que se gestan en productos con sellos de origen se da debido a que estas se aprecian como antípodas a la conservación del patrimonio, ya que persiste la premisa de que alrededor de las DO existe una impermeabilidad a la modernización (Belletti et al., 2017), lo que puede dar paso a los llamados "museos de la producción" (Bowen & De Master, 2011, p. 81). No obstante, el cambio, o la innovación es una condición necesaria para hacer frente a las transformaciones de los sistemas agroalimentarios. Por lo tanto, el objetivo de esta propuesta es discutir algunos de los principales cambios que se presentan en algunas DO o PA en México, con el fin de tender a analizar lo que Grass Ramírez et al., 2016 mencionan alrededor de "verificar el grado de persistencia de la tradición tecnológica [...] mediante la valoración de los efectos que han tenido las innovaciones [...] en la preservación o pérdida de su genuinidad [de las DO y PA]" (p. 75).



Milanesas de guanaco: un *melting pot* para Chubut (Argentina)

Juan Francisco Olsen

olsenjuan@gmail.com

Instituto de Investigaciones Históricas y Sociales-Departamento de Historia; Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales; Universidad Nacional de la Patagonia “San Juan Bosco”- Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas

Argentina

RESUMEN

Desde los tiempos coloniales el consumo de carne, especialmente de vaca y en su versión asada, ha dominado las representaciones de la identidad y el patrimonio cultural alimentario argentino. Sin embargo, los distintos estados provinciales parecen tomar parcialmente los imaginarios y narrativas culinarias nacionales generando inscripciones particulares de identidad/alteridad sobre los alimentos y las formas de comensalidad. Es por ello que en este trabajo indagaremos sobre los usos y representaciones que distintos actores sociales provinciales construyen alrededor de la carne de guanaco en Chubut. Este camélido andino suele aparecer en la historia oficial provincial, como un elemento fundacional de la relación entre las comunidades originarias y los colonos galeses que arribaron al territorio antes de la constitución del propio Estado, donde los primeros recibían pan a cambio de carne de guanaco. A partir de esa imagen, nos interesa recuperar y analizar las tramas históricas, étnicas y geográficas detrás de éste consumo y sus aplicaciones gastronómicas contemporáneas, como las milanesas de guanaco. Nuestro objetivo será pensar si ésta última preparación puede reinventar -en términos chubutenses- el modelo identitario del “crisol de razas”, estructural de la fundación mítica de la argentinidad.



MESA II

PAISAJES CULTURALES Y TERRITORIO



Patrimonio cultural aymara transfronterizo de Bolivia y Chile y los nuevos desafíos frente al cambio climático

Ana María Lourdes Vera Villa

Universidad Mayor de San Andrés – Ministerio Relaciones Exteriores de Bolivia

Programa de Magister en Estudios Internacionales - USACH

anitav.v99@gmail.com

RESUMEN

Bolivia y Chile, comparten una serie de tradiciones y costumbres transfronterizas que reflejan su profunda conexión cultural y geográfica. Estas similitudes culturales son el resultado de siglos de intercambio y convivencia en la región andina, donde prácticas, celebraciones y creencias han trascendido las fronteras nacionales, creando un rico patrimonio común. Desde festividades religiosas y populares hasta expresiones artísticas, gastronómicas y comerciales, Bolivia y Chile comparten una identidad andina que, en muchos aspectos, los une más allá de las tensiones históricas. Explorar estas tradiciones y costumbres compartidas ofrece una ventana única para comprender cómo la cultura y la historia han moldeado una relación compleja, pero intrínsecamente conectada, entre dos naciones vecinas.

Sin embargo, este gran impacto cultural lleva de mano dos factores que están afectando las tradiciones y el intercambio cultural de estas comunidades. Por un lado, el cambio climático que está impulsando a un número cada vez mayor de personas a abandonar sus hogares. Sequías prolongadas, inundaciones, tormentas más intensas y otros eventos climáticos extremos están haciendo que ciertas áreas se vuelvan inhabitables o menos viables para la agricultura y otras formas de sustento. Y por el otro la migración, también puede tener un doble impacto negativo en términos del cambio climático. Las áreas que reciben a grandes flujos de migrantes pueden enfrentar una presión adicional sobre sus recursos naturales, como el agua y la tierra, y sobre sus infraestructuras.

Por tanto, las comunidades han concentrado sus fuerzas para reorganizar su cooperación desde las emergencias climáticas y migratorias. Mucho tiempo se ha puesto atención a la situación migratoria de los extranjeros; sin embargo, el nuevo llamado extranjero sería aquel que vive en la comunidad transfronteriza que organiza su territorio y ve estas nuevas emergencias que afectan a la cultura y sus costumbres. También con el motivo de que la emergencia climática ha puesto en susceptibilidad de la escasez de los recursos entre los dos países vecinos, alejándose de una cooperación entre pueblos y comunidades que mayormente son de identidad aymará.



Turismo, patrimonio cultural y política internacional: Reino Unido, tours británicos y bienes históricos

Diego Navarro

CONICET – Universidad Nacional de San Juan

navarrodrazich@yahoo.com

Resumen

Esta investigación se propone conocer el tratamiento del patrimonio cultural antártico por parte del gobierno y los empresarios turísticos británicos. Por una parte, se identificaron los operadores antárticos de tal procedencia, se analizó la presentación que hacen de sus excursiones en sus sitios web y se realizó una descripción en términos de capacidad de pasajeros, precios, puerto de salida y duración. El análisis de las referencias culturales resultó extensivamente en la mención de nombres de hombres y de origen británico, aunque no exclusivamente. Por otra parte, se observó la relación del Reino Unido con los bienes declarados sitios y monumentos históricos por la Reunión Consultiva del Tratado Antártico (1972), sea que participe como proponente o no, como encargado único o compartido o no encargado. Y se comparó con el *status* de la Argentina. Esta presentación tiene como propósito contribuir a la discusión del turismo antártico de la mano del patrimonio cultural en relación con la construcción de identidades nacionales en el continente sin soberanía.



Museos y colecciones *naturopulturales*. Desafíos contemporáneos de la *ratio* museal.

Carlos Rojas Saneristoful

carlos.rojas@mhn.gob.cl

Instituto de Estudios Patrimoniales - Museo Histórico Nacional

Chile

RESUMEN

Las reflexiones contemporáneas planteadas por las humanidades en torno al posthumanismo (Braidotti, 2015) los nuevo materialismos y algunos de sus pliegues como el giro ontológico, han puesto en tensión la persistencia de preceptos binarios propios de la modernidad como aquel de naturaleza/cultura (Latour, 1991; Haraway 1991), así como también nos sitúan en una era antropogénica que supone la necesidad de abordar una serie de desafíos epistémicos que tensión las formas en que el campo del patrimonio y los museos se han venido desarrollando hasta ahora. Desde el supuesto de que el patrimonio es también un método crítico para redirigir el cronotopo del Antropoceno (Sterling, 2020) y a través de la revisión de casos y el *habitus* de la práctica profesional en museos, pretendemos abordar parte del urgente desafío que implica habilitar otros modos de conceptualizar la cuestión de las colecciones y la *ratio* organizacional de lo museal para ampliar las figuraciones de lo posible en el campo de la política pública de museos.



¿Ecomuseos en la región de O'Higgins? La experiencia de la Fundación Añañuca en Taguatagua

¿Ecomuseos en O'Higgins? La experiencia de Fundación Añañuca en Taguatagua.

Ariel Alvéstegui / Gustavo Aliaga

ariel.alvestegui@gmail.com / aliagro@gmail.com

Fundación Añañuca / Museo Escuela Laguna Tagua Tagua

RESUMEN

Esta ponencia se enfoca en la socialización de las prácticas y experiencias de puesta en valor patrimonial que ha realizado la Fundación Añañuca en conjunto a la comunidad local en torno al patrimonio natural y cultural de Taguatagua, desde sus inicios el año 2008, y con énfasis en el trabajo realizado en el Museo Escuela Laguna Taguatagua desde el año 2015. Se pone el acento en la apuesta de los ecomuseos, como una corriente museológica crítica que ha sido un referente para el MELT en los últimos años, tensionando las categorías y los modos de activar el patrimonio en los territorios. Se discutirá acerca de su potencial para el desarrollo sostenible de los paisajes rurales de la región de O'Higgins. Se espera abrir debates en torno a las posibilidades que otorga las sinergias positivas entre los patrimonios locales y otras dimensiones relevantes como la educación, el ecoturismo, la investigación y las artes.



Vida de montaña en los valles transversales un ejemplo de patrimonio mestizo tardocolonial.

Rafael González Romero

rafaelgonzalez1087@gmail.com

Centro de Estudios Históricos y Ciencias Sociales (Cehycso) - Universidad de Tarapacá

Chile

RESUMEN

Esta ponencia se propone abordar las dinámicas y estrategias relacionadas al aprovechamiento de las serranías, las circulaciones de los/as crianceros/as en los valles y montañas coquimbanas y la vigencia e impacto económico de su sistema de vida entre 1744 y 1790. Se espera resolver el problema del aprovechamiento del espacio montañoso dentro de un marco de posibilidades, en términos económicos y de ocupación, de circulación de sujetos, animales y mercancías en una economía pluriactiva. La relevancia del territorio y el periodo elegido es que en esos 46 años el Norte Chico evidenció un notable crecimiento económico y demográfico vinculado a la minería y la agro-ganadería, que nos impulsa a preguntarnos por el papel de los/as crianceros/as en esa dinámica. Específicamente se trabajarán cinco puntos que dan cuenta de la vida-economía de montaña desarrollada por los sujetos estudiados: 1) el territorio-espacio internodal, 2) la pluriactividad, 3) la trashumancia, 4) el encadenamiento productivo, y 5) la relación de los sujetos de montaña con el mercado. Así, el patrimonio mestizo de nuestros sujetos se manifiesta en la forma en que los crianceros aprovechan el territorio, adaptándose a las condiciones de las serranías y valles. Estos cinco puntos, se abordarán a través de diferentes fuentes que den luz a las distintas aristas de la investigación: Relación del Obispado de Santiago de 1744, Relación de la Visita del Obispo Manuel de Alday de 1757, Informe del gobernador Amat y Juniet de 1766, el Censo del Obispado de Santiago de 1778, la Visita del gobernador Ambrosio Higgins en 1790, la documentación generada por la Expedición de Alejandro Malaspina de 1790; juicios penales y civiles; testamentos y otros documentos notariales; cartas de comerciantes y documentos del Fondo Salvador Trucíos, informaciones de diezmos y alcabalas, todos ubicados en el Archivo Nacional Histórico de Chile. Además, de fondos en la Provincia de San Juan que den luces sobre nuestros sujetos depositados en el Archivo General de la Provincia. Sumado a Archivos parroquiales: libros de fábrica y registros vitales, ubicables en el Archivo del Arzobispado de Santiago, las parroquias locales y en el sitio web familysearch.com.



Patrimonio cultural: paisaje, territorio y producción de comunidades indígenas transhumantes en el norte argentino.

Patricia Alejandra Herrero Jaime

paherrerojaime@herrera.unt.edu.ar

Laboratorio de Ambiente y Paisaje - Facultad de Arquitectura y Urbanismo.

Universidad Nacional de Tucumán

Argentina

RESUMEN

El siguiente artículo expone el caso de la producción tradicional de quesos de leche cruda que elaboran los integrantes de la Comunidad Indígena (CI) Diaguita Calchaquí de Potrero Rodeo Grande, quienes sostienen una forma de vida pastoril trashumante entre las serranías y las altas cumbres en la Provincia de Tucumán, al norte de Argentina. Los objetivos del trabajo son reconocer una forma de vida ancestral de movilidad estacional de las familias en un paisaje rural-natural particular, caracterizar la producción de quesos de leche cruda y los espacios donde se desarrolla, y finalmente, identificar estrategias para la valorización del producto gastronómico – queso de leche cruda- como patrimonio cultural y potencial vector de desarrollo local. La estrategia metodológica aborda desde la interdisciplina –arquitectura, agronomía, zootecnia- el trabajo en territorio, el cual, gracias a la implementación de proyectos de extensión universitaria en vinculación con otras instituciones, permitió a la participación en las asambleas de la CI, la realización de entrevistas y relevamientos y la elaboración de talleres participativos. Los resultados muestran, por un lado, nuevas cartografías no hegemónicas del territorio, formas particulares de habitar el paisaje y la arquitectura, así como algunas incipientes estrategias para la valorización territorial de los productos locales.



El Relato de productos y paisajes culturales como vehículo identitario

Alejandro Aruj, Patricia Aruj y Mariano Morales
gaaruj@gmail.com

Universidad N.Cuyo / U.N.Comahue/U Champagnat

Argentina

RESUMEN

Se examina la importancia del relato en el proceso de reconocimiento, valoración y visibilización de un producto típico patrimonial o un territorio. El punto de partida es reconocer que los productos típicos no se pueden definir únicamente por su composición química; ni los destinos turísticos por sus instalaciones y equipamiento. Además del trabajo y la investigación hay otros aspectos relacionados con los creadores de esos productos y territorios, que incluyen las emociones y vivencias humanas. No es la obra de una persona, ni de una generación; es el sueño de sucesivas generaciones y de un pueblo o bien de un Rizoma que opera de abajo hacia arriba, dentro de la variable tiempo. El que compra el producto o visita un destino turístico, no ve todo lo que hay en ese alimento, objeto o paisaje, a menos que reciba un relato que ayude a absorber ese cúmulo de emociones contenidas en el objeto. El relato para poner en valor un producto típico tiene que ser también un espejo prisma que retracte la luz producida por el conjunto social que construye ese producto. No sólo el técnico ni el propietario. Sino todos los actores involucrados. Incluyendo campesinos, artesanos, transportistas, etc. La ponencia procura demostrar que el turista puede adquirir un objeto o la sensación de un paisaje, pero es muy diferente que lo reciba con todo su bagaje implícito, con su historia y esto se logra a través del Relato.



La construcción social de paisajes culturales mestizos Los huarpes y bolivianos en pugna por un lugar en las crónicas asociadas a la Fiesta Nacional de la Vendimia

Franco Marchionni

fmarchionni@mendoza-conicet.gob.ar

Instituto Argentino de Investigaciones de las Zonas Áridas
CONICET-CCT Mendoza

Argentina

RESUMEN

El paisaje es cultura y como tal un fenómeno vital y en constante transformación. La fiesta por su parte, como representación de la cultura inmigrante transatlántica en alternancia con otros testimonios mestizos, puede ser pensada como espacio de “negociación” donde se despliegan conflictos, intereses y posturas territoriales. En la Fiesta Nacional de la Vendimia (FNV) tanto los huarpes, un pueblo indígena de Cuyo-Argentina como la comunidad boliviana de Mendoza, constituyen actores socio-culturales con importantes significaciones. Los huarpes son parte inescindible del imaginario popular asociado a los orígenes precolombinos de Mendoza; la comunidad boliviana en el presente, hace visible parte de sus costumbres y tradiciones al público urbano de Mendoza y a quienes desde el ámbito rural o turistas de otras procedencias, se acercan para presenciar los festejos (Espínola, V. M. 2018). Según Zusman (2008) el paisaje se torna en una metáfora útil para el estudio de experiencias pasadas y presentes de grupos humanos; la categoría de colectivos como los referidos en este trabajo, suelen estar afectados por procesos contemporáneos de transformación política, social y/o económica que motivan su invisibilización, olvido ó patrimonialización. Esta perspectiva se constituye como un palimpsesto que permite reconstruir otras miradas contribuyendo a la re-configuración de la FNV como un espacio-paisaje cultural renovado y más inclusivo.



MESA III

PATRIMONIO MESTIZO: CONSTRUCCION Y DEBATES



Patrimonio turístico bajo el Iguazú las *sete quedas*.

El caso de cataratas que no perduraron en la triple frontera

Jhonathan Castro Pino

Sociólogo – Magister en Integración Contemporánea de América Latina –

Doctor © en Estudios Americanos-

jhonathan.castro@usach.cl

USACH - Chile

RESUMEN

Iguazú en lengua guaraní significa aguas grandes, la magnitud de esta escala se percibe en las cataratas del parque nacional del Iguazú en Brasil y Argentina, se manifiesta en la magnitud de la ingeniería de la hidroeléctrica Itaipú, la cual se sitúa entre las más grandes del orbe y pudo haberse manifestado en las *Sete quedas*, espectáculo natural que fue sumergido en el río Paraná una vez que la hidroeléctrica comenzó a operar a inicios de la década de 1980. Nuestra intención será describir las sensaciones de la población en la inexorable espera de los habitantes de Iguazú, en ver sumergida estas siete cascadas. Para esto, se propone analizar las ediciones del periódico *Nosso Tempo* de la ciudad brasileña de Foz de Iguazú, en la primer lustro de 1980 por el interés en comprender dos hitos: el comienzo de las operaciones de Itaipú y la inundación de las referidas cascadas, y las noticias respecto a el hito de la UNESCO declarar a las cataratas del Iguazú como patrimonio de la humanidad en 1985. El periódico *Nosso Tempo* resulta un diario imprescindible para comprender pormenores de la zona oeste del Estado de Paraná en Brasil y sus repercusiones en países vecinos, especialmente Paraguay. El surgimiento del periódico se debe a motivos circunstanciales de su tiempo, en que la dictadura brasileña intentaba hegemonizar los medios de información. De esta manera el diario surge a partir de la venta del antiguo periódico *Jornal Hoje* Foz al director financiero de la Itaipu y ex-presidente de Banestado, Jucundino Furtado, hombre fuerte de la dictadura que luego de asumir la dirección del *Hoje*, su primera medida fue exonerar a Aluizio Palmar, Juvencio Mazzarollo y Adelino de Souza, quienes debido a su periodismo crítico sobre el presente de Brasil y al pasado activista de algunos de sus miembros, quedan sin fuente laboral, por lo que deciden fundar el *Jornal Nosso Tempo* para continuar con un periodismo comprometido con las causas sociales y populares, en este periódico encontraremos las críticas hacia Itaipú como una empresa pública binacional al servicio del régimen autoritario, la voz de los sin tierra, así como denuncias de la deplorable condición de vida de las comunidades indígenas. El turismo la región que comprende Foz de Iguazú (Brasil), Puerto Iguazú (Argentina) y Ciudad del Este (Paraguay) destaca por los primeros países ofrecer una experiencia natural inigualable, mientras que la ciudad paraguaya se le asocia a las compras por bajo precio, contrabando y falsificaciones. Buscamos comprender las dinámicas actuales en perspectiva de la historia reciente. El patrimonio natural inundado frente al progreso de la usina, se complementa con las relaciones de dependencia, impugnación de los vecinos en un contexto autoritario. Nuestra propuesta busca



identificar los discursos en esta dialéctica que tiene hasta el día de hoy, a Foz de Iguazú como la segunda ciudad brasileña que recibe más turistas a nivel regional.

Dinámicas costeras y conflictos jurídicos en el Chile colonial: una perspectiva para el patrimonio cultural mestizo

Fernando Venegas Espinoza , Rafael Contreras Mühlenbrock, Rodrigo Estevez Weistein y Stefan Gelcich Crossley

fernandovenegase@gmail.com

Universidad de Concepción / Universidad Santo Tomás / UC
Núcleo Milenio SECOS

Chile

RESUMEN

En nuestro estudio sobre los conflictos litorales y la justicia en el Chile Colonial, exploramos las complejas interacciones entre comunidades costeras, terratenientes y autoridades coloniales bajo la égida de la Monarquía Hispánica. Esta investigación no solo arroja luz sobre la vida cotidiana, las técnicas pesqueras y el asentamiento en las zonas costeras, sino que también destaca los conflictos legales que surgieron en torno a la propiedad y el uso de los recursos marítimos. Al examinar los expedientes judiciales utilizando un enfoque interdisciplinario que entrelaza la geohistoria, la perspectiva socioambiental y la antropología, revelamos las complejidades de las relaciones históricas con el mar en el contexto colonial. Esto incluye la identificación de especies marinas capturadas, las técnicas de pesca empleadas y los vínculos con los mercados consumidores urbanos. Nuestro análisis meticuloso de aproximadamente treinta casos judiciales del Archivo Nacional de Chile, que datan desde el siglo XVII hasta principios del XIX, proporciona una cartografía detallada del panorama marítimo que abarcaba desde el Despoblado de Atacama hasta el río Biobío. Estos documentos son vitales para comprender la complejidad del patrimonio cultural mestizo en Chile colonial, destacando las interacciones entre las culturas indígenas, la colonización española y las prácticas pesqueras tradicionales. Al compartir nuestros hallazgos en



este simposio, esperamos contribuir a una mayor comprensión y valoración del patrimonio cultural mestizo, reconociendo la diversidad y la riqueza de las tradiciones que han dado forma a la identidad cultural de Chile a lo largo de la historia.

Entre mestizajes y diálogos de saberes interculturales: Cuidados de los bienes comunes en las ruralidades del centro-sur de Chile como un pluriverso de resiliencia climática (neo)campesina

Bárbara Jerez Henríquez

barbara.jerez2020@gmail.com

Departamento de Sociología - Universidad de Concepción Proyecto Anillo “Pluriversos Climáticos” ATE230072 - Chile

RESUMEN

Las ruralidades del centro sur de Chile son territorios conformados por una amalgama de procesos de mestizajes en los que confluyen diversas culturas indígenas, campesinas y migrantes, que fueron conformando un cúmulo de saberes populares sobre los usos y cuidados de los bienes comunes del territorio, que actualmente son parte esencial de las sabidurías históricas que enriquecen la diversidad rural de nuestro país. En el contexto actual de crisis climática, estos saberes adquieren relevancia especial al convertirse en un campo de posibilidades invaluable para la generación de procesos de resiliencia socioecológica situada, ya que se centran en las prácticas de cuidados que han producido las comunidades locales a partir de sus intercambios interculturales, abarcando elementos como el agua, los bosques nativos, los productos típicos campesinos, las algas, entre otros. A esto lo denominamos un pluriverso de resiliencia climática (neo)campesina. En el marco de los debates actuales sobre el cambio climático, emergen experiencias locales que buscan fortalecer la resiliencia climática a nivel comunitario a través de diálogos de saberes interculturales en territorios costeros de las regiones de Maule y Biobío, las cuales representan un potencial para enriquecer el repertorio de respuestas a los desafíos planteados por el cambio climático en Chile. Estos diálogos ofrecen un espacio de reflexión y aprendizajes que surgen en interacción con las historias locales de mestizajes populares, y que brindan un vasto campo de oportunidades para generar alternativas territorialmente pertinentes ante los desafíos ambientales que enfrenta nuestro país, y que de manera especial afecta a los territorios rurales.



Las colecciones artísticas privadas de Santiago, 1650-1750: Una aproximación decolonial a través de los inventarios

Catherine Burdick y Amalia Castro

catherine.burdick@umayor.cl / amalia.castro@umayor.cl

Universidad Mayor - Chile

RESUMEN

Como ha argumentado la socióloga boliviana Silvia Rivera Cusicanqui, una base cultural que promueve una sociedad sostenible se construye sobre el principio del *ch'ixi*, un concepto Aymara que permite que los opuestos coexistan sin anularse entre sí. Desde este punto de vista, las contradicciones, diferencias e intercambios son fundamentales para lograr un equilibrio, fusionándose en una versión no mezclada de mestizaje. El presente estudio examina colecciones de arte privado colonial en Santiago de Chile como una actividad *ch'ixi* mediante la cual muchos residentes mantenían pinturas y grabados en sus hogares obtenidos tanto de centros europeos como de talleres peruanos. A diferencia de la esfera pública andina, altamente segregada y jerárquica, los salones chilenos aparentemente era un espacio donde paisajes flamencos, retratos españoles de reyes Habsburgo e imágenes cusqueñas de la Virgen compartían el mismo espacio. Los inventarios domésticos virreinales de Santiago revelan que el arte de las salas y cuadras semi-públicas de las casas de élite funcionaba dentro de una serie de prácticas ostentosas, junto con la comida suntuosa y el vestuario elaborado, todo preparado para transmitir el carácter y adscripción societaria de sus habitantes. Para comprender tales exposiciones de arte doméstico como entidades mestizas no mezcladas, es crucial destacar que los inventarios de finales del siglo XVII demuestran un incremento en la preferencia o disponibilidad de imágenes cusqueñas, proporcionando una instancia del 'mundo al revés' por el cual las expresiones artísticas andinas eclipsaban (pero no borraban por completo) a sus homólogos europeos.



La construcción del espacio turístico en revistas infantiles: recorriendo destinos turísticos en Chile a través de El Cabrito.

Dra. Marisela Pilquimán Vera

mariselapilquiman@uach.cl

Universidad Austral de Chile Proyecto (ATE 220008)

Dr. Juan Carlos Skewes

jskewes@uahurtado.cl

Universidad Alberto Hurtado Proyecto (ATE 220008)

RESUMEN

En esta ponencia se examina el aporte de revistas infantiles en la construcción del espacio turístico durante la década de 1940. En Chile se ha seguido la tendencia de otros países respecto a formular el análisis del espacio turístico a partir de revistas especializadas y otras producciones culturales vinculadas a los viajes, como folletos y películas promocionales. Ejemplo de esto son la revista En Viaje o la Guía del Veraneante surgidas a comienzos de la década de 1930. Sin embargo, escasa atención se ha prestado al rol que han cumplido otras producciones culturales no directamente vinculadas al turismo, pero que cumplían un rol formativo que incide en la conformación y difusión de los espacios destinados al turismo en Chile, tal es el caso de las revistas infantiles como El Cabrito. En esta revista, mediante mapas y reportajes, se buscó la promoción de lugares y atractivos ubicados en las distintas provincias de Chile dando a conocer sus vocaciones turísticas y realzando sus paisajes y elementos de la cultura distintivos que los definen e identifican. En torno a esos diversos destinos se ha construido y desarrollado la actividad turística, incluso hasta la actualidad; reconociendo, también, que otros espacios han cedido su vocación turística en beneficio de otros fines productivos, en el marco de procesos de transformación e industrialización nacional de esa época, quedando esos espacios y prácticas turísticas asociadas olvidadas y relegadas al imaginario de las y los lectores.



Verdejo, Perejil e Inocencio. Tres representaciones del sujeto popular en el Chile de la Guerra Fría. (1956-1970).

Nicolás Andrés Valenzuela Paterakis

nicolas.valenzuela.p@usach.cl

Universidad de Santiago - Proyecto Anillos - ATE 220008

Chile

RESUMEN

Juan Verdejo, caricatura obra de Héctor Meléndez y cuyo desarrollo se forjó en la revista satírica *Topaze* (1931-1970), constituye una de las representaciones del sujeto popular chileno más estudiadas y conocidas del siglo XX. Una de sus particularidades es su capacidad de opinar y juzgar el acontecer político nacional e internacional. De la misma manera, Inocencio de Osvaldo Salas y Perejil de Luis Goyenechea Zegarra, alias Lugoze, son otras expresiones del sujeto popular, fuertemente vinculadas a la actualidad política y ambas nacidas durante el segundo gobierno de Carlos Ibañez del Campo (1952-1958), marcado por la Guerra Fría. Mientras el primero surge en el diario “El Siglo”, medio oficial del Partido Comunista de Chile, el segundo lo hace en diario “El Mercurio”, uno de intelectuales orgánicos de la oligarquía chilena. ¿Qué representa social y políticamente cada uno de ellos? ¿Cuáles son sus similitudes y diferencias? ¿Cuál es la evolución de estos personajes durante el periodo de ascenso de la guerra fría? ¿Cómo se expresa a través de ellos el patrimonio mestizo? Son parte de las preguntas a responder en esta presentación.



Un patrimonio mestizo. Panamericanismo, Hispanofilia e indigenismo en las Conferencias Panamericanas 1890 a 1936.

Dr. Luis Alegría Licuime

Servicio Nacional del Patrimonio Cultural/Universidad de Valparaíso

alegria.luis@gmail.com

RESUMEN

Las conferencias Panamericanas se desarrollaron desde 1889 hasta 1936 en diversas ciudades del continente americano. Estas fueron el pilar fundamental de la política estadounidense hacia América Latina de fines del siglo XIX y principios del XX marcado por un interés geopolítico, ya que América Latina se presentaba para Estados Unidos como una zona de contención de rivales extracontinentales (Rodríguez, 2021), así como una importante empresa económica, cuyo fin era asegurar materias primas y un mercado exclusivo para sus manufacturas en los países latinoamericanos. Un aspecto, hasta ahora poco explorado de estas reuniones multilaterales, se refiere a la discusión y promoción del resguardo de los bienes culturales de los países de América. El interés por el estudio, la conservación, valoración y difusión de las colecciones históricas, arqueológicas y etnológicas, se conjugó con el interés por la protección de los monumentos inmuebles y muebles, todo bajo la idea de ser representativos de una identidad común panamericana (Blaine, 1881). Sin embargo, este discurso de una identidad común americana (Larrain, 1996), no fue del todo hegemónico y debió conjugarse con otras narrativas identitarias, como por ejemplo, la de una antigua hispanofilia (Rodó, Vasconcelos, Eyzaguirre), los emergentes latinoamericanismo (Torres Caicedo, Paz) y el indigenismo (Valcárcel, Arguedas, Mariátegui), de tal forma que frente a la imposibilidad de una narrativa monolítica de patrimonio, la idea de un patrimonio mestizo ha permeado el campo del patrimonio cultural en Latinoamérica.



Saberes de campo en el fin del mundo. Un mosaico de saberes que se configuran como un patrimonio cultural de la región de Magallanes

Pía Acevedo Méndez

pacevedom@uft.edu

Instituto de Estudios Patrimoniales - Universidad Finis Terrae

Chile

RESUMEN

A fines del siglo XIX se empezó a explotar la ganadería ovina en la región de Magallanes. Inicialmente en el continente y luego en la isla de Tierra del Fuego, actividad que ya lleva más de un siglo de ejercicio ininterrumpido en una de las zonas más australes del mundo. En un comienzo, debido a que los capitales de esta industria eran mayoritariamente ingleses, las técnicas y conocimientos en torno a esta actividad provenían de Europa, es decir, los hombres chilenos – los ovejeros- que trabajarían en las estancias magallánicas, y particularmente fueguinas, aplicarían saberes y conocimientos europeos en torno a la producción ganadera, sobre todo en relación a los cuidados del ganado, la mantención de la tierra, la esquila y el faenamamiento de los animales.

Sin embargo, ya durante el siglo XX aquellos saberes europeos fueron inevitablemente mezclándose con conocimientos locales, particularmente chilotes, toda vez que la gran masa de trabajadores que se habían internado en los campos magallánicos provenían del archipiélago de Chiloé y habían llegado a la región buscando nuevas oportunidades laborales, las que finalmente encontraron en las diversas estancias de la zona, convirtiéndose así en ovejeros del fin del mundo. Entre los saberes que poseen estos trabajadores se destaca la domadura de caballos, la esquila, la técnica del alambrado de los campos, el arreo de ganado, el rol de los puesteros, así como también la relación con los perros y su importancia en el trabajo ovejero. Con todo, en la actualidad estos conocimientos le han valido a algunos hombres y mujeres el reconocimiento patrimonial, desde el patrimonio inmaterial, en tanto se configuran como portadores de saberes característicos de la región y constituyen una identidad particular; la identidad ovejera magallánica en la que confluyen diversos saberes ingleses, neozelandeses, chilotes y también magallánicos, es decir, un mosaico de conocimientos y tradiciones que son percibidos como “*un patrimonio cultural propio*” por parte de la población magallánica actual.



MESA I V

**PATRIMONIO
GASTRONOMICO
Y CULINARIO**



El patrimonio cultural ganadero en las Islas Canarias: ¿un legado mestizo?

Cristina Cabrera Febles, Pablo Alonso González y Eva Parga Dans

Grupo de Ciencias Sociales, Patrimonio y Alimentación (SOCIALPAT). IPNA-CSIC

Islas Canarias - España

RESUMEN

Las Islas Canarias, situadas como espacio geoestratégico entre tres continentes, han sido históricamente un crisol de culturas, de encuentros y desencuentros. Como territorio con orígenes africanos, luego colonizado por la corona de Castilla y finalmente convertido en “paraísos” turísticos, el archipiélago canario ha recibido diversas influencias sobre la población local, especialmente, sobre las dinámicas socioeconómicas de las realidades insulares, como ha ocurrido con la ganadería. Esta presentación se plantea hasta qué punto la continuidad ganadera fue una labor de mestizos “raciales” (aborígenes hibridados con colonos castellanos y portugueses), o “cultural” (transmisión de un saber-hacer apropiado e hibridado con costumbres de colonos).

La presente propuesta busca analizar el patrimonio mestizo que subyace en las tradiciones ganaderas de las Islas Canarias, resultado de la fusión de saberes autóctonos con aportes culturales foráneos. A través de un enfoque antropológico transcultural y holístico, se prestará atención a la bibliografía sobre la ganadería que practicaban los aborígenes canarios, la retroalimentación entre la identidad canaria y la ganadería practicada en este territorio como elementos co-constituyentes, así como la situación actual de las prácticas ganaderas tradicionales como un patrimonio en peligro de extinción. Desde una perspectiva historicista, se integrará la constitución del sujeto guanche-aborigen como arquetipo del buen salvaje roussoniano, con un fundamento importante en su labor de pastoreo. Se abordará la cuestión de las razas autóctonas, recientemente declaradas patrimonio cultural, y su importancia en la ganadería canaria, además de los desafíos actuales y perspectivas de futuro para la preservación de este patrimonio mestizo.



El valor del patrimonio mestizo visto desde la Inteligencia Gastronómica.

Rosa Torres Valdés y Covadonga Ordóñez García

rosa.torres@ua.es / covadonga.og@ua.es

Departamento de Comunicación Social / Departamento de Economía Aplicada

Universidad de Alicante

España

RESUMEN

La gastronomía es un hecho cultural vivo que evoluciona con la historia de los seres humanos. Desde la mera alimentación y su evolución, hasta el encuentro entre culturas a través de los viajes de descubrimiento o de los movimientos migratorios se nos regala un patrimonio mestizo cultural que bien podríamos denominar Sincretismo Gastronómico. Esa incorporación de alimentos, de formas de consumirlos y compartirlos, ese mestizaje gastronómico enriquece la cultura y la alimentación, de la sociedad que la recibe. Nos aproximamos a este concepto desde la Inteligencia Gastronómica (IG), es decir, aplicando un trabajo de conocimiento del territorio en sentido amplio, para promover el desarrollo sostenible (social, económico y ambiental), inclusivo, no etnocéntrico teniendo como eje el valor de la condición mestiza de las culturas, así como la faceta sensorial y emocional del rito de comensalía. Realizamos un análisis desde la perspectiva de IG, estudiando la alimentación como fenómeno multidimensional, que reconoce las capacidades adaptativas de pueblos originarios, y su capacidad de simbolizar su realidad social y productiva como rasgos genuinos de su historia antropológica cultural, pero también con capacidad de evolucionar e integrar otros elementos culturales de diversas procedencias dando lugar a un rico patrimonio mestizo, que es preciso reconocer y poner en valor tanto para la población autóctona como para posibles visitantes y turistas.



Aceto balsámico en Mendoza: de la invasión rusa a Crimea, al surgimiento del producto local

Gabriel Guardia / Maestro Acetero

Corazón de Lunlunta / Mendoza / Argentina

gsguardia@gmail.com

Se examina la sucesión de hechos que permitieron el surgimiento de un polo de aceto balsámico en Mendoza, a partir de la invasión rusa a Crimea (Ucrania) en 2014, con el cierre de los intercambios comerciales entre Rusia y la Unión Europea. Impacto del nuevo escenario para la industria del aceto balsámico en Módena (Italia). Necesidad de búsqueda de nuevos productores y llegada a Mendoza. Experiencias de un maestro acetero en Módena. Regreso a Mendoza y puesta en marcha del aceto balsámico en la capital cuyana.



El mestizaje culinario en el Camino de Santiago

Francesc Fusté-Forné

Profesor Agregado Serra Hünter, Departamento de Empresa- Universidad de Girona

francesc.fusteforne@udg.edu

España

RESUMEN

La presentación analiza el mestizaje cultural de los atributos culinarios a partir de la oferta gastronómica de los restaurantes en el Camino de Santiago portugués. El objetivo es comprender cómo se refleja el mestizaje en la comida de los establecimientos desde Valença do Minho, en Portugal, hasta Santiago de Compostela, en España. La metodología se basa en un estudio cualitativo informado por una etnografía interpretativa que explora la diversidad culinaria a lo largo del Camino de Santiago, observando prácticas alimentarias a través de ingredientes y platos. Los resultados muestran la mezcla de culturas gastronómicas, destacando no solo la fusión de tradiciones locales con tendencias globales sino también la apropiación cultural de los atributos culinarios. La originalidad del estudio se basa en su análisis de la oferta de los restaurantes del Camino de Santiago, y representa una perspectiva innovadora del mestizaje culinario en una ruta cultural y religiosa. Esta investigación contribuye a entender cómo la comida es un medio de expresión cultural y social, y desarrolla las implicaciones teóricas y prácticas para la comprensión del mestizaje en el turismo gastronómico.



El mestizaje en la construcción histórica del sistema gastronómico asturiano

Luis Benito García Álvarez
garciabenido@uniovi.es

Director de la Cátedra de la Sidra de Asturias -Universidad de Oviedo - España

RESUMEN

La construcción de los sistemas alimentarios y gastronómicos y la codificación de las cocinas regionales constituyen un fenómeno vinculado a la contemporaneidad y a la formación de una cultura burguesa, a la densificación de las clases medias con afán emulador y, en última instancia, al desarrollo de la sociedad de consumo occidental como sociedad de la abundancia en materia de subsistencia. Las particularidades de cada territorio, en lo relativo a las posibilidades de explotación que éste presenta y a los productos que se cultivan y se elaboran, son las que en definitiva imprimen un sello característico a cada cocina, pero los sistemas alimentarios no dejan de ser al tiempo construcciones históricas que se nutren de numerosas incorporaciones que dan lugar a relevantes procesos de mestizaje gastronómico. Dichos préstamos se constatan, por ejemplo en el caso asturiano, constituyendo la novedad en el ingrediente base de plato principal en los días de fiesta, cuya relevancia no radicará en una mejora cualitativa, sino más bien en tratarse de un producto de importación. Supone un hecho que también se puede observar en algunas formas de preparación de los alimentos. Finalmente, se puede señalar que estas celebraciones experimentarían un acelerado proceso de mercantilización o bien, en no pocas ocasiones, servirían de pretexto para acometer actos propagandísticos de variado tenor. Por otra parte, este proceso se comenzaría a asentar en el sistema alimentario esencialmente a partir de la aparición de la popularización de los primeros recetarios publicados en la región. Estos textos, además, serán los que, en buena medida, conformen lo que se ha podido llegar a considerar el sistema gastronómico asturiano. A ello ha contribuido también decididamente una literatura gastronómica propiamente dicha que ha conocido un notable desarrollo, sobre todo, desde el último cuarto de la pasada centuria. Con estos planteamientos, de otro lado, se pretende trabajar desde los presupuestos de lo que ha sido definido como “invención de la tradición”, pero también analizar de qué modo estas creaciones *ex novo* pueden tener efectos positivos frente a los embates de una globalización depredadora. De este modo, y pese a las estrategias de instrumentalización o tipificación de tradiciones alimentarias, y a los intentos de explotación y rentabilización respondiendo a intereses políticos e ideológicos diversos, o bien a los de sectores económicos como pueden ser el turístico u hostelero, han servido también para preservar productos, preparaciones, paisajes y ecosistemas. Representa esta una realidad que redundará en el beneficio de la región, que ayuda a fijar población en el medio rural y que, merece la pena recordarlo, lucha contra los efectos demoledores de la macdonalización. Se trata de las primeras tentativas en torno a una hipótesis inicial: la conformación de un sistema alimentario y gastronómico históricamente construido en el que se concitan desde elementos verdaderamente identitarios (tal sería el caso de algunos quesos o de la sidra) hasta incorporaciones, préstamos y modos de preparación sorprendentemente recientes que se llegan a asumir incluso como privativos (el cachopo, el cordero a la estaca o el arroz con leche serían buenos ejemplos de ello en el caso asturiano).



Caracterización de nuestros alimentos como los conocemos nosotros

Laura Sánchez-Vega; Stefany Molina-Castillo y Angélica Espinoza-Ortega

laura.sanchez.pt@gmail.com / ynafets_110@hotmail.com / angelica.cihuatl@gmail.com

Instituto de Ecología A.C., CEIBAAS Tlaxcala / Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR).
Universidad Autónoma del Estado de México

México

Resumen

En los procesos de patrimonialización de alimentos emblemáticos se hace la descripción de las características que definen sus particularidades, sin embargo, se utilizan como referentes estudios sobre productos europeos que no necesariamente son ajustables a los productos que se elaboran de forma tradicional en países de América Latina como México, por lo que se hace pertinente describir objetivamente estos productos desde una perspectiva local. Objetivo: analizar cómo la caracterización de un producto tradicional desde la perspectiva de los sujetos locales ayuda en los procesos de patrimonialización. Materiales y métodos: datos empíricos de trabajo de campo, entrevistas informales y conversaciones con productores, consumidores y otros actores involucrados en procesos de patrimonialización de alimentos tradicionales. Principales resultados: la caracterización de los productos tradicionales con referentes/descriptores locales, principalmente desde la perspectiva de los productores, ayuda en la generación de identidad y valorización de estos, se convierte en un elemento que coadyuva en el desarrollo territorial, al permitir que se conserve y transmita el saber hacer. Además, cuando los consumidores reconocen e identifican estas singularidades se legitiman estos procesos de valorización.



Mestiçagem das sementes cultivadas americanas na Península Ibérica e na Europa 1493-1800

Dulce Freire

dulce.freire@fe.uc.pt

University of Coimbra Portugal

RESUMEN

Com a investigação que tenho vindo a realizar no âmbito do projeto ReSEED, poderia apresentar uma proposta sobre a "mestiçagem" das sementes cultivadas americanas na Península Ibérica e na Europa, entre c. 1493 e 1800. Seria uma análise baseada nos relatos dos colonizadores que chegam e se instalam nas Américas e, também, dos dados que é possível recolher nos documentos produzidos na Península Ibérica sobre essas sementes/plantas/alimentos. É uma análise da mestiçagem biológica e cultural vista do lado de cá do Atlântico. Não sei se esta perspetiva poderá interessar nestas jornadas.



Salvaguarda de la tradición gastronómica Kumiay en el Valle de Guadalupe, México

Lino Meraz Ruiz, Mayer Rainiero Cabrera Flores y Arturo Julián Arroyo Cossío

lino.meraz@uabc.edu.mx

Universidad Autónoma de Baja California

México

RESUMEN

En los valles de México la gastronomía se encuentra asociada al comportamiento y estilo de vida social, donde cada lugar tiene sus ingredientes adecuados a la naturaleza de sus comidas y al color de su paisaje. Precisamente, en el Valle de Guadalupe, además de ser reconocido por sus vinos de gran calidad, se caracteriza por la cosmovisión del pueblo originario Kumiay, quienes son un reflejo de la triada entre alimento, bebida y turismo de esta región, los cuales coadyuvan el desarrollo sostenible y económico en orden de reconocer la cocina autóctona y sus ingredientes nativos, que son sujetos a las condiciones climáticas del lugar y las temporalidades. El objetivo de esta investigación es analizar las costumbres alimentarias a través de los productos autóctonos de los Kumiay y su relación con la tradición gastronómica y turística del Valle de Guadalupe, en Baja California, dado que históricamente debe ser importante reconocer su conocimiento del territorio y del manejo de recursos naturales que forman parte de la vida diaria. El método empleado se basó en la información de registros y argumentos que se obtuvieron por medio de la etnografía y el análisis de las tradiciones alimentarias de los indígenas. Los resultados indican que existe interés de los Kumiay por la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial gastronómico que se hace mediante la transmisión de conocimientos, preparación y producción de platillos, vinculando la actividad turística con el sector que se asienta en la sociedad. Se concluye que es necesario una coordinación institucional, intergubernamental e intersectorial que se enfoque en las regiones gastronómicas; articulado en una visión conjunta de los activos naturales, históricos, tradicionales y culturales existentes dentro de un sistema de participación social de un territorio que contemple proyectos de investigación y formación práctica de las comunidades que promuevan la innovación, calidad y sustentabilidad.



Etnogénesis y patrimonio culinario mestizo.

El caso de las comunidades Diaguitas

Maximiliano Soto y Luis Alegría Licuime.

alegria.luis@gmail.com

Centro de Gestión y Estudios del Patrimonio del Instituto de Historia y Ciencias Sociales.
Universidad de Valparaíso / Servicio Nacional del Patrimonio Cultural

Proyecto Anillos - ATE 220008

Chile

RESUMEN

El reconocimiento de las comunidades étnicas Diaguitas en Chile, se inscribe en un doble proceso. Por un lado, a partir del reconocimiento estatal en la denominada Ley Indígena N° 19.253, en agosto del año 2006. Pero también, a través de un largo proceso de etnogénesis que, si bien no se expresaba públicamente, si contenía una condición de prevalencia cultural, como él es caso de la Comunidad de Huasco Alto, que a lo largo del siglo XX, se constituyó en un espacio de resistencia y afirmación cultural. Mientras el primer proceso, se centra en los vestigios materiales, y por tanto, se adscribe fundamentalmente a una variable cerrada en el patrimonio arqueológico. El segundo, dinámico, flexible, creativo. Mientras el primero, se instala de una supuesta pureza étnica y cultural, el segundo, se refiere a un patrimonio articulado desde las propias comunidades, expresado en adaptaciones, reinenciones, reapropiaciones e innovaciones, donde lo culinario adquiere una centralidad clave como expresión de un patrimonio mestizo, en tanto mosaico de diversas influencias, que expresadas etnoterritorialmente, son elementos claves de configuración identitaria que nos permiten pensar la cuestión del patrimonio cultural como un espacio permanente de disputas simbólicas.



Alimentar un mejor vivir. Esperanzas y sueños que fisuran un modelo civilizatorio en crisis

Pablo Saravia Ramos

pablo.saravia@upla.cl

Departamento de Estudios Territoriales y Diálogos Interculturales- Facultad de Ciencias Sociales
Universidad de Playa Ancha

Chile

RESUMEN

La alimentación se ha transformado en una expresión más de un modelo civilizatorio que presiona los sistemas ecológicos, los circuitos locales de comercialización y todas aquellas formas y sistemas productivos que se sostienen sobre la base de principios como la reciprocidad, el respeto a los equilibrios naturales, la producción local y a pequeña escala. Esta tendencia se reproduce a escala nacional con nuevas tendencias como los recientes impulsos hacia la privatización de nuestras semillas, lo que sumado a la ya consolidada política de privatización de nuestras aguas, configuran un escenario donde se fragiliza cualquier intento de sostener acciones soberanas de control sobre nuestros sistemas alimentarios. Todo lo anterior se desenvuelve en un contexto global donde el hambre y la precarización del mundo rural se acrecienta, lo que obliga a analizar el sistema agroalimentario considerando sus engranajes económicos, culturales y políticos y como ellos sostienen una mirada del mundo que reproduce relaciones coloniales entre nuestras naciones. Los movimientos sociales campesinos e indígenas latinoamericanos se interrogan sobre estas relaciones y se han convertido en fuentes creativas y esperanzadoras que el mundo académico tiene la oportunidad de acompañar y producir en conjunto con ellas salidas fundadas en el respeto a las diversidades, sus memorias y condiciones territoriales.



Mesa V

FERMENTADOS Y DESTILADOS: PATRIMONIO Y COMERCIO



El Paisaje del tequila: Patrimonio mundial ¿y patrimonio social? Experiencias de dos proyectos de intervención social y transición agroecológica

José de Jesús Hernández López

yacatz@colmich.edu.mx, yacatzushL@gmail.com

Centro de Estudios de Geografía Humana - El Colegio de Michoacán, México

RESUMEN

“El Paisaje Agavero y las antiguas instalaciones de Tequila”, sitio que comprende 35.018 ha ubicadas en los municipios de Tequila, Amatitán, El Arenal, Magdalena y Teuchitlán, en los valles de Jalisco, México, fue declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO, en la categoría de Paisajes Culturales, en 2006. A casi 20 años de esa distinción internacional, se ha construido un corredor turístico entre las localidades, transitando de ser una zona de cultivo de agave y producción de tequila, a ser también un destino turístico y zona de consumo de bebidas preparadas a base de tequila (cantaritos), con una importante derrama económica, que se distribuye tanto en la escala local, como en la regional y global. Es decir, la estrategia de patrimonialización, producto de gestiones público-privadas, ha funcionado de manera exitosa en términos económicos mediante la creación de un polo comercial; empero en lo tocante a la protección del patrimonio así como en otras dimensiones de la realidad, por ejemplo en las condiciones socioambientales de la región, los resultados no son tan satisfactorios. Los impactos ecológicos y la salud pública son dos asignaturas pendientes e invisibilizadas. Ciertamente que los discursos sobre la sustentabilidad apenas aparecieron recientemente, pero sin evidencias contundentes de un viraje en esa dirección en el manejo del agave, hasta ahora como un monocultivo, dependiente de agroquímicos, ni en el tratamiento de aguas residuales de la industria. La ponencia se centrará en la presentación del diagnóstico, intervención y avances conseguidos en dos proyectos para generar impactos socioambientales positivos, en dos grupos bien delimitados, es decir en pequeña escala. Uno de los proyectos se efectuó durante 2023, y el otro está en marcha este 2024; ambos localizados en el territorio del Paisaje Agavero.



Utilización de las variedades criollas en la industria vitivinícola de Chile

Philippo Pszczólkowski T.

philippopsz49@gmail.com

Chile

RESUMEN

Las variedades criollas tienen su principal origen en cruzamientos de variedades patrimoniales introducidas durante la conquista y colonia española, como lo son, Listán Prieto (sin. País) y Moscatel de Alejandría (sin. Italia). Sin embargo, en algunos casos, solo una de estas variedades está presente en el cruzamiento, siendo el segundo parental una variedad de introducción más tardía, e incluso una criolla. Por otra parte, se ha podido constatar el uso, consciente o inconsciente, por parte de la industria formal y artesanal, de variedades patrimoniales y criollas en diferentes productos vitivinícolas de Chile, tales como vinos secos, vinos dulces, espumantes, Pintatani, Chacolí, chicha, pipeño, DO Pajarete, DO Asoleado y particularmente en la DO Pisco. Actualmente hay importantes trabajos de rescate de variedades criollas a lo largo de todo el país, que buscan determinar su potencialidad enológica y desarrollo de productos comerciales.



Patrimonio Mestizo Vitivinícola en América del Sur: de la Puesta en Valor al Éxito Comercial

Gonzalo Rojas Aguilera

gonzalo.rojas.a@usach.cl

Universidad de Santiago de Chile – Proyecto ATE 220008

Chile

RESUMEN

En el presente trabajo se explora la evolución y el impacto del patrimonio vitivinícola mestizo en América del Sur. Destacando la rica fusión de tradiciones indígenas y europeas en la producción de vino, el artículo analiza cómo este patrimonio ha sido revitalizado y valorado en el contexto contemporáneo. Desde la preservación de antiguas técnicas de cultivo del viñedo tradicional hasta la promoción del enoturismo, se examinan diversas estrategias que han contribuido al éxito comercial de estos vinos mestizos. En última instancia, el artículo subraya la importancia de reconocer y promover este patrimonio único como un activo cultural y económico para los países de América del Sur.



Vitimigrantes y productos típicos: vinos en Mendoza Este (Argentina) y pisco en Norte Chico (Chile)

Pablo Lacoste

Pablo.lacoste@usach.cl

Universidad de Santiago / Chile

RESUMEN

Se examina el traslado de los vitimigrantes que, con motivo de la plaga de filoxera que dañó cuatro millones de hectáreas de viñedos en Europa, se trasladaron al Cono Sur de América, en busca de tierras limpias para continuar con su oficio, particularmente en Mendoza Este (Argentina) y el Norte Chico (Chile). Se indaga cómo el mismo movimiento se desarrolló en dos territorios de países distintos, en forma simultánea. Se detectan también algunas diferencias, sobre todo el mayor volumen que alcanzaron los vitimigrantes, facilitados por la disponibilidad de medios de transporte de la era industrial (ferrocarriles). De todos modos, en ambos territorios los vitimigrantes alcanzaron desarrollos relevantes, tanto en el campo agroindustrial como en el ámbito del prestigio social y participación política. Ellos fortalecieron el desarrollo de los productos típicos de sendos territorios: vinos en Mendoza y pisco en Chile



Medicina indígena ancestral a la europea: la quina en la formulación de bebidas alcohólicas a través del diseño de etiquetas, 1874-1930

Carolina Cofré Silva

karolina.kofre@gmail.com

Universidad San Sebastián

Chile

RESUMEN

“Tónico” y “reconstituyente” son algunos de los adjetivos que describen a un grupo de bebidas alcohólicas que circularon a finales del siglo XIX e inicios del XX que contenían como ingrediente estrella la Quina. Esta sustancia originaria de América del Sur viajó en manos de los jesuitas a Europa y se transformó en medicina clave en el combate contra la malaria. Allí, se vio su potencial para la formulación de alcoholes “beneficiosos” para la salud, mezclándose con afamadas bebidas como coñac, vermut y jerez, entre otros, para luego retornar a América ya no como medicina indígena, sino como un producto con valor agregado que con el tiempo pasó a formar parte de la cultura popular y la encontramos hoy en sus formatos de “agua tónica” o en el “gin tonic”. A través de los diseños de etiquetas se realizará un análisis cualitativo en el que se observará cómo la quina, además de ingrediente, se utilizó como argumento apelativo para el consumidor en los textos de las etiquetas como signo de calidad o beneficio para la salud. A pesar de la tendencia en la época por diluir lo indígena hasta hacerlo desaparecer, su manifestación en etiquetas se revela como forma de adaptación o supervivencia de un saber ancestral que fue encontrando nuevos usos y públicos, trascendiendo en el tiempo. Los vinos quinados, tónicos y licores son resultado de la confluencia de costumbres y saberes ancestrales y costumbres y conocimientos modernos, en los que lo indígena se fusiona con lo europeo para generar un producto nuevo, mestizo, que hoy forma parte del patrimonio global.



Nuevos antecedentes sobre la producción de aguardiente en la región de Concepción, Chile: siglos XVII-XVIII

Daniel M. Stewart

danielmoroni@hotmail.com

Universidad de Chile

Chile

RESUMEN

Durante varios años se he estudiado el origen del pisco chileno en las regiones en la Serena y Santiago. Sin embargo, estas regiones no fueron las únicas que producían aguardiente de uvas en tiempos coloniales en Chile. Se ha encontrado indicios históricos de la producción de aguardiente en la región fronteriza de Concepción a partir de la segunda mitad del siglo XVII. En esta ponencia se pretende exponer sobre quienes fueron los primeros productores conocidos de aguardiente en la región de Concepción y como se expandió la producción, tanto artesanal como comercial en la región durante el siglo XVIII. Intentaremos entender como una región pobre y fronteriza podría tener al partir del año 1780 varios cientos de pequeños y medianos productores de aguardiente. Presentaremos registros inéditos que muestran la existencia de equipos de producción y sistemas de venta que permitieron a los hacendados utilizar no solamente los restos de su producción de vino, sino también lo que no se lograba vender. Veremos también como la producción no declarada de aguardiente jugaba un rol fundamental en juicios judiciales sobre la producción de vino en varias de las grandes estancias de la región. Esperamos así ser un aporte en el análisis nacional sobre la producción e identificación de los aguardientes de producción local.



Pisco Cogotí: bases y trayectoria de una familia matriarcal (Norte Chico, Chile)

Benjamín Tapia Maturana

benjamin.tapia@pucv.c

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso - Cátedra Eduardo Cavieres Figueroa

RESUMEN

El valle de Cogotí ha resaltado en diversos momentos de la historia de Chile por su producción agrícola. Esto ha sido posible gracias a la perseverancia y dominación que ha tenido la familia Niño de Zepeda en dicho valle. Esta presentación busca dar cuenta de cómo la familia Niño de Zepeda, heredera del poder de los Varas, en la época Colonial, logró a pesar de las dificultades climáticas, sociales, políticas y económicas, mantener vigente el valle en producción, tradición, patrimonio y memoria. En lo particular, nos interesa comprender el rol que tuvieron las mujeres de esta familia para lograr aquellos objetivos, dejando como consecuencia que hoy en día exista la producción de Pisco Cogotí liderada y ejecutada exclusivamente por mujeres, conservando las tradiciones y patrimonios de la zona y de su familia, compitiendo en calidad y producción con otra pisquera de la zona, de renombre y alcance nacional, como Bauzá.



Análisis de la representación social del tejuino en zonas urbanas y rurales

A. Quesada-Ruiz; E. Villarreal-Bañuelos; D.A. Leyva-Trinidad; R.P. Carmona-Escutia; A. Gschaedler-Mathis; S.E. García-Barrón

segarcia@ciatej.mx

Dirección de Negocios, Universidad Tecnológica de la Costa.
Coordinación de Desarrollo Regional, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.
Departamento de Procesos Tecnológicos e Industriales, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente.
Unidad de Biotecnología Industrial, Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco - México

RESUMEN

En México existen 200 bebidas fermentadas que se consideran tradicionales, entre estas el tejuino. Diversos estudios han demostrado su potencial probiótico, sin embargo, no se han abordado aspectos relacionados con la conducta alimentaria asociada a este. El objetivo de este trabajo fue analizar la representación social del concepto “tejuino” en poblaciones rurales y urbanas mediante el análisis estructural, basándonos en la Teoría del Núcleo Central. Se encuestaron 240 personas de las cuales, 50 % eran de Guadalajara, Jalisco (urbana), y 50 % de Santiago Ixcuintla, Nayarit (rural) a las cuáles se aplicó la técnica de asociación libre de palabras. Las palabras asociadas fueron clasificadas en categorías semánticas y las de mayor mención fueron analizadas en función de frecuencia e importancia media para identificar la estructura conceptual. Los resultados muestran que en la zona Urbana se mencionaron principalmente palabras de las categorías “atributos intrínsecos” y “complementos”, en la zona Rural, las categorías con más palabras fueron “aspectos hedónicos”, “complementos” y “atributos intrínsecos”. La estructura de la representación del término tejuino está organizada en función de la zona de residencia de los participantes. De acuerdo a la Teoría del Núcleo Central, la representación del concepto está guiada por aspectos experienciales, hedónicos y sensoriales y tiende a complementarse de manera más acentuada con símbolos de identidad territorial y cultural en zona urbana en comparación con la zona rural. Se confirma una relación entre el lugar de residencia y la conformación de la estructura de la representación social del término “tejuino”.



Los trabajadores especializados en la producción de vinos con DOP del marco Jerez

Mauricio Alzate Gómez, Santiago Amaya-Corchuelo y Humberto Thomé Ortiz

malgo0827@gmail.com / santiago.amaya@uca.es / hthomeo@uaemex.mx

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales - Universidad Autónoma del Estado de México

Departamento de Economía General, Área de Sociología, Universidad de Cádiz

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales - Universidad Autónoma del Estado de México

México y España

RESUMEN

Las denominaciones de origen protegidas se han presentado en el escenario comercial mundial como una estrategia que revaloriza la producción y garantiza a los consumidores una noción de calidad ligada al territorio. Sin embargo, en este espectro amplio que representan las DOP el factor natural, ha cobrado mayor relevancia que el factor humano. **Objetivo:** El objetivo de esta comunicación es analizar el caso de los vinos con DOP del marco de Jerez, España, concretamente el papel de los trabajadores especializados como forma de desvelar si el factor humano y las especializaciones técnicas siguen siendo relevantes en esta estrategia. **Hipótesis:** en los procesos de DOP, al dejar de lado el factor humano, se produce un proceso performático de la producción reemplazando el saber hacer por procesos industrializados. **Materiales y métodos:** se realizaron entrevistas semiestructuradas a trabajadores de 5 bodegas del marco de Jerez, a partir de un análisis hermenéutico. **Principales resultados:** existe una hibridación en la configuración industrial de la DOP, donde el know-how es conservado de manera prominente, potenciando la calidad del producto, pero ocultando bajo la figura industrial al sujeto que produce como amalgama de la producción y a partir de esto, postula un producto que tiende a ser genérico.



Bonarda: “la historia de un Gran Vino”

Roberto Jesús González

rgonzalez.mza@gmail.com / presidencia.aavv@gmail.com

Academia Argentina de la Vid y del Vino (A.A.V.V.)

Argentina

RESUMEN

Esta investigación desentraña la historia de la variedad Bonarda que estuvo confundida por casi dos siglos en Argentina. Hace unos 20 años, la obtención de vinos de alta calidad permitió mostrar todo su potencial. La introducción de la cepa en la Argentina estuvo dada por inmigrantes italo-franceses llegados desde Saboya en tiempos de Urquiza y Rosas. Vendrá un proceso de anonimato hasta 1912, donde su nombre aparecerá registrado en un texto de ampelografía escrito por Leopoldo Suarez. En la década de 1960 se diferencia de la Barbera y en 1968 ambas quedaron registradas por separado en un censo vitícola oficial. Mientras tanto tuvo lugar una larga migración interna por distintos territorios de Mendoza y del país. A la par se dieron muchas investigaciones sobre su cepaje y sus vinos. Pero recién en el 2008 un análisis genético determinó su lugar de origen: Francia (Saboya), es decir la variedad “Bonarda argentina”, es el “Corbeau” francés. Despejadas las dudas sobre la historia de este varietal en Argentina, con abundantes estadísticas, citas y cuadros, la investigación continua en otros países, para conocer su identidad. Su mayor plantación se encuentra en la zona este de la provincia de Mendoza, departamento de San Martín, por lo tanto, la misma se transformó en la variedad emblemática de la región, articulando un plan de trabajo político-social, para potenciar esta zona y su varietal.



Enoturismo en Mendoza: patrimonio construido y desarrollo local

Pablo Bianchi - Josemaría Silvestro - Miriam López - Marisol Bordón

pfrbianchi@yahoo.com - Jm.silvestro72@gmail.com - miriamcecialopez@yahoo.com.ar
marisolbordon.arquitectura@gmail.com

Facultad de Ingeniería – Universidad Nacional de Cuyo
Argentina

RESUMEN

Este trabajo, integrado en un proyecto de investigación más extenso, busca formular una propuesta de valor que potencie las actividades, productos y servicios del enoturismo en Mendoza. Se enfoca específicamente en los ‘territorios enoturísticos’ de Luján de Cuyo y Maipú, donde se identifican y valoran elementos del patrimonio construido que, a pesar de su relevancia histórica, simbólica o estética, frecuentemente permanecen subvalorados o sin el debido reconocimiento oficial. Mediante un enfoque que considera el territorio como un “palimpsesto” compuesto por el sustrato geográfico —territorio-construido—, las infraestructuras existentes y los productos materiales e inmateriales vinculados con la agroindustria vitivinícola, potenciando a los bienes en su condición de uso, por sobre su mero valor de mercado; este estudio propone una interpretación sistémica que destaca estos paisajes de producción como activos turísticos, capaces de impulsar el desarrollo local. La metodología aplicada combina técnicas de estudio de casos, análisis de contenido, encuestas y entrevistas en profundidad, con el objetivo de profundizar en la comprensión de cómo estos bienes patrimoniales pueden ser adecuadamente valorados e integrados en los itinerarios turísticos actuales.



Vitivinicultura en la región fronteriza Sonora – Arizona. Patrimonio, turismo y creación de valor

María del Carmen Salas Quesada

carmen.salas@ceiich.unam.mx

Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades (CEIICH-UNAM)
Investigadora postdoctoral, becaria CONAHCYT

México

RESUMEN

La presente propuesta busca compartir un capítulo en fase de publicación. La reflexión de ese trabajo parte de un estudio etnográfico binacional desarrollado en dos áreas vitivinícolas emergentes localizadas en la región Sonora (México) – Arizona (EE.UU.). Ese contexto fronterizo y binacional en el que se localiza el estudio configura un paisaje vitivinícola no convencional y ofrece un escenario alternativo para cuestionar la manera de pensar en el patrimonio. Estas nuevas geografías vitivinícolas de la frontera Sonora y Arizona plantean un paisaje cultural vitivinícola que dista de los referentes de valor y estética universales del patrimonio vitivinícola que encontramos en las listas de la UNESCO. Bajo la lógica convencional y nacionalista de gestión del patrimonio, el espacio fronterizo y binacional, así como la novedad y la ausencia de tradición en estas regiones emergentes, aparecen como elementos disonantes. Contrariamente, el trabajo de campo muestra, que para distintos actores claves involucrados en la valorización de la emergente producción de vino, el espacio fronterizo se identifica como un recurso para la activación del turismo binacional, como una fuente de valor y como un elemento importante en la representación, valorización y el imaginario colectivo de los proyectos vitivinícolas. De esta forma, a través de la incorporación de la vitivinicultura se revelan nuevos significados que se contraponen a las ideas de división y conflicto comúnmente asociadas a las fronteras. Así, y de acuerdo con los estudios críticos del patrimonio, el análisis invita a reflexionar en la idea de que el patrimonio no solo debe encargarse de proteger los límites, el pasado, la tradición y la autenticidad (de los lugares y las cosas) sino de transmitir valores globales y de crear nuevos significados. Finalmente, con las reflexiones que surgen a partir de las nuevas geografías vitivinícolas en la frontera México-EEUU se espera aportar una mirada alternativa con respecto a la manera en qué pensamos el patrimonio vitivinícola y alimentario, su naturaleza y sus usos. En ese sentido, el contexto fronterizo, las propuestas binacionales, y sus dinámicas socioculturales, económicas y políticas, ofrecen un campo de estudio a futuro aun por explorar.

