



# UN NUEVO DESAFÍO: QUÍNOA CHILOTA (WILLICHE)



**Mónica Muñoz Martínez**

**Asociación Chiloé Orgánico A. G.**

**Ancud - Chiloé**



# HISTORIA DE LA QUÍNOA CHILOTA



Cultivo de quínoa desde hace muchos siglos atrás según la historia

Hasta ahora se siguen haciendo las prácticas ancestrales

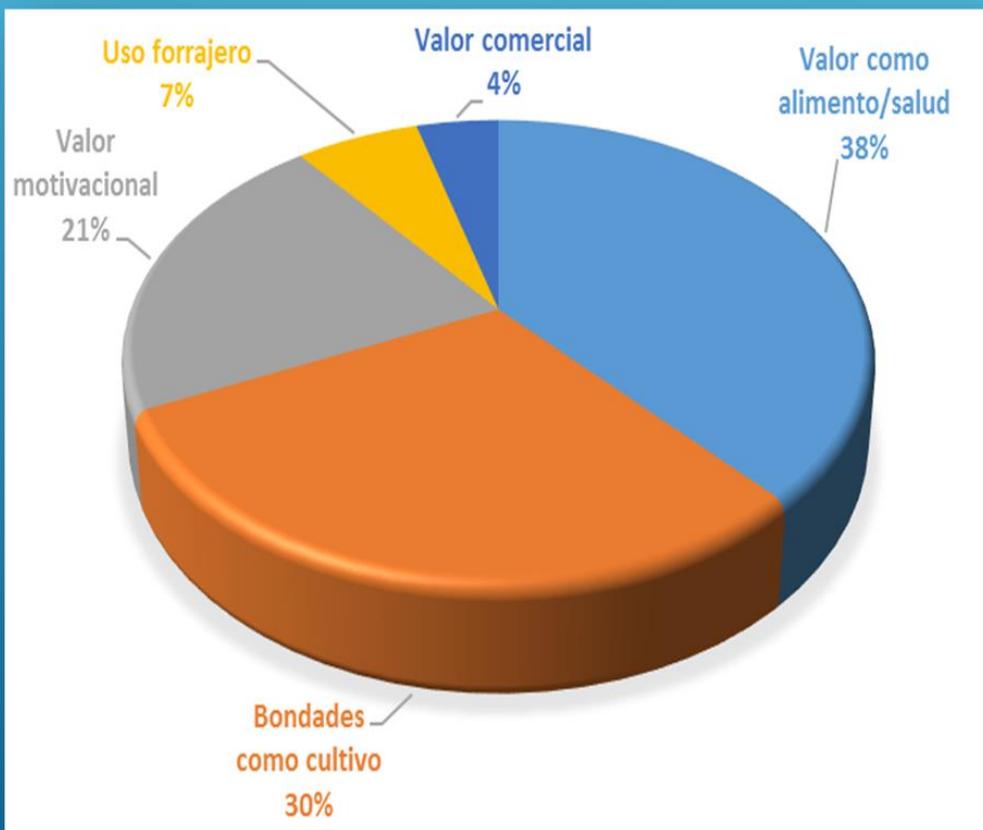
Alimento fundamental en la dieta del pueblo Williche

La Quínoa más AUSTRAL de Chile y el mundo

# MAPA DE LOCALIZACIÓN PRODUCTORES DE QUINOA “CHILOÉ ORGÁNICO A. G.”



# FORTALEZAS



Además de:

- ▶ SIPAM
- ▶ Quínoa más Austral del país y del mundo
- ▶ Condiciones climáticas favorables
- ▶ Sistema único de producción en la isla con prácticas ancestrales
- ▶ Productores socios de Chiloé Orgánico A. G.
- ▶ Certificación Orgánica
- ▶ Potencial como alimento nutritivo

# DEBILIDADES

- ▶ Falta de Políticas públicas de apoyo para la Quínoa.
- ▶ Falta de maquinaria para su cosecha y trilla.
- ▶ Problemas de comercialización.
- ▶ Producción a baja escala.
- ▶ Falta difusión de la importancia nutritiva de la Quínoa (Súper alimento).

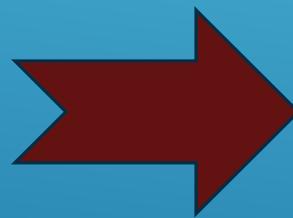
# ASOCIACIÓN DE CULTIVOS EN CHILOÉ



# DESAFÍOS PARA CHILOÉ

- ▶ Difundir información acerca de la existencia de la Quínoa Chilota.
- ▶ Fomentar la producción de quínoa (incentivos para la adquisición de maquinaria).
- ▶ Posicionar a la QUÍNOA CHILOTA en el mercado local y nacional.
- ▶ Trabajar en una DENOMINACIÓN DE ORIGEN de la quínoa chilota.
- ▶ Que existan subsidios desde el Estado para los productores.
- ▶ Utilización de Quínoa en forrajes para los animales, (parcelas demostrativas).
- ▶ Crear alimentos para las abejas en invierno

# SOÑAR NO CUESTA NADA...



# REUNIÓN CON ALCALDE DE LA COMUNA DE ANCUD



## Campos chilotes apuestan por el cultivo y consumo de quínoa



ESTE GRANO ES CULTIVADO Y COSECHADO EN ALGUNOS SECTORES RURALES INSULARES, COMO EN LA COMUNA ANCLUTIANA, CON EJEMPLOS EN CALLE Y COIPOMÓ.

Existen registros que dan cuenta de la presencia de este cultivo hace miles de años en el Archipiélago, siendo parte de la dieta alimenticia de los habitantes huilliches.

Luis Contreras Villarreal  
luis.contreras@laestrella.cl

Un verdadero legado ancestral que silenciosamente ha comenzado a potenciarse en los campos chilotes lo constituye la quínoa chilota. Un cultivo, para muchos, propio de la dieta alimenticia de los pueblos andinos y que sin embargo tiene una antigua data en el territorio chilote. Este vegetal, según consignó la ciencia, ya era cultivado y consumido a gran escala por la etnia huilliche y durante las últimas décadas estuvo al borde de la extinción.

No obstante, se ha desa-

rollado un trabajo de rescate y difusión entre emprendedores de productos orgánicos en Chiloé, asignándole su propio sello característico. En un predio rural ubicada en Coipomó, en la comuna de Ancud, se sitúa uno de los principales puntos de cultivo de quínoa chilota o huilliche, siendo el resultado de un trabajo de rescate ancestral que con más de diez años de experiencia ha entregado resultados favorables desde el punto de vista de la producción y consumo familiar. Así lo explica Cecilia Güineo, reconocida productora de huertos orgánicos de esta

localidad, quien recuerda que sus propios abuelos relataban la experiencia vinculada al cultivo, cosecha e ingesta de este pseudocereal que incluso ha sido llamado como un "superalimento", por su equilibrio de proteínas, grasas y carbohidratos y la alta calidad de sus nutrientes. "Mi abuela me contaba acerca de la quínoa que se había perdido, pero que había y la consumían antiguamente sus padres y abuelos de ellos", cuenta la socia de la organización agroecológica Asociación Gremial Chiloé Orgánico. La emprendedora explicó que la idea de ir al rescate

“**Mi abuela me contaba acerca de la quínoa, que se había perdido”.**

Cecilia Güineo, productora de quínoa en Coipomó en Ancud.

de este alimento surgió hace más de una década, logrando su reintroducción en su localidad gracias a los intercambios de semillas que se realizan regularmente fuera de la Isla Grande.

Así todo ha sido un trabajo lento y de dedicación, teniendo como aval las condiciones climáticas que no son un impedimento para su desarrollo en los terrenos chilotes. "Comencé hace unos 12 años, así como rescatarla e ir cultivando de a poco, para que vaya abundando; en mi caso, entrego productos a casas particulares y tengo una cliente peruana a quien le vendo quínoa", aseveró la ancudiana. En la actualidad Güineo dedica 150 metros cuadrados de terreno de plantación de quínoa, ejemplificando que en la pasada temporada cosechó 50 kilos tanto para

comercializar y consumir a través de diferentes alimentos de elaboración casera. "Consumimos, la utilizamos en hacer repostería y también se consume como arroz y también vendiendo, es producto de acá", afirma con entusiasmo la productora de Coipomó, quien ha logrado distribuir la semilla de esta planta en otras comunidades de Ancud y Chonchi. También se sabe de la presencia de la quínoa en otros puntos de la provincia, como así lo han revelado investigadores en comunas como Castro y Quellón. Otra experiencia, siempre a menor escala, lo repre-



EL GRANO TIENE UN ALTO CONTENIDO DE NUTRIENTES.

12

años de trabajo para cultivar la quínoa lleva la emprendedora Cecilia Güineo.

Un trabajo de investigación financiado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) del Ministerio de Agricultura tiene abocado a este tema a la Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Chile (PUC). Según lo manifestado por Francisco Fuentes, ingeniero agrónomo de esta casa de estudios superiores, este proyecto tiene como meta central explorar acerca de la quínoa chilota y cómo a través de generaciones la especie en sus diferentes variedades ha sido cultivada en diferentes zonas del país, no siendo de manera oculta una planta de los pueblos andinos.

Agregó el profesional que "el objetivo es conocer todo el sistema de producción de la quínoa huilliche chilota, principalmente porque es un grano que si bien es andino, llega tan lejos a la zona sur como acá en la Isla Grande de Chiloé y tiene muchos atributos nutricionales e incluso puede llegar



IMAGEN DE PRODUCTORES ORGÁNICOS QUE APUESTAN POR EL RESCATE DE LA QUÍNOA EN CHILOÉ.



EN DIVERSAS LOCALIDADES DE LA PROVINCIA SE CULTIVA LA QUÍNOA CHILOTA O HUILICHE.

“**La quínoa es un grano que puede llegar a producir dos toneladas por hectárea”.**

Francisco Fuentes, investigador de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

comunicación con una oncena de integrantes de la Asociación Gremial Chiloé Orgánico, quienes han apostado por esta alternativa de cultivos agrícolas en una superficie global de 1.200 metros cuadrados, vale decir, menos de un cuarto de hectárea de terreno sembrado con quínoa.



LA QUÍNOA SE CULTIVA DESDE HACE MILES DE AÑOS EN UNA AMPLIA ZONA DE AMÉRICA DEL SUR.

al 16% de contenido proteico, lo cual lo hace muy atractivo".

Un plazo de un año tiene la PUC para desarrollar esta iniciativa respecto a esta nutritiva planta insular, tiempo durante el cual ya se han descrito una serie de novedosos antecedentes para el interés científico.

"Hemos levantado bastante información relacionada con la productividad, cuánto es lo que produce, es un grano que puede llegar a producir dos toneladas por hectárea, es un rendimiento bastante bueno, bastante aceptable, pero la productividad, las hectáreas o superficies son bajas", apuntó el ingeniero forestal.

Actualmente el equipo trabaja en estrecha comuni-

Fuentes subrayó que a pesar de la baja escala de cultivos, los propios campesinos han experimentado un crecimiento notable en materia de producción, añadiendo que "hay mucho interés de los productores de producirla, porque generalmente la quínoa se produce en un contexto orgánico". El profesional de la PUC sostiene que existe un valor agregado a este grano que lo asigna la condición genética, solamente comparable con la amplia variedad de la papa chilota.

"Hay un tema que no es menor ya que tiene un equivalente a lo que significa la diversidad genética de la papa, que si bien la principal zona de diversidad genética está en la zona de Perú, pero

en Chile también tenemos estos focos de diversidad genética y la idea es potenciarla a través de nuevas variedades", subrayó Francisco Fuentes.

De hecho, la agronomía sabe que las variedades de quínoa de nivel del mar propias de la zona centro sur de Chile son de amplia importancia para la expansión del cultivo a otras partes del mundo debido a que presentan sensibilidad al fotoperíodo, tal como la papa, a diferencia de los vegetales altiplánicos.

La meta en Chiloé consiste en consolidar el cultivo de este grano a gran escala e instalarlo en la dieta alimenticia humana, especialmente entre embarcadas y escolares. ☺

# AGRADECIMIENTOS

- Agradecer a QuinoaLab de la Pontificia Universidad Católica de Chile, en especial a los profesionales Srs. Francisco Fuentes, Rodrigo Chorbadijan, Pablo Olguín y a todo el equipo de trabajo.
- Srta. Constanza Pérez Ejecutiva Programas de Innovación de FIA.

