

# Entre Bosques & Mujeres

*Experiencias de capacitación y saberes de las recolectoras de frutos silvestres de Curanilahue*

Ministerio de la Mujer y la Equidad de Género
Gobierno de Chile

Ministerio de Agricultura
Gobierno de Chile

INFOR

CHILE PARA TODAS




# Entre Bosques y Mujeres
# Experiencias de capacitación y saberes de las recolectoras de frutos silvestres de Curanilahue

Proyecto Entre Bosques y Mujeres
FONDO PARA LA IGUALDAD MINISTERIO
DE LA MUJER Y EQUIDAD DE GENERO
INSTITUTO FORESTAL

Blanca Rivera Flores[1]
Andrea Álvarez Contreras[2]
Verónica González Correa[1]
Mauricio Aguilera Fernández[3]
Gerardo Valdebenito Rebolledo[4]
Marco Hormazabal Díaz[4]
Marta García Ortega[4]

1. Antropóloga proyecto Entre Bosques y Mujeres
2. Coordinadora Proyecto Entre Bosques y Mujeres, Investigadora Instituto Forestal, Sede Metropolitana
3. Investigador Instituto Forestal, Sede Biobío
4. Investigador/a Instituto Forestal, Sede Metropolitana




Se autoriza la reproducción parcial de esta publicación siempre y cuando se efectúe la cita correspondiente:

Rivera Flores, Blanca; Alvarez Contreras, Andrea; Gonzalez Correa, Verónica; Aguilera Fernández, Mauricio; Valdebenito Rebolledo, Gerardo; Hormazabal Diaz, Marco y Garcia Ortega, Marta (2024). Entre Bosques y Mujeres. Experiencias de Capacitación y Saberes de las Recolectoras de Frutos Silvestres de Curanilahue. Instituto Forestal, Chile. P. 155. https://doi.org/10.52904/20.500.12220/32768

ISBN (impreso) N° 978-956-318-289-7
ISBN (digital) N° 978-956-318-290-3
RPI N° 2025-A-2903

Coordinadora Proyecto:
Andrea Álvarez Contreras
aalvarez@infor.cl

Investigadora:
Blanca Rivera Flores
riverflo2000@yahoo.com

Co investigadora:
Verónica González Correa
veritogonzalez27@gmail.com

Fotografía:
Mauricio Nuñez
Diagramación: Rodrigo Verdugo

San Pedro de la Paz, 2024
Las opiniones, experiencias y relatos contenidos en esta publicación corresponden exclusivamente a las participantes del proyecto y no reflejan necesariamente el pensamiento o postura institucional del Instituto Forestal. Esta recopilación busca visibilizar voces y vivencias desde una perspectiva participativa, respetando la diversidad de miradas presentes en el territorio.

CONTENIDOS


| | | |
|---|---|---|
| PRESENTACIÓN | | 7 |
| 1. | INTRODUCCIÓN | 11 |
| 2. | El TERRITORIO DE CURANILAHUE | 15 |
| 3. | LA RECOLECCION DE FRUTOS SILVESTRES | 28 |
| 4. | LOS PFNM DE MAYOR IMPORTANCIA EN CURANILAHUE | 38 |
| 5. | EMPODERAMIENTO | 50 |
| 6. | EL PROYECTO "BOSQUES Y MUJERES" | 55 |
| 7. | LOS GRUPOS DE TRABAJO: CURANILAHUE, PLEGARIAS, BAJO LOS RÍOS | 101 |
| 8. | HISTORIAS DE MUJERES RECOLECTORAS | 112 |
| 9. | COMPARTIENDO SECRETOS CULINARIOS | 131 |
| 10. | OBSERVACIONES Y COMENTARIOS | 142 |
| 11. | LAS RECOLECTORAS DEL PROYECTO | 144 |
| 12. | RECONOCIMIENTOS | 147 |
| 13. | BIBLIOGRAFÍA | 154 |

# PRESENTACIÓN

El Proyecto "Entre Bosques y Mujeres" ha sido elaborado con profundo compromiso hacia todas las mujeres de Curanilahue que desean transformar sus vidas y empoderarse. En un mundo que a menudo puede parecer desafiante, se ofreció un espacio donde cada mujer pudiera descubrir su verdadero potencial y desarrollarse para alcanzar sus metas.

Nuestra iniciativa tuvo presente en todo momento la belleza y el poder de los bosques nativos de la cordillera de Nahuelbuta, un entorno natural que nos inspira y nos hace soñar. Estos bosques, llenos de vida y sabiduría, nos recuerdan la importancia de la conexión con la naturaleza y como esta puede ser un catalizador para el cambio personal.

Creemos firmemente que al sumergirnos en este maravilloso ecosistema podemos encontrar la fuerza y la claridad que necesitamos para avanzar en el propio camino.

El Proyecto Entre Bosques y Mujeres fue diseñado para ser un espacio inclusivo y acogedor, donde cada mujer se pudiera sentir valorada y escuchada. A través de una variedad de actividades, que incluyeron jornadas, talleres y encuentros en la naturaleza, se busca fomentar un sentido de comunidad y pertenencia. Aquí, cada participante tuvo la oportunidad de compartir experiencias, aprender de otras mujeres y construir vínculos positivos que, sabemos, perduraran mas allá de nuestro tiempo juntas.

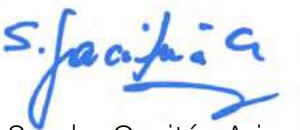
Esta iniciativa pone especial énfasis en los Productos Forestales No Madereros (PFNM), definidos por la FAO como recursos de origen biológico obtenidos de los bosques, dis-

tintos a la madera, con valores económicos, sociales y culturales. Entre ellos se encuentran alimentos, medicinas, fibras, resinas, aceites esenciales y plantas ornamentales.

Los PFNM no solo representan una fuente de ingresos, sino que también tienen un rol clave en la subsistencia, el bienestar humano y la economía local. Sin embargo, este sector, en gran parte impulsado por mujeres, enfrenta desafíos significativos debido a su insuficiente visibilidad y a la falta de conocimientos técnicos que permitan su manejo sostenible.

Desde el Instituto Forestal ha sido profundamente significativo brindar apoyo en estos procesos de transformación. Ya sea que las participantes estuvieran en búsqueda de un cambio laboral, personal o motivadas por el deseo de explorar nuevas facetas de la vida, ha sido una verdadera alegría para la institución acompañarlas en este camino. Cada mujer posee una historia valiosa y conocerla ha sido una fuente de inspiración para todo el equipo.

A través de la conexión con la naturaleza y el aprendizaje colaborativo se espera que cada participante haya fortalecido su confianza para tomar decisiones que reflejen sus propios deseos y aspiraciones. Porque no debemos olvidar que, gracias al compromiso y trabajo de todas ellas, es posible aprovechar la riqueza de nuestros bosques y el valor de sus frutos. INFOR invita a todas las mujeres a conocer esta experiencia transformadora vivida con recolectoras y emprendedoras de la comuna de Curanilahue.



Sandra Gacitúa Arias
DIRECTORA EJECUTIVA
INSTITUTO FORESTAL



# 1 INTRODUCCIÓN

En el sur de Chile, en el corazón de la provincia de Arauco, se encuentra la ciudad de Curanilahue. Ubicada a orillas del río que lleva este mismo nombre, la ciudad se presenta como un universo escondido entre las montañas de la Cordillera de Nahuelbuta. Aquí, la naturaleza brinda paisajes donde las extensas plantaciones forestales que rodean la ciudad y crean un entorno de color verde homogéneo.

En este territorio se desarrolló el proyecto "Entre Bosques y Mujeres: Fortaleciendo el desarrollo laboral de recolectoras de Curanilahue", con financiamiento del Fondo para la Igualdad 2024, del Ministerio de la Mujer y Equidad de Género y ejecutado por el Instituto Forestal.

Este proyecto surge porque, al igual que muchos lugares, en Curanilahue se ha subestimado el papel de las mujeres en la recolección de frutos silvestres y el consecuente aporte económico al ingreso familiar. Aunque la recolección es una actividad que los seres humanos y las mujeres en particular, han realizado desde tiempos inmemoriales, su relevancia en nuestro país surgió apenas se empezaron a conocer las propiedades medicinales y nutricionales de los frutos de los bosques nativos. En Curanilahue, la recolección en torno al maqui, mutillas, moras y hongos, forma parte de su modo de vida rural ligado al mundo campesino.

Así, las mujeres recolectaban frutos de valor en los bosques de la cordillera de Nahuelbuta, pero no se reconocía en esta actividad un trabajo como tal, no obstante a pesar de ser una fuente de ingresos estacional para muchas familias. Esta actividad, aunque siempre había formado parte de sus vidas, no se visualizaba como trabajo, ya que no existía un entorno que demandara estos frutos con la intensidad que se observa actualmente, especialmente considerando su creciente escasez.

Este proyecto buscó potenciar la actividad de recolección sustentable como una posibilidad concreta para que las mujeres pudieran aumentar sus ingresos. Las acciones se orientaron a empoderar a las recolectoras, ayudándolas a reconocer su valor y proporcionándoles capacitación en técnicas sostenibles. También se incentivó la asociatividad a fin de fortalecer su posición en este rubro.

El objetivo general del proyecto fue el siguiente:

Fortalecer la participación laboral de las mujeres en la cadena productiva de los Productos Forestales No Madereros (PFNM), promoviendo la igualdad de género, el trabajo decente y el crecimiento económico sostenido e inclusivo de las recolectoras de la comuna de Curanilahue, Región de Biobío.

Para lograr este objetivo general, el proyecto propuso los siguientes objetivos específicos:

1. Desarrollar programas de capacitación para mujeres rurales en técnicas de recolección sustentable, prácticas de post cosecha y procesamiento de PFNM.
2. Fortalecer la capacidad de liderazgo femenino a través de la formación de instancias asociativas, brindando asesoramiento legal y apoyo organizacional para establecer estructuras sólidas de funcionamiento y desarrollo.
3. Establecer estándares de comercialización y valor agregado de PFNM para fomentar condiciones laborales equitativas.

Los contenidos que se abordaron en el proyecto fueron de índole técnica, económica y organizacional.

- Técnicos: capacitación en recolección sustentable, prácticas de post cosecha y procesamiento de los PFNM, que se recolectan en Curanilahue.

- Económicos: capacitación en conceptos básicos como precios, estructura de costos de producción y estrategias de comercialización.
- Organizacional: capacitación para el desarrollo habilidades de liderazgo y la asociatividad en la actividad comercial.

Estos contenidos se desarrollaron siguiendo un conjunto de procedimientos, dentro de los que destacan los siguientes:

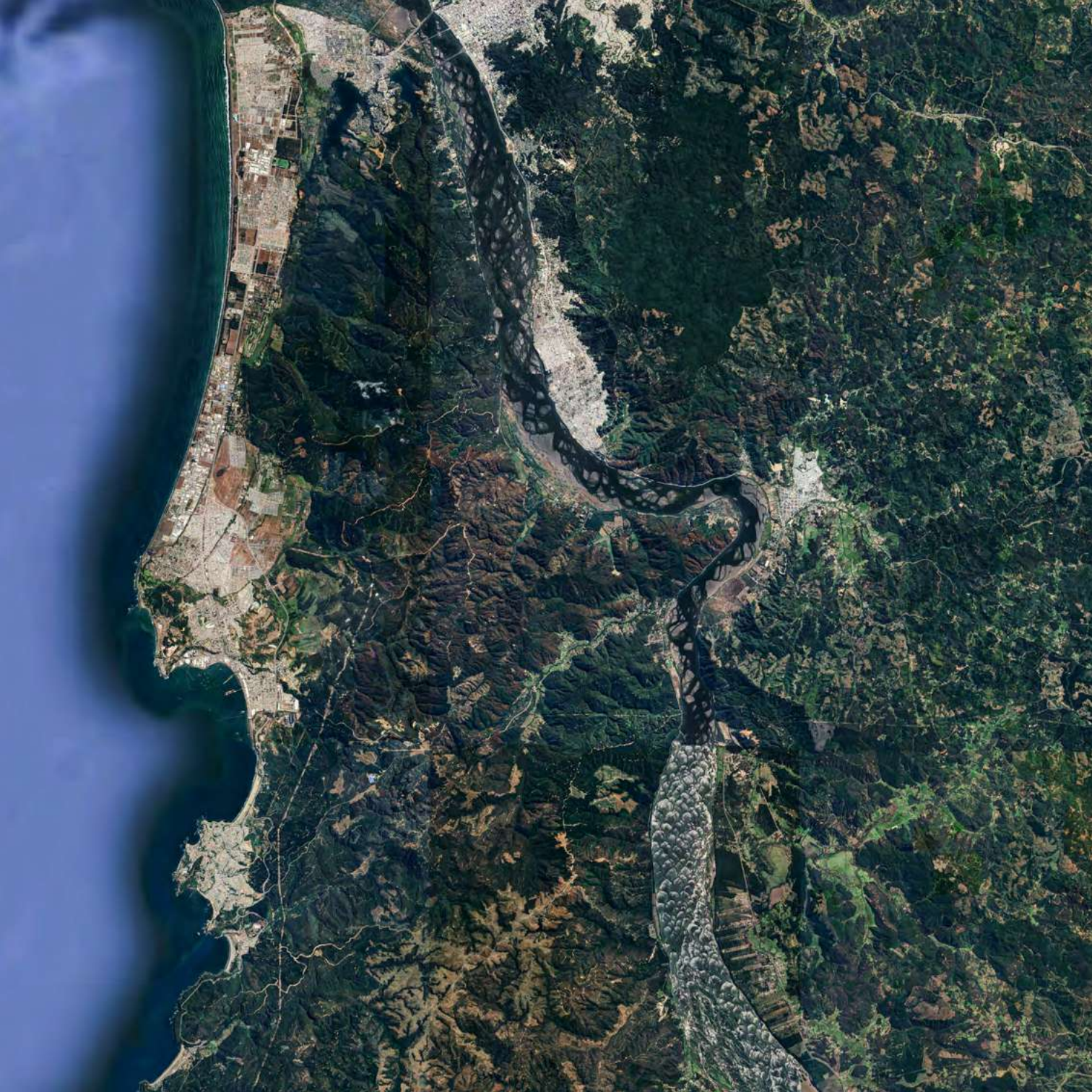
Talleres Iniciales de información, captación y motivación.

Talleres técnicos y de trabajo en terreno.

Talleres para el Liderazgo y el Empoderamiento Femenino y la Asociatividad.

Para potenciar las redes locales de la recolección, producción y comercialización, se optó por un enfoque territorial, que además facilitó significativamente la participación de las mujeres. Las actividades del proyecto se desarrollaron de la misma forma, en tres sectores: Curanilahue centro, Plegarias y Bajo Los Ríos. Participaron en el proyecto un total de 119 mujeres, de ellas se certificaron 101 mujeres que cumplieron con la participación mínima requerida.

En los siguientes capítulos se abordan aspectos sobre la comuna de Curanilahue, características del oficio de recolectora, los frutos silvestres, desarrollo del proyecto y algunas reflexiones.



# 2 EL TERRITORIO DE CURANILAHUE

Curanilahue, adquirió su nombre de la lengua mapuche y significa “vado pedregoso”.

Ubicada en la provincia de Arauco, en la región del Biobío. La historia de Curanilahue está marcada por la minería del carbón, que ha dejado una huella profunda en su devenir y ha dado forma a su singular desarrollo urbano. Su entorno, en cambio, ha sido definido por la explotación forestal de las últimas décadas. Según datos de CONAF [1] la comuna de Curanilahue tiene 99.699,1 hectáreas (ha) de las cuales, 62.812,5 ha corresponden a plantaciones de monocultivo, es decir el de 63% del total de la superficie comunal. El bosque nativo representa el 27,1% del total de la comuna.

En esta ciudad puede observarse el crecimiento espontáneo que ha caracterizado a Curanilahue a lo largo de los años. Sus calles no siguen el orden tradicional de otras ciudades chilenas, sino que serpentean con personalidad propia. A la vuelta de cada esquina aparece un sentimiento de sorpresa que desafía la capacidad de orientación.

La mayoría de las casas, construidas en madera, definen el paisaje urbano. A medida que uno se adentra en la ciudad se pueden apreciar los signos de la vida cotidiana, sus habitantes haciendo uso de  la plaza, comerciantes en las ferias locales y personas intercambiando saludos en un ambiente de cercanía característico de la provincia.

Entre las pocas edificaciones que destacan por su diseño, se encuentran la municipalidad, el hospital y la emblemática casa de la cultura. Estos edificios no solo son importantes centros de servicio, sino que también son puntos de encuentro de toda la comunidad.  La casa de la cultura, en particular, es un lugar vibrante donde se realizan talleres, exposiciones y eventos culturales, que fortalecen los lazos de sus habitantes.





# Historia de Curanilahue*

## 1881 – 1913
### Los orígenes[2]

- Curanilahue surgió de un asentamiento minero a fines del siglo XIX.
- 1886 se inaugura el Tren del Carbón que llega hasta Concepción
- Se crea la comuna de Curanilahue el 23 de mayo de 1913.

## 1914 – 1929
### Desarrollo de la minería

- Crecen las actividades mineras en Colico Sur y Plegarias.
- Surgen construcciones cercanas a la mina y camino a Plegarias.





1929- 1964
## Cultura minera

- Crece la población y se trazan dos caminos a las minas de Plegarias.
- Reabre la mina Central de Plegarias.

1965- 1985
## Expansión forestal[3]

- El rubro forestal es la actividad económica más importante de la comuna.
- Se cierran los yacimientos mineros.

2021
## Una mujer en la alcaldía

- Asume la primera mujer alcaldesa de Curanilahue.



# Curanilahue en cifras*




Población total 33.938

Hombres: 49% Mujeres: 51%

Población urbana: 94.1%

Población rural: 5.9%

Tasa de pobreza.
Casen 2022 (5)
Curanilahue 8.5%
Biobío 7.5%
País 6.5%



## • Economías masculinizadas

En Curanilahue, las actividades económicas se han centrado en la minería del carbón y la actividad forestal. Estas labores a lo largo de la historia han sido dominadas por hombres, lo que ha dado lugar a un complejo entramado de dinámicas de género, cultura y poder.

Considerar estas actividades como masculinas se basa en los llamados "estereotipos de género" y solo contribuyen a dejar fuera a las mujeres de los sectores económicos claves.

### ¿Qué es estereotipo de género?

Los estereotipos de género son creencias que asignan características, comportamientos y roles específicos a hombres y mujeres basados en su género. Por ejemplo, se cree que los hombres son fuertes y proveedores en tanto que las mujeres son cuidadoras, emotivas y sumisas.

La minería y la actividad forestal se asocian con la masculinidad, simplemente porque la masculinidad se asocia a la fuerza física, la resistencia y la capacidad para realizar trabajos que requieren esfuerzo. Como se consideran tareas "duras" dejan de lado cualquier contribución que las mujeres pudieran ofrecer en estos campos.

Así, la participación femenina se ve limitada a roles administrativos o de servicios menores y se refuerza el marco ideológico que coloca a las mujeres en posiciones secundarias. Las mujeres que desearían trabajar en estas actividades no son contratadas por considerarse que no tienen capacidad, generándose para ellas un ambiente hostil y adverso.

Existen además creencias y supersticiones que refuerzan esta división de género, siendo muy rígidas en el ámbito de la minería subterránea. En Curanilahue, se relacionaba el pique minero con una mujer, por lo que el ingreso de una mujer a uno de estos piques era rechazado de plano, puesto que existía la creencia que este no era un espacio apto para ellas, por ser un ambiente desconocido, oscuro y misterioso. El ingreso de una mujer a una mina haría que esta "se pusiera celosa" produciéndose derrumbes y muerte.[6]

## • Territorios masculinizados

Sabemos que las relaciones de género no ocurren en el vacío, sino que surgen y se dan en lugares concretos. Los roles de género modelan la forma en que las personas se relacionan con los espacios en los que se habita, se transita, se ocupa, dependiendo de si son espacios públicos o privados.  Así, podemos observar que los espacios también tienen género: las mujeres han de ir con más cuidado que los hombres cuando transitan por espacios públicos, como las calles solitarias por la noche." [7]

Es claro que, en el caso de la minería y en el ámbito de la explotación forestal, los espacios están masculinizados. Los monocultivos de pinos y eucaliptos, se consideran espacios de producción intensiva al aire libre, por lo que se favorece la contratación de mano de obra masculina. También el uso de maquinaria pesada relega a las mujeres a roles secundarios e invisibilizados. Se refuerzan los estereotipos de género que asocian la masculinidad con el trabajo duro y la feminidad con la domesticidad y actividades de menor reconocimiento.

El espacio de los monocultivos es un espacio restringido para las mujeres, lo cual constituye una restricción gigantesca si se considera que las plantaciones forestales involucran al 70% de la superficie de la comuna.[8] En consecuencia, este espacio físico y simbólico perpetúa los ciclos de desigualdad que viven las mujeres.

En contraste a los monocultivos forestales, los bosques nativos con su diversidad de plantas, árboles, arbustos, animales y hongos, son espacios que acogen a hombres y mujeres. La variedad de recursos y actividades que ofrece, desde la recolección de frutos y hongos hasta la elaboración de productos artesanales, permite que muchos trabajos los puedan realizar tanto hombres como mujeres.

La preservación de los escasos bosques nativos que van quedando en la comuna, no solo garantiza la salud del ecosistema y la diversidad de especies, sino que también se traduce en mayor equidad social y de género.

Al ampliarse las oportunidades económicas y al valorarse los saberes tradicionales, las mujeres se empoderan , se fortalecen las relaciones sociales y se construye un modelo de desarrollo más sostenible e inclusivo. La necesidad de cuidar y preservar los bosques nativos se convierte  en una acción que promueve la igualdad, el reconocimiento y la equidad de género.



Las recolectoras recuerdan que en su niñez iban al bosque a buscar maqui, avellanas, murtilla o chupones, con sus padres, hermanas y hermanos. Sin embargo, reconocen que la herencia del oficio y sus saberes fue a través de las mujeres de la familia.

# Falta de oportunidades para las mujeres

Curanilahue, al igual que muchas otras comunas que en tiempos pasados florecieron gracias a la industria del carbón, ha enfrentado el reto de ampliar sus actividades productivas. Este proceso de cambio no ha sido fácil y ha traído consigo dificultades que han impactado de manera directa el desarrollo económico de la zona. Históricamente, la dependencia de una única fuente de ingresos como ha sido el carbón y posteriormente la industria forestal, ha limitado las oportunidades de crecimiento y la creación de nuevos empleos, lo que ha generado una necesidad urgente de adaptación y transformación.

Según cifras proporcionadas por la alcaldesa Alejandra Burgos, en mayo del año 2024 cerca de cinco mil empleos dependían del apoyo del Estado. Es decir, más de un 10% de sus 35 mil habitantes viven del trabajo estatal. Si bien la cifra es alta, en su mayoría son empleos precarizados, con sueldo mínimo y sin mayor proyección laboral.[9]

En Curanilahue las mujeres se enfrentan a la difícil realidad de no contar con oportunidades laborales. El 2019 la participación laboral indicaba que un 54,1% correspondía a hombres y un 26,4% a mujeres.[10] Es decir, los hombres doblaban a las mujeres en su participación en el empleo remunerado.



Esta situación, aunque desafiante, ha despertado en las mujeres un espíritu de iniciativa y creatividad. Ante la falta de opciones laborales, muchas han decidido tomar las riendas de su futuro y han comenzado a crear pequeños negocios y emprendimientos que no solo les permiten generar ingresos, sino que también les brindan un sentido de propósito y empoderamiento.

En este sentido, los emprendimientos vinculados a la recolección de frutos silvestres aparecen como una alternativa al alcance de las mujeres, puesto que pueden realizarse con un mínimo capital de trabajo, no existiendo mayores riesgos de pérdida de los recursos invertidos, con jornadas de trabajo flexibles y la posibilidad de recibir ingresos en forma inmediata.

Estos pequeños emprendimientos en Productos forestales no madereros (PFNM), son verdaderos espacios de crecimiento personal. A través de su creatividad y dedicación, las mujeres pueden efectivamente iniciar un camino hacia la independencia económica y de paso impulsar la economía local, fomentar la innovación y crear un ambiente de apoyo y colaboración mutua.











# 3 LA RECOLECCION DE FRUTOS SILVESTRES

Cada vez que una recolectora se prepara para salir en busca de frutos, detrás de esa decisión se despliega un valioso conjunto de conocimientos que refleja su particular conexión con el entorno. Estas mujeres, que caminan por los bosques y senderos, llevan consigo una comprensión de la vegetación que las rodea, de la geografía del área y del clima que influye en la disponibilidad de frutos. Estos saberes no son simplemente información, es sabiduría acumulada a lo largo de años de experiencia y aprendizaje, muchas veces transmitida de generación en generación.

Al salir a recolectar, ellas consideran las características específicas de los frutos que buscan, desde su madurez hasta su ubicación en el terreno. Si bien cada año cuesta más encontrarlos, igualmente deben identificar cuáles son los caminos más seguros para llegar a ellos. Además,

son conscientes de las dificultades que pueden enfrentar en su camino: desde terrenos difíciles, ataque de animales, hasta cambios inesperados en el clima. Todo esto requiere de habilidad física, pero también de una mente alerta y un espíritu resiliente.

Es importante destacar que parte de los saberes sobre la recolección, no verbalizan ni se explicitan, es un saber que se considera de sentido común entre quienes han crecido en contacto con la naturaleza. Sin embargo, es precisamente esta sabiduría tácita la que les permite caminar con seguridad por el bosque, aumentando las posibilidades de encontrar frutos en cantidad suficiente y minimizando los riesgos de accidentes o de perderse del camino.

Un aspecto fundamental es el apoyo que las mujeres pueden tener para realizar esta tarea, sea de otras recolectoras o de sus familiares. La recolección es una actividad individual que se realiza en compañía, que permite a las mujeres salir de la rutina de la casa, conversar con otras mujeres, compartir y brindarse apoyo mutuo. Cada incursión en el bosque es un acto de conexión con la naturaleza, una manifestación de la sabiduría colectiva y un ejercicio de empoderamiento. Las recolectoras no solo buscan frutos; también cultivan los vínculos con su entorno y con las personas que las rodean, transformando esta actividad en un acto de muchas implicancias.





Una vez que se han recolectado los frutos u hongos las recolectoras saben que los frutos frescos, aunque deliciosos y nutritivos, tienen una vida útil muy corta si no se consumen de inmediato, procesan, deshidratan o refrigeran. Este consumo inmediato evita la pérdida de los frutos y de paso se mantiene la tradición de comer determinados frutos en determinadas épocas del año.

En las últimas décadas, las familias rurales han experimentado un cambio significativo en sus hábitos de consumo gracias a la llegada de congeladores. Esta innovación ha transformado la manera en que manejan y conservan los frutos silvestres, permitiéndoles almacenar una mayor cantidad de alimentos, especialmente cuando se recolecta con fines comerciales.

Este avance no solo ha facilitado la conservación de los frutos, sino que también ha abierto nuevas oportunidades para la creatividad en la cocina. Las familias pueden experimentar con recetas, preparar conservas y compartir preparaciones que antes solo podían disfrutar de manera inmediata.



Así, el viaje desde la recolección hasta la mesa se enriquece, fusionando sus saberes con las comodidades modernas. Cada fruto recolectado se convierte en un símbolo de la resiliencia y la adaptabilidad de las familias de Curanilahue, reflejando su capacidad para mantener sus tradiciones y su respeto y empatía con el entorno natural, mientras abrazan el cambio.

## El oficio de recolectora

La recolección se considera como una actividad de mujeres y de sus familias, que marca las temporadas del año con fines de autoconsumo.  Las mujeres recuerdan haber participado de pequeñas en estas actividades con sentimientos de nostalgia. Aunque se reconoce la recolección como una actividad que implica esfuerzo físico, la memoria colectiva acerca de estas experiencias es siempre positiva.

El oficio de recolectora en cuanto a oficio, está aún en construcción. Las participantes del Proyecto Entre Bosque y Mujeres, si bien se identificaban con la actividad, siguen autodefiniéndose como "dueñas de casas que recolectan". La principal razón esgrimida, el carácter estacional de la recolección, que dura un tiempo acotado. En este reducido periodo del año, el tiempo destinado al trabajo productivo prima por sobre el trabajo doméstico. No es lo mismo recolectar para comer en familia, que recolectar para vender a un público que desconoce los esfuerzos que implica recolectar.

Dado que el oficio de recolectora de PFNM está en proceso de construcción, resulta interesante identificar desde las propias recolectoras los conocimientos, habilidades y las actitudes que deben tener quienes desarrollan esta actividad en forma óptima. Lo primero, que se reconoce, es el cuidado y protección de los arbustos, plantas, hongos y bienes que ofrece el bosque. Junto a esto, resulta importante respetar normas de comporta-



miento al ingresar a los predios, tales como, no ensuciar, no cortar las ramas, mantener los portones cerrados y,  sobre todo, la garantía que se cuidará el bosque o la plantación.

Mención especial es la recolección que realizan las personas de las comunidades Mapuche, para quienes esta actividad debe siempre iniciarse solicitando permiso al ngen protector, mediante una solicitud sencilla, pero que jamás debe olvidarse.

## • Usos de PFNM

En las comunidades de Curanilahue la opción por utilizar frutos, hongos, hojas, raíces, tallos y miel, en la alimentación, no es un hecho que ocurre al azar. Es un proceso que se genera cuando las comunidades transforman un bien de la naturaleza en un bien alimentario. De hecho, ninguna comunidad en el mundo consume todo lo que se encuentra a su alrededor, sino que aquellos bienes naturales que se van seleccionando de acuerdo a su inocuidad, adecuación a los gustos locales, disponibilidad y facilidades de acceso, entre otros factores.

Esta selección de lo que se considera comestible en la naturaleza viene de la experiencia práctica transmitida a lo largo de generaciones de recolectoras que tiene sus raíces en el conocimiento ancestral de los pueblos originarios, quienes habitaron estos territorios por siglos. A través del tiempo, estos saberes fueron compartidos y adaptados por los colonizadores.

El uso de los PFNM en la alimentación es el más frecuente y apreciado. Las familias aprovechan las mutillas, maqui, moras, rosa mosqueta, chupones, tallos de nalcas y una diversidad de hongos para preparar platos tradicionales. Desde frutas en conservas, mermeladas caseras y jugos frescos hasta ensaladas y postres, cada preparación

es un reflejo de los sabores auténticos de esta zona cordillerana. Esta conexión con el entorno natural les proporciona una dieta saludable, pero también fortalece los lazos familiares y comunitarios al momento de sentarse a la mesa.

Estos frutos silvestres también son utilizados en terapias naturales, combinando la sabiduría popular con el conocimiento científico. Muchas personas recurren a estas prácticas para promover el bienestar físico y emocional, aprovechando las propiedades curativas de las plantas y frutos. Esta conexión con la naturaleza se convierte en un camino hacia la salud integral, fomentando un estilo de vida más equilibrado y armonioso.

Por otro lado, aunque en menor grado de importancia, la producción de chupón, pita y boqui, es una forma creativa de aprovechar estos recursos. Las manos talentosas de artesanas locales transforman las fibras y otros elementos del entorno en hermosas piezas que reflejan la identidad y el arte de la comunidad. Así, el aprovechamiento de los frutos sil-





vestres en Curanilahue va más allá de lo material, es una expresión de una propia cultura y de conexión con la naturaleza.

## Recolectar para vender

La forma principal de vender los frutos de la recolección en estas comunidades es a través de la venta directa. Este método no solo mantiene la frescura de los productos, sino que también permite a las recolectoras ofrecer a los compradores la autenticidad y el sabor puro de lo natural. En el caso de la mutilla, esta se vende en pequeñas porciones. Las recolectoras lo presentan en bolsas de plástico o suelto, siendo la medida estándar un jarro pequeño, equivalente a una taza de té.

Cuando se logra recolectar un volumen superior a 10 kg de mutilla, las oportunidades para la venta se amplían aún más. Muchas recolectoras se dirigen a mercados más grandes, como la feria de Arauco o la feria de Lota, donde pueden conectar con una mayor cantidad de clientes.

Con el tiempo, la demanda local ha hecho que agregar valor a los bienes recolectados se convierta en una opción muy atractiva. Muchas personas prefieren comprar preparaciones ya elaboradas, lo que les ahorra el trabajo y el tiempo que implica hacerlas en casa. Esto es especialmente comprensible si consideramos el esfuerzo que requiere, por ejemplo, preparar una mermelada de rosa mosqueta. Tener la opción de adquirir productos listos para su consumo facilita la vida cotidiana, y también permite a las familias disfrutar de sabores caseros sin mayores esfuerzos.

Los frutos en preparaciones que ofrecen las recolectoras son siempre tradicionales: mermeladas, jugos o chicha. No hay experimentación en los procesos, en los ingredientes ni en las formas de presentación. La innovación se restringe al ámbito familiar, puesto que nadie quiere asumir el riesgo de quedarse con los productos sin vender. Incluso, en el caso de las mermeladas, las recolectoras están conscientes que estas son mucho más rentables que la venta de producto fresco, pero el hecho de quedarse demasiado tiempo con sus preparados, las lleva a vender sin agregar valor.

Los bienes naturales de los bosques de la Cordillera de Nahuelbuta también son utilizados como un recurso terapéutico. De este modo, una variedad de plantas, hojas, cortezas y hierbas, forman parte de la medicina popular chilena. La demanda por estos bienes es permanente, aunque de menor envergadura y su venta se produce en los mercados locales.

Las hierbas se venden deshidratadas en pequeñas cantidades. Las recolectoras tienen conocimientos imprecisos respecto de las propiedades medicinales y principios activos de las hierbas, por lo que es frecuente escuchar que las hierbas "sirven para todo". En este punto sería necesarios establecer un diálogo de saberes y conocimientos entre la farmacopea popular y el conocimiento científico.

# 4 Los PFNM de mayor importancia en Curanilahue

Los bosques de Nahuelbuta, se caracterizan por la abundancia de maqui, mutillas, moras y hongos. Dada su importancia, se ha incluido una breve descripción de los bienes naturales de mayor interés para las recolectoras de Curanilahue.

## • Maqui

*Aristotelia chilensis* (Maqui) es un árbol siempreverde endémico de los bosques subantárticos de Chile, que se encuentra desde la Provincia de Limarí en el norte hasta Aysén en el sur. Se desarrolla preferentemente en suelos húmedos del valle central, en los faldeos de ambas cordilleras, quebradas o márgenes de los bosques, desde cerca del nivel del mar hasta los 2.500 metros de altitud. Actúa como colonizador en suelos recién quemados, formando "macales" que protegen el suelo de la erosión.[11]

El maqui florece entre los meses de octubre a diciembre. Dependiendo del lugar en que se encuentre, se cosecha entre noviembre y enero. Se caracteriza por presentar arbustos con flores masculinas y otros arbustos con flores femeninas. Su fruto es una baya redonda carnosa de color violeta oscuro, de 5 mm de diámetro. Este fruto es comestible y suele utilizarse en la preparación de confites y mermeladas. Se preparan además jugos y bebidas alcohólicas.

Las hojas de maqui poseen mayor cantidad de antioxidantes que sus frutos.

**Uso medicinal del maqui (12):**

HOJAS
Analgésico: alivia los dolores
Antiinflamatorio: reduce las inflamaciones
Antimicrobiano: combate los microbios o evita su aparición
Antioxidante: previene o retrasa el daño a las células
Protege la memoria
Regula la presión arterial

FRUTOS
Antiinflamatorio: reduce las inflamaciones
Antioxidante: previene o retrasa el daño a las células
Protege de la arterioesclerosis
Reduce o evita el cáncer
Protege la memoria

Fuente: Silva.[13]

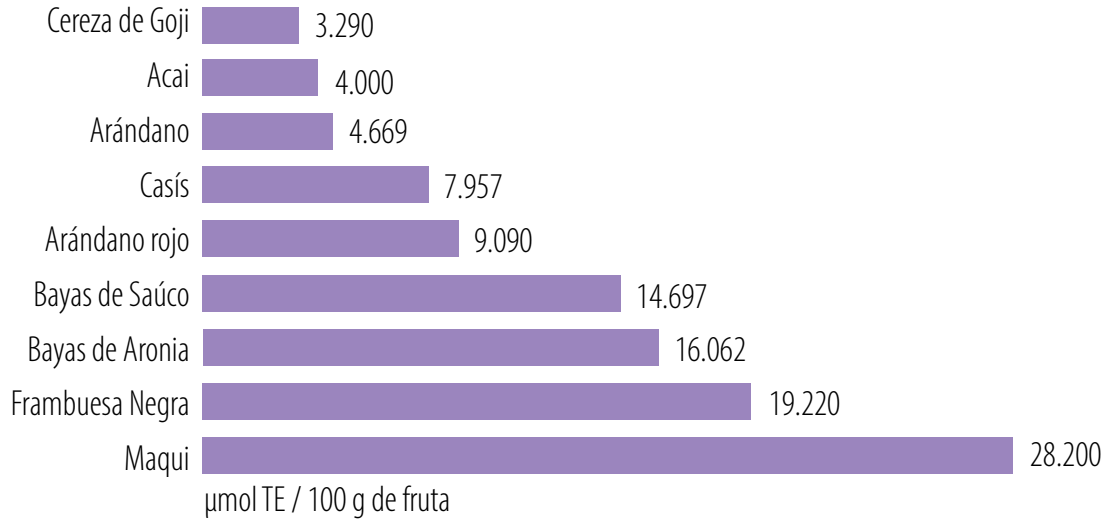








## Capacidad antioxidante de los frutos




Fuente: safesolutions.cl/

# Murtilla

La mutilla, murtilla o murta, conocida científicamente como *Ugni molinae*, es un arbusto que, se encuentra en terrenos despejados, o en los bordes del bosque nativo formando parte del matorral, donde exista cierta luminosidad. Requiere de humedad para su crecimiento. La murtilla es más que un simple recurso alimenticio, constituye un símbolo de las prácticas tradicionales y los saberes locales de Curanilahue. Creció en abundancia en la Cordillera de Nahuelbuta.

En otoño es la temporada de recolección, en los meses de marzo y abril. La técnica de recolección es simple: se cosecha el fruto uno a uno en un proceso lento, pero que protege la planta. Se estima que una recolectora puede reunir alrededor de 1 kg por hora, alcanzando un promedio diario de 5 kg.[14]

Existe preocupación por la disminución de este arbusto y de los lugares de recolección. Antiguamente se recolectaba murtilla, pero este fruto fue desapareciendo con las plantaciones de monocultivo de las empresas forestales. Después de esto, encontrar murta se ha vuelto un trabajo tedioso. Además, las empresas acostumbran utilizar herbicidas en altas dosis para el control de malezas provocando que se dañen todas plantas.

Otros factores que afectan a la producción de mutillas, son el libre pastoreo de animales que ramonean dañando las plantas, la disminución de las precipitaciones y la destrucción de las plantas por parte de personas que recolectan sin ningún cuidado.



Ante esta situación de disminución de las plantas de murtilla, se promueve su cultivo en predios, puesto que dispone de demanda, de conocimientos acerca de sus propiedades y prácticas de manejo.

Los usos de los frutos y hojas de mutilla son:

**Usos medicinales:** antiinflamatoria, antimicrobianas y control de diabetes.

**Usos gastronómicos:** consumo como fruta fresca, mermeladas, conservas, bebidas y jugos.

Usos cosméticos: sus extractos de propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, mejoran la apariencia de la piel.[15]




Su cultivo se torna muy interesante como alternativa frutícola para la pequeña agricultura.





# Mora

La planta de la mora, también conocida como zarzamora, es un arbusto de la familia de las rosáceas que se caracteriza por sus frutos comestibles, las moras. Las moras son de crecimiento rápido cuando son jóvenes y pueden crecer hasta 24 metros de altura. Sus frutos cambian de color cuando están inmaduros hasta color lila oscuro brillando en su madurez. La temporada de moras va desde enero hasta marzo.

La mora silvestre es una fruta popular en el país y muy apreciada en repostería. Las moras silvestres son frágiles y se recomienda consumirlas en un plazo máximo de tres a cinco días.

En las décadas de 1980 y 1990, las moras fueron un importante proveedor de bayas frescas en Chile, tanto para el consumo local como para el hemisferio norte. A mediados de la década de 2000, la producción fresca de moras para exportar había disminuido considerablemente. (ODEPA, 2013).

Su valor va más allá de su uso culinario, ya que posee propiedades antioxidantes y beneficios para la salud que la convierten en un aliado de la dieta diaria.

**Usos culinarios:** mermeladas, jugos, jaleas, helados.

**Usos nutracéuticos:** Por su alto contenido de hierro, la mora es utilizada para prevenir y combatir la anemia. Estudios recientes comprobaron que el elevado contenido de flavonoides contribuye a prevenir el cáncer y disminuir el colesterol.

Las moras silvestres son una fruta de bajo valor calórico debido a su bajo aporte de carbohidratos, lo que las hace un alimento favorable para ayudar al metabolismo. Su consumo regular puede contribuir a una dieta equilibrada y promover un estilo de vida saludable.



# Rosa mosqueta

La rosa mosqueta es uno de los frutos silvestres no nativos más conocidos, utilizados y aprovechados por las comunidades locales. En Europa se conocen ancestralmente las propiedades comestibles del fruto de la rosa mosqueta. La rosa mosqueta se conoce en Chile a partir del boom de exportación de rosa mosqueta a Europa, a partir de la década del 80.

Este arbusto se caracteriza por sus ramas arqueadas de hasta 2 metros de longitud. El fruto puede ser de color amarillo, naranja, o rojo oscuro.

En su forma silvestre la rosa mosqueta prefiere los terrenos degradados, bordes de caminos y esteros. Posee altas capacidades para cubrir suelos erosionados.

**Usos comestibles:** Sus frutos son usados mayoritariamente como mermelada. A nivel industrial también se usan los frutos como materia prima para la elaboración de jugos, concentrados, té, bases para sopas, jaleas, conserva, pulpa y deshidratados.

El fruto de la mosqueta es especialmente rico en vitamina C, vitamina A, antocianinas y carotenoide. El contenido en vitaminas y flavonoides del fruto tienen un efecto antioxidante. Además, el fruto es rico en aceites esenciales, fibra, azucares y minerales.[17]





# Changle

Se estima que pueden haber más de siete especies distintas de changle en el territorio nacional. Dos de estas especies son comestibles. El changle se encuentra en el centro y sur del país, aunque es uno de los hongos menos conocidos fuera de su zona, debido a su corta temporada de recolección. Crece sobre el suelo, en zonas húmedas y oscuras, generalmente asociada a especies de *Nothofagus*. Su forma es de coral muy ramificado, su contextura frágil pero firme, su olor es suave y delicado sabor. Se consume cocido y se pueden comprar en ferias locales. [18]

Las recomendaciones para la sostenibilidad de este hongo indican cortar solo algunos brotes que se encuentren por encima de los 15 centímetros y dejar la raíz tapada con tierra del mismo sector. Además, se sugiere utilizar un canasto de mimbre para su transporte.[19]

El changle es un alimento apetecido dentro de la gastronomía mapuche, es consumido de distintas formas, desde crudo en ensalada, hasta cocido con papas o en empanadas.

**Usos:** Comestible. El valor nutricional destaca por su alto contenido de fibra, vitaminas como la B1, B2, hierro, zinc, potasio, calcio y magnesio.





# 5 EMPODERAMIENTO

El empoderamiento femenino es un proceso transformador que busca que las mujeres tomen el control de sus vidas, reconozcan su valor y sientan que son capaces de alcanzar sus metas y objetivos. Esto abarca desde el ámbito personal hasta el profesional y social. En esencia, se trata de fomentar la confianza de las mujeres en sí mismas, promover la igualdad de oportunidades y crear un entorno donde cada mujer pueda expresarse libremente y ser escuchada.[20]

Cuando hablamos de empoderamiento femenino, estamos hablando de brindar a las mujeres las herramientas y recursos necesarios para que puedan tomar decisiones informadas sobre su vida.



La educación es fundamental, ya que junto con proporcionar conocimientos también abre puertas y amplía horizontes. Cuando las mujeres acceden a la educación, tienen más posibilidades de romper ciclos de pobreza y dependencia y contribuir de manera significativa a sus comunidades.

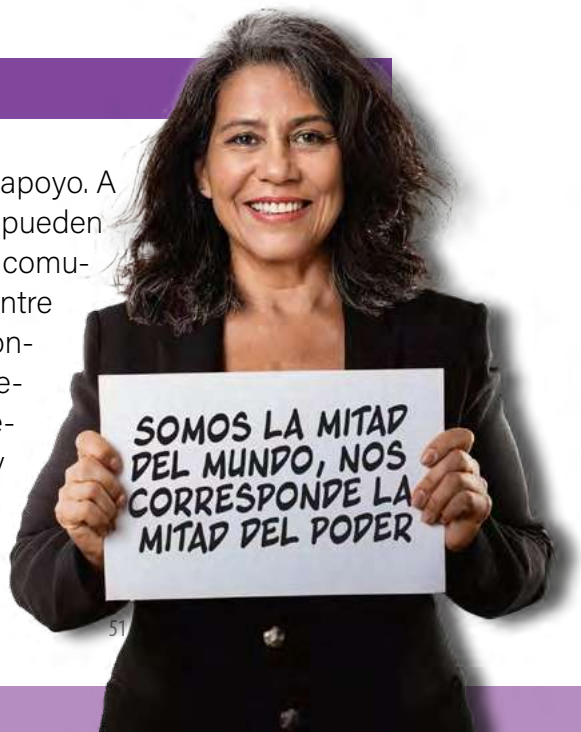


La salud física y mental es un pilar esencial. El acceso a servicios de salud, educación sobre salud reproductiva y bienestar emocional permite a las mujeres cuidar de sí mismas y de sus familias, lo que a su vez contribuye a su empoderamiento.

La independencia económica es clave para el empoderamiento de las mujeres. Tener acceso al trabajo remunerado, recursos financieros y oportunidades de negocio les permite ser autosuficientes y tomar decisiones sobre sus vidas. Esta autonomía reduce la vulnerabilidad, mejora su posición en la sociedad e impulsa el desarrollo. Empoderar a las mujeres económicamente beneficia a todos.

La inclusión de las mujeres en la toma de decisiones políticas y en la vida pública es un factor clave. Cuando las mujeres tienen voz y voto en los asuntos que les afectan, pueden influir en políticas que promueven la igualdad y el bienestar de toda la comunidad. Alentar a las mujeres a hablar y compartir sus vivencias, enriquece el diálogo social y cultural. Esto empodera a las mujeres e inspira a otras mujeres a luchar por sus propias metas.

El empoderamiento también implica construir redes de apoyo. A través de la solidaridad y el apoyo mutuo, las mujeres pueden superar obstáculos y enfrentar juntas los desafíos. Las comunidades que fomentan la colaboración y la amistad entre mujeres crean un ambiente más acogedor y seguro, donde cada una puede desarrollarse plenamente. Las mujeres líderes, que muestran un camino a seguir, desempeñan un papel crucial en este proceso y pueden guiar y motivar a las generaciones más jóvenes.



Las leyes y políticas que promueven la igualdad de género y protegen los derechos de las mujeres son esenciales. La implementación efectiva de estas políticas crea un marco legal que apoya el empoderamiento. Para esto es necesario desafiar y cambiar normas y avanzar hacia una cultura de igualdad y respeto hacia las mujeres.

Estos factores interrelacionados crean un entorno propicio para el empoderamiento femenino. Al abordarlos de manera integral, se puede avanzar hacia una sociedad más equitativa y justa para todos.

El empoderamiento de las mujeres es el proceso mediante el cual las mujeres aumentan su capacidad de decisión y ganan control sobre sus vidas dentro y fuera del hogar.

Esto implica tener acceso y controlar recursos económicos. participar en la toma de decisiones a todos los niveles y transformar las estructuras y normas sociales que perpetúan la desigualdad de género.

ONU, Mujeres (2010)



El proyecto Entre Bosques y Mujeres ha sido un aporte concreto al empoderamiento de las mujeres de Curanilahue, puesto que se ha enfocado en capacitar a las recolectoras para que optimicen sus competencias en la recolección de PFNM. A través de una serie de acciones y talleres, las participantes recibieron formación en áreas clave en el ámbito técnico, económico y organizacional.

En el ámbito técnico, las mujeres aprendieron a mejorar sus prácticas rústicas con recolección sostenible, lo que se traduce en mayor calidad de los productos y se asegura la preservación del ecosistema local. Los conocimientos técnicos les permiten, además, ser más eficientes como recolectoras y, por lo tanto, aumentar sus ingresos.

Desde una perspectiva económica, el proyecto ha educado a las recolectoras en gestión financiera básica y comercialización, lo cual genera impactos positivos en los ingresos, en el valor de su trabajo y en la importancia de establecer precios justos para sus productos.

En el ámbito organizacional, se ha fomentado la creación de redes y asociaciones entre las mujeres, promoviendo un sentido de comunidad y colaboración. La formación en liderazgo y herramientas para la gestión de grupos fortaleció su capacidad para negociar y tomar decisiones en conjunto, lo que les otorga una voz y una presencia más fuerte en la cadena productiva.

En conjunto, estas capacitaciones han mejorado las competencias en el oficio y también han contribuido a un cambio en la percepción del papel de las mujeres en la recolección de frutos silvestres, promoviendo su reconocimiento como agentes clave en la economía local y en la sostenibilidad ambiental.

# 6 EL PROYECTO "BOSQUES Y MUJERES"

Mujeres, frutos silvestres, el oficio de recolectora, usos tradicionales y la motivación por emprender, se conjugaron en este proyecto de empoderamiento económico y social de un grupo de mujeres rurales y urbanas de Curanilahue.

Financiado por el Fondo Igualdad 2024, del Ministerio de la Mujer y Equidad de Género y ejecutado por el Instituto Forestal, el proyecto se propuso mejorar las condiciones de vida de las mujeres y considerar acciones concretas para fortalecer el ejercicio de sus derechos y autonomía en todo ámbito.



## ¿Qué se propuso el proyecto?

Fortalecer la participación laboral de las mujeres en la cadena productiva de los productos forestales no madereros (PFNM), promoviendo la igualdad de género, el trabajo decente y el crecimiento económico sostenido e inclusivo de las recolectoras de la comuna de Curanilahue, Región de Biobío.

## ¿Qué actividades se realizaron para esto?

- Lo primero fue conformar un equipo de trabajo y relacionarse con las instituciones de la comuna: Equipo Programa de Desarrollo Local (Prodesal), municipio a través de la Oficina de la Mujer y Centro cultural, entre otros. Con ellos se decidió realizar las actividades del proyecto en tres sectores representativos con recolección, el primero Plegarias, sector de recolectoras de mutilla, donde se realizaba la fiesta de la mutilla, Bajo los ríos, sector rural, con recolectoras de chupón, mora, maqui, mosqueta y arrayán, y, luego, Curanilahue urbano que concentraba las recolectoras de los otros sectores de la comuna.

- Después se tomó contacto con las protagonistas del proyecto: las mujeres interesadas en la recolección de frutos silvestres. Para eso, se acudió a las radios locales y se instalaron afiches en los paraderos. Quisimos incluirlas a todas: las que han recolectado toda su vida, las recolectoras recientes, las que producen mermeladas, harinas, jugos y todo tipo de preparaciones con los frutos silvestres y las que querían iniciarse en el rubro de los PFNM. Cuando se tuvo claridad de quienes estaban interesadas en lo que sería el trabajo del proyecto, fue el momento de hacer el Lanzamiento Oficial del proyecto."



*Verónica González en Radio Nahuelbuta, dando a conocer el proyecto.*



*Andrea Álvarez Contreras, Coordinadora del proyecto*



*Alejandra Burgos Bizama, Alcaldesa de Curanilahue*




*Pamela Yañez Gatti,*
*seremi de Agricultura Biobío*






*Sandra Gacitúa,*
*Directora ejecutiva Instituto Forestal*




*Helena Hidalgo, Asesora*
*gabinete ministro de Agricultura*



*Lanzamiento del Proyecto, 25 de septiembre 2024*




*Documento informativo del proyecto*

- Las primeras actividades se iniciaron con el taller de introducción. Las mujeres fueron informadas acerca del proyecto, sus contenidos, metodología del proyecto, actividades y fechas. Sin embargo, lo más importante de este taller fue el reconocimiento que los productos forestales no madereros, más que una actividad, forman parte del patrimonio cultural del territorio.

- Primer taller técnico. A través de este taller, se proporcionó a las recolectoras herramientas básicas acerca de la importancia del árbol y sus funciones en el medio ambiente. Además, de elementos de restauración y manejo de la tierra en forma sostenible, aumento de capacidades técnicas en la producción de plantas y semillas, junto a la diversificación de sus fuentes de ingresos. Esto junto con fortalecer su independencia económica, contribuye también a la recuperación ambiental y al desarrollo sostenible de su entorno.



*Gerardo Valdebenito*
*Investigador INFOR*



*Andrea Álvarez C.,*
*Investigadora INFOR*



*Mauricio Aguilera F.,*
*Investigador INFOR*



*Oscar Larraín Larraín, Investigador INFOR*

- En el segundo taller técnico se dio a conocer el valor nutricional y comercial de superalimentos silvestres como maqui, murta, avellana chilena, piñón y hongos comestibles. Las recolectoras aprendieron acerca de sus beneficios para la salud, sus usos en el mercado y técnicas de recolección sustentable.

  Al promover la diversificación de sus productos se amplían sus oportunidades económicas y se incentiva la gestión responsable de los recursos naturales. En definitiva, se fortalece el vínculo entre tradición y sostenibilidad con el objeto de impulsar un futuro saludable y consciente.




*Marta García Ortega, Investigadora INFOR*



*Patricio Chung  Guin-Po, Investigador INFOR*

- En el tercer taller técnico se entregaron conocimientos para la gestión sustentable y rentable de los PFNM. Los temas abordados permitieron aprender cómo establecer y manejar plantaciones que conserven el ecosistema, mientras generan ingresos. Además, la introducción a mercados y comercialización de PFNM fueron herramientas prácticas para posicionar productos, definir precios y estructurar modelos de negocio. Capacitar en técnicas sustentables impactó positivamente a las recolectoras, al favorecer que diversifiquen fuentes de ingresos, fortalezcan su autonomía económica y su rol en la conservación del bosque.



*Cristian Casanova, Investigador INFOR*



*Edison García R., Investigador INFOR*



*Susana Benedetti R., Investigadora INFOR*

- Taller práctico. Este taller permitió llevar a la práctica los conocimientos teóricos sobre recolección sustentable, manejo y plantación de PFNM. La experiencia en terreno fortaleció habilidades para aplicar técnicas de conservación y cosecha sostenible directamente en su entorno, promoviendo una mayor autonomía en el manejo de recursos naturales.



*Verónica González Correa, Antropóloga INFOR*



*Marco Hormazabal Díaz, Investigador INFOR*



*Mauricio Nuñez, Audiovisual*



*Aprendiendo en forma práctica*



*Taller técnico en terreno*



*Joven recolectora*



*Dos recolectoras de Curanilahue*

*Recorriendo el predio*





*Después de la jornada de trabajo, a la hora del almuerzo.*

- Primer taller para el Liderazgo y el empoderamiento femenino y la asociatividad.

  Este taller se realizó en Plegarias, Bajo Los Ríos y Curanilahue en jornada de la mañana y jornada de la tarde.

  El taller estuvo orientado a que las recolectoras mejoraran la propia sensación de capacidad para enfrentar las dificultades y desafíos de la vida personal y laboral, junto con la posibilidad que realizaran una evaluación más realista positiva de sí mismas.

  Se utilizaron metodologías y técnicas que favorecieran la integración de contenidos en cada persona, según enfoques vigentes en procesos de enseñanza-aprendizajes en adultos.



*Blanca Rivera Flores, Antropóloga*



*Taller en Curanilahue, jornada de la tarde*



*En el taller recibiendo el material didáctico*



*Taller en dependencias de la Casa de la mujer en Curanilahue*

- Segundo taller para el Liderazgo y el empoderamiento femenino y la asociatividad.

  Este taller tuvo por objetivos el mejorar las habilidades de comunicación a nivel personal y a nivel de comunicaciones al interior de las organizaciones y el comprender qué son los conflictos y como abordarlos desde un enfoque alternativo.

  En su ejecución se utilizaron metodologías participativas. En Curanilahue, este taller se realizó en jornada de mañana y de tarde para facilitar su desarrollo.



*Pamela Pacheco Ibarra, Encargada de comunicaciones INFOR, profesora taller de voz*

- Tercer taller para el Liderazgo y el empoderamiento femenino y la asociatividad.

  Este taller contó con dos relatorías En la primera de ellas se efectuó un entrenamiento en comunicación y uso de la voz.

  En el segundo segmento se abordó el tema de los liderazgos efectivos y como se puede desarrollar el propio potencial para liderar. También se abordó el tema de la organización como soporte para el logro de objetivos individuales y colectivos.

- Terminaron los talleres con una ceremonia de certificación, que se realizó con la presencia de casi todas las mujeres participantes del proyecto, profesionales del municipio, la SEREMI del Ministerio de la Mujer y Equidad de Género y un concejal de la comuna.



*Ceremonia de certificación*



*Camila Contreras Pereira, seremi de la Mujer y la Equidad de Género del Biobío*



*Recolectoras Bajo los Ríos*





*Karina Luengo Vergara,*
*Gerenta INFOR Biobío*





*Recolectoras de Bajo Los Ríos*



*Recolectoras de Bajo Los Ríos*







*Recolectoras de Curanilahue*



*Recolectoras de Curanilahue*







*Recolectoras de Curanilahue*



*Recolectoras de Curanilahue*







*Recolectoras de Curanilahue*



*Recolectoras de Curanilahue*







*Recolectoras de Curanilahue*



*Recolectoras de Curanilahue*







*Recolectoras de Curanilahue*



*Recolectoras de Plegarias*







*Recolectoras de Plegarias*



*Recolectoras de Plegarias*









*Celebrando la certificación*



*Con sus certificados las recolectoras de Curanilahue, Plegarias y Bajo Los Ríos.*






- Giras Técnicas

Las giras técnicas realizadas tuvieron un impacto profundo en las recolectoras, ya que les permitió conocer de manera directa experiencias exitosas en la producción de plantas, cultivo de hongos y almacenamiento de semillas, visitando las instalaciones del Instituto Forestal (INFOR) en la comuna de San Pedro de la Paz.

Las actividades finales de terreno fueron una visita al Centro tecnológico de la planta forestal de INFOR sede Biobío, ubicado en la comuna de San Pedro de la Paz.



*Entrega de sombreros de protección*



*En el invernadero, conociendo la producción de plantas nativas*



*Escuchando con atención las explicaciones*



*Recorriendo las instalaciones de INFOR*



*Aprendiendo de hongos con Patricio Chung*



*En el Centro tecnológico de la planta forestal de INFOR*



La visita a la experiencia del comité de recolección "Sol naciente de Manco", de la comuna de Florida, perteneciente a la Coordinadora de recolectores de las regiones de Biobío y Ñuble amplió las perspectivas de las mujeres al mostrar ejemplos concretos de asociatividad y prácticas exitosas.

Estas actividades fortalecieron el conocimiento técnico, fomentando la inspiración colectiva y promoviendo la creación de redes de apoyo.



*Después de un almuerzo, compartiendo experiencias de recolección.*



*Aprendizaje entre recolectoras*



*Conociendo los procesos de deshidratado*

- Aportes para el trabajo: Todas las participantes recibieron implementos para las actividades de recolección y de negocios: plantas, canasto recolector, tijeras de poda, sombreros, archivador, entre otros.



*Los canastos para recolección.*



*Plantas nativas para cada una de las recoletoras*



*Tijeras de poda*



*Probando los sombreros para protegerse del sol*

## - ¿Cómo se sigue después del proyecto?

Lo primero que se tiene que hacer es valorar el hecho de haber participado desde el inicio hasta el término del proyecto.

Poner en práctica lo aprendido cuando se sale a recolectar.

Dar a conocer los beneficios de los frutos silvestres, en especial, al momento de vender.

Ver los frutos silvestres como una oportunidad real para crecer y hacer un negocio propio.

Sumarse a las otras emprendedoras que participaron en el proyecto y que acordaron organizarse.

Compartir los aprendizajes con hijas, vecinas y amigas. Así hacemos nuestros los conocimientos.

Los frutos silvestres de los bosques, son semillas de empoderamiento para las mujeres de Curanilahue.



# 7 LOS GRUPOS DE TRABAJO: CURANILAHUE, PLEGARIAS, BAJO LOS RÍOS

De acuerdo al enfoque territorial que adoptó el proyecto, los sectores en los que trabajó, fueron tres: Curanilahue, que incluyó también a personas de otras localidades rurales, Plegarias y Bajo Los Ríos.

## • El grupo de mujeres recolectoras de Curanilahue

El grupo que se formó en Curanilahue fue amplio en la cantidad de mujeres que participó y diverso en cuanto a la edad de sus participantes, nivel educacional y lugares de donde provenían.  Había mujeres jóvenes llenas de energía y nuevas ideas hasta mujeres con más experiencia que compartieron valiosas lecciones de vida. Esta mezcla generacional permitió que las más jóvenes aprendieran de las vivencias de las mayores, creando un puente entre las diferentes etapas de la vida. A su vez, las más adultas pudieron ver el mundo a través de los ojos de las nuevas generaciones, lo que fomentó un ambiente de respeto e interés mutuo.

Las distintas trayectorias educativas y los variados lugares de origen de cada participante hicieron que los diálogos fueran potentes y enriquecedores. Cada mujer trajo consigo un bagaje cultural y social único, que amplió el entendimiento sobre las diferentes realidades que se viven hoy en Curanilahue, a la vez que fomentó la empatía y la solidaridad entre todas las mujeres.

La diversidad del grupo jugó a favor. Permitió generar diálogos de saberes donde cada una pudo expresar sus ideas y aprender de las demás. Las conversaciones fueron ricas y profundas, llenas de anécdotas, sonrisas y momentos de reflexión. Se exploraron distintos enfoques y soluciones a los desafíos comunes, creando un espacio donde todas se sintieron escuchadas y valoradas.

Además, se generó un ambiente cálido y acogedor, donde cada una se sintió segura para compartir sus pensamientos y emociones. A medida que avanzó en el proyecto, el sentido de comunidad se fortaleció y se empezaron a construir lazos positivos que seguramente perdurarán más allá de estas sesiones.



*Grupo de recolectoras de Curanilahue*




*En una capacitación técnica*



*Recolectoras de Curanilahue en una capacitación*



*Recolectoras de Curanilahue en una capacitación*



*Grupo de recolectoras de Curanilahue*




*El acceso a la localidad de Plegarias*

# El grupo de mujeres recolectoras de Plegarias

En el centro de un valle cubierto de pinos, se encuentra Plegarias, una pequeña localidad al sur de Curanilahue. Sus habitantes son gente sencilla y acogedora, ligadas a la minería y al trabajo en el campo.  Las mujeres, a pesar de su entrega y tenacidad, se enfrentan a un obstáculo silencioso: la falta de oportunidades laborales. La búsqueda de un trabajo digno, que les permita desarrollarse y contribuir al bienestar familiar se convierte a menudo en un laberinto sin salida.

Sin embargo, el bosque les entrega una oportunidad valiosa para hoy y para el futuro. La recolección se ha transformado en una puerta abierta hacia la independencia económica.



*En la casa de Lorena Aravena Arriagada*

En los periodos de recolección, las mujeres se adentran en el bosque para recoger los frutos que la naturaleza les brinda: mutillas, maqui, moras jugosas y hongos. Después de varias horas, cuando las mujeres regresan a su casa, se inicia otro proceso, dependiendo si se guarda o se vende lo que fue recolectado. Así tarde o temprano, los frutos frescos o las mermeladas, jugo o chichas llegarán a las ferias locales.

La historia de Plegarias nos recuerda que la esperanza siempre existe, incluso en los lugares más recónditos, y que cuando las mujeres se unen, tejiendo redes de sororidad y apoyo mutuo, no hay obstáculo que pueda detener su camino hacia la realización personal.



*Con sus certificados las recolectoras de Plegarias*

# El grupo de mujeres recolectoras de Bajo Los Ríos

En el corazón de la cordillera de Nahuelbuta, a 30 km del centro de Curanilahue, donde los caminos se pierden entre las plantaciones de pinos, encontramos a un grupo de mujeres extraordinarias.

El grupo de mujeres de Bajo Los Ríos, en su mayoría de mediana edad, ha demostrado una increíble capacidad para adaptarse y forjarse a pesar de los desafíos que significa  vivir en un lugar remoto y de difícil acceso. Este entorno, que carece de muchos de los beneficios de la modernidad, ha sido testigo de su notable resiliencia y creatividad.

A lo largo de los años, estas mujeres han demostrado fortaleza, resiliencia y solidaridad, convirtiendo el aislamiento en una oportunidad para conectar profundamente con sus raíces, tradiciones y religiosidad.

Una de las maneras más significativas en que han logrado esto es a través de la recolección de frutos silvestres, una actividad que no solo les proporciona ingresos, sino que también les permite honrar los conocimientos transmitidos por sus familias a lo largo de décadas de transmisión oral de saberes.

Esta actividad no solo es una fuente de sustento económico, sino también un testimonio de su habilidad para transformar la sabiduría ancestral en una manera de vida sostenible. En cada fruto recolectado, hay una historia de perseverancia y amor por la naturaleza, creando un legado que seguramente inspirará a futuras generaciones.



*Recolectoras de Bajo Los Ríos*



*El grupo de mujeres de Bajo Los Ríos*



*Un ejercicio participativo*



*El grupo de mujeres en dependencias de la escuela de Bajo Los Ríos*

# 8 HISTORIAS DE MUJERES RECOLECTORAS

Las barreras que las mujeres deben superar para lograr independencia económica en territorios y economías masculinizadas, como es el caso de Curanilahue, son enormes. Se presentan dentro y fuera del hogar y significan un desafío mayor, puesto que deben enfrentar discriminación, falta de oportunidades y casi siempre, nulo capital del trabajo.

Dentro del hogar, las mujeres a menudo deben confrontar prejuicios y estereotipos de género que han sido perpetuados a lo largo de generaciones. Estos estereotipos limitan las posibilidades de desarrollo personal y laboral, imponiendo roles tradicionales que pueden restringir el acceso a la educación y al empleo remunerado. Se espera que las mujeres asuman la mayor parte de las responsabilidades domésticas y de cuidado, lo que reduce el tiempo y la energía que podrían dedicar a las actividades económicas.

Fuera del hogar, la discriminación laboral se traduce en menos oportunidades de empleo y salarios más bajos, que sus contrapartes masculinas. La falta de oportunidades para el trabajo independiente, así como las dificultades para acceder a redes de apoyo profesional, les impiden emprender y desarrollar sus propios negocios.

Es necesario construir entornos donde todas las personas, sin importar su género, tengan acceso a las mismas oportunidades para crecer, aprender y prosperar. Un lugar donde cada mujer pueda sentirse empoderada para seguir sus sueños y contribuir plenamente al desarrollo social y económico de nuestra sociedad.

Las historias personales de superación y voluntad por transformar sus vidas, son muchas. Sin embargo, en Curanilahue, encontramos historias de fuerza y resiliencia dignas

de conocer, razón por las que presentamos breves narraciones de la vida de seis admirables recolectoras de Curanilahue.

Seleccionamos recolectoras de los tres territorios: Curanilahue, Plegarias y Bajo Los Ríos, en función de su participación en el proyecto y de sus experiencias en torno a los PFNM. Se realizaron entrevistas individuales, las que fueron transcritas, ordenadas y llevadas a textos breves, para relevar contenidos específicos:

De Lorena Aravena, admiramos su capacidad para transitar desde la recolección para el autoconsumo a la recolección para vender en forma autónoma, en un contexto machista que le prohibía ir a los bosques.

De Doris López, nos encantó su pasión por los bosques, la naturaleza y los frutos silvestres. Aprendió el oficio de su familia y mantiene un entusiasmo contagioso por la recolección.

De Elsa Burgos, valoramos su capacidad para generar autonomía económica desde Bajo Los Ríos, un villorrio distante del centro de Curanilahue, aislado en medio de plantaciones de pinos y eucaliptos.

De Ruty Antileo, nos llamó la atención su capacidad para analizar los factores que influyen en el estado actual de la recolección y de los bosques en la comuna de Curanilahue.

De María Rabanal, nos sorprendió  su proactividad en relación a los PFNM, ella cuenta en su predio con plantaciones de maqui y mutilla, entre otros.

De Margarita Palma, nos impresionó su resiliencia, capacidad para crear oportunidades y una enorme generosidad al compartir sus conocimientos y saberes.



## Lorena Aravena Arriagada, Plegarias.

"Me puse a recolectar... y me gustó porque empecé a vender"

Me llamo Lorena Aravena Arriagada. Soy recolectora desde chica, cuando salía con mi papá a buscar frutos del bosque, nos llevaba a buscar maqui, chupones y murtilla que echábamos en canastos o en unos chuicos de vidrio. Él decía "ya vamos" y llenaba de chupones un saco de estos grandes. Nosotros llegábamos apenas a la casa.

Desde chica íbamos a buscar zarzamora, ese era nuestro alimento. Íbamos con mi papá y mis hermanos, éramos diez hermanos. Mi papá nos decía que no teníamos que comer arrayán porque era veneno. Nosotros lo tomábamos, pero no lo comíamos. Él nos enseñaba.

Recuerdo que íbamos al Río Trongol a hacer chicha de maqui. Nos quedábamos en la orilla del río y era como un juego... si hasta nos pintábamos la cara. En esa época no se vendía nada, era solo para el consumo de la casa.

Plegarias eran unas minas del carbón. Había una población con casas de dos pisos y una mina. Era grande Plegarias, vivían cerca de tres mil personas. El tren llegaba hasta

arriba del cerro, en donde está la laguna. Le llamaban el 7. Allá había otras minas en la que trabajaba mucha gente. También había retén de carabineros y una posta.

Crecí, después me casé y me puse a cuidar a mi mamá y a mi papá porque se enfermaron. Mi papá vivía aquí en Plegarias, yo vivía en Curanilahue. Me vine para cuidarlo y me acostumbré. Mi papá no me daba mucho permiso porque me cuidaba como niña chica. Tenía que cuidar a mis padres que eran machistas: me decían que no fuera al bosque.

Cuando iba con mi papá recogía poco, pero después yo sola, cuando mis hijas eran más grandecitas, me puse a recolectar y me gustó porque empecé a vender. Me gustó porque empecé a tener plata. Mi marido me daba, pero yo empecé igual. No sabía vender, pero después fui aprendiendo. De a poco.

Después postulé a mi casita. Con mis hijos hemos salido adelante. Ellas también hacen dulce y son recolectoras cuando vienen en el verano de vacaciones.

La mora vendo por kilo. Las chiquillas me las compran ahí en la feria campesina. La mutilla igual la salgo a vender. A veces voy a Arauco, Cañete y Lebu. Aquí dicen que es muy cara, por eso voy a otra parte.

También hago mermelada de mutilla. Mi mermelada es la más rica. Recuerdo que cuando hicimos la "Fiesta de la mutilla", las chiquillas probaban dos, tres y la mía la encontraban rica. Me venían a comprar a la misma casa. No hay secreto, hay que cocerla bien nomás con azúcar, que le da gusto. Quedan ricas porque quedan espesitas. Lo paso por un colador y me queda rosadita, que da gusto cuando uno la saca, parece jalea.

La mutilla ha disminuido porque están haciendo plantaciones. Yo creo que por eso y por los líquidos (con que fumigan) ha disminuido. La gente a veces no quiere comprar porque dice que le da nervios, por los líquidos. ¡La mutilla también tiene que tomar algo! La zarzamora igual le da miedo a la gente, por el hanta. Hay que recolectar las de las partes altas.



## Doris López Cuevas, Plegarias.

"Me fascina andar entre medio del bosque, es como un relajo"

Desde chica soy recolectora porque a mí me enseñó mi abuela y mi mamá. Nosotros teníamos entre cinco y seis años cuando nos llevaban al bosque y mi mamá y mi abuela se ponían a buscar maqui, mutilla, avellanas, así que de ahí aprendí yo. Me encantaba y todavía me encanta lo del bosque, me encantaba andar arriba de los árboles, comer frutos y sobre todo moras.

Nos levantábamos temprano y a las 8 teníamos que ir saliendo, porque la abuela más tarde no salía. Se arreglaba una mochila con tomate, ají verde, harina tostada o de repente unos huevitos duros que llevaban para nosotros. Lo más emocionante era que nosotros íbamos a ir a comer al bosque.

Mi abuelo me enseñó a ver los chupones cuando estaban maduros. Con un alicate los sacábamos, los movía, los levantaba con un palo y los sacaba con un alicate. Después ya más grande uno se hace más la valiente y con la mano no más. Nos quedaban todos los dedos ensartados en los chupones.

Me acuerdo que cuando mi tía estaba en Santiago, mis papás le hacían unas cajitas y se la

mandaban bien envueltas para que ellas se sirvieran ahí y sintieran el olor. Eran ramitas de mutilla, con mutilla. Se las mandaban para allá y después ellas tenían fotos con las ramitas.

Más o menos después del 20 de marzo empieza la temporada de mutilla. Uno recolecta la mutilla que esté madura, se va probando y recogiendo la que esté más madura. Antes, me llenaba un tarrito de esos como de dos kilos en dos horas, o, una hora y media. Ahora no, cuesta más. Hay que caminar más lejos y hay menos.

Hay menos por la explotación forestal y los químicos. Uno ve que, en octubre y noviembre, empiezan de repente echar líquidos y eso mata la planta, mata la planta de chupones y las demás. Ellos no tienen consideración con nada de lo que sea nativo, nada que tenga que ver con los frutos que uno recolecta, nada. Pasan por todos lados y echan ese químico que quema la mata y ya, no se puede hacer nada.

Recuerdo cuando en pleno invierno estábamos sentados en una banquita que tenía un hoyito. Poníamos las avellanas y con una cuña o un martillo partiendo las avellanas y echándolas abajo de una andera o una bandeja para que nos hicieran harina de avellanas. La abuela después tostaba las avellanas y el abuelo llenaba los cajones.

Nunca me voy a olvidar que mi abuela tenía unos pilones grandes de cemento y ahí lavaba los changles, ahí en el agua, a veces en pleno invierno, ramita por ramita. Mi abuelo decía "así se come", ponía un changle en la parrilla de la estufa, le echaba salsita y nos hacía comer eso así. Nosotros fascinados.

De primera yo iba a recolectar con las hijas, que estaban chiquititas, igual como lo hacían conmigo. Las dejaba con una matita o en una matita sentadas, que ellas se comían. Ahora salgo sola. Ya me conozco el bosque de aquí y de los alrededores y voy sola.

Voy sola a recolectar porque es más fácil. A las chicas poco les gusta salir a recolectar. Es que ellas no se criaron como uno. No son monito de monte. Claro, yo soy monito de monte. Ellas son más de casa, yo no. Me encanta ir a recolectar, me fascina andar entre medio del bosque, es como un relajo. Se sale de la rutina de la casa y de las otras cosas que hay que hacer. Sí, se está como en conexión con el bosque, que en el fondo es nuestro ecosistema natural.



Elsa Burgos, Bajo Los Ríos

"Lo mejor es la mermelada, porque se le saca más precio"

Para ser recolectora se necesita tener el tiempo y la paciencia para tomar porque tiene que hacerse la idea que, si uno va a tomar mora, se clava. Si va a la rosa mosqueta, también se clava y no se usan guantes para tomar los frutos.

Mi mamá siempre decía, vamos a ir a la rosa mosqueta para hacer un poquito de mermelada. Salíamos y después ella hacía mermelada, pero de otra forma. Mi mamá partía los frutos con un cuchillo y le sacaba todas las semillas. Demorábamos cualquier cantidad. En la noche teníamos que sacarle todas las semillas. Demorábamos mucho por lo que se hacía solo un poquito. Yo lo hago a mi forma: la echo a cocer nomás, la hiervo y la aprieto. Prefiero hacerlo como lo hago yo, porque es más rápido.

También hago mermelada de mutilla para llevarla a la feria. Creo que lo mejor es la mermelada porque se le saca más precio, aunque demora más. Una tiene que darse el tiempo y sacarla limpia, tiene que tomarla limpia al tiro porque si no, tiene dos trabajos, tomarla y limpiarla. Es decir, sacarle las hojas.

De repente se pone escasa la plata, así es que ahí nos da por hacer un par de visitas al bosque. Para mí es importante porque que yo no tengo llegada de plata de ningún lado. Si no me da mi marido, no tengo plata. Esa plata que yo recolecto, es mía no más. A mí nadie me tiene que traer un kilo de sal. No, si yo quiero lo traigo, si no, no lo traigo.

Me gustó mucho lo que hemos aprendido y lo que una sabe, lo aprende más. Me encantó. Me encantó este curso. Entretenido y bueno, una aprende. Lo que una sabe lo aprende después. Pero sí que me encantó.





## Ruty Antileo Astorga, Curanilahue

"Cuando íbamos a buscar maqui, éramos cuidadosos"

Me llamo Ruty Antileo Astorga. Casada, cuatro hijos. Soy presidenta de una asociación Mapuche de acá de Curanilahue, la más antigua. Aquí viven más o menos unas quinientas personas mapuche, salvo dos personas, todos vivimos en la ciudad.

Cuando existía el bosque, salíamos a recolectar, había mutilla, mora, maqui, chupones, todo eso se salía a recolectar por esos lugares, con la familia. La mayoría de las veces recolectábamos para nosotros. Era muy raro que se hicieran mermeladas y si se hacía, eran solamente para la casa, para la familia. Los chupones los comíamos en la casa, los traíamos y cuando venía gente de Santiago los compartíamos o les enviábamos chupones de regalo para que los conocieran. Esto mismo hacíamos con las mutillas. Ahora casi no hay mutilla. Debe ser porque tiraron insecticida al bosque para que muriera todo alrededor de los árboles forestales.

Antes de recolectar, le pedíamos permiso a la naturaleza, a Chaw, a nuestro sol le pedíamos permiso. Cuando íbamos a buscar maqui éramos cuidadosos, para que

no quebraran las matas, porque así vuelvan a dar el próximo año.

Se ha perdido mucho la mutilla, el maqui, los chupones, porque cuando la gente va a sacar no cuidan. Lo tienen todo quebrado, los pisan, los chupones los sacan, pero con bandeja, con todo y por eso después demora años, porque cuesta que se vuelvan a reproducir de nuevo. Además, no hay que traerse todo, eso lo destruiría. Debería cambiar la cultura de las personas. ¡Que cuiden! Lo único que uno quiere es que a futuro eso quede para nuestros hijos y nietos.

Ahora ya no se puede ir a recolectar porque hay muchas tomas y las tomas impiden eso. No se puede ir a buscar para esos lados porque pueden pensar en que una anda espiando. Las tomas han invadido todo, donde nosotros íbamos a buscar y eso para mí está destruido. Está todo encerrado, todo tiene cerco. Lo más bonito sería volver otra vez al cerro, ir al cerro, jugar con los nietos. Ir a buscar la mutilla o el maqui cercano...y ya no podemos hacer eso.





## María Rabanal Provoste, Curanilahue

Con sus mermeladas de mutilla, en la Feria Campesina de INDAP, que funciona los días miércoles en la plaza de Curanilahue.

"Yo tengo mutilla y maqui en mi casa, en mi sitio"

"Estoy recién saliéndome de mi duelo, porque hace cinco meses que murió mi mamá, entonces ahora me estoy reintegrando nuevamente a la vida social. En este periodo no pude salir a recolectar, así es que compraba las mutillas.

En todo caso, yo tengo mutilla y maqui en mi casa, en mi sitio, como era grande, mi mamá y mi papá plantaron en el sitio. Siempre nosotros vimos mutillas, chupones, de todo, y nosotros seguimos ahora poniendo más matitas.

De mi casa saco entre cinco a diez kilos de mutilla y saco entre quince a veinte kilos. de maqui porque yo tengo un patio bien grande. Pero sí, salgo a recolectar con mi hermana al sector de Trongol.

También recolecto mora, aunque está un poco escasa para el sector donde hay de la mora grande. Para la mermelada a nosotros nos gusta la mora chiquitita, la verdadera mora, porque no da tanto jugo. Pero esa la compro.

El chupón se ha perdido, prácticamente no hay matas de chupón como para decir "vamos a los chupones". En mi casa igual tengo una matita.

Va a llegar un momento que no va a haber chupón. Creo que va a llegar un momento que, si no cuidamos, no va a haber ni mutilla, ni maqui porque la gente está despreocupada. Lo importante es que ahora ustedes están capacitando para que la gente vaya tomando conciencia.

Por eso, me encantó esta capacitación. No importa dejar tantas cosas en la casa porque es muy entretenido y uno se educa. Ahora una sabe lo que está haciendo mal para mejorarlo con estos árboles, que nos están dando las moneditas. Eso es importantísimo.

Yo nací y me crie aquí en Curanilahue. Con mis papás y un tío siempre salíamos al bosque, especialmente los sábados y domingos. Mi tío nos decía: "chiquilla, mañana vamos a la mutilla". Nosotros partíamos, no sentíamos frío, hambre, nada.

Éramos un lote enorme que salíamos a recolectar aquí en Curanilahue porque alrededor de todo Curanilahue había plantas nativas, mutillas, había de todo. Entonces una desde chiquitita se acostumbró a recolectar. Ahora desapareció la mutilla porque se pobló. La gente empezó a tomarse los terrenos y fue destruido el bosque. Eso pasó, se pobló.

Para salir a recolectar es necesario salir siempre con zapatos firmes. Las chalas no sirven. El pantalón que sea de mezclilla, que no sea de cualquier tela. A veces con guantes, otras veces no, depende de si va a recolectar mosqueta. Siempre hay que llevar comida y agua. Para ser recolectora es importante querer lo que una va a hacer. Hay que respetar las plantas y agradecerles porque nos están dando ese fruto. Porque ese fruto nos está haciendo una parte de la economía. Mucha gente puede decir, ah esa planta, pero esa planta es importante. Por ejemplo, yo a mis abejas, las adoro, porque son mis trabajadoras. Llega un momento que saco la miel, pero también tengo que preocuparme de su vacuna, de su alimento, no sé. Es lo mismo con las plantas que nosotros tenemos ahora: la abono, la riego para que me den un mejor fruto, más grande. Entonces, yo creo que el salir descariñada a recolectar, no. Uno tiene que salir con cariño a hacer las cosas.

Me siento muy orgullosa de ser recolectora, me permite llevar el pan para la casa.



## Margarita del Pilar Palma Bizama, Curanilahue.

"Veo la potencia para organizarnos en todas las personas que ya conocen el trabajo"

Nací en Cabrera, camino a Santa Juana, hasta los once años y desde esa fecha nos radicamos en Curanilahue. Fue por algo bien triste que destruyó nuestra familia. La tragedia fue el asesinato de mi padre. Tenía 11 años cuando lo asesinaron, éramos todos chiquititos. Mi mamá quedó viuda con nueve hijos.

Mi mamá era el único sustento de la casa. Mi papá había vendido hacía poco los terrenos a la forestal.

A mi papá lo traicionó su amigo, le contó cuales eran sus planes, le contó que estaba recién pagado por la forestal. Un día ese amigo lo citó para compartir, le puso algo en el trago, lo drogó y lo sacó lejos donde había un río principal, él iba a caballo, con otros grupos que estaban ahí, le pegaron, le pegaron en la cabeza, en el suelo. Era tarde, invierno, me acuerdo que era el 8 de julio, había una casa cerca, pero nadie hizo nada. Esa noche yo había tenido un sueño. Mi papá me decía que se iba de viaje. Me contó todos sus proyectos, se despidió de mí, lo abracé y se fue. Caminó unos pasos bajo una luz que lo rodeó, era como un girasol. Y

esa voz, una voz que salió de ahí me dijo, es la última vez que ves a tu papá, se va.

Por eso yo cuando hablo de proyectos, no me gusta hablar de mis proyectos. Aprendí.

Desde ese minuto, cuando nosotros nos vimos en la necesidad de trabajar, lo más cercano era la temporada de la mutilla, la mora, el chupón, la zarzaparrilla, el coral. En la temporada de invierno, la nalca, el diweñe, el changle, el loyo, el gargal, el lewe que es como un champiñón finito de color púrpura. Hay otro que, técnicamente no sé cuál es su nombre, pero comúnmente las campesinas le llaman la tetita de chancha, era una tetita en el árbol nativo, especialmente del hualle.

Todo era para el consumo de la casa porque esto no era un aporte económico, sino alimentación directa. Por la necesidad y otra, que no se le daba como un énfasis en vender, como ahora. No se procesaban los alimentos, sino que eran tomados del árbol y llevados a la mesa.

Recuerdo que salíamos a recolectar en Semana Santa con mi mamá, mis hermanos y hasta los perros. Mi mamá premiaba al que recolectaba más. Compartíamos la comida que llevábamos.

La mutilla está desapareciendo por la destrucción de nosotros mismos, porque los enlaces están siendo plantados. Enlaces le llaman a todo lo que está cerca de la ciudad. Por ejemplo, los paños húmedos, ya no están existiendo, están plantados con pino y eucalipto. Entonces eso tiene un ácido que contamina la tierra, y no deja crecer las mutillas, la mora. Ahora están colocando un químico y un líquido, entonces eso está matando todo.

Por eso yo estoy feliz de estar acá y no solamente por mí, sino por todas mis compañeras porque estos talleres han sido enfocados en la dueña de casa, en la mujer de día a día, que recolecta todas las temporadas y no era vista con una lupa a este nivel. Esta lupa que nos está tocando a nosotras es una oportunidad única. Es una herramienta de trabajo que nos están dando.

Ahora soy productora de maqui. Lo estaba comprando y también salíamos a buscar.



Pero el tema es que ahora tengo que colocarle 25 mil pesos de bencina al vehículo para ir a recolectar maqui. No me sale a cuenta.

Entonces, yo estaba comprando y un día vi un basural de una hectárea y medio más o menos, una hectárea llena de colchones, infinidad de cosas. Estaba pasando un momento difícil y tenía que hacer algo, ocupar mi mente. Todos los días los veía por la ventana de mi pieza y dije, ya, esto va a ser convertido en puros árboles, puro maqui. Cuando se lo conté a alguien me dijeron que estaba loca. De ahí no le conté a nadie más mi proyecto. Le pedí ayuda a mi hija, que es una agropecuaria.  Nos levantábamos a las 6 de la mañana a limpiar ese lugar. Al final sacamos 7 toneladas de basura. Debajo de ahí encontré que había mucho maqui, pero estaba todo aplastado. Esas matitas cobraron vida. Ahora estoy sacando 100 kilos todos los veranos, enero y febrero. Ahora hay árboles nativos. ¡Pero es un trabajo! El Maqui rebrotó...es que estaba tapado y el maqui se mantuvo pese a la presión.

Además, me cambió mi mirada de ir al campo. El tema es que nos hemos topado mu-

cho con el puma. Tuve un ataque de puma hace poco. Me salvé, gracias a Dios, porque fui veloz para correr y atacó a mi perro y lo dejó muy herido. He quedado mal de la nariz, estoy enferma.

Para ser recolectora, para buscar los productos silvestres hay que tener ganas de caminar. Porque hay que caminar sí o sí, no se puede andar en medios de transporte. Solamente caminar, tener respeto al bosque, amar la naturaleza, respetar todo lo que es. El pajarito que silba, el pajarito que canta. Hay gente que va solamente a matar y esos pajaritos son los que polinizan todos los arbolitos. Entonces cualquier mujer lo puede hacer.

Fui y soy dirigente. Vi mucha recolectora campesina, netamente campesina, con muchas ganas de emprender, a la que no se le prestaba ayuda. Empecé a motivar para juntarse. Les decía: Usted tiene esta habilidad, usted recolecta. Si bien no sabe preparar, la otra persona sí sabe hacer la mermelada.

A través de la municipalidad sacamos permisos. Arrendábamos la plaza y todas las temporadas de verano hacíamos una fiesta donde se encontraba desde la mora, el maqui. Trajimos al chef que sale en televisión, el de "un asadito." Lo trajimos dos veces. Invitábamos a chefs conocidos, a autoridades. Nos fue muy bien, muy bien. Pero lo que más se pedía era el maqui.

Veo la potencia para organizarnos en todas las personas que ya conocen el trabajo. O sea, desde ya, ellas son emprendedoras. Vienen de la tradición y tienen el conocimiento y ahora con la herramienta de trabajo que les aportaron ustedes, todos los profesionales, están todas las condiciones ... ¡el resto sería flojera!.



## Elizabeth Rodríguez Gutiérrez, Bajo Los Ríos.

La participación en el proyecto de la Directora de la Escuela Básica P-32- Q de Bajo Los Ríos, fue destacada, comprometida y creativa. Por eso, hemos querido incluir un poema de su autoría que relata la experiencia y significado de haber formado parte de las Mujeres Poderosas de este proyecto.

*Como olvidar aquel primer día*
*Sabiendo que en cada taller*
*nos empinaríamos un peldaño*
*En este gran aprendizaje obtenido*
*Que comenzó en el octavo mes del año*

*Quizás un poco desorientadas*
*Pero los recibimos con mucho afecto*
*En especial saludo a la señorita Andrea Álvarez*
*quien se presentó como la Directora de este proyecto*

*Un proyecto que en nuestra localidad fue bien acogido*
*Localidad en donde se encuentra el loro tricahue*
*Fortaleciendo en nosotras el desarrollo laboral*
*Y de las recolectoras de este querido Curanilahue*

*Somos personas muy empeñosas*
*Alegres y con disposición y lo digo con mucho juicio*
*Como olvidar el primer taller*
*En que aprendimos del árbol y sus beneficios*
*Y así fuimos avanzado en conocimientos*
*En donde hablamos de frutos y también de corales*
*Agradecer a la encargada de gestión territorial*
*Me refiero a la señorita Verónica González*

*Ella nos enseñó con mucha paciencia*
*Obteniendo nosotras conocimientos a raudales*
*Ella nos hizo un gran taller*
*Denominado Huertos medicinales*

*Algunos conocimientos al respecto teníamos*
*Y lo entregamos con mucho entusiasmo y alegría*
*También nos hizo su presentación en línea*
*Me refiero aquí a la señorita Marta García*

*Y así sin darnos cuenta seguimos avanzando*
*Para nosotras todo era atención y muy bonito*
*Nos habló del avellano chileno y sus mercados*
*El señor Gerardo Valdebenito*

*Cada día llegábamos muy puntuales*
*Somos de Bajo los Ríos un gran fundo*
*Como olvidar aquel gran día*
*En que supimos que el alerce es*
*el árbol más longevo del mundo*

*Como en cada taller hubo un aprendizaje nuevo*
*Y con gran enseñanza y su respectiva retroalimentación*
*Recordar al señor Marco Hormazábal*
*Quien nos habló de manejo sustentable y Domesticación*

*Claro está que algunos conocimientos teníamos al respecto*
*Y recibiendo unas lecciones muy bien elaboradas*
*Si hasta aprendimos en los talleres*
*Que del Queule se hacen licores y también mermeladas*

*De mermeladas y licores hablamos*
*Cada día subíamos un peldaño de esta escalera*
*Aprendimos del maqui y modelo de negocios*
*De parte de don Mauricio Aguilera*

*De árboles, arbustos y sus beneficios aprendimos*
*De semillas y frutos que brillen*
*Aprendimos que las semillas se remojan en horas*
*Y las que flotan sabemos que no sirven*
*Avanzando en conocimientos en cada taller*
*Como el compartir con huevitos duros y tortillas de rescoldo*
*Aprendimos de Susana Benedetti*
*El manejo y uso del árbol denominado boldo*

*Hablamos de boldo, quillay, roble y coihue*
*Recibimos cada enseñanza con entusiasmo y algarabía*
*De las semillas y producción de plantas*
*Nos enseñó el señor Edison García*

*Claro está que salimos de cada taller fortalecidas*
*Esto para nosotras fue siempre un gran anhelo*
*Si aprendimos términos difíciles de semillas*
*Como epigea arriba e hipogea abajo del suelo*

*Siguiendo con mi prosa estridente*
*Y guardando en el archivador todos los documentos*
*Como nos dijo la señorita Pamela Pacheco*
*Quien nos habló de comunicación y*
*de la voz como instrumento*

*En nuestra querida localidad*
*Siempre tuvimos una gran disposición*
*Escuchando muy atentas a don Cristian Casanova*
*Quien nos hizo el taller denominado plantación*

*Plantación y recolección es lo que aprendimos*
*Y lo dijo con voz clara y como una plegaria*
*Aquí me refiero a don Oscar Larraín*
*Quien expuso en su taller sobre la gran araucaria*

*Nos hablaron de muchos frutos silvestres*
*Todo para nosotras era muy plausivo*
*Si hasta aprendimos que a la mutilla*
*Se le conoce como el rubí del bosque nativo*

*De bosque nativo algo de conocimiento tenemos*
*Pero para nosotras son irreconocibles*
*Me refiero al taller dictado por don Patricio Chung*
*Que nos enseñó sobre los hongos comestibles*

*En cada taller nos hicimos presentes*
*Llegamos siempre con mucha puntualidad*

*Recuerdo a la señorita Blanca Rivera*
*Quien nos habló de liderazgo femenino y asociatividad*
*Para nosotras los últimos talleres*
*En donde hablamos de conflicto y problema que se asoma*
*Recordar siempre que hay que separar*
*El problema de la persona*

*Una cosa nos quedó muy claro*
*Y lo aprendimos de este modo*
*Los frutos se recogen desde el suelo*
*Pero nunca hay que llevarse todo*

*En los últimos talleres nos relajamos un poco*
*Con el taller que nos hicieron de convivencia*
*Cerramos los ojos por un rato*
*Si hasta dormimos ante vuestra presencia*

*No quiero terminar mis palabras*
*Sin antes decirles que fue un gran acompañamiento*
*Solo nos resta decir a ustedes*
*Que nos vamos muy contentas y con mucho agradecimiento*

*Gracias por los conocimientos adquiridos*
*Siempre lo recibimos con muchos placeres*
*En este gran taller denominado*
*Entre bosques y mujeres*

# 9 COMPARTIENDO SECRETOS CULINARIOS

A continuación, presentamos una selección de recetas de la rica culinaria tradicional de las mujeres recolectoras de Curanilahue, una comunidad que ha mantenido vivas sus tradiciones a lo largo de generaciones. Estas recetas tienen como ingrediente principal los frutos silvestres, que cuidadosamente son seleccionados y recolectados en los bosques de la Cordillera de Nahuelbuta. Cada preparación refleja no solo los sabores únicos de estos frutos silvestres, sino que también los métodos de preparación que han sido transmitidos de madres a hijas, adaptándose y evolucionando con el tiempo para preservar la esencia de su herencia cultural.

Gracias a la generosidad de estas recolectoras, quienes han decidido compartir con nosotros sus secretos mejor guardados, tenemos la oportunidad de descubrir y apreciar sus técnicas culinarias. Estas mujeres, con su profundo conocimiento del entorno y su habilidad para transformar ingredientes sencillos en exquisiteces culinarias, nos invitan a sumergirnos en un mundo lleno de sabores auténticos y tradiciones ancestrales. A través de estas recetas, no solo disfrutamos de sabores, sino que también nos conectamos con una parte esencial de la identidad cultural de Curanilahue.



# Dulce de Nalca

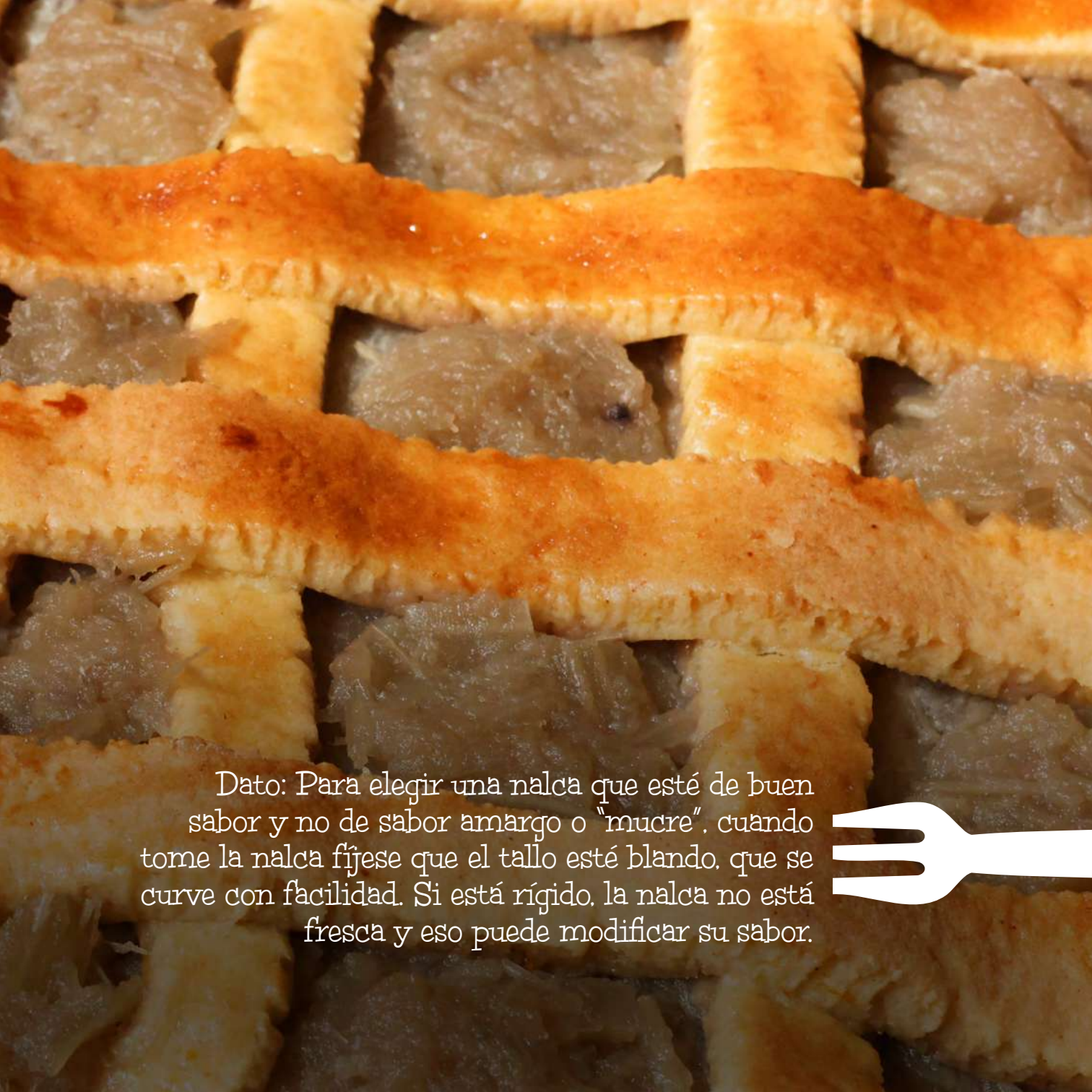
Receta de Elizabeth Rodríguez Gutiérrez

**Ingredientes:**
1 kg de nalca
1 kg de azúcar
2 cucharadas de jugo de limón

**Preparación:**

Pelar la nalca y cortarla en pequeñas tiras, luego colocar en una olla el azúcar y agregar jugo de limón. Cocinar a fuego lento por una hora y media, revolviendo constantemente para que no se pegue.

Una vez lista, colocar en frasco, cuando aún esté caliente, tapar para que se haga un efecto vacío y pueda durar más tiempo. Puede consumirla para untar el pan o para relleno y cubertura de kuchen.



Dato: Para elegir una nalca que esté de buen sabor y no de sabor amargo o "mucre", cuando tome la nalca fíjese que el tallo esté blando, que se curve con facilidad. Si está rígido, la nalca no está fresca y eso puede modificar su sabor.





# Chicha de Maqui

Receta de Margarita Palma Bizama

Esta tradicional bebida es muy consumida por las comunidades rurales y las personas en Curanilahue. Su preparación, aunque sencilla, requiere cierto manejo para que su sabor, sea óptimo.

**Ingredientes:**
1 kg de maqui fresco o maqui congelado, previamente dejado a temperatura ambiente por algunas horas.
200 cc de agua tibia.
Azúcar o endulzante a gusto.

**Preparación**

Se necesita un bol, un colador y una tela delgada y limpia. Antes de ponerse a preparar esta chicha, se recomienda usar delantal y guantes de plástico. Limpiar el maqui para que no queden ni hojas ni trozos de ramas o palitos.

Tomar un puñado de maqui en la tela y apretar para que suelte el jugo en el bol. Guarde aparte las semillas y todo lo que quedó en la tela. Repita, hasta que todo el maqui haya soltado su jugo. Filtre con el colador el jugo y agregue agua tibia hasta que obtenga una consistencia líquida.

Agregue azúcar o endulzante a gusto. Refrigerar. Las semillas puede secarlas y tostarla en un sartén para tomar en reemplazo del café.











# Té de murtilla

Receta de Lorena Aravena Arriagada, Plegarias

**Ingredientes:**
1 taza de hojas de murtilla deshidratada
1 taza de té verde

**Preparación:**
Las hojas de murtillas deshidratadas se muelen en un mortero hasta que quede bien molida.
Agregue las hojas molidas a las hojas de té y revuelva bien.
Deje remojar una cuchara de esta mezcla en agua a punto de hervir hasta que suelte el color.
Sirva y agregue azúcar o endulzante a gusto.



# Mermelada de maqui

Receta de María Rabanal Provoste,
Curanilahue

**Ingredientes:**
1 kg de maqui fresco
700 g de azúcar

**Preparación:**
Se limpia el maqui, cuidando que no queden hojas ni pedazos de ramas.

En una olla colocar el maqui y el azúcar. Revolver y dejar reposar. Cocinar a fuego lento y revolver; con cuchara de madera para que no pegue en la olla, por 30 a 35 minutos. Tiene que soltar jugo y cuidar que se vuelva caramelo. Retire cuando adquiera un poco de espesor. Si prefiere puede colarlo para que quede más suave. Guardar en frascos limpios cuando la mermelada esté caliente.

Cierre el frasco y deje boca a bojo hasta que enfríe.



# Queque de murtillas

Receta de Doris López Cuevas,
Plegarias

**Ingredientes:**
3 huevos
2 tazas de azúcar
4 cucharadas soperas de mantequilla
4 tazas de harina
1 taza de leche
1 cucharadita de polvos de hornear

Media taza de murtillas frescas o murtillas deshidratadas remojadas previamente.



**Preparación:**

En un bol poner el azúcar y la mantequilla. Batir hasta que quede una crema suave. Separe las yemas de claras. Incorpore las yemas a la mezcla, pero de una en una.

Aparte, bata las claras hasta que estén firmes.

Agregue una pizca de sal para facilitar el batido. Cuando estén listas, incorpórelas a las yemas y agregue la taza de mutillas.

Después, agregue la harina cernida, los polvos de hornear y la leche con suavidad para que no se formen grumos.

Engrasar un molde y vaciar toda la mezcla. Llevar a horno precalentado a fuego medio por 40 minutos.

Retire del horno, deje enfriar y sáquelo del molde.



# Café de maqui

Receta de Lorena Aravena Arriagada, Plegarias.

**Ingredientes:**
1 taza de maqui deshidratado
1/2 taza de trigo
Agua hervida.

**Preparación:**
Retirar cualquier residuo de hojas o tallos del maqui fresco.
Tostar el maqui en un sartén grande moviéndolo en todo momento para evitar que se queme. Después de alrededor de 45 minutos y cuando esté tostado, retire del fuego y deje enfriar.

En una sartén grande, cuando esté bien caliente, ponga el trigo y muévalo por 30 a 45 minutos, hasta tostar a gusto. Cuando esté listo, saque del fuego y deje reposar.

Al momento de servir el café, moler el maqui en un mortero de piedra o en un molinillo. Repita lo mismo con el trigo.

Mezcle dos cucharadas de maqui molido y una cucharada de trigo tostado.

En una cafetera ponga dos tazas de agua hervida, añada 2 cucharadas de esta mezcla de maqui y trigo y remoje por unos 30 minutos hasta que el agua adquiera un color intenso.

Cuele, sirva el café y agregue agua caliente.



# 10 OBSERVACIONES Y COMENTARIOS

El proyecto "Entre Bosques y Mujeres" fue pensado como una acción integral, con el objeto de aportar a las mujeres mucho más allá que la mera instrucción técnica en prácticas de manejo y recolección de los recursos. Esta integralidad que consideró aspectos económicos, de liderazgo femenino y asociatividad, generó motivación en el grupo de mujeres y esperanza en buena parte de ellas. Desde una perspectiva de equipo, podemos analizar su ejecución a través de las siguientes dimensiones:

Empoderamiento femenino en contextos rurales: El proyecto emerge como respuesta a la escasez de oportunidades para las mujeres de Curanilahue, un fenómeno frecuentemente observado en contextos rurales y de pasado minero, donde persisten los roles de género tradicionales. Al facilitar el acceso a recursos y conocimientos, se generó un espacio de agencia y autodeterminación económica, desafiando las condiciones de desigualdad preexistentes.

Resignificación del conocimiento tradicional: La recolección, practicada desde la infancia, se resignifica. Deja de ser una actividad cotidiana y se transforma en una herramienta de emprendimiento sostenible. Este proceso de revalorización del saber ancestral es crucial para la identidad cultural y la cohesión social entre las mujeres.

Capital social y redes de colaboración: El proyecto actuó como catalizador para la creación de redes de apoyo mutuo entre las mujeres, un elemento esencial para la resiliencia comunitaria. La colaboración trascendió el ámbito económico para gestar un espacio de sororidad donde compartir experiencias, saberes y aspiraciones conjuntas.





Sostenibilidad y perspectiva a futuro: La incorporación de prácticas sostenibles en la recolección asegura la preservación de los bosques, recurso vital para la comunidad. La visión a futuro materializada en la planificación de negocios como ferias, fiestas y cultivo en huertos, refleja un cambio de paradigma hacia un modelo de desarrollo local endógeno y femenino.

En conclusión, "Entre Bosques y Mujeres" se configuró como un proyecto con resultados positivos en la articulación de saberes tradicionales con estrategias de desarrollo sostenible, empoderamiento de las mujeres y fortalecimiento del tejido social, a partir de la revalorización del patrimonio cultural.

# 11 LAS RECOLECTORAS QUE PARTICIPARON DEL PROYECTO

Queremos reconocer la participación en el Proyecto Entre Bosques y Mujeres, a las siguientes mujeres:

Barbarita Bizama Fuentealba
Claudia Bustamante Ahumada
Eliana Medina Medina
Elizabeth Rodríguez Gutierrez
Elsa Burgos Peña
Ivette Burgos Peña
Javiera Fierro Parra
María Medina Rivera
Maria Teresa Medina Medina
Miriam Muñoz Silva
Nancy Medina Medina
Saida Cuevas Medina
Silvia Medina Medina
Sonia Cuevas Peña
Teresa Inés Peña Medina
Ariana Peña Medina
Camila Zenteno Campos
Carmen Bascuñan Ojeda
Claudia Benítez Bustos
Constanza Contreras Vergara
Cristina Medina Medina
Daniela Castro Garrido
Elsa Gallardo Ferreira
Erica Peña Maldonado
Erika Bizama Neira
Erika Gonzalez
Erika Rodriguez Medina
Gabriela Toloza Cuevas
Georgina Coronado
Gisella Ramos Liguempi
Graciela Garrido
Hipolita Saldía Alarcón
Jaqueline Chamorro Núñez
Jazmín Muñoz
Jessica Villagra Palma
Karina Bizama Silva
Katerin Roa
Lilian Navarrete Romero
Luisa Vallejos Arias
Luz Cuevas

Mabel Mora Lagos
Madelaine Rivas
Magaly Rojas
Magdalena Poblete Antileo
Margarita Palma Bizama
María Elena Carrillo Araneda
María Fernanda Bustos Venegas
Maria Magdalena Medina Medina
María Medina Medina
María Morales
María Rifo Cartes
Mariela Fuentes Perez
Ninoska López Sandoval
Ondina Riquelme Salamanca
Pamela Navarro Figueroa
Patricia Toloza Peña
Prudencia Zapata Gutierrez
Purísima Rabanal Provoste
Raquel Huenumilla Bravo
Rosa Morales Valdebenito
Rosalia Bizama Vallejos
Roxana Yañez
Rubeslinda López Soto
Ruty Antileo Astorga
Sandra Burdiles Garces
Sabina Hernández
Silvia Villar Cuevas
Susana Rodriguez Medina
Thiare Mella Yáñez
Valería Pérez Cuevas
Victor Retamal Cofré
Victoria Ramirez Villar
Yanet Leal Figueroa
Yazna Hinostroza Riffo
Deslinda Castro
Lorena Peña
Luz Chavez
Delvina Pradenas
Juana Toledo
Pascuala Saez
Lilian Erices
Berta Perez
Martina Santander
Marisol Puentes
Juana Castro
Susana Chavez
Maria Contreras
Marta Media
Clara Mora
Meria Peña
Eva Gallardo
Denesia Medina
Gladys Hidalgo
Cecilia Peña
María Carrasco
Eloisa Vergara

Mirta Isla
Filomena G
Bernarda Montero
Julia Sanchez
Mery Nuñez
Janette Nuñez
Cristina Rojas
Ana Perez Opazo
Teresa Toledo
Audita González Muñoz
Berta Gómez Arias
Doris López Cuevas
Genoveva Herrera Arias
Gisella Jarpa Herrera
Gloria Nuñez Lobos
Lidia Sepúlveda Faundez
Lorena Araveda Arriagada
Marcela Gómez Arias
María Rabanal Provoste
Mireya Martínez Bahamondes
Miriam Vega Nuñez
Nancy Hernández Gómez
Rosa Reyes Catrileo
Roxana Cuevas Flores

En los talleres técnicos también nos acompañaron los siguientes recolectores:

Dagoberto Peña
Exequiel Toloza
Osvaldo Muñoz Pereira
Pedro Riffo
Víctor Benavente
Víctor Retamal Cofré

# 12 RECONOCIMIENTOS

Con mucho cariño queremos expresar nuestro agradecimiento a todas las personas increíbles que hicieron posible la ejecución de este proyecto. Su dedicación, esfuerzo y generosidad han sido fundamentales para el éxito de esta iniciativa. Gracias por creer en la importancia de apoyar a las recolectoras de Curanilahue y por contribuir a mejorar sus vidas. Cada aporte, grande o pequeño, ha marcado una diferencia significativa.

¡Gracias por ser parte de esta hermosa labor!

Gracias



Claudia Bustamante Ahumada, Encargada de la oficina de la Mujer, de la Ilustre municipalidad de Curanilahue



Cristian Rojas Garrido, Coordinador equipo PRODESAL INDAP



Diana Rocha Cuevas Equipo técnico PRODESAL INDAP



Sebastián Paredes Gajardo, Director del Centro cultural de la Ilustre municipalidad de Curanilahue



Erwin Gajardo Arias, Equipo de transporte y logística



Fernando Fuentes Cáceres, transporte, banquetería logística y apoyo en muchas otras actividades






puma

# 13 BIBLIOGRAFIA


(1) Corporación Nacional Forestal. (n.d.). Sitio oficial de la CONAF. https://sit.conaf.cl/

(2) Curanilahue. (n.d.). Historia. https://www.curanilahue.cl/index.php?pg=historia

(3) Resumen.cl. (n.d.). Curanilahue: carbón y ferrocarril. https://resumen.cl/artículos/curanilahue-carbon-y-ferrocarril

(4) Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (2024). Informe sobre desarrollo humano en Chile: ¿Por qué nos cuesta cambiar?

(5) Biblioteca del Congreso Nacional de Chile. (2024). Informe comunal. https://www.bcn.cl/siit/reportescomunales/reporpdf.html?anno=2024&idcom=8205

(6) Bahamonde Cantín, Juan (2010). Las manifestaciones míticas en la memoria de los mineros de la cuenca del carbón. En Contextos, estudios de humanidades y ciencias sociales (N.º 24, pp. 13-28).

(7) Calvillo Velasco, M. (2012). Territorialidad del género y generidad del territorio. En Explorando territorios: una visión desde las ciencias sociales. 1.ª ed., UAM-X, CSH, Relaciones Sociales. ISBN: 9786074776751.

(8) Medina Ulloa, R. (2024). Impuesto territorio forestal en la comuna de Curanilahue (Tesis de grado de Magister, Universidad de Chile).

(9) Diario Concepción. (2024, 15 de mayo). Golpe al empleo de Curanilahue. https://www.diarioconcepcion.cl/editorial/2024/05/15/golpe-al-empleo-de-curanilahue.html

(10) Gobernación Regional del Biobío. (2019). Comuna de Curanilahue. http://gorebiobio.cl/uploads/2019/01

(11) Valdebenito, G., & Aguilera, M. (2013). Información tecnológica de PFNM del bosque nativo en Chile. INFOR.
(12) Fredes, C., Parada, A., & Robert, P. (2020). Química del maqui. En S. Salinas, J. Caballé, & G. (Eds.), Maqui, el fruto silvestre de mayor importancia en Chile. INFOR.
(13) Silva Arellano, F. A. (2017). Capacidad antioxidante de extractos provenientes de hojas y frutos de *Aristotelia chilensis* (maqui) (Memoria de Título, Universidad de [Nombre de la Universidad]). Santiago de Chile.
(14) González Correa, V. (2024). Características del oficio.
(15) Valdebenito, G., & Aguilera, M. (2013). Información tecnológica de PFNM del bosque nativo en Chile. INFOR.
(16) Lobos, I., & Icarte, J. (Eds.). (2021). Agregación de valor de la rosa mosqueta silvestre que crece en el Territorio Patagonia Verde, región de Los Lagos (Boletín INIA, N.º 447). Instituto de Investigaciones Agropecuarias. https://hdl.handle.net/20.500.14001/68197
(17) Sudzuki, F. (1995). La rosa mosqueta (Rosa eglanteria). Cómo cultivar. Chile Agrícola, (Enero-Febrero-Marzo), 29-32.
(18) INFOR. (2021). Manual para la recolección y manejo sustentable de hongos silvestres comestibles: El caso de loyo, changle, gargal y diweñe. (Furci, 2013, citado en).
(19) Ministerio del Medio Ambiente. (n.d.). Ramaria flava. iNaturalist. https://inaturalist.mma.gob.cl/taxa/352185-Ramaria-flava
(20) https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/gender-equality/




# Entre Bosques & Mujeres

www.infor.cl

Ministerio de la Mujer y la Equidad de Género
Gobierno de Chile

Ministerio de Agricultura
Gobierno de Chile

INFOR

CHILE PARA T★DAS