

Universidad de Concepción



Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Geografía

Departamento de Geografía

Magíster en Análisis Geográfico

**“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales”**



*Trabajo de Final para optar al grado de  
Magíster en Análisis Geográfico*

**Tamar Durán Maldonado**

Autora

**Dr. Francisco de la Barrera**

*Profesor guía – Universidad de Concepción*

**Dra. Roxana Lebuy Castillo**

*Profesora co-guía – Centro CERES*

*Concepción, 2020*



## ÍNDICE

RESUMEN.....	V
RECONOCIMIENTO .....	VI
AGRADECIMIENTO .....	VII
<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Planteamiento del problema .....	1
1.2. Relevancia y motivación .....	3
1.3. Objetivos .....	5
Objetivo general.....	5
Objetivos específicos.....	5
1.4. Estructura y organización del documento .....	5
1.5. Área de estudio .....	7
<b>2. MARCO DE REFERENCIA.....</b>	<b>8</b>
2.1. Paisaje y paisaje rural .....	8
2.2. Sentido de lugar .....	10
<b>3. METODOLOGÍA.....</b>	<b>12</b>
3.1. Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales .....	12
3.2. Detalle metodológico por objetivos .....	14
3.2.1. Determinación de la distribución actual del cultivo de chirimoyo en la región de Valparaíso. ....	14
3.2.2. Caracterización del paisaje asociado al cultivo de chirimoyo en torno al sentido de lugar.....	15
3.2.3. Espacialización del sentido de lugar en relación a la valoración del paisaje del cultivo de chirimoyo .....	17
<b>4. ANÁLISIS Y RESULTADOS.....</b>	<b>21</b>
4.1 Distribución actual del cultivo de chirimoyo en la región de Valparaíso.....	21
4.1.1. Situación actual del cultivo del chirimoyo.....	21
4.1.2. Requerimientos físico-ambientales del cultivo del chirimoyo .....	27
4.2 Caracterización del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en torno al sentido de lugar .....	29



4.2.1.	Procesos históricos de configuración del paisaje del cultivo del chirimoyo .....	29
4.2.2.	Elementos funcionales relacionados con el manejo del cultivo del chirimoyo .....	35
4.2.3.	Relaciones comerciales y culturales en el paisaje del cultivo chirimoyo .....	40
4.3	Espacialización del sentido de lugar en relación a la valoración del paisaje del cultivo de chirimoyo.....	41
5.	DISCUSIÓN .....	61
6.	CONCLUSIONES.....	64
	BIBLIOGRAFÍA .....	66
	ANEXOS .....	72
	Anexo 1.....	72
	Anexo 2.....	74
	Anexo 3.....	144



## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b>	Información para la actualización de la distribución del cultivo del chirimoyo. ....	14
<b>Tabla 2.</b>	Estructura de temas y dimensiones abordadas en las entrevistas. ....	16
<b>Tabla 3.</b>	Requerimientos para el cultivo del chirimoyo. ....	28
<b>Tabla 4.</b>	Valoración de vínculos asociados el cultivo del chirimoyo. ....	42



## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Esquema de estructura y organización. ....	6
Figura 2. Provincias que registran cultivos de chirimoyo en la región de Valparaíso. ....	7
Figura 3. Fases de la Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales.....	13
Figura 4. Esquema para la distribución del cultivo de chirimoyo. ....	15
Figura 5. Esquema para la caracterización del paisaje asociado al cultivo de chirimoyo. ....	17
Figura 6. Síntesis de valores y significados del sentido de lugar en el cultivo del chirimoyo. ....	18
Figura 7. Esquema para la espacialización del sentido de lugar .....	19
Figura 8. Esquema metodológico de investigación. ....	20
Figura 9. Distribución del cultivo de chirimoyo en la provincia de Petorca.....	23
Figura 10. Distribución del cultivo de chirimoyo en la provincia de Quillota.....	25
Figura 11. Distribución del cultivo de chirimoyo en la provincia de Marga Marga .....	26
Figura 12. Distribución del cultivo de chirimoyo en la región de Valparaíso. ....	26
Figura 13. Fachada de casa colonial declarada Monumento Nacional, por el Decreto Ley N°556. ...	30
Figura 14. Estación de Quillota en 1875.....	31
Figura 15. Superficie nacional del cultivo del chirimoyo. ....	33
Figura 16. Producción de chirimoya para exportación en la comuna de La Cruz.....	34
Figura 17. Ciclo floral del chirimoyo .....	36
Figura 18. Chirimoyo emparronado. Chacra Miraflores, La Cruz. ....	37
Figura 19. Canales de riego, La Cruz. ....	38
Figura 20. Comercio local de chirimoya, La Cruz.....	40
Figura 21. Vínculos de apego al lugar en el paisaje del cultivo del chirimoyo. ....	43
Figura 22. Espacialización del vínculo cultural. ....	45
Figura 23. Espacialización del vínculo histórico. ....	48
Figura 24. Espacialización del vínculo familiar. ....	50
Figura 25. Espacialización del vínculo de aprendizaje. ....	53
Figura 26. Espacialización del vínculo terapéutico. ....	55
Figura 27. Espacialización del vínculo emocional. ....	58
Figura 28. Espacialización del vínculo económico. ....	60



## RESUMEN

Las aproximaciones a la ruralidad más frecuentes son construidas unilateralmente y en torno a aspectos productivos y económicos, esta investigación plantea un acercamiento al cultivo del chirimoyo (*Annona cherimola* Mill) en la región de Valparaíso, desde un análisis del paisaje que incluye el sentido lugar como un nexo territorio- individuo, en el cual las actividades relacionadas con la agricultura son un factor importante de identidad. Además, considera la mirada de quienes son partícipes del paisaje y entienden su medio con mayor profundidad para puntualizar posibles potencialidades del cultivo del chirimoyo en procesos de planificación y desarrollo rural. Se utilizó la Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales como una base sobre la cual se estructuran distintos procedimientos para el levantamiento de información y estructuración de procesos participativos. Los resultados muestran, por un lado, la situación de detrimento que atraviesa este cultivo, ya que en los últimos 20 años hasta el 2017 muestra un retroceso de un 60% que se ha acentuado en un 52% al 2019; y por otro la oportunidad de diversificación que representa el mismo frente a la dinámica monoprodutiva de la Región dada la riqueza cultural e identitaria que posee por lo cual podría ayudar a fortalecer los procesos de planificación y desarrollo rural.

**Palabras clave** paisaje, agricultura, chirimoyo, sentido de lugar, procesos participativos



## RECONOCIMIENTO



La presente investigación se enmarcó en el proyecto CONICYT I+D (R18F10008) “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo” del Centro Regional de Innovación Hortofrutícola de Valparaíso (CERES) a cargo de la dirección del Ms. Eduardo Gratacós y del programa Paisaje, Territorio y Desarrollo Rural dirigido por la Dra. Roxana Lebuy Castillo. Se agradece además a los coordinadores de dicho proyecto, al Ing. John Labarca, a la Mg. Camila García y al Ing. Víctor Vicencio por su gentil aporte y colaboración.



## AGRADECIMIENTO

Se agradece al Dr. Francisco de la Barrera por su tiempo, paciencia y dedicada destreza al asumir la tutoría de esta investigación; a la Dra. Roxana Lebuy Castillo por su disposición y orientación metodológica; expreso además mis agradecimientos a aquellos agricultores quienes mantienen vivo el paisaje del cultivo del chirimoyo en todos sus aspectos; a profesores/as y compañeros/as por las incontables oportunidades de aprendizaje dentro del Magíster en Análisis Geográfico; a todos quienes indirectamente han sido un apoyo fundamental, especialmente a mi familia y al arquitecto del universo.



---

*¿Por qué  
los monocultivos son fuente  
de escasez y de pobreza?*

*Porque  
destruyen la diversidad  
y las alternativas de subsistencia  
de comunidades locales.*

*Y también  
destruyen el control descentralizado  
de los sistemas de producción y consumo.*

*Así,  
se extienden  
no porque produzcan más,  
sino porque controlan más.*

Vandana Shiva





## 1. Introducción

De todas las actividades humanas, la agropecuaria implica el uso de una mayor superficie, lo que involucra un conflicto creciente entre las formas de hacer agricultura, la satisfacción de las necesidades básicas de la humanidad y la sustentabilidad del ambiente natural (Pengue, 2015). Sin embargo, no todas las formas de agricultura, transforman el ambiente de manera similar. América Latina, un continente autosuficiente en alimentos y recursos naturales enfrenta a una fuerte industrialización de la agricultura caracterizada por la ampliación de monocultivos que conlleva el uso excesivo de los recursos de base (suelos y aguas); el cambio tecnológico y la incorporación de semillas mejoradas; el aumento del consumo de agroquímicos y la intensificación en el uso de fertilizantes todo esto producto de la implementación de modelos *sui generis* de producción (Pengue, 2004).

En el caso chileno, menciona Panez-Pinto *et al.* (2017) la mercantilización de la actividad agrícola ha conllevado una metamorfosis del agro expresada en las desigualdades entre agricultores, la pérdida de formas de existencia campesinas previas y cambios en la estructura de trabajo del campo además de los usos intensivos de energía, agua, suelo y agroquímicos; situación que dentro de escenarios de escases hídrica, como el que atraviesa la región de Valparaíso actualmente, intensifica la inequidad debido a los antagonismos del modelo agroexportador vigente. En este contexto esta investigación plantea un análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo (*Annona cherimola* Mill) como una oportunidad de diversificación a esta dinámica monoprodutiva de la Región, no solo en términos de producción y generación rubros, sino de valoración de procesos agrarios con importancia histórica, cultural e identitaria, alrededor de la cual se puede propiciar estrategias de desarrollo local - rural de aplicabilidad principalmente a escala de pequeños productores quienes presentan mayor vulnerabilidad ante los efectos del monocultivo.

### 1.1. Planteamiento del problema

En Chile, en los últimos años, se ha acentuado una sequía meteorológica debido a la disminución de precipitaciones y el aumento en la sequedad del aire por incremento de la temperatura (Escenarios Hídricos 2030, 2018). A esto se suma a la deficiente administración del recurso hídrico, basado en la concesión de derechos y con ello la privatización de este recurso estratégico para la producción de alimentos; serias limitaciones se presentan ya a que las



responsabilidades de gestión y asignación del recurso se separan de una manera que no corresponde a características físicas y ni a uso óptimo (Dourojeanni & Jouravlev, 1999). Por una parte, el manejo separado de las aguas superficiales y subterráneas que pertenecen habitualmente a un sistema hidrogeológico integrado generan una situación de desequilibrio y degradación de los ecosistemas por su sobreexplotación; y por otra, la carencia de un manejo de uso múltiple del agua han afectado las condiciones de vida de los habitantes, especialmente en los sectores rurales, a pequeños productores agrícolas ante la creciente demanda e intensiva utilización de este recurso por parte de las empresas agroexportadoras (Mundaca, 2015).

Esta problemática hídrica interactúa de forma directa con el modelo agroexportador vigente que opera como estrategia de producción propia del agronegocio e impulsa el proceso de mercantilización de la actividad agrícola en busca abastecer la demanda del primer mundo y por supuesto, la acumulación de capital sin consideración de índole alguna sea ambiental, social e incluso económica en los lugares donde se dan las cosechas (Miranda, 2018). Este modelo ha sido criticado por desarrollarse sin una integración de producciones y economías locales, en efecto, ha ido reemplazando a otras formas de agricultura, ya que el foco está puesto en el fortalecimiento y el aumento de las exportaciones para favorecer ante todo a empresas agrícolas de gran tamaño, lo cual ha comenzado a generar profundas desigualdades sociales e importantes impactos ambientales. La agricultura de exportación es sostenida por el sistema de monocultivo que implica usos intensivos de energía, agua, suelo y agroquímicos que conllevan a un proceso de pérdida de biodiversidad, emisión de gases de efecto invernadero y degradación de suelos (Pengue, 2006).

En la región de Valparaíso (Chile), donde la falta de agua se ha convertido en un tema estructural (Escenarios Hídricos 2030, 2018), se acentúa además este modelo monoprodutivo, caracterizado por la producción de frutales, en la cual se emplean aproximadamente 50 mil hectáreas que representan un 34,1% de la superficie regional cultivada, precedida únicamente por la producción forestal (Yáñez Barrios, 2018). Bajo esta disposición monoprodutiva en la Región, el palto (*Persea americana*, también conocido como aguacate), por ejemplo, alberga el 64% de superficie de producción a nivel nacional y el 41% dentro de la Región, lo cual recae en una superficie plantada de aproximadamente 20 mil hectáreas (CIREN-ODEPA, 2017). Al ser el monocultivo de mayor incidencia en la Región ha ido reemplazando además de vegetación nativa, diversidad de cultivos, por lo tanto, actúa como un agente homogeneizador del paisaje (Miranda, 2018). Además, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) (2013) menciona que el monocultivo del palto ha generado notables impactos ambientales. Por un lado, el alto requerimiento hídrico de la planta y, por otro, la expansión vertical de la frontera agrícola que intensifican el uso del agua y del suelo. Al respecto, Panes-Pinto *et al.* (2018) resaltan que el agronegocio del palto compró tierras en la zona de ladera con ventajas como el precio y la posibilidad de reducir el impacto de las heladas; y en donde se utilizan técnicas de riego que



incluyen la extracción de acuíferos. En consecuencia, territorios en donde la situación hídrica es perentoria parece ilógico seguir sosteniendo un sistema de monoproducción que a más de presentar antagonismos medioambientales y sociales representa mayor vulnerabilidad para la producción agrícola en general (Escenarios Hídricos 2030, 2018).

Frente a esta problemática, alternativas como la diversificación de la producción frutícola, tomando en cuenta el cultivo de especies y variedades que se adaptan a un menor requerimiento hídrico, podrían ser clave para abordar las brechas hídricas en la Región, ya que la diversidad de cultivos y variedades en los diferentes usos espaciales y temporales son menos vulnerables y adquieren importancia en temas de seguridad alimentaria (Gonzalez Ruiz *et al.*, 2017). Entre los cultivos frutícolas de la Región, la especie *Annona cherimola* Mill, comúnmente denominada chirimoyo, posee un requerimiento hídrico menor y ha formado parte de su diversidad, no solo productiva sino también en cuanto a paisaje (Gratacós *et al.*, 2018). Sin embargo, el cultivo de esta especie en la región de Valparaíso atraviesa una reducción progresiva de producción y comercialización que amenaza con desaparecer este cultivo y con ello el vínculo identitario en sus localidades productoras. La superficie nacional plantada de chirimoyo ha disminuido en un 60%, en los últimos 20 años, pasando de 1.221 ha en el año 1997 (INE, 1997) a 456 ha registradas en el año 2017 (CIREN-ODEPA, 2017), mientras que, en la Región ha pasado de 599,4 ha en 1995 (CIREN-ODEPA, 2002), a tan sólo 112 ha plantadas para el 2017 (CIREN-ODEPA, 2017). No obstante, significa una oportunidad no solo de producción y generación rubros, sino de valoración de procesos agrarios con importancia histórica, cultural e identitaria, alrededor de la cual se podrían propiciar estrategias de desarrollo local relacionadas con sistemas agroalimentarios sostenibles y de aplicabilidad principalmente para pequeños productores que presentan mayor vulnerabilidad.

## 1.2. Relevancia y motivación

Los desafíos hacia el equilibrio y la sustentabilidad en el mundo rural, son parte de una lucha histórica en contra de la pobreza, la desigualdad, la brecha educativa, la brecha hídrica, la degradación del trabajo agrario, sobreutilización y degradación del patrimonio natural y demás condiciones, que sobre todo en América Latina se han visto acentuadas bajo el sistema industrial alimentario de orden mundial. Sistema que convirtió el desarrollo agrario y rural en un eje articulador del mercado y productor de materias primas; una apuesta por la productividad y la competitividad basada en una agricultura aislada de sus entornos circundantes, que ha alterado profundamente las relaciones ecológicas, sociales y económicas del medio rural generando desconexión y ruptura de vínculos entre la actividad agraria, la vida local y sinergias de un sistema aún mayor, en el cual actualmente imperan relaciones de explotación en lo económico, subordinación y dependencia en lo político, y exclusión en lo social y cultural.



Pese a ello, el medio rural vive un presente rico y diverso que vislumbra oportunidades que pueden contribuir al cambio y desarrollo. Lo rural, no es únicamente un potencial económico, sino que aúna modos de hacer, de funcionar que dan sustento a la vida, al agua, al aire; permiten contacto con la naturaleza, conservan tradiciones, folklore e identidad. La vida del mundo rural no es taciturna está llena de procesos y dinámicas desde las cuales se puede apuntalar al desarrollo tanto local como regional desde la co-producción del conocimiento y las experiencias alternativas gestadas desde la agroecología y los sistemas agroalimentarios sostenibles. El territorio no debe ser comprendido como algo dicotómico, donde lo urbano y lo rural se ven enfrentados, ya que, a pesar de la tendencia de la población a ser mayoritariamente urbana, el territorio es en mayor parte rural.

Por lo tanto, es apremiante tornar la mirada al mundo rural y sus comunidades, no solamente desde el gobierno y la academia que han protagonizado una desatención crónica sobrellevada con subsidios y compensaciones sociales, sino desde el propio mundo rural que entiende su medio con mayor profundidad y puede impulsar propuestas de desarrollo rural más allá de papel, más allá del romanticismo de interpretaciones hechas desde lo urbano, de forma superficial y reduccionista. Trabajar en conjunto con las comunidades y comprender las sinergias que se viven en sus territorios, que lejos de estar desconectados, crean flujos que son mutuamente necesarios, representa para mí una oportunidad, desde el amplio paraguas del paisaje, de aprender y dar una palabra y una voz a quienes hemos sido muchas veces olvidados, esto desde un enfoque geográfico que considere la diversidad en los territorios, favorezca la integración territorial y su convergencia con la sustentabilidad ambiental.

Dentro del contexto planteado, el Centro Regional de Innovación Hortofrutícola de Valparaíso (CERES) lleva a cabo entre 2019 - 2021 el Proyecto CONICYT I+D (R18F10008) “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo” en busca de contribuir al desarrollo territorial de la fruticultura de la Región, validando y transfiriendo una nueva estrategia de producción de chirimoyas de bajo costo de implementación y operación, económicamente viable que reactive el cultivo de forma agroecológica y sustentable entregando una nueva alternativa de negocio principalmente a pequeños agricultores en zonas de la Región que reúnan las condiciones climáticas más favorables para su producción.

Bajo el alero de este Proyecto, que se centra principalmente en aspectos biológicos de la planta, la presente investigación pretende aportar con un análisis paralelo desde una lectura del paisaje que integre el territorio y las experiencias vividas por sus agricultores en el mismo, ya que son ellos quienes hacen y dotan de significado su territorio; y en donde la diversidad también puede volverse palpable. De ahí la importancia de comprender y sistematizar académicamente el sentido que los propios adjudican a su territorio, de analizar los valores y significados que se



vinculan al cultivo del chirimoyo. Perspectiva desde la cual se puede apoyar el fortalecimiento del desarrollo local al propiciar un dialogo de saberes que articule las perspectivas científico-teórico y empíricas mediante procesos participativos que pongan el valor las formas de hacer y entender de quienes viven el paisaje, puesto que, acorde a Hernández-Jiménez *et al.* (2016), son las comunidades locales las que se convierten en el factor de cambio e integran en su vida cotidiana políticas tanto públicas como privadas, así como técnicas y recursos disponibles, razón por la cual también deben ser parte de la construcción de las mismas. En torno a lo expuesto esta investigación plantea los objetivos a continuación descritos.

### 1.3. Objetivos

#### Objetivo general

Analizar el paisaje asociado al cultivo del chirimoyo para el fortalecimiento de su producción como oportunidad de diversificación en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales para facilitar procesos de planificación y desarrollo rural.

#### Objetivos específicos

- Determinar la situación y distribución actual del cultivo de chirimoyo en la región de Valparaíso mediante levantamiento en terreno e imágenes satelitales.
- Caracterizar el paisaje del cultivo de chirimoyo en torno al sentido de lugar utilizando entrevistas semiestructuradas.
- Espacializar el sentido de lugar en relación a la valoración del paisaje del chirimoyo a través de procesos participativos.

### 1.4. Estructura y organización del documento

Este trabajo parte cuestionando la posibilidad del cultivo de chirimoyo de figurar como una alternativa de diversificación a la dinámica monoprodutiva de la región de Valparaíso, que pueda impulsar el desarrollo local frente al situación hídrica crítica que se vive en la Región desde sus distintas formas de hacer y entender el paisaje, que serán abordadas desde el sentido lugar. En torno a lo cual, se plantea como objetivo analizar el paisaje asociado al cultivo del chirimoyo para el fortalecimiento de su producción como oportunidad de diversificación en la región de



Valparaíso; se levanta un marco de referencia para definir paisaje, paisaje rural y sentido de lugar; y se propone una metodología basada la Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales que promueve procesos de participación y diálogo; hacia la articulación de conocimiento situado.

Los resultados se estructuran según los objetivos específicos; primero se aborda la situación actual del cultivo y su distribución en la Región mediante una actualización *in situ* y a través información satelital, del catálogo frutícola CIREN-ODEPA. Esto permite establecer una línea base para una aproximación al paisaje desde el sentido de lugar construido a partir de interacciones particulares y de la articulación de experiencias mutuas de los agricultores del cultivo del chirimoyo respecto a aspectos físicos, históricos, sociales y culturales, dando como resultado una síntesis socio cultural del paisaje del chirimoyo. Y, por último, se propone una espacialización de sentido de lugar mediante siete vínculos identificados en conjunto con los agricultores, en la cual se entiende el valor como un puente operativo para determinar oportunidades de desarrollo local coherentes con significados y necesidades locales puntualizadas en la discusión. Se concluye puntualizando potencialidades y vulnerabilidades tanto metodológicas como de respuesta al planteamiento de la investigación *per se*.



Figura 1. Esquema de estructura y organización.



## 1.5. Área de estudio

En la región de Valparaíso, el cultivo de frutales representa el 34,1% de la superficie cultiva precedida únicamente por las plantaciones forestales que ocupan un 37,6%. De la superficie total de frutales, el cultivo de chirimoyo, al 2017, representa únicamente el 0,2% lo que corresponde a 47 unidades de producción distribuidas en las provincias de Petorca (62,8 ha), Quillota (44,7 ha) y Marga Marga (4,6 ha) que reúne una superficie total de 112 hectáreas (CIREN-ODEPA, 2017). La presente investigación se desarrolló en una instancia general en la región del Valparaíso, luego se focalizó en los lugares donde continua presente el cultivo del chirimoyo.

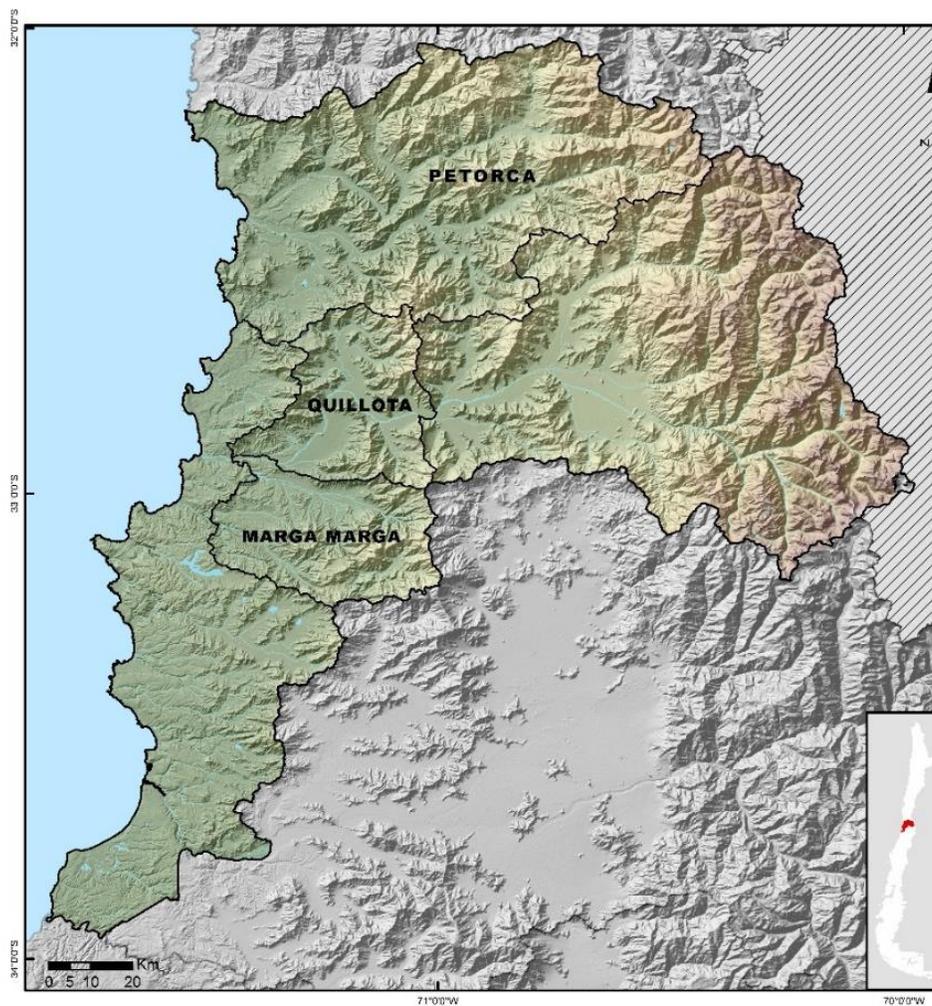


Figura 2. Provincias que registran cultivos de chirimoyo en la región de Valparaíso.



## 2. Marco de referencia

### 2.1. Paisaje y paisaje rural

Dadas las interacciones, dinámicas, procesos y cambios que experimenta un determinado territorio, analizar el mismo a través de los lentes del paisaje representa una oportunidad de entender cómo se construyen, perciben y viven realidades de las que seres humanos y medio son partícipes. A pesar de la complejidad en la tarea de definir el término paisaje como paraguas conceptual debido a los distintos enfoques y perspectivas de estudio que se pueden exponer desde distintas disciplinas, son lo natural y lo humano sus elementos de análisis.

Un importante punto de partida para abordar el término paisaje es reconocer que el paisaje precisa de la contemplación humana, dicho de otro modo, los paisajes surgen de forma reflexiva en la mente de las personas a través de la experiencia y los sentidos, ya sea a manera de espectador o de participante (Bravo, 2018). Es la mirada del hombre, según Martínez de Pisón (2009) la que puede volver paisaje a lo que solo era territorio, esa mirada reorganiza el espacio desde el conocimiento de lo configurado y establece con él una relación. Por lo tanto, concebir un territorio como paisaje forma parte del proceso por el cual los seres humanos intentan dotar de significado a un lugar (Bravo, 2018; Tafalla, 2015).

Para George Bertrand (2010), «pasar por el paisaje» es aproximarse a un pensamiento mestizo capaz de rebasar la distinción fundamental entre naturaleza y cultura, entre lo material y lo inmaterial, lo objetivo y lo subjetivo, el paisaje se convierte en un intercesor entre sociedad y naturaleza, en una entidad total para comprender cómo las sociedades viven sus territorios. Al respecto, Martínez de Pisón (2009) se refiere al paisaje como unidad de integración entre el territorio y su imagen, es decir, entre el terreno funcional y su experiencia. Bravo (2018) menciona que desde un enfoque integral el paisaje se analiza no sólo en relación con sus funciones y características, sino que también se toman en cuenta las dinámicas de ocupación y su relación con las formas en las que se imaginan, materializan y visualizan estos paisajes como resultado de procesos históricos y escenarios en donde se van desarrollando complejas interacciones, múltiples y profundas complicidades con el medio ambiente y entre sociedades. Así pues, el paisaje no trata solamente nuestra relación con la naturaleza o viceversa, sino un entramado de procesos naturales y culturales que interpretamos desde nuestro marco cultural.

Ahora bien, referirse a paisajes rurales centra la atención en un tipo particular de paisaje, uno que usualmente ha estado ligado a la dicotomía urbano-rural y sustentado en base a lo



agrario, en especial a la renta de la tierra, que acaba por reducir la capacidad de concebir su propia realidad y construcción social. Aunque esta distinción entre urbano y rural es relevante para analizar transformaciones en el campo y la ciudad, resulta insuficiente para definir no solo las múltiples dinámicas de los espacios rurales sino también las relaciones que se dan al margen de estas distinciones (Bravo, 2018).

En este sentido, aproximarse al paisaje rural implica cuestionarse el concepto de ruralidad. En Chile, la definición de ruralidad aún se encuentra ligada a esta dicotomía y principalmente a las características urbanas, ya que se maneja un límite de 2.000 habitantes por localidad poblada, como unidad de análisis según la cual, en el 2017, corresponden a localidades rurales un 12,2% de la población nacional, cifra que suma un total de 2.149.469 personas (INE, 2018). Sin embargo, para la OCDE esta forma de cuantificar subestima significativamente el tamaño efectivo de la población rural y minimiza la magnitud de esta realidad (OCDE, 2016).

El paisaje rural requiere ser analizado a partir de las dinámicas experimentadas y efectos de las transformaciones que se viven en estos paisajes y sus relaciones sociales, políticas y económicas, no solamente desde el ámbito funcional, en cuanto a producción y conservación respecta, sino también como referente cultural concerniente a prácticas y sentidos de identidad. De manera que, el paisaje rural se debe entender con respecto a diversos procesos históricos que permiten definir puntos de referencia para trayectorias de cambios y permanencias que han modelado las formas de ocupación de estos paisajes y por ende los términos en que se regula, guía o restringe esta ocupación (Bravo, 2018). Análogamente, Pérez (2001) y Mata Olmo (2004) añaden a esta necesidad de repensar en profundidad el sentido de la ruralidad desde el reconocimiento de un carácter multifuncional y territorial, los fuertes nexos de intercambio que mantiene que van desde la provisión y calidad de alimentos, uso y cuidado de los recursos naturales hasta el disfrute del territorio rural como espacios de ocio, turismo y de aporte al mantenimiento y desarrollo de la cultura.

En el paisaje rural multifuncional, la agricultura actúa como un factor clave de integración que a más de una actividad económica es un referente identitario, un depositario de formas de hacer y entender que son parte de la configuración de los sistemas de cultivos, las condiciones físicas y las estructuras sociales del territorio (Silva, 2009). En similar manera, Martínez de Pisón (2010), señala que detrás del paisaje agrario están la vida y el trabajo acumulados en el tiempo y el espacio; la comunidad y la experiencia; y la organización pública y privada. Asimismo, para Burel y Baudry (2002) un paisaje que está relacionado con prácticas agrícolas, requiere representaciones particulares que contemplen las actividades de los agricultores como un factor importante de su organización, una aproximación que recoja cómo se organizan sus mecanismos técnicos, sociales y económicos, como fuente de diversidad desde donde también puede leerse el paisaje.



Por consiguiente, los paisajes de la agricultura, que aúnan fisionomía y funcionalidad, requieren ser preservados y considerados en las políticas de desarrollo rural en coherencia con la construcción del mundo rural ya que constituyen paisajes que además de verse, se escuchan, se huelen, se saborean, se palpan; en definitiva, se sienten, se viven y son las modificaciones locales, relativas al nivel de acción individual, las que configuran y transforman el paisaje (Silva, 2009). Por lo mismo, aproximarse al paisaje agrario desde el sentido del lugar, permite un acercamiento a las interacciones particulares y articulación de experiencias mutuas respecto a aspectos físicos, históricos, sociales y culturales (Campelo *et al.*, 2014).

## 2.2. Sentido de lugar

A partir del concepto de lugar estructurado por Yi-Fu Tuan (1979), que concibe la definición de lugar más allá de lo que sugiere la palabra localización, se aborda la conceptualización de sentido de lugar en el paisaje agrícola el mismo que es entendido como un sistema ecológico y social complejo que no solo asegura los recursos alimentarios, sino que también garantiza procesos ecológicos clave y preserva valores culturales e históricos.

Según Tuan (1976) el lugar es una entidad única, un conjunto «espacial», que tiene historia y significado. El lugar encarna las experiencias y aspiraciones de las personas. La noción de lugar no es solo un hecho que debe explicarse en la amplia estructura del espacio, es la realidad que debe aclararse y entenderse bajo la perspectiva de las personas que le dan significado. Al respecto, Nogué (2014) recalca que los seres humanos crean lugares e imbuyen de significación el espacio geográfico «nos arraigamos a ellos y nos sentimos parte de los mismos». Este arraigo territorial es una dimensión fundamental para el desarrollo de una relación armónica entre el espacio vivido y los grupos humanos (Relph, 1976) y va más allá de la percepción, entra en una geografía del mundo vivido centrada en los valores y en el concepto de lugar como centro de significado, de identificación personal y de foco de vinculación emocional e histórica (Nogué, 2015).

Según Gastó *et al.* (2017) en el paisaje ocurre un acoplamiento entre el actor y su ámbito de existencia, lazos de intermediación cultural, un sentido de pertenencia a un lugar que vincula territorio - ser humano, en otras palabras, la gente se siente parte de un paisaje, ingrediente fundamental de su sentido de lugar, al cual se remite su manera de actuar con relación a la naturaleza y al tipo de paisajes que se generan (Martínez de Pisón, 2010).

Se entiende por sentido de lugar, según Relph (1976) y Tuan (1979), al apego que las personas tienen con un lugar al cual le atribuyen cierto significado. El apego al lugar «*place attachment*» es entendido como un vínculo emocional que se establece entre un individuo o grupo y su entorno (Altman & Low, 1992), que a la vez posee dos dimensiones: identidad de lugar



«*place identity*» relacionada a la construcción de identidad personal a través del entorno físico (Shamai,1991) y dependencia de lugar «*place dependence*» referente a una conexión que facilita el logro de objetivos o la capacidad de satisfacer necesidades entre las personas y el medio ambiente (Jorgensen & Stedman,2001) Análogamente, Williams y Vaske (2003) describen estas dos dimensiones del apego al lugar como apego emocional (identidad de lugar) y apego funcional (dependencia de lugar).

No obstante, otros estudios distinguen que el sentido del lugar involucra un concepto más amplio de apego al lugar que examinan aspectos de las relaciones de lugar más allá de medir niveles de apego emocional o funcional y se exploran significados y valores asociados al lugar que abarcan contextos sociales y culturales (Newell & Canessa, 2018). Por consiguiente, entienden que el sentido del lugar se construye a partir de interacciones particulares y de la articulación de experiencias mutuas respecto a aspectos físicos, históricos, sociales y culturales (Campelo *et al.*, 2014). Esta aproximación basada en el marco de referencia *people-place-process*, en la cual se enfoca el sentido de lugar a procesos y vínculos que contribuyen a crear este apego al lugar, cómo se desarrolla y mantiene en las personas, corresponde a una perspectiva discursiva y constructivista desde la cual se desarrolla esta investigación (Quinn & Halfacre, 2014; Cross, 2015).

Según Pérez-Ramírez *et al.* (2019), el sentido del lugar puede ayudar a comprender los problemas emergentes en la agricultura, suscitar una gama de opciones para hacer frente a los cambios que se viven en la agricultura y proponer caminos sustentables, iniciativas innovadoras y transformaciones resilientes. Considerando que el apego al lugar se construye en base a experiencias en relación a aspectos tanto físicos como sociales y que los paisajes agrarios son un depositario de formas de hacer y entender, como se ha dicho anteriormente, comprender los mismos, puede enriquecer procesos de planificación y desarrollo rural (Xu *et al.*, 2019; Quinn & Halfacre, 2014). Analizar los paisajes agrarios bajo el alero del sentido de lugar permite comprender cómo los agricultores se relacionan con sus tierras de cultivo y dotan de significados y valores su medio, papel fundamental en la configuración y el mantenimiento del bienestar en las comunidades rurales (Pérez-Ramírez *et al.*, 2019).

En este estudio, el concepto de valor en el paisaje se plantea como proponen Brown & Raymond (2007) un puente operativo para identificar y mapear el sentido de lugar; los seres humanos valoramos el paisaje y sus lugares por diferentes razones que van desde el valor utilitario, por ejemplo, lugares que proporcionan sustento, hasta lugares de valor simbólico que representan ideas. Según Brown (2004), el uso de los valores del paisaje puede actuar como una conexión para identificar oportunidades de uso del suelo que sean consistentes con múltiples criterios de planificación en coherencia con los valores y las preferencias humanas, pilar de la Metodología para la Valoración de Paisaje Rurales, metodología base que ha sido adaptada para esta investigación.



### 3. Metodología

En esta investigación la metodología a utilizar se plantea en base a la Metodología Integral para la Valoración de Paisaje Rurales, una metodología mixta que emplea una combinación de métodos para trabajar tanto con factores físicos como humanos de manera integral, por lo tanto, involucra el manejo de información cuantitativa y cualitativa alternando ciclos analíticos y discursivos para aunar información cuantitativa, fruto del análisis y la caracterización territorial, con información cualitativa, proveniente de la investigación social (Tress, Tress, & Fry, 2005). En la presente investigación se implementa una adaptación de la misma, acorde a los objetivos planteados y al contexto de la problematización. Se utilizaron los software ArcGIS para procesar la información de análisis territorial y Atlas.ti para la información cualitativa.

A continuación, se presenta la metodología general a utilizar como base, seguido del detalle metodológico para cada uno de los objetivos específicos.

#### 3.1. Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales

La Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales ha sido desarrollada y validada entre el Centro Regional de Innovación Hortofrutícola de Valparaíso (CERES) y el Centro para la Economía Rural (CRE) de la Universidad de Newcastle como una herramienta de análisis de paisajes rurales que tiene como objetivo, en forma conjunta y participativa con las comunidades, identificar potencialidades, vulnerabilidades y futuros focos de desarrollo, para promover la generación de estrategias sustentables útiles para la toma de decisiones en torno al desarrollo rural para entidades locales.

Esta metodología propone una mirada sistémica de la realidad desde la perspectiva de diferentes actores del territorio y toma como unidad de análisis el paisaje. La participación es un aspecto basal dentro de esta metodología y se plantea desde el enfoque de la Investigación de Acción Participativa (IAP) la cual facilita la implicación de la población local, asociaciones y colectivos, así como de los representantes políticos y de la administración pública para impulsar una producción del conocimiento de manera democrática (Hernández-Jiménez *et al.*, 2016). Además, promueve procesos de identificación y valoración, entendiendo esto último como un proceso de asignación de significados a características naturales y culturales producto de dinámicas particulares del área de estudio, mas no como un proceso de monetización de elementos, sino que responde a la manera en que los elementos del paisaje se relacionan e interactúan generando significados para sus habitantes (Lebuy *et al.*, 2018).



Esta metodología determina cuatro fases para abordar los paisajes rurales (Fig. 3), no obstante, las situaciones emergentes de los procesos de participación y diálogo deberán ser incluidas, es decir, se propicia la articulación de conocimiento situado. Esto lo convierte en un método flexible y adaptable a diversas realidades.

La **primera fase** de esta metodología cumple la función de construir un lienzo para sostener el proceso de valoración mediante el mapeo, en el que se realiza un trazado geográfico de los territorios delimitándolos e identificando puntos clave. Simultáneamente, se han de establecer redes preliminares para identificar informantes claves en las localidades de estudio. En la **segunda fase**, «desde la teoría», se definen dimensiones de análisis a partir de los cuales se aborda el paisaje. Las dimensiones propuestas en esta metodología son cinco: dimensión ecológica, dimensión escenario físico, dimensión productiva, dimensión arquitectónica, dimensión social-cultural. El ejercicio de definir estas dimensiones, permite la identificación de elementos a valorar en el paisaje y como se relacionan dentro del contexto. La **tercera fase** recoge la caracterización y valoración del paisaje a partir de procesos de participación y diálogo colectivo que permitan la co-producción del conocimiento desde la experiencia de quienes habitan el territorio y construyen el paisaje. Esta fase tiene como propósito avanzar desde el análisis por dimensiones a un análisis integrado, en el cual se tensionen las fronteras del conocimiento al propiciar la comprensión del paisaje desde y por la comunidad. Los conocimientos generados en esta fase serán nuevamente puestos en diálogo en la **cuarta fase** «encuentro dialógico» que apuntala a una valoración final comprensiva del paisaje que a la vez fomenta la planificación de acciones futuras.



Figura 3. Fases de la Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales. (Centro Regional de Innovación Hortofrutícola de Valparaíso, 2019)



## 3.2. Detalle metodológico por objetivos

### 3.2.1. Determinación de la distribución actual del cultivo de chirimoyo en la región de Valparaíso mediante levantamiento en terreno e imágenes satelitales.

Durante las últimas décadas, el cultivo del chirimoyo se encuentra en detrimento en la región de Valparaíso. Se ha reducido de 599 ha en 1995, a 112 ha plantadas para el 2017, según los catastros frutícolas realizados por el Centro de Información de Recursos Naturales (CIREN) y la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA). Dada la situación de reducción de este cultivo, se realizó una actualización de la superficie plantada para analizar la distribución actual del cultivo y proveer una línea base para análisis posteriores. El catastro frutícola CIREN – ODEPA correspondiente al 2017, es tomado como punto de partida y actualizado, al 2019, mediante visitas prediales e información satelital (Tabla 1).

Inicialmente, se tomó en cuenta la base de datos de productores de este cultivo del proyecto del Centro CERES “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo” (CONICYT I+D R18F10008) para visitar predios de productores y crear redes preliminares. Las visitas permitieron el levantamiento de información por medio de puntos GPS, contrastadas, posteriormente con imágenes de la plataforma Google Earth Pro, de la cual se georreferenció imágenes para corroborar pérdidas y persistencias del cultivo observadas en terrenos realizados en los meses de septiembre, noviembre y diciembre de 2019.

**Tabla 1.** Información para la actualización de la distribución del cultivo del chirimoyo.

	Fuente
<b>Catastro frutícola de la región de Valparaíso</b>	CIREN - ODEPA
Cubiertas de polígonos y puntos	Sistema de Consulta Estadístico territorial <a href="https://icet.odepa.gob.cl/">https://icet.odepa.gob.cl/</a>
<b>Imágenes Satelitales</b>	Google Earth Pro

Por otra parte, el chirimoyo, a pesar de su adaptación en la Región, es una especie que exige climas suaves, lo que al mismo tiempo reduce las áreas aptas para su cultivo (Gardiazabal & Rosenberg, 1993). Por esta razón, se realizó además una revisión bibliográfica para identificar



las variables físico-ambientales correspondientes a los requerimientos del cultivo para su localización. Tanto bibliografía local elaborada por la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso como bibliografía de autores de investigaciones de otros centros de producción relevantes fueron considerados para determinar los requerimientos físico-ambientales correspondientes.



Figura 4. Esquema para la distribución del cultivo de chirimoyo.

### 3.2.2. Caracterización del paisaje asociado al cultivo de chirimoyo en torno al sentido de lugar utilizando entrevistas semiestructuradas

En base, al reconocimiento *in situ* y la generación de redes preliminares tras la visita a los predios, que permitieron la identificación de puntos e informantes claves, se realizó una aproximación al paisaje del cultivo del chirimoyo en torno a la apropiación de sentido de lugar mediante entrevistas semiestructuradas para discurrir en una síntesis socio-cultural del paisaje del cultivo del chirimoyo como producto de la caracterización del paisaje del cultivo del chirimoyo.

Para la ejecución de las entrevistas se aplicó un guion temático elaborado a partir de las dimensiones escenario físico, social-cultural y productiva, basadas en la Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales. A pesar de conducirse bajo el guion temático, se favoreció un contexto de diálogo que permite exteriorizar el conocimiento y las experiencias de los



agricultores en su tierra con respecto a su historia, experiencias y significados para explorar el proceso de apego al lugar. En otras palabras, el guion temático es una lista de temas a cubrir que anima a los participantes a hablar en sus propios términos, en lugar de un conjunto estricto de preguntas que se deben hacer en un orden preciso (Tabla2).

**Tabla 2.** Estructura de temas y dimensiones abordadas en las entrevistas.

Temas abordados en relación al cultivo del chirimoyo	
<b>Dimensión escenario físico</b>	Características del cultivo: edad, diversidad Características climáticas: requerimientos, cambio climático Riesgos y amenazas
<b>Dimensión socio-cultural</b>	Manifestaciones culturales Hechos históricos relacionados Memoria individual y vínculos familiares
<b>Dimensión productiva</b>	Manejo y técnicas Comercialización: destinos, demanda y consumo

Los participantes fueron seleccionados inicialmente mediante muestreo intencional a partir de la base de datos del proyecto mencionado y de las visitas prediales, considerando como criterio 1) agricultores que poseen actualmente el cultivo de chirimoyo y 2) posibilidad y disponibilidad de participación. Esta primera red de participantes conformó un primer grupo de entrevistas. Posteriormente, otros participantes fueron incluidos utilizando estrategias de muestreo de bola de nieve por recomendaciones dadas en las primeras entrevistas que permitieron ampliar las redes de colaboración y trabajo mutuo, dando lugar a un total de 12 entrevistas con 14 participantes.

Todas las entrevistas se realizaron bajo un consentimiento informado, fueron grabadas, luego transcritas, utilizando como código *a priori* las dimensiones mencionadas y seleccionando la información relevante; y codificadas mediante el software Atlas.ti. La codificación se realizó en etapas 1) codificación inicial basado en palabras y frases con elementos significativos a través de citas textuales; 2) codificación de análisis en la que se forman categorías y subcategorías, según el enfoque de codificación estructural (Saldaña, 2013); 3) análisis de redes a través de la creación nodos de información que permitieron la construcción de la síntesis socio cultural del paisaje del cultivo del chirimoyo.



Figura 5. Esquema para la caracterización del paisaje asociado al cultivo de chirimoyo.

### 3.2.3. Espacialización del sentido de lugar en relación a la valoración del paisaje del cultivo de chirimoyo a través de procesos participativos

Basado en el análisis de codificación previo que permitió tejer la síntesis socio-cultural del paisaje del cultivo del chirimoyo se realizaron dos jornadas de trabajo participativo. En la primera jornada se abordaron valores a partir de experiencias significativas para los agricultores para identificar vínculos que contribuyen a desarrollar apego al lugar dando como resultado una síntesis de valores y significados en relación a la apropiación del sentido de lugar que posibilitaron el mapeo del mismo en la siguiente jornada.

En la segunda jornada se propició un encuentro dialógico teoría-comunidad para la elaboración de la síntesis cartográfica de valores otorgados por los agricultores al paisaje del cultivo del chirimoyo mediante el mapeo colectivo. Las jornadas se realizaron en el mes de noviembre y diciembre, con un total de 15 y 28 participantes, respectivamente. Planificaciones y evidencias correspondientes se adjuntan en los anexos 3.1 y 3.2.



Para la construcción cartográfica del sentido de lugar se efectuó en primera instancia, el proceso de valoración seguido del mapeo colectivo correspondiente. Para la valoración cada participante recibió un conjunto de *stickers* en forma de círculos de distintos colores indicando el valor respectivo. En una primera etapa se pidió a cada agricultor que escogieran los valores con los cuales se sintieran identificados (Fig. 6). Posteriormente, estos valores se enumeraron según su importancia siguiendo la escala de Likert, en la cual el número mayor (7) según el número de valores seleccionados, representa el grado más alto de importancia y 1, en consecuencia, el menos relevante.

En la etapa subsiguiente, cada círculo enumerado fue localizado en el mapa de acuerdo al lugar que cada participante consideró correspondiente. El mapeo colectivo se realizó en 4 grupos de 5 a 6 personas sobre un mapa base en la cual constan las provincias el cultivo actualizado al 2019, con información y puntos relevantes para ubicación y familiarización con la carta.

-  **Valor cultural** – Valoro el cultivo de chirimoyo porque transmite sabiduría, tradiciones y formas de vida.
-  **Valor histórico** – Valoro el cultivo de chirimoyo porque representa parte de mi historia y la de la Región.
-  **Valor familiar** – Valoro el cultivo de chirimoyo porque es parte de mi vida familiar y herencia.
-  **Valor de aprendizaje** – Valoro el cultivo de chirimoyo porque puedo adquirir conocimientos continuamente.
-  **Valor terapéutico** – Valoro el cultivo de chirimoyo por su capacidad terapéutica, me hace sentir mejor física y/o mentalmente.
-  **Valor emocional** – Valoro el cultivo de chirimoyo porque representa mi esfuerzo, trabajo y cuidado.
-  **Valor económico** – Valoro el cultivo del chirimoyo porque provee oportunidades económicas.

Figura 6. Síntesis de valores y significados del sentido de lugar en el cultivo del chirimoyo.

Los mapas sobre los cuales se trabajó, corresponden al levantamiento de la distribución y localización de áreas productoras. Para efectuar el respectivo análisis del mapeo colectivo se digitalizaron y georreferenciaron los mapas mediante SIG (Arc GIS). Los puntos se digitalizaron



según su valor e importancia añadidos como atributos. Así mismo, se unificó la información de los cuatro grupos en una sola cubierta para el análisis de potencialidades y focos de desarrollo. Utilizando la herramienta de *densidad de Kernel* se procesaron los puntos correspondientes a cada valor: cultural, histórico, familiar, de aprendizaje, terapéutico, emocional o económico, los cuales se ponderaron según la importancia asignada por el agricultor para explicar la presencia de dichos valores en el lugar y su configuración espacial.

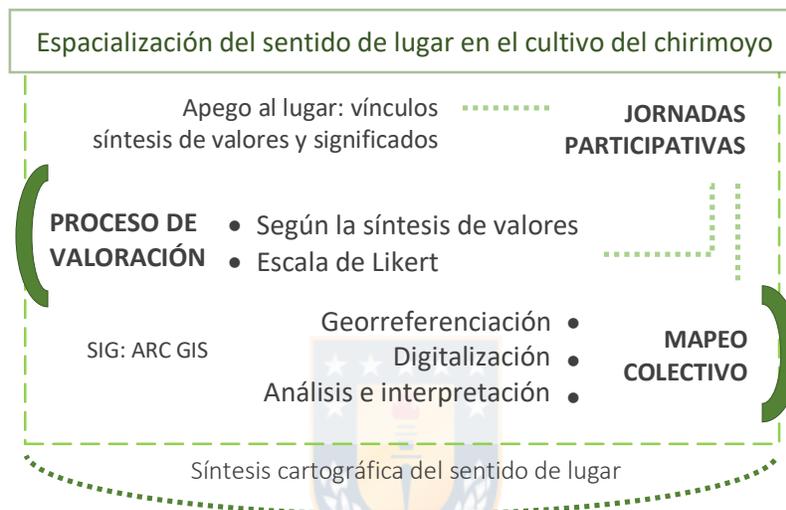


Figura 7. Esquema para la espacialización del sentido de lugar en relación a la valoración del paisaje del cultivo de chirimoyo.

El esquema metodológico, a continuación, muestra la articulación de los objetivos y la adaptación de la Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales que gira en las cuatro fases referidas. De manera que, en la primera fase que corresponde al mapeo, definición de localidades y redes se realizó el levantamiento y análisis de distribución de los cultivos de chirimoyo en la Región como una línea base para análisis posteriores. Entre las fases dos y tres se genera, desde el análisis por dimensiones, un análisis integrado que propicia la co-producción del conocimiento y faculta la caracterización y valoración del paisaje desde la experiencia de quienes lo habitan y construyen. En base a los principios de estas dos fases se elaboró una síntesis socio cultural del paisaje del cultivo del chirimoyo mediante entrevistas semiestructuradas para comprender el proceso de desarrollo de apego al lugar. Mientras que la última fase significó trabajar en una síntesis cartográfica conjunta a través del mapeo colectivo mediante jornadas participativas, en la cual se generó una valoración final para identificar focos de desarrollo.

¿Puede el cultivo de chirimoyo, como una alternativa de diversificación a la dinámica monoprodutiva de la región de Valparaíso, impulsar el desarrollo local desde sus distintas formas de hacer y entender el paisaje?

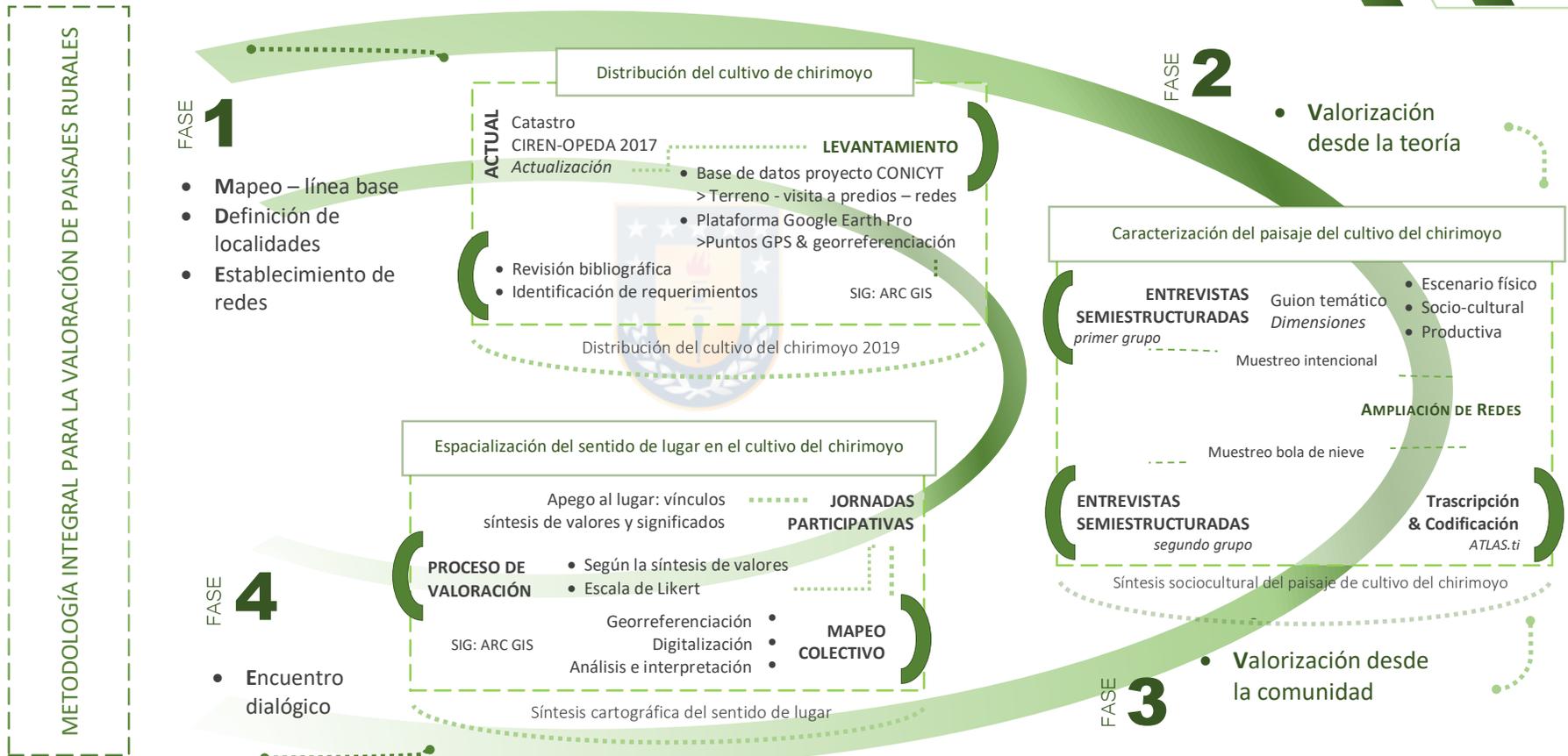


Figura 8. Esquema metodológico de investigación.



## 4. Análisis y resultados

### 4.1 Distribución actual del cultivo de chirimoyo en la región de Valparaíso

En Chile, el modelo agro-exportador ha potenciado el cultivo de frutales desde los años 80. La región de Valparaíso, a finales de los años 90, lideraba este tipo de producción con 14.250 ha (Fundación para la Innovación Agraria, 2000). De manera similar, el cultivo del chirimoyo habría incrementado su superficie de 286 ha en la década de los años 60 a 1.110 ha en los años 90, época en la cual más del 50% de la superficie nacional plantada se encontraba en la V Región (Gardiazabal & Rosenberg, 1993).

Sin embargo, este desarrollo se frenó a finales de los 90, según la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) debido a la baja del volumen de exportación, el exceso de oferta en el mercado nacional, por consiguiente una baja rentabilidad. A partir de entonces el cultivo del chirimoyo atraviesa un retroceso de producción, en el cual además de la baja rentabilidad se combinan factores como el alto requerimiento de mano de obra en el proceso de polinización artificial, poda, y cosecha paulatina, que obstaculizan la monoproducción. La distribución del cultivo se aborda en dos ámbitos:

- a) la **situación actual** del cultivo por provincias: Petorca, Quillota y Marga Marga; y
- b) los **requerimientos físico-ambientales**, que debido a su origen el cultivo de chirimoyo presenta para la localización de áreas aptas para su producción.

#### 4.1.1. Situación actual del cultivo del chirimoyo

Al 2017, según el catastro frutícola CIREN-ODEPA, se registra un total de 112 ha de cultivo de chirimoyo, lo cual representa una reducción drástica en su producción en comparación con otros frutales (CIREN-ODEPA, 2017) Actualmente, en la región son tres provincias las que poseen este cultivo, Petorca, Quillota y Marga Marga que reflejan distintas realidades y expectativas.

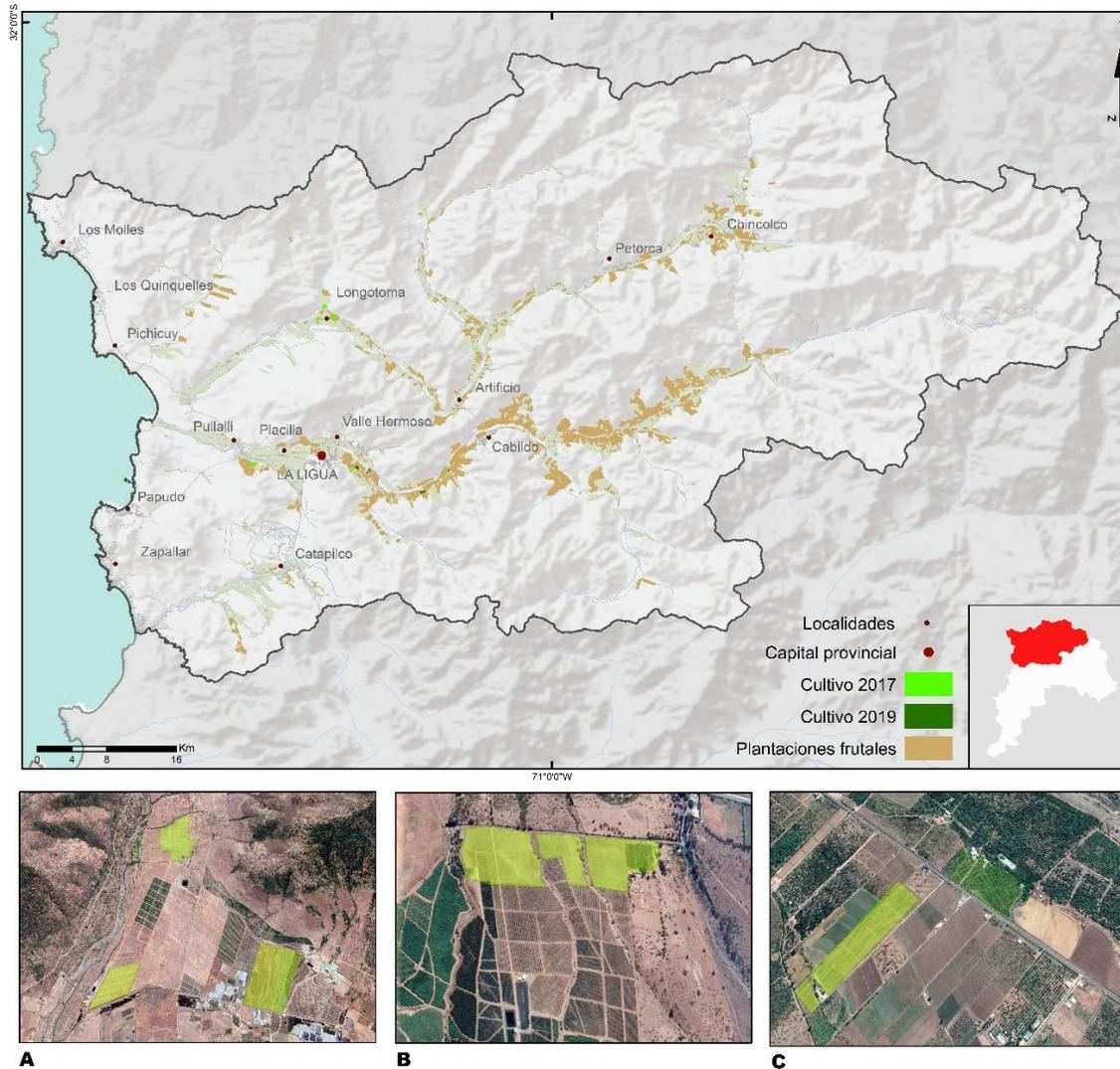


En la **provincia de Petorca**, según el catastro de 2017, se registran un total de 63 ha dedicadas a este cultivo, lo cual la convertía en la provincia con la mayor producción. Sin embargo, el cultivo atraviesa una baja importante calculada en un 80% que corresponde principalmente a grandes productores que han talado y/o cortado a tocón los árboles en sectores aledaños a Longotoma, Pullalli y La Ligua dada la situación de escasez hídrica en las dos principales cuencas de la provincia de los ríos Petorca y La Ligua.

En cuanto al sistema hídrico de los ríos Ligua y Petorca, si bien la Región completa padece una aguda y creciente escasez hídrica, estas cuencas presentan una situación crítica que no solo ha afectado la actividad agrícola en general, sino que compromete el consumo humano de agua de miles de personas, especialmente en comunas rurales (Mundaca, 2015; Panez-Pinto *et al.*, 2018; Miranda, 2018). Faundez y Mundaca (2019) hacen referencia a la cifra de 19.465 personas que, en el 2014, eran abastecidas de agua por camiones cisterna (aljibe) según la gobernación de Petorca, situación que ha sido criticada fuertemente por el Instituto Nacional de Derechos Humanos. A esto Panez-Pinto *et al.* (2017) suman el declive de la pequeña agricultura debido a la desigual apropiación tanto del agua como de la tierra que tiene su raíz en el incremento del agronegocio.

Durante los años 90, en la provincia de Petorca, se incrementó considerablemente el agronegocio, sobre todo de frutales de exportación entre los cuales resaltan cítricos y palta (Faundez & Mundaca, 2019). Esto implicó el uso intensivo, por una parte del suelo, al ocuparse zonas de ladera para la producción agrícola (Mundaca, 2015); y otra, del agua que se ve favorecido por su modelo de gestión que opera en el país mediante la asignación de Derechos de Aprovechamiento del Agua (DAA) (Miranda, 2018). Una de las causas de fondo de esta situación radica en el sobre otorgamiento de DAA de naturaleza tanto superficial como subterránea que tienen como consecuencias, a breves rasgos, la existencia de desequilibrios entre la demanda de agua y la variabilidad hídrica de ambos ríos, por ende, la imposibilidad de satisfacer esta demanda de agua y una disminución progresiva del nivel freático de las cuencas debido a la sobre explotación de acuíferos (Panez-Pinto *et al.*, 2018). Actualmente, estas dos cuencas se encuentran bajo la declaración de zonas de escasez hídrica.

No obstante, en esta provincia en cuanto al cultivo de chirimoyo resalta la persistencia del mismo entre medianos y pequeños productores en huertos diversos y por lo tanto en menor proporción (Fig. 9). Tras las visitas en terreno se constató la preferencia por mantener plantaciones de palto y cítricos a pesar de requerimiento hídrico que precisa, que se compensa con la baja de otros cultivos de menor rentabilidad, sin necesariamente dar lugar a un recambio de cultivo. Actualmente en esta provincia se calcularon 12,5 ha en producción en total, en los sectores de Valle Hermoso, La Ligua y Cabildo.



**Figura 9.** Distribución del cultivo de chirimoyo en la provincia de Petorca  
*A* Cultivos en Longotoma *B* Cultivos en Pullalli *C* Cultivos en La Ligua

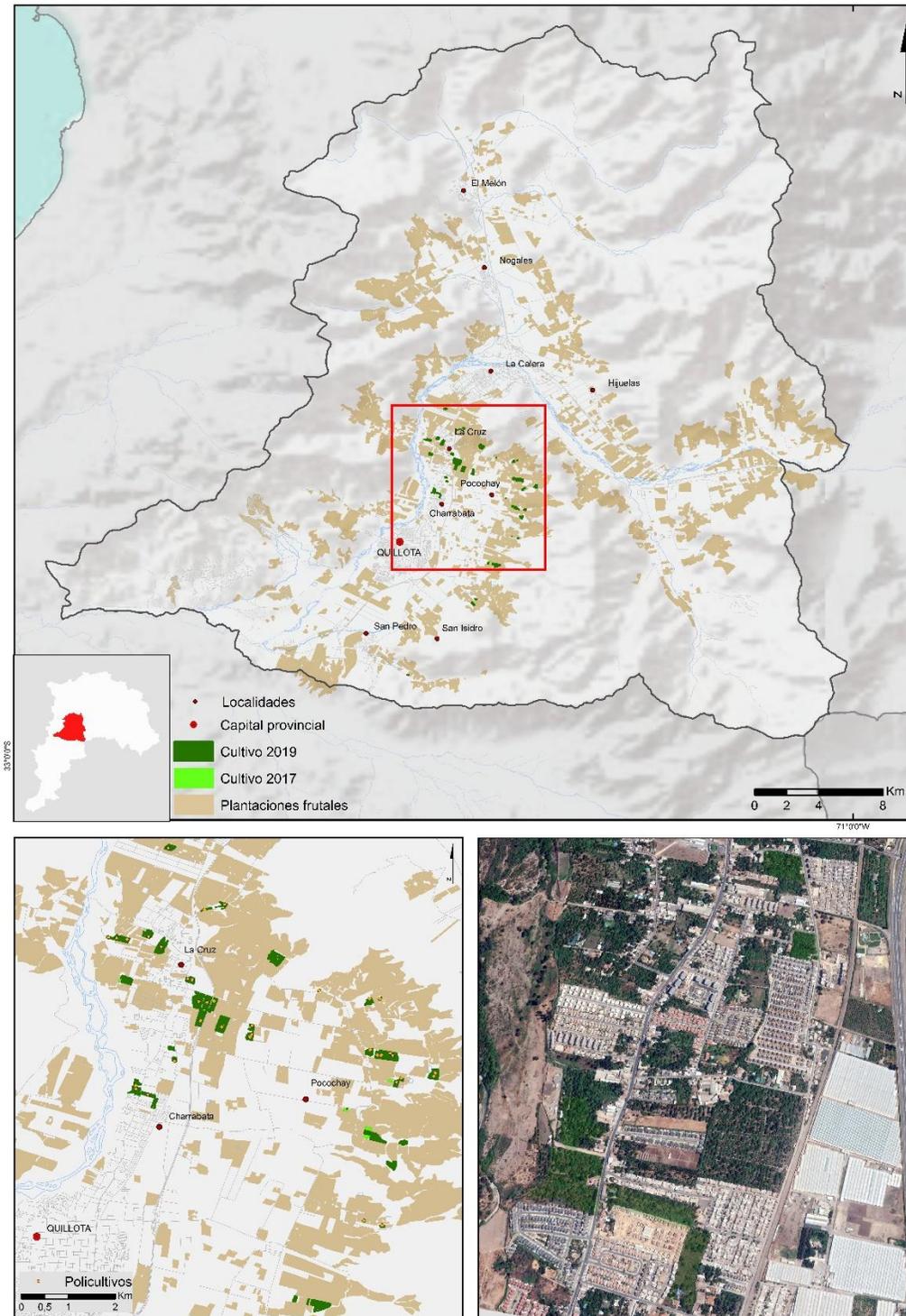
En la **provincia de Quillota**, el catastro CIREN – ODEPA 2017 consigna 44,7 ha de producción. En esta provincia el cultivo de chirimoyo se concentra principalmente en la comuna de La Cruz entre los sectores de Pochay, Charrabata y el centro comunal. En estos dos últimos, los cultivos, en general, continúan enfrentándose a una presión inmobiliaria de mayor data al encontrarse en la conurbación Quillota-Calera, en la Ruta 60 Ch.



Efecto, en las últimas décadas, el proceso de urbanización en la región de Valparaíso ha tenido un fuerte impulso a lo largo del corredor troncal que representa la Ruta 60 Ch, que conecta el Puerto Valparaíso con el paso internacional de Los Libertadores hacia Argentina y favorece la reducción de los tiempos de viaje a través del sistema vial y ferroviario (Bailly y Salazar, 2015). Según Jorquera, Salazar y Montoya (2017) las comunas de Olmué, Limache, Quillota y La Cruz presentan un crecimiento poblacional superior al promedio regional, y las últimas dos, un incremento del volumen edificado en un 42% entre el periodo 2001-2006 y 2006-2011. A esto se suma el desarrollo agroindustrial y de servicios terciarios complementarios consolidado en estas comunas que conllevan transformaciones territoriales como la reconfiguración productiva y concentración de actividades centradas primordialmente en criterios económicos, dejando en segundo plano las aproximaciones y necesidades sociales y ambientales (Panez-Pinto *et al.*, 2018; Carvajal *et al.*, 2019).

Entre las manifestaciones más evidentes de dicha situación consta la transformación de los modos de producción y de los patrones de ocupación (Meza *et al.* 2017). En la provincia de Quillota esto se refleja en la urbanización de suelos con potencial agrícola debido a la presión inmobiliaria y el empleo de suelos que carecen de dicho potencial, como el uso de laderas de cerros, en sobreexplotación agrícola, lo cual se ha convertido en una acción determinante sobre el valle del Aconcagua. Otro cambio de uso de suelo representativo en esta provincia es el aumento de parcelas de agrado en suelos con aptitud agrícola. Se entiende por parcela de agrado a una extensión de 5000 m<sup>2</sup> con características residenciales de agrado, espacios atractivos para la migración por amenidad, asociada primordialmente a estratos socioeconómicos de niveles medios altos y altos; y pueden estar dispersas o agrupadas. Esta tipología según Jorquera, Salazar y Montoya (2017) figura como el uso del suelo con mayor variación porcentual a nivel regional con un 188%, donde todas las provincias tuvieron un aumento entre los años 2003 y 2015, pero principalmente se evidenció en las provincias de Quillota y Los Andes. Específicamente, en la provincia de Quillota, estas transformaciones territoriales se presentan en sectores como Pochay y La Cruz, en los cuales persisten huertos rodeados de conjuntos habitacionales y/o parcelas de agrado pudiendo considerarse islas de vegetación o agroecosistemas fragmentados.

A pesar de la situación mencionada se mantienen un total de 41,5 ha (Fig.10b) en el análisis correspondiente a los dos últimos años ya que el mayor cambio y pérdida de suelos con aptitud agrícola se menciona en la primera década del 2000. Los huertos que poseen chirimoyo en esta provincia se caracterizan en su mayoría por ser huertos diversos en asociación con un primero, segundo o tercer cultivo y en algunos predios destaca el manejo de forma orgánica fundamentado en la agroecología. En esta provincia, la superficie promedio producción agrícola ronda la 0,9 ha, que evidencia el proceso paulatino de la parcelación (Fig. 10a). Otros sectores en la provincia en donde se puede localizar el cultivo son San Pedro, San Isidro, La Palma, Sta. Olivia e Hijuelas.



**Figura 10.** Distribución del cultivo de chirimoyo en la provincia de Quillota  
A Huertos con policultivos en La Cruz B Presión Inmobiliaria en el sector de Charrabata



En la **provincia de Marga Marga** se han mantenido las 4,6 ha que registra el catastro del 2017, distribuidas en tres predios que se encuentran localizados en el sector Llú Llú, entre los cuales consta el Monasterio Benedictino “San Benito de Llú Llú”.

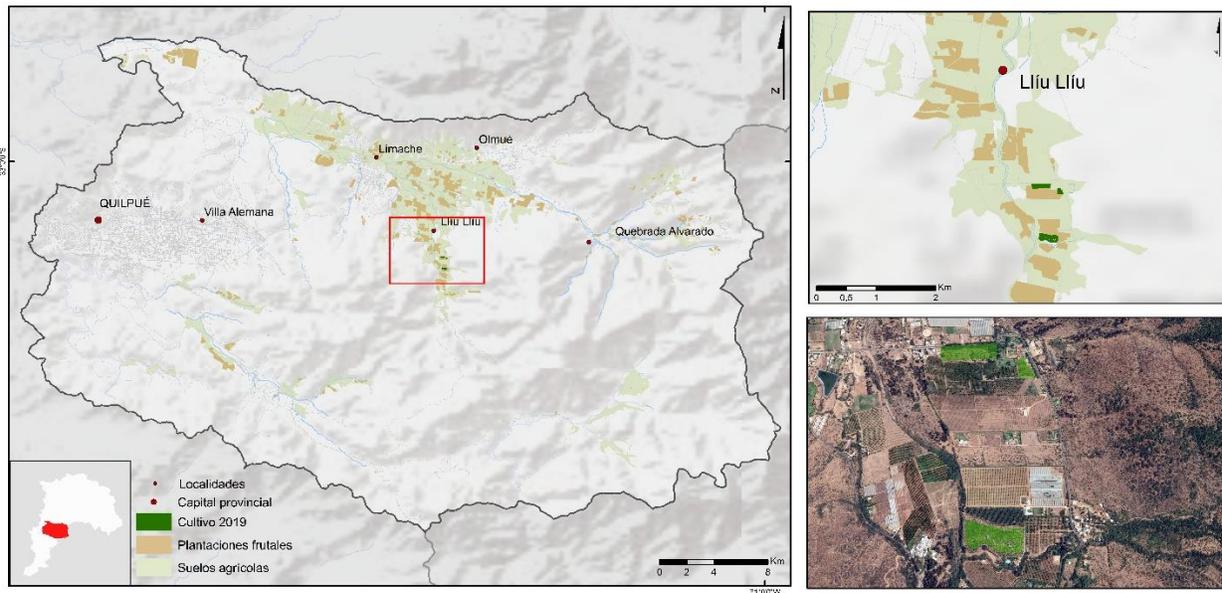


Figura 11. Distribución del cultivo de chirimoyo en la provincia de Marga Marga.

La reducción del cultivo de chirimoyo en la región de Valparaíso se ha acentuado aún más en estos últimos años, al 2019, año en el cual se realizó el levantamiento, se cuenta a la fecha, con un total de 58,64 ha siendo la provincia de Quillota la que registra el mayor hectareaje. La diversidad en los cultivos dota de mayor resiliencia a la producción agrícola frente circunstancias expuestas como el estrés hídrico lo que se evidenció en terreno; y, factores de sociales y culturales influyen en la resistencia a la presión inmobiliaria.

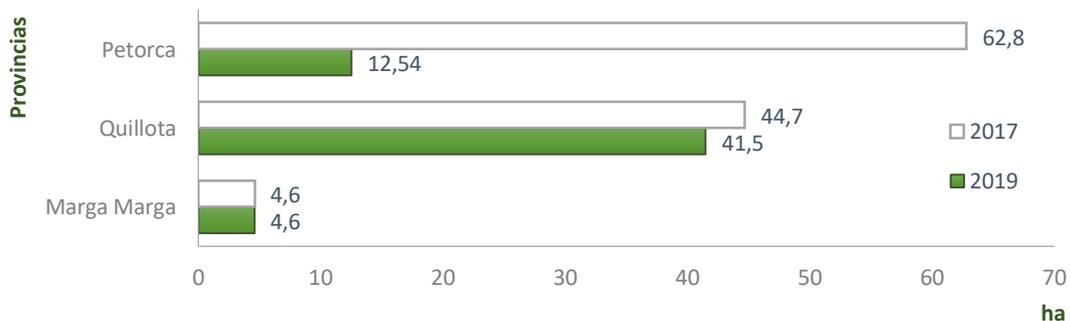


Figura 12. Distribución del cultivo de chirimoyo en la región de Valparaíso.



#### 4.1.2. Requerimientos físico-ambientales del cultivo del chirimoyo

Por otra parte, se debe tener presente que este cultivo, debido a su origen, exige climas suaves, ya que es una especie muy sensible a temperaturas extremas, lo cual lo restringe a una franja térmica específica (Lora Cabrera, 2008). Por consiguiente, lo reducido de su área de cultivo se debe a factores, principalmente de orden climático (Gardiazabal & Rosenberg, 1993) por lo cual es necesario abordar los requerimientos físico-ambientales específicos para la localización de huertos en áreas aptas para el cultivo de este árbol.

El chirimoyo al ser una especie de frutal subtropical semicaduca, en su situación de origen se encuentra a altitudes entre 1500 – 2500 m.s.n.m en los valles interandinos de sur del Ecuador y del norte del Perú, a una temperatura promedio anual que oscila entre los 14 y 28°C. Dado esto, en Chile, la adaptación de este cultivo precisa requerimientos específicos para su producción óptima. Actualmente el chirimoyo está presente en la IV región, V región y en la región Metropolitana en menor cantidad.

Desde el punto de vista climático, es un cultivo que requiere inviernos suaves debido a su sensibilidad a heladas cuando está en crecimiento activo. Descensos térmicos bajo 3° C presentan problemas con la producción, la viabilidad de las yemas y bajo 1°C se registra incidencia directa sobre los frutos expuestos (Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, 1999). Sin embargo, Gardiazabal y Rosenberg (1993) señalan que la resistencia al daño de heladas en la zona de Quillota - La Cruz es de -1.1°C dependiendo de factores como vigor de los árboles, estado sanitario de los mismos, entre otros.

Contrariamente, las altas **temperaturas** también afectan el comportamiento de la planta puesto que no tolera el exceso de calor. Sobre los 30°C se producen quemaduras por «golpe de sol» sobre todo en variedades más tardías, se reduce la humedad ocasionando un resecaimiento de los pistilos y se acentúa la dicogamia, en consecuencia, se genera una menor receptividad estigmática, dicho de otro modo, disminuye la posibilidad de que el polen se adhiera al estigma resultando en una baja producción (Undurraga, 1989; Lora Cabrera, 2008; Agustín & Regollar Alviter, 1996). Según González Vega (2013) las condiciones ideales para obtener un buen cuajado de frutos, durante la época de floración, son temperaturas entre 25 y 28°C.

La **humedad relativa** es otro factor a considerar ya que favorece el proceso de floración. En Chile este factor se ve aventajado por su proximidad al océano con valores cercanos al 60%, siendo la máxima de 80% en zonas de origen. Tanto altos como bajos niveles de humedad relativa reducen la polinización efectiva, un valor de humedad menor al 30% puede causar la caída de



muchas flores, mientras que, al aumentar demasiado puede presentar un déficit de agua ya que las estomas de esta planta no responden a la temperatura sino a la humedad ambiental, por tanto, frente a una alta humedad relativa no cierra sus estomas sino continúa perdiendo agua (Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, 1999).

En cuanto al **requerimiento hídrico**, en zonas de origen se cuenta con una pluviometría entre 600mm y 1000mm de precipitaciones distribuidos durante el año en las cuales riego artificial se vuelve innecesario. Situación que no ocurre en las áreas de cultivo en Chile, reconociendo la situación hídrica del país es necesario contar con un aporte hídrico de riego (Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, 1999). Cabe mencionar que este árbol tiene características muy particulares, entre los meses de septiembre y diciembre se defolia casi en su totalidad y entre los meses de marzo y abril se extinguen sus terminales de crecimiento ya que la temperatura ha comenzado a decrecer, estos procesos traen como consecuencia una baja tasa de evapotranspiración y por ende una fuerte disminución en sus requerimientos hídricos (Gardiazabal, 1988).

El **suelo**, configura otra variable para el análisis de la distribución potencial del cultivo, aun cuando varios autores concuerdan en que el chirimoyo se desarrolla en una amplia gama de suelos, los idóneos se caracterizan por una alta permeabilidad y buena aireación, particularidades que según Agustín y Regollar Alviter (1996) presentan los Andosoles, suelos de las vertientes andinas de América del Sur donde se supone radica el origen de este cultivo. Además, coinciden en que el pH más adecuado varía entre 6 y 7.5 (Gardiazabal & Rosenberg, 1993; Agustín & Regollar Alviter, 1996; Lora Cabrera, 2008).

**Tabla 3.** *Requerimientos para el cultivo del chirimoyo.*

	<b>Óptimo</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>
<b>Temperatura mínima</b>	3 a 5°	-1,1 a 3°	< - 1,1°
<b>Temperatura máxima</b>	25° a 28°	28 a 30°	> 30°
<b>Humedad relativa</b>	60 a 80%	40 a 60%	< 30% o >80%
<b>Suelo idóneo</b>	alta permeabilidad y buena aireación		
<b>Requerimiento hídrico</b>	4500 m <sup>3</sup> /ha/año		



## 4.2 Caracterización del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en torno al sentido de lugar

La síntesis socio-cultural elaborada para la caracterización del paisaje del cultivo chirimoyo gira entono al sentido del lugar como un concepto que se construye a partir de interacciones particulares y de la articulación de experiencias mutuas respecto a aspectos físicos, históricos, sociales y culturales permite la caracterización de paisajes agrícolas. A nivel de paisaje el sentido de lugar se desarrolla en torno a:

a) **procesos históricos de configuración**, ya que el tiempo histórico es un componente fundamental que la ruralidad introduce en la mayor parte de sus paisajes (Martínez de Pisón, 1997). De manera que, la historia de un territorio es una vía fundamental de indagación paisajística que contribuye a la comprensión y valoración del mismo;

b) **elementos funcionales relacionados con el manejo del cultivo**; y

c) **relaciones comerciales y culturales** que se ha generado en torno al chirimoyo puesto que un paisaje que está relacionado con prácticas agrícolas, requiere representaciones que contemplen las actividades de los agricultores como un factor importante de su organización, una aproximación que recoja cómo se disponen sus mecanismos técnicos, sociales y económicos, como fuente de diversidad desde donde también puede leerse el paisaje (Burel & Baudry, 2002).

### 4.2.1. Procesos históricos de configuración del paisaje del cultivo del chirimoyo

La fruticultura chilena en cuanto a las principales especies comerciales que hoy se conocen comenzó a desarrollarse tras la llegada de los españoles al territorio americano, estas en su mayoría son de origen extranjero y fueron introducidas desde Europa, tal es el caso de varias pomáceas y carozos. No obstante, el cultivo de frutales en América ya era parte de la producción agrícola de varios pueblos originarios, por ejemplo, los Incas. Según Popenoe *et al.* (1989), a lo largo de la cordillera de los Andes, desde el sur de Colombia hasta Chile central, se cultivaron una gran cantidad de raíces, granos, legumbres, verduras, nueces y sobre todo frutas, entre ellas la chirimoya. La producción de esta fruta, considerada como uno de los denominados «cultivos perdidos de los Incas» se concentra, actualmente, en contados países, siendo el área del mar Mediterráneo, donde se registra su mayor producción a partir de su introducción desde América. España figura como el principal productor en el mundo, seguido, según Van Damme y Scheldeman (2019), hasta fines de los años 90, por Chile.



El chirimoyo fue introducido en Chile a finales del s. XVIII, posiblemente desde el Perú, se registra en el año 1792 la llegada del primer chirimoyo a la ciudad de Quillota “*un capitán de buque trajo de regalo desde el Perú un solo pie de árbol al marqués de la Pica, don Santiago Irarrázabal. Plantólo éste por ensayo en su casa de la plaza (hoi casa de Mena), i allí [...] cosechó los primeros frutos i regaló los primeros mugrones*” (Vicuña Mackenna, 1877). Al respecto del inmueble indicado, Montero (2014) explica “*el cuarto marqués de la Pica (José Santiago Bravo de Saravia Andía e Irarrázaval Portales y Meneses) que para no ser menos compró en la esquina surponiente y, aparentemente, edificó la casa [...] vivienda colonial que en la actualidad todavía ocupa el valioso sitio próximo al núcleo fundacional y donde el reportorio formal (fachada, zaguán y corredores) transmite el modo en que ocurría la vida cotidiana.*” Esta casa colonial ha sido reconocida como Monumento Nacional, hoy, funciona como museo- biblioteca.

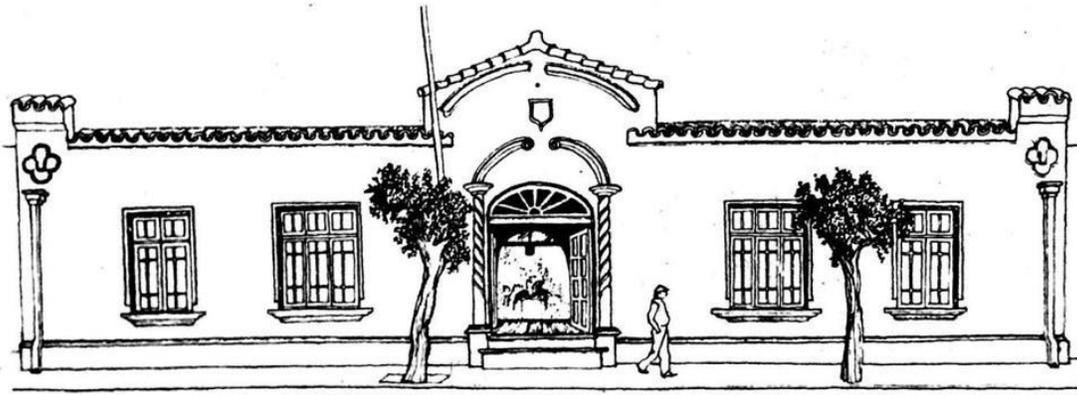


Figura 13. Fachada de casa colonial declarada Monumento Nacional, por el Decreto Ley N°556. Silva Bijit, Roberto (1994). Apuntes sobre a historia de Quillota. Diario “El Observador”. Quillota. pp 41.

Durante el s. XIX, el naturalista Claudio Gay (1865) manifiesta que este árbol se cultiva “*en los jardines del norte*” –y, también desde– “*Tacna, Lima, etc. los vapores suelen traer á Chile*” ejemplares de su fruto. No obstante, el cultivo del chirimoyo era catalogado como escaso para la producción frutícola en Chile, ya que, según Lacoste *et al.* (2011), se registraba únicamente un total de 115 plantas de chirimoyos en Chile, a mediados de siglo. Sin embargo, el cultivo ya formaba parte del paisaje rural de Quillota, Vicuña Mackenna (1877) menciona “*49 manzanas que forman la ciudad de Quillota, cubiertas de viñedos, de corpulentos lúcumos, de chirimoyos, de naranjos i de multitud de árboles que por doquier se alzan, perfumando el aire con sus flores i refrescándolo al pasar por entre sus copas tejidas de hojas i agobiadas de frutas*”. A finales del siglo, este cultivo ya se podía encontrar de manera comercial y ligado a línea del ferrocarril como describe el ingeniero belga Gustave Verniory, en su recorrido Valparaíso – Santiago, en 1889, “*tomamos en la mañana el expreso a Santiago [...] después de haber franqueado un túnel de dos*



kilómetros, llegamos a Quillota, estación importante. Sobre el andén hormiguea una multitud de tipos de locales que venden diarios, bebidas, tintas y objetos del país. Compramos chirimoyas, que es la fruta más deliciosa que yo haya probado jamás.”



Figura 14. Estación de Quillota en 1875 (Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile)

Durante el s.XX, los paisajes rurales experimentaron profundos cambios. En términos generales, después de la mitad del siglo, imperaba un rápido crecimiento poblacional que acentuó el empobrecimiento rural marcado por un control oligárquico agrario; y, por otro lado, el proceso de industrialización y urbanización latente, que potenció el abandono rural, produjo una creciente demanda de producción de alimentos que hacían necesaria su optimización, ya que, Chile dependía de importaciones para suplir considerablemente la demanda de productos alimenticios, lo cual, provocó entre los años 1963 a 1965 un déficit neto anual de 124 millones de dólares (Chonchol, 1976).

Mientras, la modernización de mano del Estado tenía un carácter técnico, productivista y desarrollista en el ámbito industrial y urbano. El campo seguiría en barbecho, en cuanto estructura de la propiedad, privilegios sociales, productividad y derechos laborales. El sistema económico del agro, se mantenía como un siglo antes, estaba caracterizado por el predominio del latifundio y una jerarquía social rígida, autoritaria y paternalista que perpetuaba regímenes laborales como el inquilinaje<sup>1</sup> (Vásquez Vargas, 2017). En este contexto, en la década de 1960, la

<sup>1</sup> El inquilinaje es una relación social de poder en base a la ocupación de la tierra. Un inquilino es un campesino sin tierra que vive -junto a su familia- al interior del fundo, a cambio de realizar una serie de trabajos -tanto él como su familia- de



Reforma Agraria permitió la redistribución de la tierra y la sindicalización campesina. Según Chonchol (1976), hasta el año de 1973, se expropiaron un total de 5809 predios latifundistas que suman 10 millones de ha, año en el cual este proceso que culminó abruptamente debido al golpe militar del 11 de septiembre. Entre los cambios significativos de la Reforma Agraria figuran como límite la posibilidad de acumular tierra en manos de una misma persona en máximo de 80 hectáreas de riego básico en terrenos de buena calidad o equivalentes en tierras de otras condiciones, eran expropiables los predios que superasen este máximo, predios de cualquier tamaño que estuvieran abandonados o insuficientemente explotados, predios beneficiados por obras de regadío efectuadas por el Estado. Estas tierras expropiadas se pagarían con una cuota al contado que iba del 1 a 10% según el estado de la explotación y el resto con bonos de Reforma Agraria amortizables en 25 a 30 años. En cuanto al agua, se definieron las aguas de regadío como un bien nacional de uso público; sobre ellas se establecía un derecho de uso y no de propiedad. En la configuración del paisaje rural asociado del cultivo del chirimoyo se hace palpable este proceso, en el sector de Pocochay, La Cruz en la provincia de Quillota, una agricultora dedicada a este cultivo expresa:

*“Cuando yo llegué aquí estos árboles ya estaban. Llegué yo en el año 72 aquí a Pocochay. Y de ahí empezó todo. Empecé yo porque resulta que quedé sola y tuve que administrar la parcela prácticamente sola, después que expropiaron el fundo de esta parcela. Porque era un fundo, lo expropió la corporación, y el finado, mi marido, era metido en la cuestión. Entonces, lo que pasó es que, como él era metido, cuando expropiaron este fundo y empezaron a parcelar y aquí todos pidieron parcelas para arriba, para otros lados y esta no la quiso nadie, porque según dijeron que los chirimoyos estaban viejos, que no daban, que no iba a hacer nunca nada. Entonces no quisieron esta parcela y como nadie quiso esta parcela dijo mi marido: “bueno ya, yo me quedo con ella” y se quedó con ella. Cuando en el 75 falleció él, no alcanzó a disfrutar nada la parcela. Yo me quedé sola. Después, en el 78 [...] me volví a casar y empezamos a arreglar los chirimoyos...”*

No obstante, este proceso de reorganización del espacio rural se vio reorientado una vez más. Tras el golpe de estado se llevó a cabo una contrarreforma donde un tercio de la tierra expropiada fue devuelta a antiguos propietarios, otro tercio fue rematada o vendida a capitalistas privados, y el tercio restante fue asignada a campesinos que no hubiesen estado involucrados en organizaciones sindicales o partidos de izquierda, que se estiman sumaron 45 mil parcelas individuales (Chonchol, 2017). Según Panez-Pinto *et al.* (2018) esta contrarreforma abrió la puerta a la mercantilización de la tierra dejando disponible para el mercado tierras de diversas calidades, en predios de variadas dimensiones. Se desplegó, por lo tanto, la posibilidad de un mercado interesante para agricultores capitalistas. De igual manera, se consolidó la propiedad privada del agua y su reconocimiento como un bien económico transable en el

---

común acuerdo con el propietario del predio recibe un salario mínimo y algunas regalías, entre ellas un pedazo de tierra para su cultivo y autoconsumo y el derecho a tener una cierta cantidad de animales (Rosenblitt *et al.*, 2001).



mercado. Al respecto en la provincia de Marga Marga, en Limache sector de Llíu Llíu, otra agricultora relata:

*“Mi papá adquirió esta parcela por la Reforma Agraria, pero se la asignaron definitivamente en diciembre del 1975 y de ahí en adelante se hizo cargo de ella, trece hectáreas, ocho cultivables y las otras cinco secano, cuando la recibí mi papá tenía plantación de chirimoya. Ya tenía. Entonces ellos, los anteriores que eran los del fundo tenían chirimoya. Y yo me recuerdo que como las parcelas en esa época se fueron asignadas con una deuda, la chirimoya les dio para pagar la deuda y liberarle de lo que estaba comprometido. Como que no se lo entregaron así “esto trabájenla”, sino con una deuda increíble, porque después salió, no me recuerdo en qué año, para rebajarla. El que tenía el 25% parece del dinero, la podía pagar y quedaba liberada la deuda. Y él la liberó por la chirimoya. Porque él aprendió, mi papá aprendió muy bien el trabajo de la chirimoya.”*

Posteriormente, en la década de los 80 se adoptaron mecanismos de protección e incentivos a la agricultura de exportación, rumbo motivado por la crisis económica que sufrió el país entre 1981 y 1983, en la cual, las situaciones más críticas se dieron a nivel agrícola. A la clásica exportación minera de fines del siglo XX se agregaron los productos agrícolas consolidando el modelo agroexportador como matriz de crecimiento. La producción frutícola del país comenzó a despegar exhibiendo importantes aumentos de rentabilidad adquiriendo un rol protagónico en el modelo. En 1985 las exportaciones de fruta representaban el 73,9% del total de envíos comerciales agrarios. En 1997 la participación relativa frutícola aumentó al 81,2% de las exportaciones agrarias (Ríos-Núñez, 2013). El cultivo del chirimoyo, de acuerdo a ODEPA (1991), habría incrementado su superficie de 286 ha existentes en el año 1961 a 1110 ha en 1990, producción que aumentó sobre todo en las décadas de los años 80 y 90 (Fig. 14). Época en la cual, la región de Valparaíso abarcaba más del 50 % de la superficie nacional plantada, seguido de La Serena y Coquimbo, considerado otro núcleo importante.

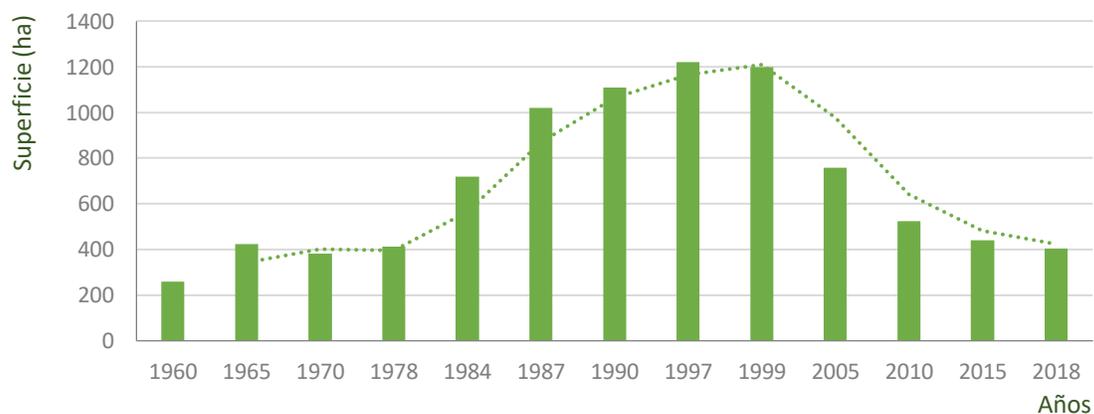


Figura 15. Superficie nacional del cultivo del chirimoyo (ODEPA).



De modo similar, las exportaciones de chirimoya que se registran desde 1978 con un total de 422 kilos alcanzan a un total de 73 770 kilos en 1991 según la Asociación de Exportadores de Chile (1991) y superan los 90 000 kilos en 1999 (Fundación para la Innovación Agraria, 2000). Las exportaciones se hacían principalmente a Estados Unidos, en Latinoamérica a Argentina y resultando mercados marginales a Europa y Lejano Oriente (Fundación para la Innovación Agraria, 2000). Las exportaciones de chirimoya se vieron afectadas después de que Estados Unidos, el principal mercado, haya suspendido su ingreso debido al riesgo de ingreso de la «falsa araña roja de la vid» (*Brevipalpus chilensis*) ácaro inexistente en su territorio. Después de la década de los años 90, se empezaron a arrancar algunos huertos debido al exceso de oferta, a la consecuente baja rentabilidad y, por otra parte, la alta rentabilidad del cultivo palto con el cual compete en las zonas de producción.



**Figura 16.** Producción de chirimoya para exportación en la comuna de La Cruz, finales de los años 90.  
(Fuente: Marcela Montiel, archivo personal)

Si bien indicadores macroeconómicos cuentan una historia de éxito gracias a las exportaciones agrícolas, menciona Valdés (2017), estas también han ocasionado como consecuencias procesos de reconcentración de la propiedad de la tierra y proletarización del campesinado. En cuanto a la configuración del paisaje, la expansión de los cultivos comerciales y su intensificación productiva han producido una homogeneización del paisaje debido a la concentración de cultivos. En la Región, en el caso del cultivo de frutales, al 2017 se registra un predominio de huertos con un tamaño inferior a 5 ha que concentra el 57% del total de huertos frutales y el 72% si se considera aquellos inferiores a 10 ha y es equivalente únicamente al 7% y 15% de la superficie cultivada, respectivamente. Caso contrario ocurre en los cultivos mayores a 50 ha y 100 ha donde el número de huertos representa el 6% y 2% de su total, pero inversamente agrupan el 55% y 38% de la superficie explotada (CIREN-ODEPA, 2017). Esto implica, en términos de acceso a la



tierra, no la prosperidad de la pequeña producción, sino que su pauperización a través de la subdivisión y venta de predios, lo cual profundiza las relaciones asimétricas en el medio rural que no se restringen a la relación con el medio urbano, sino que visibiliza asimetrías en contextos locales, asimetrías rurales entre clases, en cadenas productivas y comerciales, y laborales (Pezo, 2007). Estrechamente ligado a esta estructura de propiedad, que muestra desigualdad, desde los años 90, se han emplazado en la Región las parcelas de agrado, espacios para el esparcimiento de las poblaciones urbanas más acomodadas ubicados en torno a centros urbanos, antes destinados a la agricultura. Entre 1994 y 1997, según Choncol (2017), más de cuatro mil predios agrícolas se dividieron en parcelas de agrado de media hectárea, esta tendencia que se ha mantenido ha contribuido a la pérdida del cultivo del chirimoyo, sobre todo en la provincia de Quillota, como se ha mencionado anteriormente.

Tras estos procesos de reestructuración en la agricultura chilena, en el escenario se presentan, actualmente, otras tendencias como la agroecología que busca una producción sustentable que rescata conocimiento local, entiende el funcionamiento de la naturaleza, e incorpora avances de la agronomía moderna, entre otros elementos, para apuntalar hacia sistemas más sustentables en términos productivos, sociales y ecológicos (Fuentes & Marchant, 2016). Al respecto, Altieri y Toledo (2011) señalan que el enfoque agroecológico ha permitido generar una agricultura sustentable frente a los efectos en el medio ambiente ocasionados por la Revolución Verde como la mecanización excesiva, la pérdida de biodiversidad y el uso de agrotóxicos que significa la pérdida de estructura del suelo y su degradación, el agotamiento del contenido de agua y minerales y la integridad del medio ambiente en general (Rosset y Martínez-Torres, 2016). En efecto, a partir del boom agro exportador de los años 80, según Rosenblitt *et al.* (2001) hubo un incremento en la importación de plaguicidas que de 9.677.000 de dólares en 1964 se elevó a 71.041.000 en 1992. Como antítesis, varios agricultores en la comuna de La Cruz manejan sus cultivos de chirimoyo de forma agroecológica, como por ejemplo la Chacra Miraflores, en donde además de evitar el uso de agroquímicos existe una diversidad de producción que incluye no solo diferentes frutales, sino variedades de chirimoyo, siendo que en la región se cultivan principalmente la Conchalisa y Bronceada, ejemplares muy dependientes de la polinización manual.

#### **4.2.2. Elementos funcionales relacionados con el manejo del cultivo del chirimoyo**

En Chile las características de clima y suelo son bastante distintas a las de otros centros de cultivo, que como se ha mencionado, son pocos en el mundo. En conjunto con la adaptación climática de este cultivo, se aprendieron y adaptaron además diversas técnicas y manejos que se han distinguido en diferentes etapas y han modelado la forma en la que sus agricultores



construyen su paisaje. Comprender el comportamiento del chirimoyo en el medio en que se desarrolla para lograr un buen crecimiento y producción es una premisa para todos los fruticultores, sobre el cual se ha dado un tránsito de prácticas principalmente en torno a la polinización debido a la biología reproductiva del cultivo. El chirimoyo pertenece a uno de los grupos más primitivos dentro de las plantas con flores, muestra dicogamia con protoginia, es decir es hermafrodita pero las partes masculinas y femeninas de la flor no maduran simultáneamente, promoviendo un aislamiento de los sexos, siendo primero el estado femenino receptivo del polen (Lora Cabrera, 2008). A esto se suma su compleja morfología, pues la flor del chirimoyo posee tres tépalos de forma angosta y muy alargada que se abre desde el ápice, lo que impide el ingreso a los estambres de los polinizadores más comunes como son abejas o abejorros (Gratacós *et al.*, 2018).



**Figura 17.** Ciclo floral del chirimoyo. A: flor en estado de preantesis  
B: flor en fase femenina. C: flor en estado masculino.

Ahora bien, esta peculiar estructura y funcionamiento de la flor ha dado lugar al desarrollo de diversas técnicas en este cultivo pasando de una polinización natural y de guía emparronada a una polinización manual (artificial) con poda corta.

Los chirimoyos emparronados se describen desde el s. XIX “*el chirimoyo se da en forma de enramada de árbol de copa levantada, i a tal punto esparce sus tiernas ramas a la altura de un hombre, que para sostener su peso i el de los frutos que cuaja, se apuntala cada individuo con ocho o diez postes de horqueta, a manera de rústico parral: para afianzar la blanda pulpa a la rama, acostúmbrase también atarla a un cestillo de mimbres que la defiende i la abriga*” (Vicuña Mackenna, 1877). En esta disposición, el tipo de polinización era natural, una polinización entomófila realizada por pequeños coleópteros de la familia *Nitidulidae*, poblaciones de insectos que en los sistemas con monocultivos y bajo el uso de pesticidas son muy escasas para asegurar una buena fecundación de las flores (Gratacós *et al.*, 2018).

Posteriormente, a fines de la década de los años 70 y comienzo de los 80 se adoptó una propuesta de cultivo de alta densidad y con ello la técnica de la polinización manual como una



estrategia para aumentar los rendimientos en huertos de chirimoyo (Gardiazabal & Rosenberg, 1993). La polinización manual requiere que el polen sea recogido y extraído a mano desde las flores en estado masculino, para ser depositadas en la base de las flores en estado femenino al día siguiente por la mañana. (Gratacós *et al.*, 2018). En la región de Valparaíso, esta labor requiere mano de obra especializada entre los meses de diciembre y marzo, inicialmente realizada por mujeres. Junto a esta técnica de polinización se desarrolló un manejo de la planta mediante poda corta y deshoje previo a la floración con el objetivo de eliminar el emparronado y rebajar la altura del árbol.



Figura 18. Chirimoyo emparronado, Chacra Miraflores, La Cruz.

De modo similar, el manejo del agua forma parte de este paisaje agrícola, los cultivos de chirimoyo han encontrado buenas condiciones en las cuencas de los ríos Petorca, La Ligua y Aconcagua. En este paisaje se conservan aun canales de riego de quintas y fundos y se realiza riego por tasa (inundación). Dada a la situación climática y de escasas hídrica, causada por la disminución paulatina de las precipitaciones y el alza de las temperaturas, así como la sobreexplotación del recurso mediante la concesión de derechos de aprovechamiento de aguas superficiales y subterránea, el riego tecnificado (por goteo) se presenta como una oportunidad de eficiencia y uso estratégico del recurso; también es parte del paisaje actualmente.

El uso del recurso hídrico mediante sistemas y técnicas de riego optimizado asociado a prácticas de recambio de cultivos por aquellos que se adaptan a un requerimiento hídrico menor permite reducir los usos de agua por superficie de predio. Estas son medidas que pueden ser desarrolladas en un corto plazo, con impactos social y medio ambiental positivo (Escenarios Hídricos, 2019). Por lo tanto, el caso del cultivo chirimoyo, se presenta como una oportunidad



de promover un desarrollo productivo diversificado, sobre todo para pequeños productores, quienes son más vulnerables a la escasez de agua (Escenarios Hídricos, 2018).

El chirimoyo, una especie semicaduca, posee características distintas a las de otras especies, ya que se defolia totalmente en los meses en que los demás frutales están en plena actividad y desarrollo, por ende, presenta una fuerte disminución en su requerimiento de agua; en un huerto en donde hay diversidad esto permite un mejor aprovechamiento del recurso según el requerimiento de cada especie. A pesar de aumentar sus necesidades hídricas durante el periodo de floración mantiene un requerimiento hídrico por debajo de monocultivos de mayor incidencia en la Región como son el palto y los cítricos (Gardiazabal & Rosenberg, 1993).



Figura 19. Canales de riego, La Cruz.

*Mujeres participan principalmente en la polinización manual en el cultivo del chirimoyo, fines de los años 90*



*Fuente: Marcela Montiel, archivo personal*



### 4.2.3. Relaciones comerciales y culturales en el paisaje del cultivo chirimoyo

*“...la chirimoya ocupa el mercado nacional... pero ahora mismo la chirimoya no es capaz de satisfacer la demanda nacional por eso el precio que tiene... tiene buen precio...”*

Productor de Llú Llú

El fruto del chirimoyo es un sincarpio carnoso de forma acorazonada, formado por la fusión de varios carpelos con el receptáculo foral, su piel lo convierte en un fruto delicado que además posee corta vida postcosecha (Gardiazabal & Rosenberg, 1993). Esto dificulta el traslado de la fruta y por ende su comercialización, en cuanto a fruta fresca, no obstante, se vende como pulpa también. La estacionalidad de esta fruta hace que esté presente en el mercado desde fines de julio hasta fines de diciembre, comercializándose los mayores volúmenes en septiembre, octubre y noviembre. Actualmente, en la Región como se ha mencionado preponderan cultivos tipo huertos familiares que promedian el 0,9 ha por plantación, por lo tanto, la producción abastece principalmente el mercado local y nacional. Sin embargo, los productores expresan una alta demanda de la fruta que puede ser vendida mediante cadenas cortas, es decir, directo al consumidor y a través de un intermediario. Entre los principales mercados figuran Santiago, Viña del Mar y Valparaíso como centros de distribución. Además, se comercializa en negocios de las localidades productoras y en las ferias locales de Quillota, Quilpué, Limache, ciudades medianas dentro de la Región. Últimamente, la chirimoya ha formado parte de canastas orgánicas y se busca abrir el mercado hacia el sur del país.

*“...en el mercado nacional la chirimoya siempre tuvo como centro Santiago, Viña... acá los vecinos me piden siempre muchas chirimoyas, pero al final uno no da abasto para vender...”*

Productora de La Cruz

*“...la chirimoya se iba aquí a Quillota, pero tratamos de llegar al sur y ahora la mayoría se va para allá para Talca, al sur, para allá se va la chirimoya...”*

Productora de Pochay

*“...se queda en la zona en la feria de Quilpué y la feria Prodesal de Limache... también se la llevan para las canastas...”*

Productora de Llú Llú



Figura 20. Comercio local de chirimoya, La Cruz.



En cuanto a las prácticas culturales, el cultivo del chirimoyo ha ido perdiendo protagonismo, agricultores de La Cruz recuerdan las fiestas en la cuales la chirimoya figuraba como parte esencial, *“en el mes de octubre se hacía la semana de las flores y se elegía a la reina de la chirimoya y la chirimoya era la reina, se hacía un concurso y se premiaba a la más grande, la pesaban delante de toda la gente, se pesaba y se mostraba: ¡Esta es la más grande, pesa tanto! Era dinámico, era una fiesta.”* En épocas más recientes la chirimoya figura como parte de exposiciones con fines comerciales. Además, parte de este paisaje cultural son las preparaciones que reflejan la identidad local, entre las más populares constan el *Clery*, chirimoya con vino blanco y la Chirimoya Alegre, chirimoya con jugo de naranja, típicos en las zonas de producción durante la celebración de Fiestas Patrias; recetas, parte del acervo de los productores son el bavaois de chirimoya, el tutti frutti con chirimoya y los helados artesanales de chirimoya.

*“...nosotros hacíamos helados artesanales... antes pasaba por aquí un solo heladero... para comprar un helado teníamos que ir a Calera o a Quillota al centro... cuando empezaron a llegar las refrigeradoras de hielo empezamos a hacer los helados en la juguera con leche, azúcar y la chirimoya, con harta chirimoya si... todo congelado...después la leche con maicena para que quedara más suave y la chirimoya ahí quedaba más suave más cremoso... hacíamos helados artesanales de esa forma...”*

#### 4.3 Espacialización del sentido de lugar en relación a la valoración del paisaje del cultivo de chirimoyo

En base a la síntesis sociocultural del paisaje del chirimoyo que abarca lugares con historia, contiene formas de hacer, y es un repositorio de significados y emociones, se espacializa el sentido del lugar, considerando dos elementos:

a) la identificación de **vínculos** y procesos que contribuyen a crear el apego al lugar, entender cómo este desarrolla y mantiene en las personas, ya que en sí el apego al lugar constituye un proceso de acumulación de experiencias en un lugar que conforman el espacio vivido (Relph, 1976) y que crea significados sobre esas experiencias donde se vinculan los eventos de la vida ordinarios y significativos con un lugar en particular (Cross, 2015); y

b) desde la **valoración**; en base a los vínculos identificados y lo que cada uno significa, se construye el concepto de valor entendiéndolo como un puente operativo para identificar y mapear el sentido de lugar; y como una conexión para identificar oportunidades consistentes con criterios de planificación en coherencia con significados y preferencias humanas (Brown, 2004; Brown & Raymond, 2007).



Comunas como Quillota, La Cruz y Limache, que se tornaron en ejes principales en el cultivo del chirimoyo, además se han convertido en un referente de significados y valores, que permiten un análisis del paisaje desde las miradas hacedoras del mismo y sustentadoras de su valoración. Se identificaron en conjunto con los agricultores siete vínculos: (1) cultural, (2) histórico, (3) familiar, (4) aprendizaje, (5) terapéutico, (6) emocional y (7) económico.

Estos vínculos permiten identificar y puntualizar los valores otorgados por los agricultores al paisaje del cultivo del chirimoyo, los cuales, al ser mapeados, utilizando la *densidad de Kernel*, se expresan en grados de importancia según su valoración en la escala de Likert en la cual el número mayor 7, representa el grado más alto de importancia y 1, en consecuencia, el menos relevante. La tabla 4 se muestra los grados de importancia en términos absolutos y a través de la media aritmética para identificar los vínculos según la importancia asignada de mayor a menor.

**Tabla 4.** Valoración de vínculos asociados el cultivo del chirimoyo.

	Total	Promedio de valoración 1-7
Vínculo familiar	96	4,57
Vínculo de aprendizaje	95	4,52
Vínculo económico	93	4,43
Vínculo cultural	78	3,71
Vínculo terapéutico	76	3,61
Vínculo histórico	73	3,47
Vínculo emocional	70	3,3

Paralelamente, en cada vínculo se describen subcategorías que permiten la comprensión del proceso de desarrollo de apego al lugar; vínculos y subcategorías se encuentran interrelacionados (Fig. 20). En esta interrelación entre los distintos vínculos se vislumbra que el sistema agrícola es parte de un entramado complejo que tiene expresiones ecológicas, territoriales, culturales y sociales que superan un análisis meramente económico-productivo, y que al mismo tiempo conforman una dimensión fundamental para el desarrollo de una relación armónica entre el espacio vivido y los grupos humanos (Relph, 1976) y va más allá de la percepción, entra en una geografía del mundo vivido centrada en los valores y en el concepto de lugar como centro de significado, de identificación personal y de foco de vinculación emocional e histórica (Nogué, 2015).

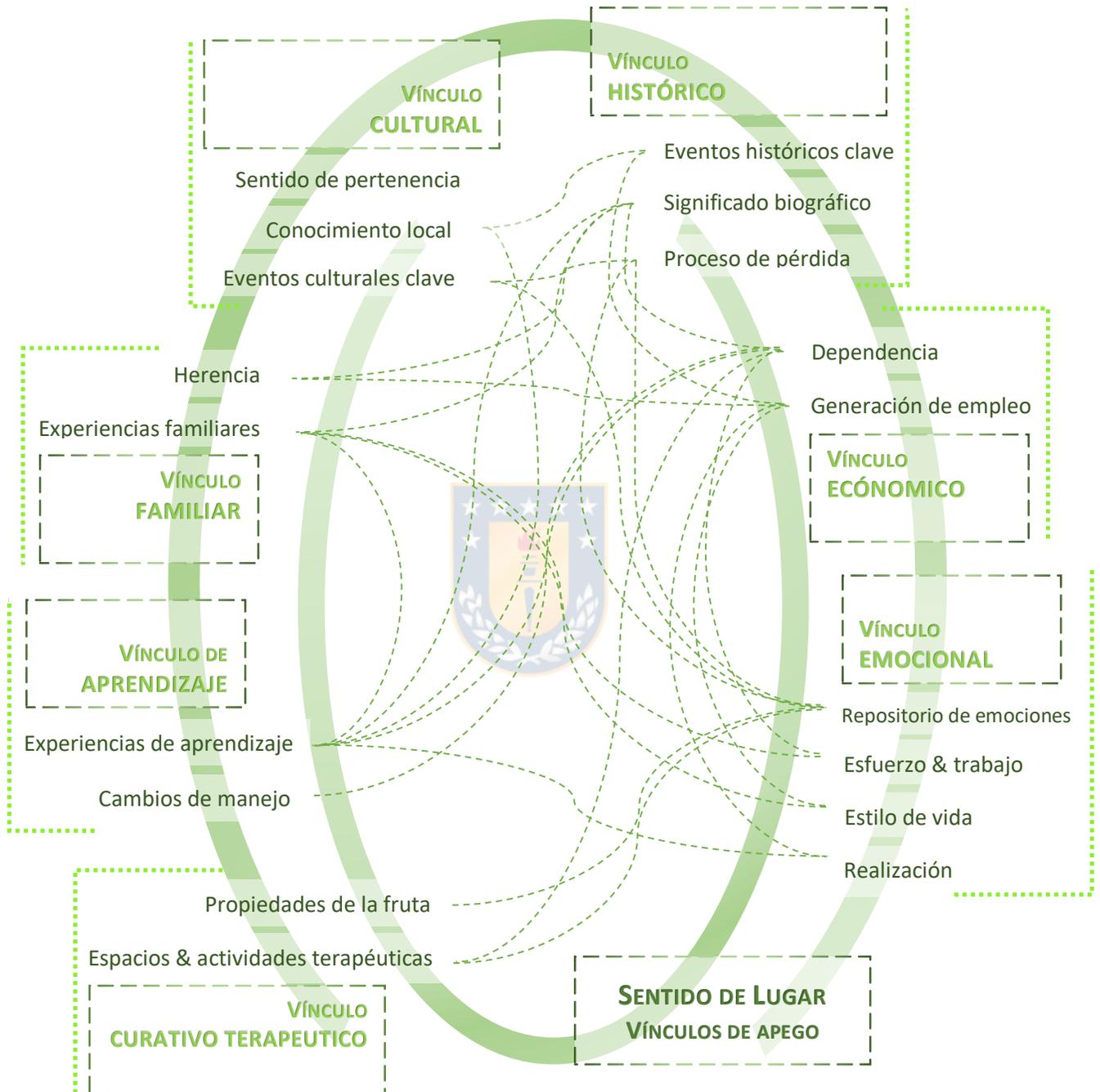


Figura 21. Vínculos de apego al lugar en el paisaje del cultivo del chirimoyo.



### 4.3.1. Vínculo cultural

Según Cross (2015) cuando las personas pasan tiempo en un lugar y llegan a comprender la cultura local, adquieren un **sentido de pertenencia** que los identifica social y culturalmente. Al respecto, en Llú Llú una agricultora menciona:

*“...la chirimoya siempre ha sido asociada a Quillota, Quillota la ciudad de la chirimoya, y yo una vez vi en San Juan que vendían chirimoyas, en Argentina, en un supermercado y decía “Chirimoya de Quillota”. ¡Miren! - les decía yo - ¡esas son mías, esas las hice yo! Yo no soy de Quillota, bueno pero acá [Llú Llú] estamos en la misma región, acá estamos Peña, el Monasterio y arriba hay otro que hacen pulpa. Hubo un tiempo en que las exportaban y eran carísimas, pero fue muy poco...”*

Paralelamente, Low (1992) sostiene que **eventos culturales** crean apego a través de la creencia y el proceso de ir a un lugar o participar en un evento, en torno al cultivo de chirimoyo se mencionan dos eventos principalmente, la “Fiesta de la Primavera” recordada por los agricultores de mayor edad con añoranza y dependiendo del tiempo de cosecha otros agricultores asocian el consumo de la chirimoya a Fiestas Patrias en septiembre.

*“... la chirimoya era parte de la fiesta de las flores acá en La Cruz... era muy linda la fiesta de la primavera acá, era muy bonito... y ahí la chirimoya también tenía su protagonismo...”*  
(productora de Charrabata)

*“...parte forma parte de incluso de una sabiduría popular, hay dichos del chirimoyo...y el chirimoyo por ejemplo en las fiestas patrias...es como obligado, un vinito con chirimoya... es parte también de la tradición...”* (productor de Llú Llú)

Además, Fernández (1988) argumenta que el **conocimiento local** e inclusive descripciones de lugares, como las que se encuentran en canciones o poesía, proporcionan identidades regionales que son la base de las distinciones culturales y además puede conectar a las personas con puntos de referencia, incluso marcas que ya no existen.

*“...siempre las chirimoyas de Quillota, hay cuecas, el himno de San Luis dice algo de las chirimoyas también, el himno de San Luis... es el club deportivo que tiene la ciudad de Quillota y nombran las chirimoyas, dice: “Oh Quillota lindas joyas, chirimoyas del San Luis” algo por ahí...”* (productora de Charrabata)

*“...parte de la identidad de La Cruz fue la chirimoya, es la chirimoya, si tú ves la entrada acá de La Cruz ahí hay un tremendo letrado que dice: “Bienvenido a la Cruz” y en todos sale una chirimoya y una palta... bueno ya más piensan en la palta que en la chirimoya, pero bueno... En la plaza de La Cruz, mira yo no me he fijado, pero había un chirimoyo, no sé si estará ese chirimoyo, pero yo me acuerdo que un tiempo yo iba a sacarle polen a esos chirimoyos para poder tener en los huertos donde yo trabajaba...”* (productora de La Cruz)



Este vínculo posee el cuarto lugar acorde al proceso de valoración según su importancia; el mapa a continuación (Fig. 21) muestra, acorde a la *densidad de Kernel*, que si bien los valores máximos, en cuanto a densidad se presentan en La Cruz y en Quillota concertándose en torno al tejido urbano, el esquema de orla concéntricas es amplio e incluye sectores más periféricos como Pochochay, San Isidro en la provincia de Quillota y en la provincia de Marga Marga áreas periféricas septentrionales de Limache y Llíu Llíu en menor intensidad. En suma, ya que la producción del cultivo de chirimoyo en estas zonas es de larga data, especialmente en los núcleos primordiales, dotan de identidad no solo a nivel local sino regional, el sentido de pertenencia, eventos culturales y el conocimiento local son parte de las experiencias de vida de los agricultores en lugares específicos, como los que se muestran en el mapa correspondiente y contribuyen al desarrollo de apego al lugar al crear vínculos en dichos lugares, en este caso en concreto con la tierra y los cultivos de chirimoyo.

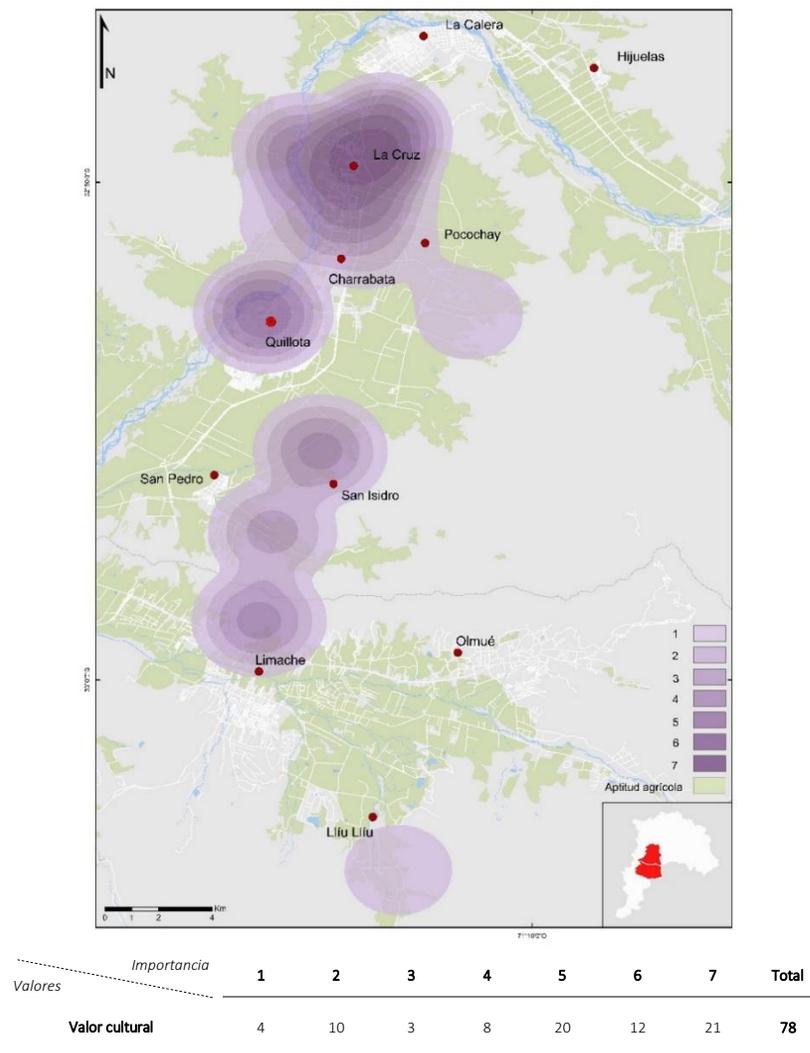


Figura 22. Especialización del vínculo cultural.



Identificarse social y culturalmente, como en el caso de los productores de chirimoya más allá de lo local y reconocerse como región, denota una conexión que fomenta un sentido de comunidad que puede volverse operativo en cuanto a producción, asociatividad y cooperativismo dentro de un grupo humano que comparte experiencias, vínculos y valores similares, y al mismo tiempo generar estrategias conjuntas que posibiliten circuitos cortos que acerquen al pequeño productor directamente al consumidor final, reduciendo así los eslabones de intermediación, esto a la vez visualiza lo imprescindible de los mercados locales, ferias y bioferias.

#### 4.3.2. Vínculo histórico

En las experiencias de los agricultores se identifican tres subcategorías que permiten explicar el vínculo histórico: experiencias ligadas a un evento histórico clave, experiencias de significado biográfico y experiencias asociadas al proceso de pérdida del cultivo. Según Cross (2015) el apego al lugar se desarrolla y se expande con el tiempo a medida que ocurren **eventos clave** en un lugar o la vida de una persona y adquieren un significado biográfico. Un evento histórico clave en el paisaje del chirimoyo es la Reforma Agraria. Un evento al cual varios agricultores se refirieron dentro de sus experiencias de adjudicación de sus predios. Este evento específico se convierte, además de un elemento histórico, en un punto de partida que crea significados sobre el acceso a la tierra y con ello un lazo con el lugar en el cual se cultiva actualmente.

*“...llegué yo en el año 72 aquí a Pocochay. Y de ahí empezó todo [...] después que expropiaron el fundo de esta parcela. Porque era un fundo, lo expropió la corporación...”  
(productora de Pocochay)*

*“...nacé de abajo y complicado no tener nada y agradecido de la Reforma Agraria porque si no hubiera sido la Reforma Agraria, no hubiera logrado lo que jamás había pensado tener, no estudiaban los niños y uno estuviera más pobre que la cabra...” (productor de Llíu Llíu)*

De modo similar, Low (1992) sostiene que el apego al lugar se mantiene viviendo en un lugar, naciendo o casándose, permaneciendo en un lugar por un período de tiempo, reiterando en el **significado histórico biográfico**. El proceso de apego, por lo tanto, lo constituyen las experiencias de vivir o estar en un lugar. En La Cruz, una agricultora expresa la experiencia de la maternidad en función del cultivo del chirimoyo.



*“...mis mejores años fueron ahí [en los huertos de chirimoyo de don Fernando Santacruz] tengo tan buenos recuerdos, porque haber la Paulina nació en el año 91 y yo nunca deje de trabajar durante diciembre y enero en la polinización a pesar de estar embarazada de la Paulina [...] después vinieron los tres hijos hombres y ellos nacieron todos en octubre y la otra nació también en la época de la polinización, la Verónica ella es de enero de la época de la polinización, ahora ya están grandes ya tienen 27, 25, 23... 21... ellos son todos tienen su profesión y son polinizadores...” (productora de La Cruz)*

Como un proceso que está sujeto al tiempo, la **pérdida o destrucción de un lugar** también puede desarrollar apego a un lugar como un vínculo que se activa retrospectivamente, a través del recuerdo y la recreación posteriores generando la memoria de un lugar (Low, 1992; Xu *et al.*, 2019) La pérdida progresiva que atraviesa el cultivo de la chirimoya es también parte del proceso de apego al lugar.

*“...en mi casa siempre se valoró mucho la chirimoya [...] somos tres los dueños, tres hermanos los dueños de la quinta, del poquito de quinta que queda porque eran 13 hectáreas, ahora quedan 1.5 hectáreas, y nos decidimos los tres hermanos por conservar la parte que tenía chirimoyas y explícitamente no un sector que tenía paltas. O sea, en ese aspecto ya estábamos claros de que la chirimoya necesita de mucha más protección que la palta...” (productora de La Cruz)*

Las experiencias de vida de los agricultores, en los lentes de la historia además de generar apego a lugar en un contexto individual ligado a huertos, plantaciones y zonas productoras se convierten en parte de la historia local, esto dota de un valor histórico al cultivo del chirimoyo y enriquece su paisaje. *“Los procesos históricos están escritos en paisaje a pesar de que la memoria colectiva sea frágil”* menciona una productora de La Cruz haciendo alusión al proceso de pérdida que atraviesa el cultivo en la localidad de La Cruz.

A pesar de que este vínculo se concentra fuertemente en La Cruz y Quillota, como se muestra en su espacialización (Fig. 23) acorde a la valoración según la escala de Likert muestra una débil importancia con respecto a los demás vínculos. Su distribución según la *densidad de Kernel* a pesar de mantener una concentración similar al vínculo cultural, en las áreas cabecera de Quillota y La Cruz, manifiesta una expansión hacia puntos periféricos distinta, resalta una disposición puntos en los cuales actualmente no existe producción de este cultivo, pero en donde se registraba en décadas pasadas, como es el caso de Hijuelas. En provincia de Marga Marga, Llíu Llíu muestra una mayor importancia para este vínculo que para el vínculo cultural.

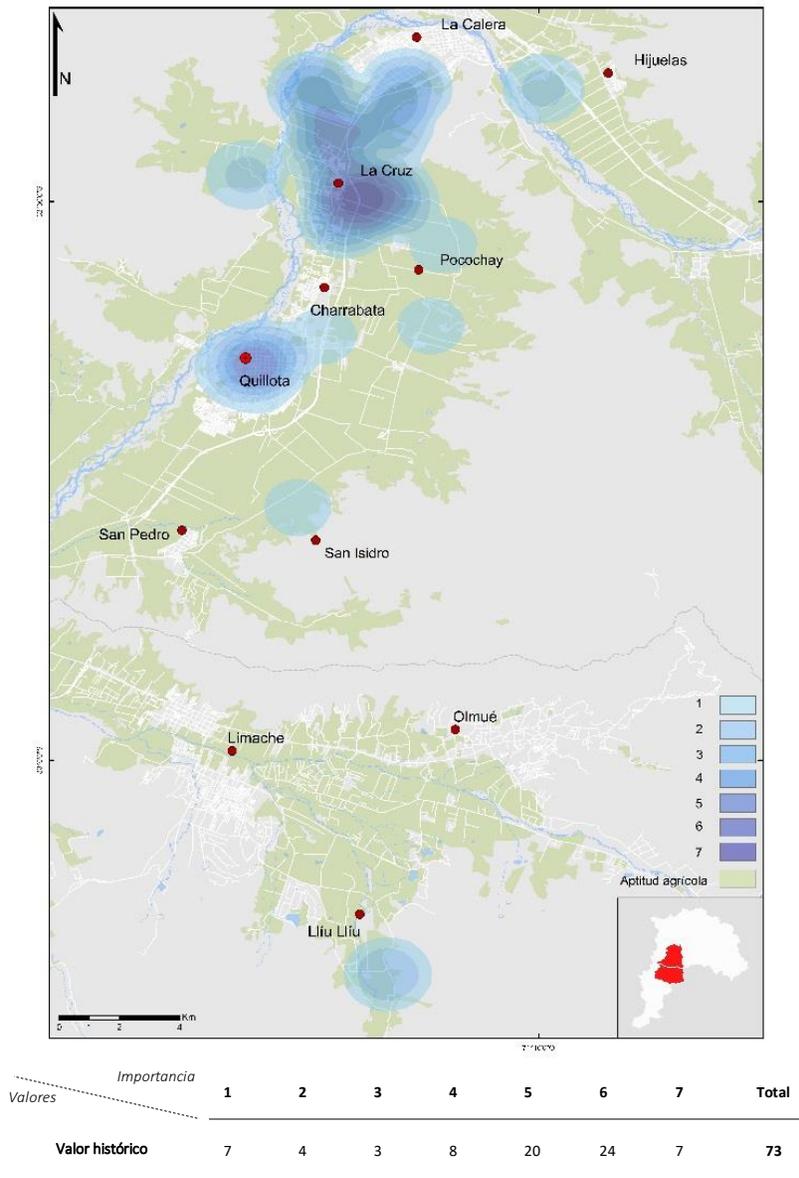


Figura 23. Espacialización del vínculo histórico.

La revalorización del vínculo histórico abre puertas al desarrollo de propuestas turísticas relacionadas con el patrimonio y el agroturismo. De manera concreta, en el cultivo del chirimoyo, existe la oportunidad de dar continuidad a la ruta gastronómica de La Serena, Vicuña y Ovalle, en la región de Coquimbo, la cual pone en valor centros de producción de frutos subtropicales como el chirimoyo, la papaya y el lúcumo (Ascanio, 2009). Las regiones de Coquimbo y Valparaíso que focalizan la producción de este tipo de frutales en el país tienen el potencial de generar flujos y nexos interregionales en una puesta en valor no solo de una ruta patrimonial no solamente de índole gastronómica sino además histórica.



### 4.3.3. Vínculo familiar

Según Quinn y Halfacre (2014) el proceso de apego al lugar además de ocurrir en la vida de un individuo, se vincula a la vida de su familia inmediata al pasar tiempo con sus integrantes y compartir tanto tareas cotidianas como eventos singulares. En la historia de vida de una persona pueden estar integrados **eventos y experiencias familiares** que conectan la historia familiar a un lugar. En las familias agricultoras del chirimoyo varias las actividades del hogar se organizan en torno a la producción de sus predios sobre todo en los correspondientes a pequeños productores, donde la familiar se convierte en la principal mano de obra. Al respecto una productora en Charrabata, La Cruz relata:

*“..antiguamente mi papá mandaba toda la fruta cepillada a Santiago, nos ponía a toda la familia, a mi mamá, a mi hermano a cepillarla con una escobilla suave para sacarle todo, si tenía chanchitos blancos o que sé yo, la misma tierra porque aquí la calle era de tierra que se acumulaba y la cepillaba y después las embalábamos en las cajas esas de madera que hacían como 20 kilos más o menos, pero las tapaba con pasto, con vinagrillo para que la tapa no dañara la fruta y la enviaba a Santiago, así se hacía el trabajo. Toda mi familia fue productora de palta y chirimoya, y tenían bodega en Santiago, también en la vega, así que siempre me crié debajo de los árboles, paltos y chirimoyos...”*

Asimismo, los agricultores expresaron un vínculo con la tierra relacionado con el legado familiar a través de las **herencias familiares**, lo cual implica para ellos un sentir de responsabilidad con sus padres y abuelos y sus formas de trabajar.

*“...mi abuelo compró esta quinta recién al final de los años 50, entonces cuando mi abuelo ya estaba viejito y ya no podía manejar esto, mi papá que era hijo único y era de otra profesión, se cambió a este rubro, sin conocimiento mucho de agricultura, entonces él fue aprendiendo y se esforzó mucho [...] ahora somos tres los dueños, tres hermanos los dueños de la quinta...” (productora de La Cruz)*

*“...mi abuelo compró acá la propiedad el año 70 pero él duró, cuánto, un año y falleció. Entonces se quedó mi abuelita, entonces se vino mi mamá y mi hermano para acá para ser administrador de esta propiedad que inicialmente eran 8 hectáreas, y después mi abuelita vendió la mitad y quedamos con 4 hectáreas. Pasó el tiempo murió mi abuelita y mi hermano también falleció y seguimos nosotros, mi papá que trabajaba en minería en Rancagua se vino para acá y empezó a trabajar aquí en la agricultura y a administrar las parcelas, no teníamos mucha idea de cómo funcionaba todo esto [...] ahora yo quiero seguirlo, yo no quiero dejarlo, a parte que es una herencia que me dejaron aquí, entonces no puedo ser como irresponsable...” (productor de La Cruz)*

El proceso de apego al lugar a través del vínculo familiar, representado espacialmente, presenta dos polos específicos hacia la periferia norte de La Cruz y Pochay, en segunda



instancia se resaltan periferias de Quillota y Limache, así como la zona de Llíu Llíu (Fig. 24). Este vínculo ha sido considerado por los agricultores como el vínculo con mayor importancia en cuanto al desarrollo de apego al lugar dentro del paisaje del cultivo del chirimoyo.

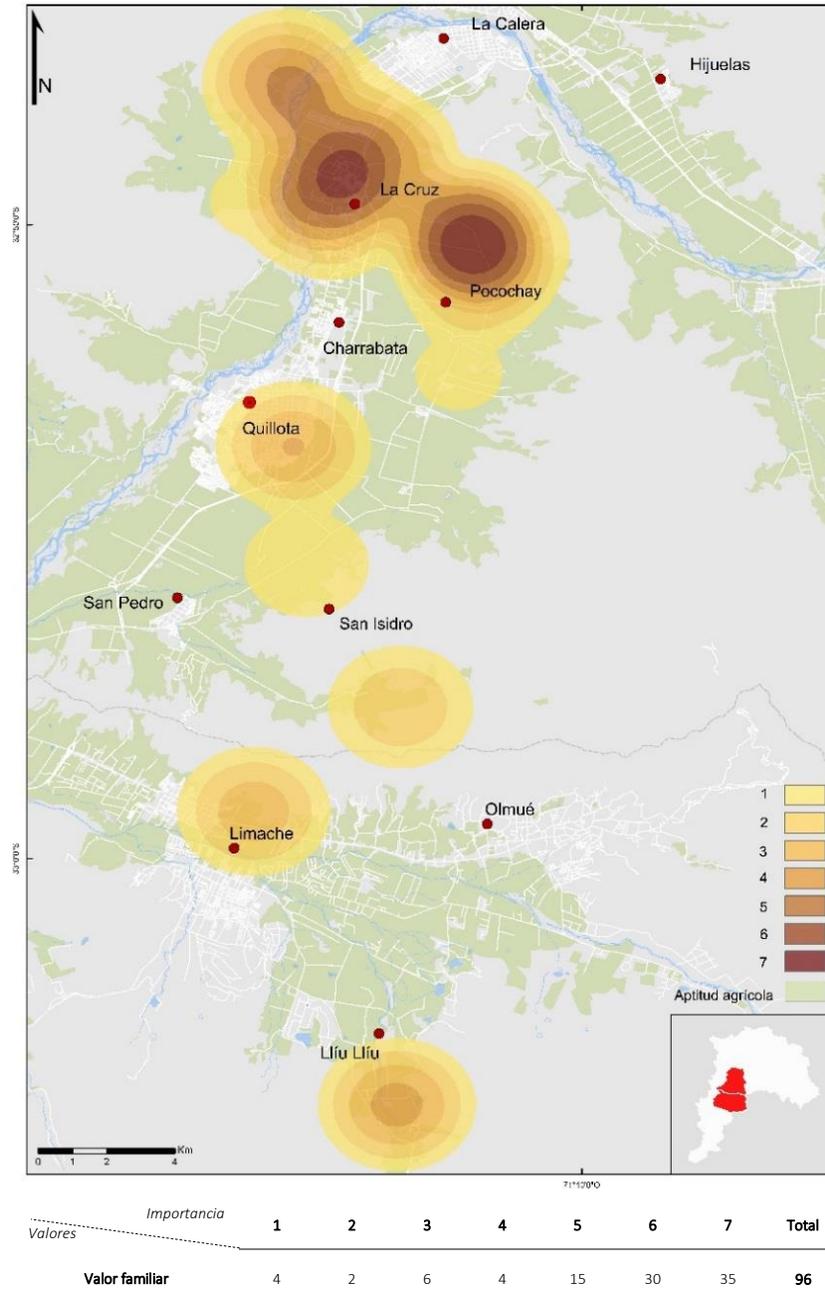


Figura 24. Especialización del vínculo familiar.



#### 4.3.4. Vínculo de aprendizaje

El aprendizaje es constante para la mayoría de agricultores, una mentalidad y una parte de su personalidad e identidad. Quinn y Halfacre (2014) mencionan que la agricultura es vista como una oportunidad para explorar y aprender; probar cosas nuevas y resolver problemas. Las **experiencias de aprendizaje** se vuelven parte del desarrollo del apego al lugar.

*“... yo cuando entre a las chirimoyas, yo si pensé que iba a aprender mucho y me di cuenta que había pero un mundo de cosas [...] aprendí que el chirimoyo es un árbol prehistórico, un ente de la prehistoria que está en nuestros tiempos porque tiene muchas características que son propias de plantas muy antiguas, como se dan las hojas, el hecho de ser tan eficiente en la conducción del agua, es súper primitiva la flor, o sea poco evolucionada porque no es una flor como verdadera, como las flores evolucionadas de un manzano, un durazno, es completamente distinta, es una flor con los tépalos, completamente distinta y la polinización también tiene su historia viene de los tiempos de los egipcios y yo no tenía idea y cuando puedo aprender algo nuevo ¡qué interesante!” (productora de La Cruz)*

Además, los agricultores explican que las formas de cultivar en el tiempo han ido cambiando; métodos y técnicas de producción varían, se combinan e incluso se tiene que volver a aprender prácticas antiguas en otros casos.

*“...a mí me gusta esto, uno nunca termina de aprender... y más la Chirimoya, uno le dice una cosa y otro le dice otra cosa, entonces ahí uno está viendo esto y como antes lo hacían, pero ahora no es igual han ido cambiando los sistemas...” (productor de La Cruz)*

En todos los procesos de **cambio de sistemas** se encuentran inherentes experiencias de aprendizaje. Los cambios más significativos, indicados por los agricultores se han dado en torno al manejo de la tierra, el uso de químicos y la introducción de la polinización, la poda y el riego.

*“...antes la tierra se rastreaba no existía todavía el riego tecnificado, todo se rastreaba cada 5-6 meses. Se pasaba rastra cruzada se molía todo y se trancaba. Después llegaron los agrónomos esta cuestión no porque moría toda la raicilla y se empezó a dejar eso, y empezaron con los herbicidas...” (productor de La Cruz)*

*“...antiguamente los chirimoyos se abonaban, kilómetros de chirimoya, con guano de cabra. Se hacían las rumas de guano y había camiones que traían y también nos tocaba esa parte a nosotros a esparcir el guano, se le hecha antes que caiga la primera lluvia hasta ahora también se hace, pero también salió todo lo que es químico, dentro de este sistema de goteo con el que riegan los arbolitos, no solamente es agua, va todo lo que le han agregado, químicos para que reemplace lo que hacía al guano natural...” (productor de La Cruz)*



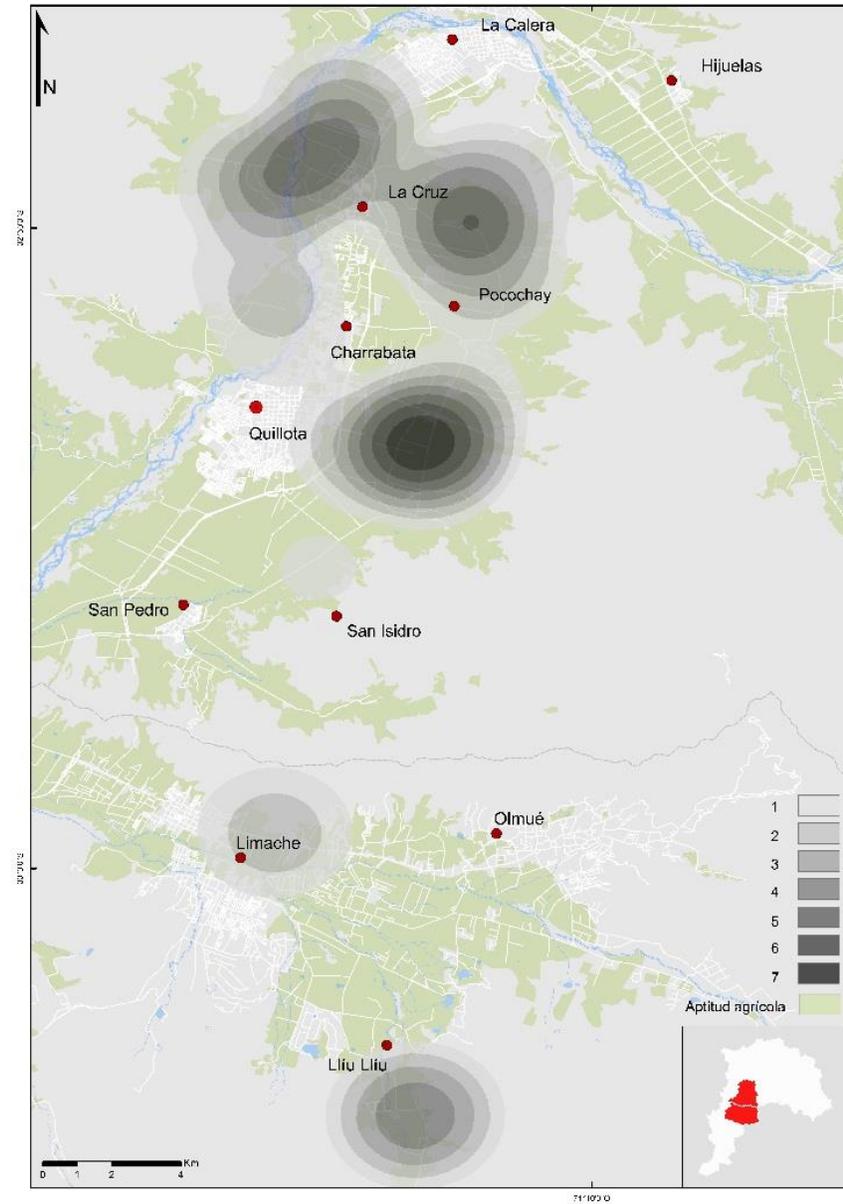
*“...con el insecticida que el hombre trajo para pelear con las plagas mató a las abejas, a todos los insectos [...] hoy no se ven, se murieron. Entonces el insecticida ha sido uno de los peores enemigos que ha tenido la naturaleza de este barrio... tiene que haber sido por allá por los años setenta, ochenta más o menos. Yo me doy cuenta que fue un desastre entonces tuvieron que contratar las mujeres, porque ya no había quien polinizara...y por eso mismo, todas las complicaciones que tenían los productores de chirimoya, que tenían que incluso contratar personal para que polinizaran, se dieron cuenta que les significaba mucho gasto, más de lo que recibían a cambio cuando los frutos se producían de los arbolitos...” (productor de La Cruz)*

*“...los chirimoyos antes estaban emparronados por que antes lo emparronaban al chirimoyal, se plantaba más o menos cuatro palos así y lo levantaban así para que no se venga abajo porque antes los viejos tampoco eran de la idea de la poda y después salió la poda y ha dado buenos resultados...” (productor de Pochay)*

*“...en esa época había riego tendido, uno iba haciendo taco, se tenían tazas, entonces uno iba llenando las tazas, iba tapando, iba pasando el agua. Regar era tan pasando, era más para hombres, pero uno se acostumbra a hacer trabajos, con bote vamos trabajando no más. Después ya llegó el riego tecnificado, mi papá lo puso como en el noventa y ahí se eliminaron lo de andar haciendo taco y mojándose y quedar transpirada así, porque era tremendo...” (productora de Llíu Llíu)*

Las experiencias de aprendizaje relacionadas con el cultivo del chirimoyo para los agricultores ocupan el segundo lugar en importancia en cuanto a la valoración de los vínculos, como ellos mencionan «*el aprendizaje es constante*». La especialización de este vínculo refleja una coherencia locacional entre este vínculo y la ubicación de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV), al igual que el Centro CERES. Durante el desarrollo de las jornadas participativas, los agricultores manifestaron la influencia que ejercen estas instituciones en la zona como un núcleo importante para el aprendizaje además de sus propios huertos en donde se ponen en práctica lo aprendido, razón por la cual en el mapa respectivo (Fig. 25), se observa una fuerte punto de concentración donde se encuentran localizadas las instituciones referidas, por lo demás las manchas en cuanto a este vínculo muestran una tendencia a alejarse de las áreas urbanas indicando como se mencionó durante la jornada que el lugar primordial en donde el aprendizaje se hace tangible es el huerto en sí mismo.

La importancia de este vínculo muestra la necesidad de fortalecer la construcción participativa y democrática del conocimiento, en el cual se identifiquen, reconozcan y valoren los conocimientos puesto en terreno por las propias comunidades. Fortalecimiento que a la vez puede ser impulsado desde la academia en alianzas tanto públicas como privadas para afianzar redes de aprendizaje y aproximarse al desarrollo rural desde la perspectiva del propio mundo rural y que confronte las estrategias y enfoques desplegados desde visiones externas.



Valores	Importancia							Total
	1	2	3	4	5	6	7	
Valor de aprendizaje	4	2	6	12	36	35	95	

Figura 25. Especialización del vínculo de aprendizaje.



#### 4.3.5. Vínculo terapéutico

A pesar del trabajo físico que representa mantener los huertos y cultivos, los agricultores encuentran espacios, y tiempo para relajarse y encontrar tranquilidad en su tierra. Varios agricultores afirmaron la **naturaleza terapéutica** de trabajar en sus parcelas, sobre todo en actividades relacionadas con la polinización.

*“...las dos hectáreas que teníamos aquí, polinizaba todo yo, a mí me gusta porque es como terapia para mí, como que anda uno tranquilo, yo voy a cortar flores y ahí veo una, otra, me entusiasmo y después saco, me gusta mucho sacar polen es como encachado, después en la mañana salgo a polinizar...de repente 100, 150 flores y el olor a la flor se siente como ese olor a levadura...”(productor de La Cruz)*

*“...en la tarde, uno se va a trabajar a la parcela, toda la tarde tranquilita con un teléfono y escuchando música, tranquilito... se olvida uno de todos los problemas. Sobre todo, sacar polen, porque uno tiene que estar mirando tranquilamente la flor, no puede estar ni nerviosa...ni nada, sino que tranquila sacando flores...” (productora de Lliú Lliú)*

Además, dentro del proceso de valoración de este vínculo se mencionó, por un lado, la importancia de las **propiedades** nutricionales de la fruta y curativas de las hojas y semillas; y por otro, la riqueza que representa el fruto al sistema alimentario en cuanto a variedad y sabor. En este ámbito se enfatizó en la necesidad de profundizar en la conservación de sus propiedades organolépticas con la finalidad de aprovechar al máximo la producción.

La espacialización de este vínculo (Fig. 26) muestra una preponderancia hacia las afueras de los tejidos urbanos, lo cual se puede entender como una propensión hacia los huertos, asimismo este vínculo releva una importancia sobre otros vínculos como el histórico y emocional con el cual está estrechamente ligado y que tienen una influencia directa en el bienestar de la población y por ende en la calidad de vida.

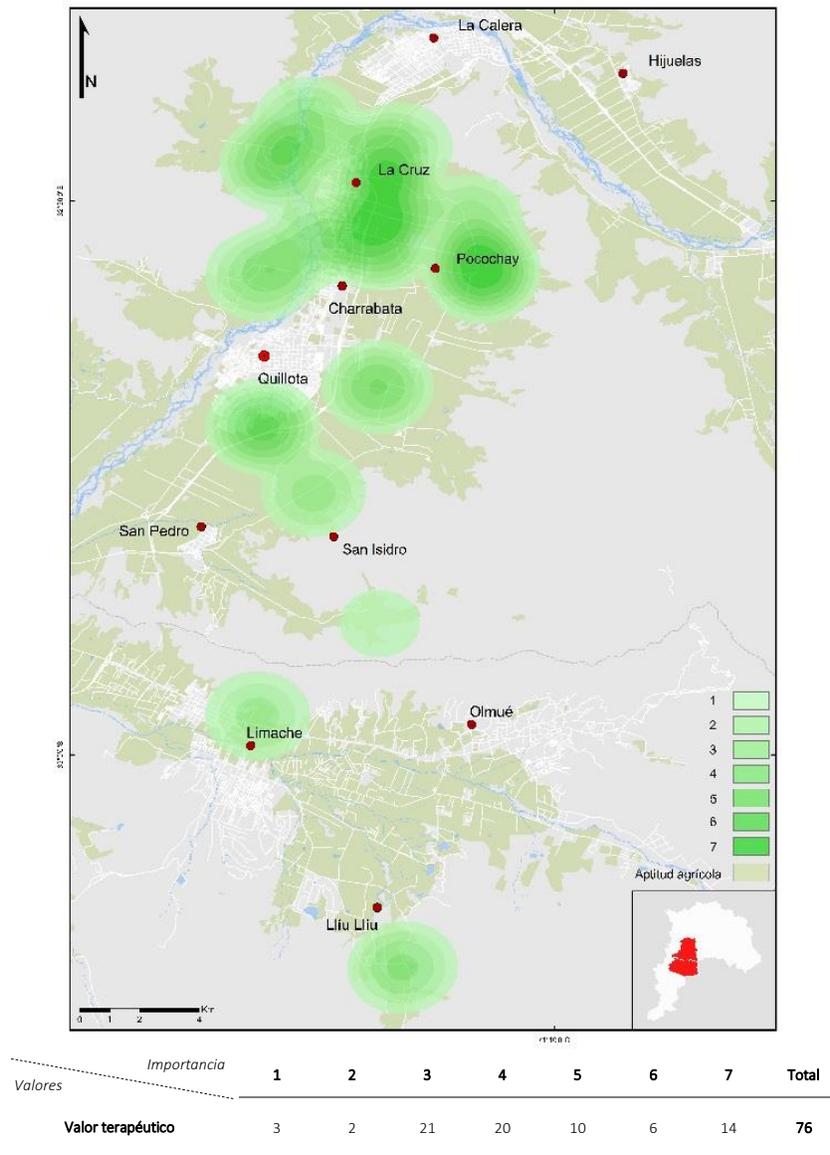


Figura 26. Espacialización del vínculo terapéutico.

#### 4.3.6. Vínculo emocional

Generalmente, el término apego al lugar se refiere al vínculo emocional que las personas desarrollan con un lugar, en relación a una mezcla de sentimientos sobre un entorno físico específico (Brown & Raymond, 2007; Pérez-Ramírez *et al.*, 2019). Quinn y Halfacre (2014) consideran que la tierra a más de un lugar para cultivar es un **repositorio de emociones** y puede incluir valores más allá de los lazos afectivos. Si bien estos también son parte de este proceso los



productores del cultivo del chirimoyo manifestaron además valores como el valor del trabajo, el valor del estilo de vida del campo, el sentimiento de realización que impulsan la participación en actividades para mejorar y cuidar su tierra.

*“...es que el chirimoyo es tan delicado, es una fruta delicada, pero es tan rica. Lleva tanto trabajo, pero después cuando uno ya empieza a ver la chirimoya, yo me siento feliz. Cuando polinizo y después empiezo a ver que ya están, que cuajó, yo, como decía el hermano: “Esta está enamorada de las chirimoyas” y digo yo que sí porque este es mi espacio, yo empecé hace muchos años con esto, “esto es un amor” dijo mi mamá, es uno de mis amores...”*  
(productora de Llíu Llíu)

*“...es para mí [la chirimoya] siempre ha sido una fruta mágica, una fruta que me conecta con mi tierra, pero desde que yo estoy trabajando en la quinta, que es aproximadamente diez años, y vivo con los árboles y la fruta es aún mucho más apego, y me duele mucho el desapego que siente la gente de La Cruz con la chirimoya porque la chirimoya es, para mí, La Cruz”* (productora de La Cruz)

Además, los agricultores expresaron una latente preocupación debido al tema hídrico; la falta de agua ha generado un reconocimiento del apego a la tierra y cultivos.

*“...aquí yo dije: “no se les vaya a ocurrir cortarlos [chirimoyos] por la falta de agua”. Es una opción, de cortar los árboles y dejarlos que broten de nuevo, pero yo creo que el hermano Guillermo le puso tanto amor a todos estos árboles y el cariño y todo, por eso que uno también los aprende a valorar y a querer porque es trabajo y yo lo hago con cariño...”*  
(productora de Llíu Llíu)

*“...el hecho de que nos falte el agua, por ejemplo, nosotros tuvimos bastante tiempo que no pudimos regar, en noviembre no pudimos y se nos vinieron abajo, pero muchas chirimoyas, perdimos hartas chirimoyas, porque por otra parte hizo mucho calor, más que años anteriores, y entonces realmente, emocionalmente a uno le afecta...”* (productora de La Cruz)

Otro aspecto resaltado en el cultivo del chirimoyo es el **trabajo y esfuerzo** sobre todo físico que representa mantener un cultivo, el mismo que genera apego a las tierras de cultivo como manifiestan sus productores a continuación:

*“Nos costó para poder sacar adelante los chirimoyos porque tiene mucho trabajo el chirimoyo, que hay que desinfectar, hay que podar, hay que polinizar, cortar los roces con los otros árboles para que no suban las hormigas, para poder controlar el chanchito blanco, el chirimoyo tiene mucho trabajo más que el palto y hay que tratarlos con cariño y es verdad que tiene trabajo, pero sí como tiene trabajo tiene recompensa también...”* (productora de Pochay)

*“El fruto del trabajo, ese es el chirimoyo... es cansador... lleva tanto trabajo, pero después cuando uno ya empieza a ver la chirimoya, yo me siento feliz cuando polinizo y después empiezo a ver que ya están, que cuajó”* (productora de Llíu Llíu)



Por otra parte, agricultores que cambiaron de **estilo de vida** del campo a la ciudad y decidieron volver a sus tierras demuestran valorar las formas de vida que alberga la agricultura y con ello ha desarrollado un apego al lugar basado en esta experiencia de cambio.

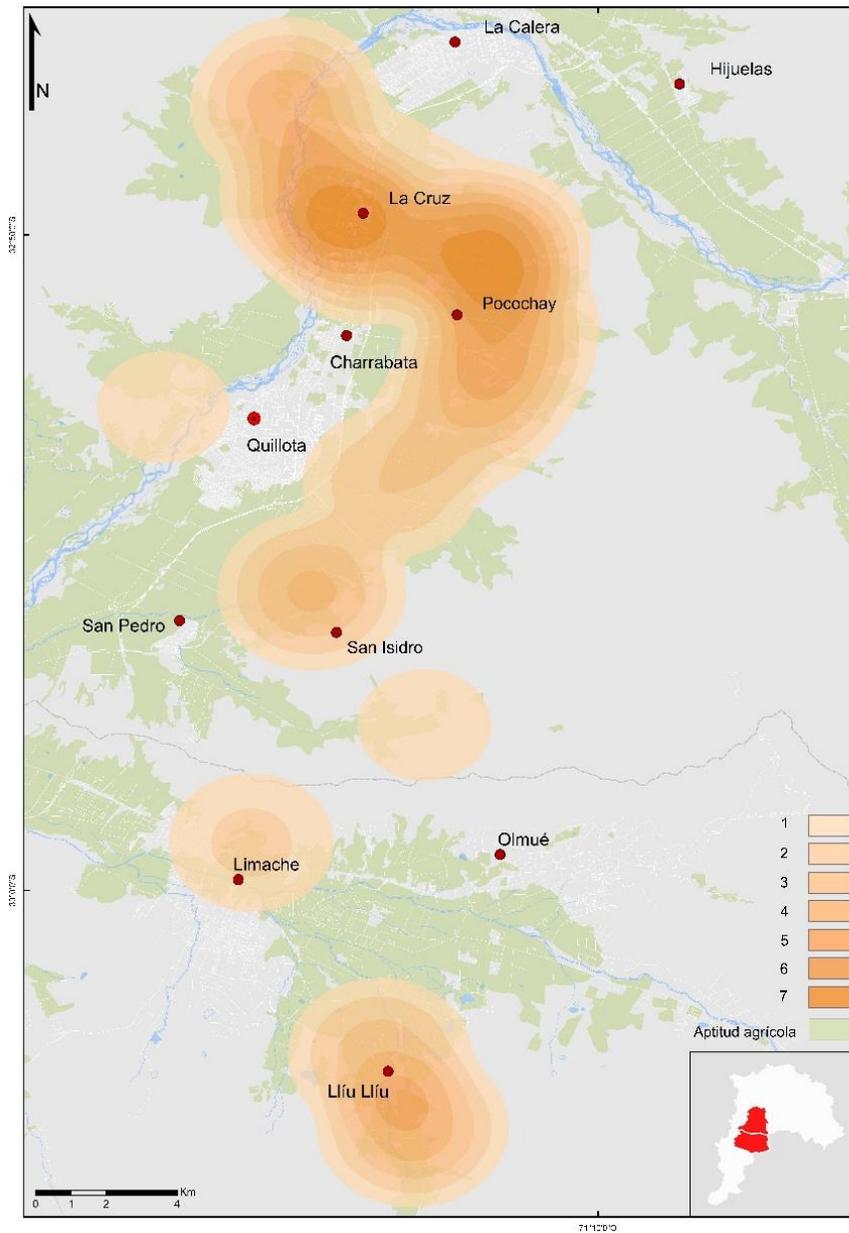
*“...uno aprende a querer, yo viví en Limache después que me casé, así como para independizarme un poco de mis papás, pero no me gustó la vida de la ciudad, no me gustó la ciudad y le dije a mi papá: “Papi préstame un pedacito de tierra para hacerme una casa”. Me construí la casa al año, un año y tanto y ahí me vine de nuevo a vivir acá, así que no... de ahí subí de nuevo... porque el encierro en la ciudad es tremendo, en cambio aquí uno tiene un montón de cosas que hacer en una parcela, muchas cosas que hacer” (productora de Llú Llú)*

*“Yo antes vivía en La Cruz y venía, me iba y venía [a la parcela], pero después la urbe me tenía medio como colapsado, entonces decidí y me vine para acá... ya no aguanté más las casas, tenía una invasión, ya estaba lleno de autos, perros, entonces vendimos ahí en La Cruz y vinimos acá...” (productor de La Cruz)*

Igualmente, se manifiesta en la relación campo- agricultor el **sentir de realización** personal que implica la superación de obstáculos. Situación que se encuentra latente sobre todo en agricultores que tuvieron acceso a la tierra tras la Reforma Agraria, como el caso de un productor de Llú Llú que relata:

*“Cuando me entregaron la parcela me asusté y dije: “cuando voy a trabajar la mansa parcela, porque son 8 ha, 13 ha total todo, con 5 de bosque... ¡cuando voy a ser capaz -dije yo- de trabajar esta tremenda parcela”, y agaché la cabeza a trabajar y fui aprendiendo algo y ahora ya no me queda grande esto, pero tengo hartos años sí. Así que yo ahí me las bato y fjese que ahora yo ya no le tengo miedo a la parcela, después me metí para certificarme con la BPA, la GPA y me certifico todos los años”.*

Particularmente este vínculo a pesar de poseer la menor de relevancia respecto de los demás, es el vínculo que muestra una mayor cobertura espacialmente (Fig. 27), lo que significa una distribución más dispersa, según la *densidad de Kernel*, por lo cual se infiere que está estrechamente ligado a los huertos y/o lugar de producción a un nivel más individual o personal que otros vínculos que se pueden entender a nivel social y/o comunitario, que, como se ha mencionado previamente, al igual que el vínculo terapéutico, posee una influencia directa en el bienestar de los agricultores. Resaltar la preponderancia de este vínculo en la provincia de Marga Marga, en el sector de Llú Llú.



Valores	Importancia							Total
	1	2	3	4	5	6	7	
Valor emocional	5	6	9	12	20	18		70

Figura 27. Especialización del vínculo emocional.



#### 4.3.7. Vínculo económico

La naturaleza de este vínculo se refiere a una relación más utilitaria entre las personas y la tierra, creando el concepto de **dependencia del lugar**; el potencial de un entorno particular para satisfacer necesidades y objetivos en términos de dependencia material, por ejemplo, vivienda, educación infantil, convirtiéndose así en el medio de supervivencia económica de la persona o grupo (Cross, 2015). Para los agricultores la tierra proporciona además de alimentos para el consumo familiar un ingreso económico, generando dependencia del lugar.

*“Nosotros necesitamos trabajar para vivir y necesitábamos un cultivo que fuera rentable, somos un monasterio, hemos tenido unas plantas de chirimoyo, unas plantas de lúcuma y unas plantas de palta. Pero en la producción de la chirimoya acá al monasterio las personas vienen buscando chirimoya, hay demanda y a buen precio. Para nosotros la chirimoya representa fuente de trabajo de subsistencia, el chirimoyo es una buena alternativa, yo estoy bien contento...”*

*“...y bueno los niños estudiaron casi todos solo una se quedó cuarto medio y siempre me cobra sentimiento, no me alcanzaron las fuerzas, me tocó sin casa la parcela y luchar para hacer la casa, luchar para cinco niños estudiando, pero he logrado lo que jamás había pensado tener...”*

Asimismo, los agricultores señalan que el cultivo del chirimoyo ha figurado como una actividad generadora de empleo y actualmente presenta una demanda positiva a pesar de no contar con apoyo en cuanto a financiamiento estatal.

*“para La Cruz [el cultivo del chirimoyo] tiene el valor de haber dado trabajo a muchas personas, yo empecé dentro de un grupo humano donde conocí muchas personas que hasta el día de hoy las veo y las reconozco, tantas mujeres. En la década de los años 80 y 90, mujeres y después empezaron a entrar hombres. En la década de los 90, 95 por ahí yo creo que entraron muchos hombres. Entraron los hijos de las señoras... y empezaron a trabajar hombres. Y de hecho muchas después en la década del 2010, 2012 cuando los hijos estaban en media yo conversaba con las mamás, mamás que de repente no trabajaban y me decían: “Oye que interesante, me gustaría ir a polinizar”. Después eran polinizadoras y llevaban a sus hijos, para que sus hijos aprendieran esto de la polinización... entonces le sirvió a mucha gente...”*

*“...por el apoyo de INDAP que ayudan al pequeño agricultor allí pegué un saltito por que por lo demás todo lo que plantaba era pura fuerza mía no más... y ahí me fui a proyectos plantación de paltos... pero no dan para chirimoya, pero sino yo estuviera tapado de chirimoya...”*

En la espacialización de este vínculo (Fig. 28) se vislumbra que además de presentarse vínculos en la zona de producción estos se expanden a las zonas de comercialización, lo cual



demuestra conexiones y flujos entre las urbes de mayor tamaño y las zonas de producción del cultivo del chirimoyo. Valparaíso, Viña del Mar, Limache y Calera son muestras de ello, empero las localidades productoras continúan manteniendo su preponderancia, lo cual incide en el abastecimiento y diversificación de alimentos importante en temas de seguridad alimentaria y nutricional.

Análogamente, en cuanto a la comercialización de la chirimoya como fruta fresca se manifiesta como desventaja la maduración rápida, esta presenta un pardeamiento a los pocos días de almacenamiento, en respuesta a los inconvenientes comerciales que estas características puedan significar, suscita como oportunidad la producción de alimentos elaborados y semielaborados, que mantengan las propiedades organolépticas del fruto del cual se aprovechan la pulpa y las semillas, esto permite incurrir en la diversificación de productos en el mercado que pueden facilitar la distribución de la producción no solo a nivel local o regional sino ampliarla al alcance nacional.

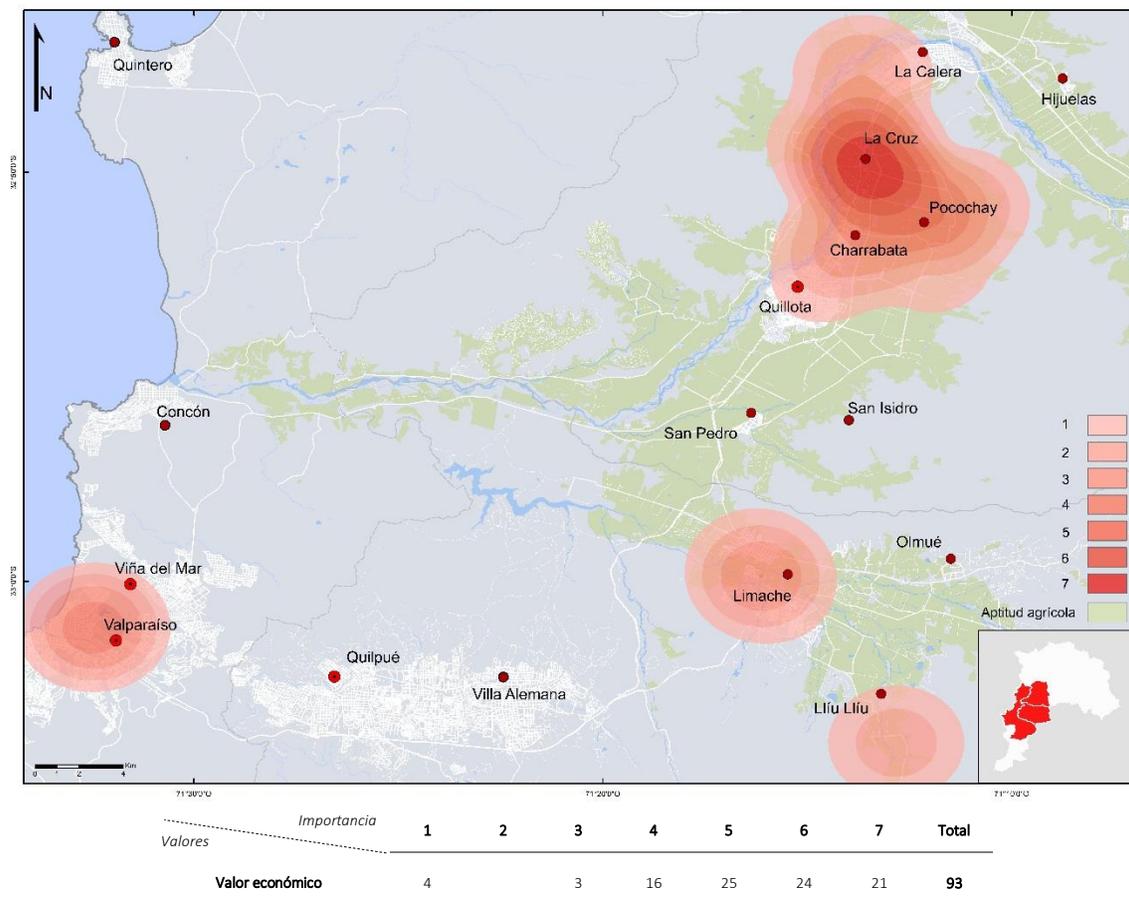


Figura 28. Espacialización del vínculo económico.



## 5. Discusión

Analizar el cultivo del chirimoyo bajo los lentes del paisaje y enriquecer este análisis a través del sentido lugar abordado desde las propias comunidades, construyendo una visión participativa del territorio ha permitido plantear nudos críticos y potenciales en torno al cultivo del chirimoyo en temas de desarrollo rural para las localidades que lo acogen. Estos nudos críticos y potenciales se organizan alrededor de los siguientes aspectos:

- a) resiliencia frente al cambio climático;
- b) transformación e integración de procesos agrícolas y territoriales; y
- c) construcción y desarrollo del sentido de lugar.

### *Resiliencia frente al cambio climático*

En últimas décadas, la instauración de políticas neoliberales, caracterizadas por la desregulación, privatización y libre comercio, han abierto avenidas, en Latinoamérica no solamente en el Chile, para la coexistencia de agudos contrastes sociales y ambientales producto de inversiones capitalistas que se volcaron hacia los recursos naturales rurales generando un boom minero, de agrocombustibles, plantaciones de monocultivo industrial y cultivos de exportación; escenario relevante dentro de contexto de cambio climático actual ya que acarrea en términos generales la degradación de suelo y agua; y que en Chile específicamente, se ha visto acentuada por la sequía meteorológica existente. En esta realidad considerar colectivamente medidas para mitigar el cambio climático acorde a respuestas situadas en contextos locales y de implementación a corto plazo pueden constituirse en iniciativas esenciales ante panorama actual.

En este sentido, una de las propuestas que se hacen viables para el área de estudio es el recambio de cultivos de alto requerimiento hídrico por aquellos que poseen uno menor. En este estudio en concreto, el monocultivo del palto y cítricos por cultivos de menor requerimiento hídrico entre los cuales el chirimoyo puede figurar como una opción. Al referirse al recambio de cultivos, no se trata de un reemplazo de un monocultivo por otro, por el contrario, se propone la diversificación de la producción acompañada de la optimización del uso de recursos, fundamentalmente del agua; y mejoramiento del manejo de cultivos de forma sustentable como se viene realizando actualmente en algunos huertos agroecológicos en la provincia de Quillota. En este punto la agroecología figura como aproximación clave para contrarrestar los impactos del cambio climático y la construcción de la soberanía alimentaria.



Paralelamente, en contextos urbanos y periurbanos donde se vigoriza el detrimento de suelos aptos para la agricultura, huertos que persisten configuran un agroecosistema que puede jugar un papel significativo en la conservación de la diversidad no solo de producción frutícola sino además vegetación nativa, estos huertos «isla», dado el nivel de fragmentación en el que se encuentran, sobre todo en los sectores de La Cruz y Charrabata, en referencia a esta investigación, presentan potencial para mejorar la calidad de vida de sus comunidades además de los núcleos familiares de quienes los trabajan. Se convierten en focos de abastecimiento de alimentos locales diversificando su oferta y por consiguiente la dieta, lo que vuelve a sus comunidades menos vulnerables en temas de seguridad alimentaria y nutricional; además proveen de beneficios ambientales, como áreas verdes, a entornos que están siendo altamente urbanizados. Considerar estos huertos «isla» como puntos que dotan de diversos servicios ecosistémicos a un paisaje fragmentado puede presentar una oportunidad para la planificación urbana a partir de la geografía del mundo vivido.

#### *Transformación e integración de procesos agrícolas y territoriales*

Los paisajes agrícolas, como un tejido de interacciones particulares y de articulación de experiencias, manifiestan en aspectos físicos, históricos, sociales y culturales procesos de transformación territorial e integración de formas de hacer y entender en el tiempo y el espacio. En la Región en estudio, la coexistencia de pequeñas explotaciones o explotaciones familiares con medianas y grandes explotaciones ha dado lugar a una estructura agraria muy heterogénea caracterizada por una desigualdad que acentúa y perpetúa brechas tanto sociales como de productividad, lo cual incide en la migración y el abandono rural. Este es un punto crítico pendiente en la agenda pública que precisa rediseñar lineamientos para sobrellevar el esquema de inequidad imperante.

Por otra parte, en relación a elementos funcionales y comerciales en el paisaje del cultivo del chirimoyo, se plantea, en primera instancia, la integración de prácticas basadas en la agroecología, en oposición a la agroindustria, que apuntan, por un lado, a la reorganización y reorientación de la producción en coherencia con criterios de conservación ambiental y social, y por otro a la reivindicación de pequeños productores, campesinos y pueblos indígenas. La agroecología se presenta como una oportunidad, sobre todo para la pequeña agricultura de considerar territorio – producción – comercialización como un ciclo continuo no fragmentado, que abraza un conjunto de sinergias y reciprocidades determinadas por cada caso en particular y concreto, y convergen con dinámicas sustentables para el ámbito rural (Toledo, 2012), que pueden ampliarse en la región de Valparaíso y en concreto en el paisaje del cultivo del chirimoyo; y en segundo lugar, la integración de economías sustentables que impulsen la autogestión, el cooperativismo y la revalorización activos bioculturales territoriales con una



alta inclusión de actores locales, como en el caso del chirimoyo. Visualizar vínculos, nexos y flujos dentro y fuera de las localidades productoras significa una oportunidad a la integración de diversos actores al ciclo económico para revalorar productos locales, ya sea como fruta fresca o como productos elaborados y semielaborados que permiten incurrir en la diversificación de la oferta en el mercado.

### *Construcción y desarrollo del sentido de lugar*

Si bien es necesario promover la transformación de los sistemas alimentarios desde aspectos económicos, que es un aspecto medular, es preciso reconocer las particularidades socioculturales también. En los paisajes agrarios estos otros aspectos están presentes en experiencias, vínculos y valores, una triada planteada desde el sentido de lugar que dota de identidad a una localidad, como ocurre en el paisaje del cultivo del chirimoyo. El análisis del sentido de lugar muestra encadenamientos directos con el desarrollo local y rural y el mosaico de densidades que lo representa, calculadas según la densidad de Kernel, revela la importancia de otros aspectos además del económico.

El principal desafío es incorporar los constructos del sentido de lugar a la agenda pública para emprender estrategias en coherencia con valores, vínculos y experiencias de quienes viven y construyen el paisaje, a partir de potencialidades y vulnerabilidades identificadas por las propias comunidades a través de construcción participativa y democrática basada en la co-producción del conocimiento desde perspectivas y alianzas tanto públicas como privadas y académicas para afianzar redes de aprendizaje y aproximarse al desarrollo rural partiendo de cambios en escalas menores y en plazos cortos como los que se pueden impulsar desde el paisaje del cultivo de un frutal con importancia histórica, cultural e identitaria que además posee factibilidad económica como es el chirimoyo.

En suma, los aspectos a considerar para los futuros procesos de planificación y desarrollo rural en donde se localizan los centros de producción del chirimoyo giran, por un lado, entorno a la necesidad de diversificar la producción frutícola de la Región dado el contexto hídrico imperante actual, en el cual mantener la dinámica monoprodutiva se ha vuelto insostenible en términos tanto ambientales como sociales, y por otro lado a la obligación de encaminarse en versiones menos hegemónicas del desarrollo rural, por lo general, planteadas desde visiones unilaterales ya sean actores o aproximaciones, es decir desde representantes políticos y/o de la administración pública o la academia, muchas veces externa, o desde factores económicos solamente. En consecuencia, se han de plantear intervenciones basadas en una construcción democrática del conocimiento que considera la diversidad de actores, con especial protagonismo a quienes son, hacen y conocen el mundo rural y desde las distintas



aproximaciones ambiental, social, cultural e histórica en coherencia con el desarrollo económico, y con ello una más profunda y compleja integración entre el campo y la ciudad en la cual se desplieguen estrategias y enfoques con resultados con mayor efectividad frente a procesos mayores para disminuir desigualdades y exclusiones en el medio rural, lo que implica pensar en transformaciones políticas y sociales mayores que superen una clásica relación unilateral de dependencia.

## 6. Conclusiones

Impulsar el desarrollo local rural ha sido un desafío no solo en cuanto a políticas públicas o a análisis de corte económico-productivo respecta, que son las aproximaciones más frecuentes, sino que se puede aspirar de complejidad al articular aspectos culturales, sociales y ecológicos. Sin embargo, es una construcción perentoria a emprenderse transversalmente en las distintas aristas de la vida en el mundo rural. Analizar la ruralidad desde la perspectiva del paisaje implica aunar un entramado de expresiones ecológicas, territoriales, culturales y sociales además de económicas. El paisaje se convierte, en palabras de G. Bertrand (2010), en un intercesor, una entidad total para comprender cómo las sociedades viven sus territorios, en este caso puntual como los agricultores interactúan con sus tierras de cultivo, desde donde se superan dicotomías naturaleza y cultura, material e inmaterial, técnico y social.

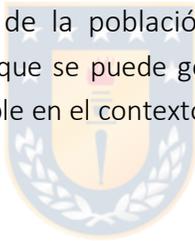
Un paisaje relacionado con prácticas agrícolas, como el paisaje del cultivo del chirimoyo, incluye una amplia gama de variables de acercamiento e interacción en la vida rural que otorgan valores significativos al territorio (Bravo, 2018). En este sentido la Metodología Integral para la Valoración de Paisajes Rurales plantea la revalorización de los paisajes rurales desde una definición integral del territorio que visibilice la riqueza rural incorporando la participación de sus propios habitantes. Si bien esta metodología está diseñada desde el enfoque de la Investigación de Acción Participativa (IAP) proveniente de las ciencias sociales que fomenta una producción del conocimiento de manera democrática se fortalece al sumar el factor geográfico-territorial dentro su planteamiento, el mismo que se considera un punto de partida, dentro de las cuatro fases de su diseño, y a lo largo de su aplicación al advertir el acoplamiento del conocimiento situado en relación a situaciones emergentes de los procesos de participación y diálogo y a la caracterización territorial del emplazamiento donde tiene lugar el objeto de estudio. Esto lo convierten en un método flexible y adaptable a diversas realidades, como las presentes en el paisaje del cultivo del chirimoyo.

Las dinámicas en los espacios rurales, sobre todo en los ligados a la agricultura como es el cultivo del chirimoyo, revisten distintas formas de hacer y entender el paisaje desde la



pluralidad de actores en él inmersos. Dado que la Metodología para la Valoración de Paisajes Rurales considera la multiplicidad de actores en el territorio posibilitó, en esta investigación, el acercamiento a los actores primordiales del paisaje del cultivo del chirimoyo, sus agricultores. No obstante, entre los participantes hubo dificultad en incluir representantes políticos, aunque se contó con la presencia de representantes de la administración municipal eventualmente. Los procesos participativos llevados a cabo alcanzaron un nivel propositivo de participación en el cual se pudo señalar consideraciones relevantes, puntos críticos y potenciales, que pueden fortalecer el diseño y/o ejecución de la planificación y gestión del desarrollo rural, en base a significados y prioridades de los agricultores.

Para concluir, el problema no radica en la transformación del paisaje *per se*, sino en el carácter y la intensidad, en la incapacidad de saber actuar sobre el paisaje sin destruirlo, sin eliminar aquellos trazos que le dan continuidad histórica, sin romper su carácter esencial, en cuanto a biodiversidad y a identidad; cuando se pierde la identidad de un lugar con ello se destruye también el paisaje (Nogué, 2014). Aunar fuerzas, más allá de dicotomía territorial urbano-rural, y suscitar una visión contextualizada que valore las sinergias territoriales y facilite la implicación de la población local en su desarrollo local desde pequeños actos de cambio, como los que se puede gestar desde el cultivo del chirimoyo, se convierten en punto de partida ineludible en el contexto que vivimos actualmente.





## Bibliografía

- Agustín, J. A., & Regollar Alviter, Á. (1996). *El cultivo de la chirimoya (Annona cherimola Mill) en el estado de Michoacán*. Texcoco: Universidad Autónoma Chapingo.
- Altieri, M., & Toledo, V. (2011). The agroecological revolution of Latin America: rescuing nature, securing food sovereignty and empowering peasants. *Journal of Peasant Studies* XX(36), 587 - 612. Obtenido de <http://dx.doi.org/10.1080/03066150.2011.582947>
- Altman, I., & Low, S. (1992). Place Attachment. En J. E. Cross, *Processes of Place Attachment: An Interactional Framework*. Symbolic Interaction. doi:10.1002/SYMB.198
- Asociación de Exportadores de Chile. (1991). En F. Gardiazabal, & G. Rosenberg, *El cultivo del Chirimoyo*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso.
- Bailly, A., & Salazar, A. (2015). L'éclatement des métropoles chiliennes Zoom sur Santiago du Chili, Valparaíso et Concepción. *Métropolitiques*. Obtenido de <http://www.metropolitiques.eu/L-eclatement-des-metropoles.html>.
- Bravo, M. (2018). Paisajes rurales en el Perú: aproximaciones y perspectivas. En R. Fort Meyer, M. Varese Zimic, & C. De los Ríos Farfán, *Perú: el problema agrario en debate* (págs. 593-669). Lima: Seminario Permanente de Investigación Agraria (SEPIA).
- Bretrand, G. (2010). Itinerario en torno al paisaje: Una epistemología de terreno para tiempos de crisis. *Ería*(81), 5-38.
- Brown, G. (2004). Mapping Spatial Attributes in Survey Research for Natural Resource Management: Methods and Applications. *Society and Natural Resources*, 18(1), 17-39. Obtenido de <https://doi.org/10.1080/08941920590881853>
- Brown, G., & Raymond, C. (2007). The relationship between place attachment and landscape values: toward mapping place attachment. *Applied Geography*, 89-111. doi:10.1016/j.apgeog.2006.11.002
- Burel, F., & Baudry, J. (2002). *Ecología del Paisaje*. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.
- Campelo, A., Aitken, R., Thyne, M., & Gnoth, J. (2014). Sense of Place: The Importance for Destination Branding. *Journal of Travel Research*, 53(2), 154-166. doi:10.1177/0047287513496474
- Carvajal, F., Moreira-Muñoz, A., Salazar, A., Leguía, M., & Jorquera-Guajardo, F. (2019). Divergencias y contradicciones en la planificación sustentable del periurbano rural metropolitano de Valparaíso. *Revista Urbano*(39), 64-87.



- Centro Regional de Innovación Hortofrutícola de Valparaíso. (27 de Agosto de 2019). *Metodología Integral para la Valoración del Paisaje Rural*. Obtenido de <http://centrocerec.cl/ukproject/>
- Chonchol, J. (1976). La Reforma Agraria en Chile (1964-1973). *El Trimestre Económico*, 43(171), 599-623. Obtenido de [www.jstor.org/stable/20856568](http://www.jstor.org/stable/20856568)
- Chonchol, J. (2017). Ley de Reforma Agraria y Ley de Sindicalización . En B. d. Chile, *Reforma Agraria Chilena 50 años Historia y reflexiones* (págs. 189- 216). Santiago de Chile: Biblioteca del congreso Nacional de Chile.
- CIREN-ODEPA. (Diciembre de 2002). *Catastro Frutícola Región de Valparaíso*. Recuperado el 11 de agosto de 2019, de [bibliotecadigital.ciren.cl](http://bibliotecadigital.ciren.cl):  
[http://bibliotecadigital.ciren.cl/bitstream/handle/123456789/2243/cfpr05\\_2002.pdf](http://bibliotecadigital.ciren.cl/bitstream/handle/123456789/2243/cfpr05_2002.pdf)
- CIREN-ODEPA. (Julio de 2017). *Catastro Frutícola Región de Valparaíso*. Recuperado el 11 de Agosto de 2019, de [www.odepa.gob.cl](http://www.odepa.gob.cl): <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2016/12/Valparaiso.pdf>
- Cross, J. E. (2015). Processes of Place Attachment: An Interactional Framework. *Symbolic Interaction*. doi:10.1002/SYMB.198
- Dourojeanni , A., & Jouravlev, A. (1999). *El Código de Aguas de Chile: entre la ideología y la realidad*. Santiago de Chile: CEPAL-ELAC- Naciones Unidas.
- Escenarios Hídricos 2030. (2018). *Radiografía del Agua: Brecha y Riesgo Hídrico en Chile*. Santiago de Chile: Fundación Chile. Obtenido de <https://fch.cl/wp-content/uploads/2019/12/resumen-radiografia-del-agua-1.pdf>
- Escenarios Hídricos 2030. (2019). *Transición Hídrica: El Futuro del Agua en Chile*. Santiago de Chile: Fundación Chile. Obtenido de <https://fch.cl/wp-content/uploads/2019/12/transicion-hidrica-resumen.pdf>
- Fuentes, N., & Marchant, C. (2016). ¿Contribuyen las prácticas agroecológicas a la sustentabilidad de la agricultura familiar de montaña? El caso de Curarrehue, región de la Araucanía, Chile. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 13(78), 35-66. Obtenido de <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cdr13-78.cpas>
- Fundación para la Innovación Agraria. (2000). *Frutales de hoja persistente en Chile*. Santiago de Chile: Fundación para la Innovación Agraria - Ministerio de Agricultura.
- Gardiazabal, F. (1988). Recursos edafo-climáticos del chirimoyo. En P. U. Valparaíso, *Manual de producción de chirimoyas* (págs. 5-8). Quillota, Chile: Facultad de Agronomía - Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.
- Gardiazabal, F., & Rosenberg, G. (1993). *El cultivo del Chirimoyo*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso.



- Gastó Coderch, J., Gálvez Navarrete, M., & Morales Arnaiz, P. (2017). Construcción y Articulación del Paisaje Rural. *AUS [Arquitectura/Urbanismo/Sustentabilidad]*(7), 6-11.  
doi:10.4206/aus2010.n7-02
- Gonzalez Ruiz, J., Domínguez, M., Peraza, A., Domínguez, E., Domínguez, K., Hernández, M., . . . Porcuna, J. (2017). De la diversidad biológica a la diversidad funcional. *AGROSJR Tenerife*. Obtenido de <http://multiversidad.es/wordpress/wp-content/uploads/2016/10/DE-LA-DIVERSIDAD-BIOL%C3%93GICA-A-LA-DIVERSIDAD-FUNCIONAL-corregido.pdf>
- González Vega, M. E. (2013). Chirimoya, fruta tropical y subtropical de valores promisorios. *Cultivos tropicales*, 34(3), 52-63.
- Gratacós, E., Vicencio, V., Urbina, A., & Tobar, S. (2018). *Polinización natural del chirimoyo: fundamentos para su implementación como estrategia sostenible de producción*. Valparaíso: Programa Sistemas Agroalimentarios Sostenibles (SAS). Centro Regional de Innovación Hortofrutícola de Valparaíso, CERES.
- Hernández-Jiménez, V., Encinas Escribano, M., Hewitt, R., Ocón Martín, B., Román Bermejo, L., & Zazo Moratalla, A. (2016). *¿Qué territorio queremos? Estrategias participativas para un futuro común*. Madrid: Observatorio para una Cultura del Territorio.
- Holzer, W. (1999). O lugar na Geografia Humanista. *Revista Território*, IV(7), 67-78. Obtenido de <https://go.aws/2PR2WzL>
- INE. (1997). *VI Censo Agropecuario 1997*. Santiago de Chile: Instituto Nacional de Estadísticas.
- INE. (2007). *VII Censo Agropecuario 2007*. Santiago de Chile: Instituto Nacional de Estadísticas.
- INE. (2018). *Síntesis de resultados Censo 2017*. Santiago de Chile: Instituto Nacional de Estadísticas.
- INIA. (2013). *Determinación de la huella del agua y estrategias de manejo de recursos hídricos*. La Serena: Instituto de Investigaciones Agropecuarias - Centro Regional de Investigación Intihuasi.
- Jorgensen, B. S., & Stedman, R. C. (2001). Sense of place as an attitude: lakeshore owners attitudes toward their properties. *Journal of Environmental Psychology*, 21, 233-248.  
doi:10.1006/jevp.2001.0226
- Jorquera- Guajardo, F., Salazar, A., & Montoya-Tangarife, C. (2017). Nexos espacio-temporales entre la expansión de la urbanización y las áreas naturales protegidas. Un caso de estudio en la Región de Valparaíso, Chile. *Investigaciones Geográficas*, 54, 41-60.  
doi:10.5354/0719-5370.2017.48041.
- Lebuy, R., González, G., Cáceres, T., & Huerta, P. (2018). Propuesta de ordenamiento territorial participativo para el territorio de la Reserva de la Biosfera la Campana Peñuelas: Un análisis desde lo local. En R. Gonsálvez, M. Díaz, J. García, M. Serrano de la Cruz, & O.



- Jerez, *Bosque mediterráneo y humedales: Paisaje, evolución y conservación* (págs. 656-666). Ciudad Real: Almad Ediciones de Castilla-La Mancha.
- Lora Cabrera, J. (2008). *Biología reproductiva del chirimoyo (Annona Cherimola Mill)*. Málaga: Facultad de Ciencias - Universidad de Málaga.
- Martínez de Pisón, E. (2009). Los Paisajes de los Geógrafos. *Geographicalia*(55), 5-25.
- Martínez de Pisón, E. (2010). Saber ver el paisaje. *Estudios Geográficos*(71), 395-414.
- Masterson, V. A., Stedman, R. C., Tengö, M., Enqvist, J., & Giusti, M. (2017). The Contribution of Sense of Place to social-ecological Systems Research: a Review and Research Agenda. *Ecology and Society*, 22(1). Obtenido de [https://pdxscholar.library.pdx.edu/usp\\_fac/176](https://pdxscholar.library.pdx.edu/usp_fac/176)
- Mata Olmo, R. (2004). Agricultura, Paisaje y Gestión del territorio. *Polígonos Revista de Geografía*(14), 97-137.
- Meza Aliaga, M., Castro Correa, C., Pereira Acuña, K., & Puga Morales, G. (2017). Indicadores para el monitoreo de la calidad del suelo en áreas periurbanas. Valle de Quillota, cuenca del Aconcagua, Chile. *Interciencia*, 42(8), 494-502.
- Miranda, F. (2018). *Erosión de suelos y crisis hídrica: Las sombras del modelo agroexportador del Palto*. Santiago de Chile: Fundación Terram.
- Montero Valenzuela, P. (2014). Quillota: Imagen y Valorización de un urbe colonial. *Boletín Histórico de la Sociedad de Historia y Geografía de Chile*, XII.
- Mundaca, R. (2015). *La privatización de las aguas en Chile, causas y resistencias*. Santiago de Chile: LOM Editores.
- Newell, R., & Canessa, R. (2018). From sense of place to visualization of place: examining people-place relationships for insight on developing geovisualizations. *Heliyon*, 4(e00547). doi:10.1016/j.heliyon.2018.e00547
- Nogué, J. (2010). El retorno al paisaje. *Enrahonar*(45), 123-136.
- Nogué, J. (2014). Sentido de lugar, Paisaje y Conflicto. *Geopolítica(s)*, 5(2), 155-163.
- Nogué, J. (2015). Emoción, Lugar y Paisaje. En A. Luna, & I. Valverde, *Teoría y Paisaje* (Vol. II, págs. 137-147). Barcelona: Observatorio del Paisaje de Cataluña - Universidad Pompeu Fabra.
- OCDE. (2016). *Estudio de política rural de la OCDE-Chile*. Santiago de Chile: Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo.
- Ortega C, N. (2004). *Naturaleza y cultura del paisaje*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.
- Panez-Pinto, A., Faúndez-Vergara, C., & Mansilla-Quiñones, P. (2017). Politización de la crisis hídrica en Chile: Análisis del. *Agua y Territorio*(10), 131-148. doi:10.17561/at.10.3614



- Panez-Pinto, A., Mansilla-Quiñones, P., & Moreira-Muñoz, A. (2018). Agua, tierra y fractura sociometabólica del agronegocio. *Bitácora* 28(3), 153-160.
- Pengue, W. (2006). Agua virtual, agronegocio sojero y cuestiones económico ambientales futuras. *Fronteras*(5), 14-25.
- Pérez, E. (2001). Hacia un nueva visión de lo rural. *CLACSO*, 17-29.
- Pérez-Ramírez, L., García-Llorente, M., Benito, A., & Castro, A. (2019). Exploring sense of place across cultivated lands through participatory mapping. *Landscape Ecology*, 34(7), 1675-1692.
- Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. (1999). *Manual de manejo en chirimoyo*. Quillota, Chile: Facultad de Agronomía - Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.
- Popenoe, H., King, S. R., León, J., & Kalinowski, L. (1989). *Lost crops of the Incas: little known plants of the Andes with promise for worldwide cultivation, Report of an Ad Hoc Committee on Technology Innovation Board Science and Technology for International Development, National Research Council*. Washington, D.C.: National Academy Press. Obtenido de <https://doi.org/10.17226/1398>
- Quinn, C. E., & Halfacre, A. C. (2014). Place Matters: An Investigation of Farmers' Attachment to their land. *Human Ecology Review*, 20(2), 117-132. doi: 10.22459/HER.20.02.2014.06
- Relph, E. (1976). Place and placelessness. En V. A. Masterson, R. C. Stedman, J. Enqvist, M. Tengö, & M. Giusti, *The contribution of sense of place to social- ecological systems research: a review and research agenda* (Vol. 22). Ecology and Society. Obtenido de [https://pdxscholar.library.pdx.edu/usp\\_fac/176](https://pdxscholar.library.pdx.edu/usp_fac/176)
- Ríos Nuñez, S. (2013). Reestructuración del sector agrario en Chile 1975-2010: entre el proteccionismo del Estado y el modelo económico neoliberal. *Revista de Economía e Sociología Rural*, 51(3), 515-533. Obtenido de <https://doi.org/10.1590/S0103-20032013000300006>
- Rosenblitt, J., Correa, M., & Hajek, E. R. (2001). La Modernización de la Agricultura Chilena. *Mapocho. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*(50).
- Rosset, P., & Martínez Torres, M. E. (2016). Agroecología, territorio, recampesinización y movimientos. *Estudios Sociales. Revista de investigación científica*, 25(47), 275-299.
- Saldaña, J. (2013). *The Coding Manual for Qualitative Researchers*. London: SAGE Publications. Obtenido de <https://pdfs.semanticscholar.org/ec7c/c4db483717c8f77bfb0cf449c008b5ec7988.pdf>
- Shamai, S. (1991). Sense of Place: an Empirical Measurement. *Geoforum*, 22(3), 347- 358. doi:10.1016/0016-7185(91)90017-K
- Shiva, V. (1993). *Monocultivos y Biotecnología: amenazas a la biodiversidad y a la supervivencia del planeta*. Instituto del Tercer Mundo.



- Silva Bijit, R. (1994). *Apuntes sobre la historia de Quillota*. Quillota: Diario El Observador.
- Silva Pérez, R. (2009). Agricultura, Paisaje y Patrimonio territorial. *Boletín de la A.G.E*(49), 309-334.
- Tafalla, M. (2015). Paisaje y sensorialidad. En T. Luna, & I. Valverde, *Teoría y Paisaje* (Vol. II, págs. 116 - 135). Barcelona: Observatorio del Paisaje de Cataluña - Universidad Pompeu Fabra.
- Toledo, V. (2012). La Agroecología en Latioamérica: tres revoluciones, una misma transformación. *Agroecología*(6), 37-46.
- Tress, G., Tress, B., & Fry, G. (2005). Clarifying integrative research concept in landscape ecology. *Landscape Ecol*(20), 479-493.
- Tuan, Y.-F. (1976). Space and place: the perspective of experience. En I. Pérez-Ramírez, M. García-Llorente, A. Benito, & A. J. Castro, *Exploring sense of place across cultivated lands through public participatory mapping* (Vol. 34, págs. 1675-1692). Landscape Ecol.
- Tuan, Y.-F. (1979). Space and place: humanistic perspective. En W. Holzer, *O Conceito do Lugar na Geografia Cultural Humanista* (Vol. IV, págs. 67-78). Rio de Janeiro: Revista Território. Obtenido de <https://go.aws/2PR2WzL>
- Van Damme, P., & Scheldeman, X. (2019). *El fomento del cultivo de la chirimoya*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Obtenido de [www.fao.org/3/X2450S/x2450s09.htm](http://www.fao.org/3/X2450S/x2450s09.htm)
- Vásquez Vargas, D. (2017). Antecedentes del proceso de Reforma Agraria en Chile desde principios . En B. d. Chile, *Reforma Agraria Chilena 50 años Historia y reflexiones* (págs. 23-78). Santiago de Chile: Biblioteca del congreso Nacional de Chile.
- Verniory, G. (1975). *Diez años en Araucanía, 1889-1899*. Santiago de Chile: Ediciones de la Universidad de Chile.
- Vicuña Mackenna, B. (1877). *De Valpariada a Santiago*. Santaigo de Chile: Imprenta de la Librería del Mercurio. Obtenido de <http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/MC0003738.pdf>
- Williams, D. R., & Vaske, J. J. (2003). The Measurement of Place Attachment: Validity and Generalizability of a Psychometric Approach. *Forest Science*, 49(6), 830-840. Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/233712735\\_The\\_Measurement\\_of\\_Place\\_Attachment\\_Validity\\_and\\_Generalizability\\_of\\_a\\_Psychometric\\_Approach](https://www.researchgate.net/publication/233712735_The_Measurement_of_Place_Attachment_Validity_and_Generalizability_of_a_Psychometric_Approach)
- Xu, G., Li, Y., Hay, I., Tu, X., & Wang, B. (2019). Beyond Place Attachment: Land Attachment of Resettled Farmers in Jiangsu, China. *Sustainability*, 11(420), 1-12. doi:10.3390/su11020420
- Yáñez Barrios, L. (2018). *Región de Valparaíso: información general 2018*. Santiago de Chile: Odepa - Ministerio de agricultura. Obtenido de <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2017/06/Valparaiso.pdf>



## Anexos

### Anexo 1

#### Guion temático para entrevistas

*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*



Fecha: \_\_\_\_\_

#### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del Chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

Participante: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_

Lugar: \_\_\_\_\_

**OBJETIVO:** Caracterizar el sentido de lugar en el cultivo de chirimoyo utilizando entrevistas semiestructuradas.

#### **A. Dimensión socio-cultural**

- Relación histórica: memoria individual, social y familiar
- Manifestación identitaria: apego- vínculo familiar- síntoma de pérdida
- Factores culturales: paisaje y tradiciones
- Sentido de lugar: tiempo, significados y valores

*¿Cómo se familiariza con el chirimoyo? ¿Cómo llega el chirimoyo a la zona? ¿Existía o existe algún tipo de manifestación cultural relacionado con el cultivo del chirimoyo en...? ¿Cómo era/es el paisaje en torno al chirimoyo? ¿Cómo ha cambiado la forma de cultivar el chirimoyo? ¿Cómo incide hoy la pérdida de identidad alrededor del chirimoyo? ¿Por qué continúa manteniendo su cultivo de chirimoyo? ¿Qué es lo que Ud. más valora de este cultivo?*

#### **B. Dimensión escenario físico**

- Distribución del cultivo
- Características climáticas: impactos cambio climático
- Riesgos y amenazas

*¿Qué factores climáticos favorecen el Cultivo de Chirimoyo en...? ¿Cuáles son los impactos del cambio climático en la producción de chirimoyo? ¿Cuál es el mayor riesgo y/o amenaza para el cultivo?*



### C. Dimensión productiva

- Manejo y cuidado: técnicas
- Comercialización: Rutas y mercados (pasados y actuales)

¿Cuál es el tipo de polinización que maneja? ¿Qué edad tiene su cultivo? ¿Cómo es la demanda? ¿Cuáles son los principales mercados? ¿Consumo familiar, local, regional, fuera de la región? ¿Qué desafíos tiene el cultivo del Chirimoyo?

### D. Observaciones

*Nota: El presente guion es una pauta que facilitará sobre todo el procesamiento de la información recopilada, en ningún momento dotará de rigidez al diálogo. Por el contrario, se propiciará una entrevista lo más abierta posible.*





## Anexo 2

### Transcripciones

*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

#### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Sra. Dagmar Loos*

*Edad: 66 años*

*Lugar: La Cruz paradero 18 Chacra Miraflores*

#### **Transcripción**

*Participantes*

**A:** Entrevistador/a

**B:** Dagmar Loos

**A:** Esta entrevista está estructurada por dimensiones y una dimensión es la social cultural, se espera que podamos hablar sobre los vínculos sociales, culturales, históricos relacionados con el cultivo de la chirimoya, en los ámbitos de memoria, de identidad, tanto para usted como relacionado con el cultivo del chirimoyo, pero también para el sector de La Cruz

**B:** Yo identifico la chirimoya con La Cruz, porque yo considero que en todo Chile de todas las chirimoyas que he probado, ninguna es tan rica como las chirimoyas de La Cruz, y desde chica siempre he crecido con chirimoyas y me duele muchísimo el hecho de que la chirimoya está como desapareciendo de la memoria colectiva. La gente como que no valora esta fruta tan maravillosa, porque desde que yo la cultivo personalmente, antes era más una cosa que yo usufructuaba del trabajo que hacía mi papá. Yo estaba en otro proyecto, yo estaba estudiando, yo era mamá de familia, vivía en el extranjero y cuando venía acá disfrutaba de la chirimoya, y era y es para mí... siempre ha sido una fruta mágica, una fruta que me conecta con mi tierra, pero desde que yo estoy trabajando en la quinta, que es aproximadamente diez años, y vivo con los árboles y la fruta es aún mucho más apego, y me duele mucho el desapego que siente la gente de La Cruz con la chirimoya porque la chirimoya es, para mí, La Cruz, es parte de nuestra historia, procesos históricos que están escritos en nuestro paisaje a pesar de que la memoria colectiva sea frágil.

**A:** ¿Desde cuándo cree usted que ha comenzado este proceso de pérdida de identidad para La Cruz sobre la chirimoya?

**B:** Lamentablemente, como yo he estado en el extranjero tanto tiempo, no puedo trazar bien, o sea cuando yo venía de visita yo no observaba bien ni traté hasta hoy en día de estudiar la situación. Yo pienso que más o menos la tragedia grande comenzó más o menos a comienzos del 2000, pero eso es mi sentir nomás, o sea, desde que están entrando todas estas empresas constructoras y están ofreciendo muchísimo dinero, y bueno, la gente como la situación país hace muchos años que está muy mal, la gente entrega sus campos y no piensa más allá, no tienen más conexión porque salen de la precariedad y ya no piensan en el daño que le están



haciendo a este microclima, a esta maravilla de pueblo de chirimoyas que es La Cruz. Las empresas constructoras ofrecen mucho dinero por estas tierras y la gente, bueno, también son los cultivos de palto que como vemos los están transportando todos a los cerros y que las tierras no tienen nada que ver con la tierra acá del valle. O sea, están prostituyendo toda una cultura, sacando toda la identidad de esta maravilla de clima y cambiándolo por algo que en ningún caso se le asemeja en calidad y riqueza. Mi abuelo compró esta quinta recién al final de los años 50, entonces mi papá que también era, mi abuelo ya estaba viejito, y mi papá que era de otra profesión y cuando mi abuelo ya no podía manejar esto mi papá que era hijo único se cambió a este rubro, sin conocimiento mucho de agricultura, entonces él fue aprendiendo y se esforzó mucho pero era otra generación, no todavía lo orgánico y todo eso, no había conocimiento mucho de esto, entonces él también se informó de acuerdo a los parámetros, a los conocimientos de ese tiempo y los manejó de esa forma. Y evidentemente ahí hay un contacto muy diferente con la fruta, pero no puedo decir, o sea, en mi casa también siempre se valoró mucho la chirimoya, cada vez que teníamos chirimoyas para comer era una fiesta, de verdad a todos nos encantaba mucho la chirimoya. Y de aquí para adelante, no sé, somos tres los dueños, tres hermanos los dueños de la quinta, del poquito de quinta que queda porque eran trece hectáreas, ahora quedan 1.5 hectáreas, y nos decidimos los tres hermanos por conservar la parte que tenía chirimoyas y explícitamente no un sector que tenía paltas. O sea, en ese aspecto ya estábamos claros de que la chirimoya necesita de mucha más protección que la palta. Ha sido bonito para mí meterme en los conocimientos de cómo cultivarla, pero estábamos en que mis hermanos uno vive en Alemania y mi hermana está de momento viviendo acá por mi mamá, pero ella el día en que mi mamá fallezca se va, no tiene tanta conexión a la tierra, entonces no sé qué va a pasar, porque por motivos económicos hay que creer en un milagro para que podamos conservar la quinta. Mis hijos también viven en el extranjero así que por ahí no hay gente que vaya a poder manejar y a poder financiar esto, entonces, lo que veo yo nomás es que no trato de pensar mucho en eso porque me causa dolor... Confiar nomás, a veces suceden milagros en la vida y lo que sí tengo en claro de que si algún día se vende yo voy a tratar con todos los medios de entregarlo solamente a alguien que realmente tenga otro proyecto de vida y no lo vaya a entregar a una corredora de propiedades o algo así, que no se corten estos chirimoyos que han sido criados con tanto amor durante estos últimos años... yo a todos les digo, o sea, prefiero esperar años hasta que alguien lo compre y espero que mis hermanos me apoyen en ese proyecto, porque eso es lo único que me queda, o sea, ni pensar, pero nunca entregarlo para que tiren abajo esos árboles, y tan pocos que quedan en La Cruz... aquí en La Cruz ha habido una manera de cultivar los chirimoyos que para mí desde siempre ha sido muy extraña y siempre me provocó como dolor de estómago. Polinizaban artificialmente y cortaban o podaban los árboles de una forma brutal y yo veía todo eso siempre en otras quintas y decía “qué raro”. Ya mi papá en sus últimos años no se preocupó mucho de la polinización artificial, pero porque estaba viejito, y ya los chirimoyos comenzaron a funcionar por sí solos, y cuando yo llegué acá me di cuenta de que la cosecha estaba súper bien, de que por qué hacer todo ese cuento con la polinización artificial si teníamos suficientes chirimoyas, qué más queremos. Podíamos vender chirimoyas de buenísima calidad muy exquisitas y así intuitivamente me fui desconectando de todas esas cosas que me decían que yo tengo que hacer con la chirimoya, nada de eso lo hice. O sea, podar los árboles tampoco lo hice porque me parecía, o sea, causarle tanto dolor a un árbol para mí era tremendo, y yo veía nomás que las ramas estaban súper enredadas, y el árbol sí, se veía como que un poco disfuncional, ya no estaban bonitos, y ahí hay que decir que a mi papá también le habían enseñado a podar, entonces cuando los árboles no se podan súper correctamente queda un enredo de ramas y eso nunca más se trabajó, entonces cuando empecé a trabajar con CERES y ellos me empezaron a explicar cuál es la forma en que se cultivan los chirimoyos y las nuevas investigaciones que han hecho y los conocimientos, ahí me vino a caer la idea y ahora por fin hoy día, en estos días justamente estamos podando los árboles, haciendo podas formativas, y ahora estoy súper emocionada porque ahora los árboles tú caminas por la quinta y los árboles tienen otra forma, o sea, como que están reviviendo la quinta. Cada año, descubro otra cosa que le da más esplendor a todo este cuento, el aprendizaje es constante.

**A:** Entorno a este tema del manejo gira otra de las dimensiones de esta entrevista, la dimensión productiva en cuanto a producción y comercialización de la chirimoya



**B:** Tenemos un manejo no invasivo por un lado por situación económica también, tampoco muy activa en el factor fertilizante y cosas así, porque igual la producción de chirimoya que tenemos acá no alcanza ni para pagar a los trabajadores que tenemos que son dos, que hacen todas estas podas y viene a ser bastante trabajo. Bueno, tenemos un huerto también y tenemos más cosas, pero toda la producción no alcanza para financiar todo aquello. O sea, la producción, igual hay muchos árboles viejos, estamos renovando árboles, tenemos que reforestar mucho, así que por ahí no tengo mucho juego, o sea, lo que yo estoy haciendo es tratando de hacer de esta quinta una quinta que sea más productiva, pero estamos hablando de un par de años, faltan un par de años para que esto empiece a producir bien... y en cuanto a la comercialización, consumo local y solamente gente que lo vende en canastas orgánicas o en la Bioferia. O sea, yo soy súper consecuente de vendérselo solamente a gente que aprecia la calidad de la fruta si bien no me va a pagar más por eso, o sea, acá no hay diferencia de precio entre la chirimoya normal y la orgánica para mí, pero yo me preocupo al menos de que se la lleve gente que valora lo que estamos haciendo acá, una fruta orgánica... todos los que se llevan esta fruta, o sea, un chico que hace canastas orgánicas en Santiago, hay gente de Viña que me pide, o sea personalmente, que me vienen a pedir semanalmente unos kilos de chirimoyas porque son orgánicas. Después tengo a un chico de Limache que hace canastas orgánicas, ahí también en Limache hay mucha conciencia alimenticia, hay un grupo grande por el colegio [ilegible], hay una comunidad muy grande consciente de este tema, y acá en Quillota los jueves hay una Bioferia y ahí hay un stand de una persona que vende pura verdura y fruta orgánica, y él se lleva muchas chirimoyas, él es el que más me compra en realidad... yo tengo mi gente ahora, o sea, tengo demasiadas pocas chirimoyas, yo podría vender muchas más chirimoyas. Este año ha sido fatal con la falta de agua me ha ido relativamente mal con la cosecha de chirimoya en comparación con el año antepasado, o tres años atrás, pero normalmente podríamos vender mucha más chirimoya, mucha más... tengo mi gente.

**A:** En efecto otra parte de esta entrevista es esta dimensión física, factores que incidan en el cultivo.

**B:** No, yo todavía no he entendido bien ahí las sinergias de cómo funciona, o sea, definitivamente este año no hemos podido regar como otros años y definitivamente se manifestó inmediatamente en las chirimoyas, están más chiquitas y están muy deliciosas, pero ya no es la chirimoya que tuvimos el año pasado, por ejemplo. Pero no he entendido todavía bien las sinergias porque un año hay menos chirimoyas y otro año más. Quizás también tiene que ver con el guano que les pongo, porque yo lo único que pongo como fertilizante es guano en realidad, y manejo los pastos, o sea, pongo gramíneas, pongo leguminosas, pongo diferentes pastos abajo para que también por ahí se vaya nutriendo la tierra con nitrógeno y todas estas cosas, pero esa parte quizás la tengo que estudiar un poco más todavía y por eso no... acá en esta quinta, pero yo creo que esta quinta es una desgracia tremenda de que se haya tenido que vender, mis papás no veían otra solución, ellos estaban viejitos, y el día que firmaron el acuerdo de venta prácticamente fue el día en que yo decidí regresar del extranjero. O sea, fue una coincidencia tan malograda, pero esta quinta, hubo una helada en el 2007 en que realmente se murieron muchos árboles en La Cruz, cosa excepcional porque a La Cruz las heladas no le afectan, por eso que es el microclima. Los chirimoyos no resisten la helada, y en esta quinta en el 2007 cayó una helada, sí, pero no le hizo nada a los árboles, y desde entonces nunca más ha habido una helada en esta quinta. Alguien me dijo que realmente las condiciones atmosféricas y todo eso acá en La Cruz se había hecho un estudio, y que esta quinta estaba en el núcleo donde no caen las heladas. Toda La Cruz es una región en que las heladas no pegan fuerte, y nuestra quinta parece que era conocida entre los agricultores de antes de que exactamente este sector es donde no afectan las heladas. La helada del 2007 hizo daño en La Cruz, pero a nosotros nada. Incluso se vio blanco, se vio, pero los árboles como que alcanzaron a resistir lo justo. El clima está evidentemente estresado eso por el mal manejo del agua, o sea, no tendría que ser tan grave como lo tenemos acá, puede ser por la mala gestión de las aguas.

[00:23:00]

## Observaciones



*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Joaquín Herrera*

*Edad: 72 años*

*Lugar: Monasterio Benedictino “San Benito” de Llíu Llíu*

#### **Transcripción**

*Participantes*

**A:** Entrevistador/a

**B:** Joaquín Herrera

**A:** Esta entrevista está estructurada por dimensiones y una primera dimensión es la social cultural, se espera que podamos hablar sobre los vínculos sociales, culturales, históricos relacionados con el cultivo de la chirimoya

**B:** De eso nosotros no nos hemos preocupado, no hay ningún antecedente [ilegible]...el cultivo de la chirimoya partió, porque en el recinto donde estamos existían algunos árboles de chirimoyo y nosotros necesitamos trabajar para vivir y necesitábamos este...un cultivo que fuera rentable... [ilegible]...hemos tenido unas planta de chirimoyo, unas plantas de lúcuma y unas plantas de palta. Y por ahí por el noventa y dos, noventa y tres...ampliamos el huerto principalmente de palto...y el chirimoyo...es cierto que teníamos, pero no fue tan grande como lo palto, porque el palto tenía más proyecciones de exportación, en ese momento...en el momento que empezamos nosotros, el chirimoyo no se exportaba y el chirimoyo también tiene la dificultad del manejo, la distribución...Tú sabes que una vez maduro es más complicado, es más hay que tomarse más precauciones para la comercialización, la exportación si una quiere hacerlo, ¿cierto? Eso...y después la palta partió ya con la ventaja que tenía mucha más proyección económica... pero en el noventa y uno, noventa y tres ampliamos, pero...y porque el chirimoyo...como una solución alternativa, bueno el chirimoyo tenía otra desventaja, es más sensible a la helada. Entonces aquí en el monasterio una vez en estos diez años que hemos estado, no ya veinte años casi, van a ser dieciocho ya. Una vez hemos tenido dificultades en que las plantas en las cosechas se vieron muy arruinadas, disminuidas... las plantas... es como si con las heladas se quemaran... entonces bueno... pero no podría decirte cuánto, ni el porcentaje de los chirimoyos dañados, ni la disminución de la producción. Pero también la palta es delicada...este...la verdad es que los chirimoyos es una buena alternativa. Yo estoy bien contento, porque...además...este...yo creo que...ahora que se me ocurre acerca de las tradiciones...es que es cierto la palta...la palta tampoco tiene mucha historia...es cierto que la palta ahora...que Chile es un buen país productor potente de palta, pero no lo ha sido siempre. En el ochenta, fines de los ochenta...recién se potenció el cultivo de la palta. Y digamos una explotación más técnica, digamos al mismo árbol, al manejo de todo el proceso, al riego tecnificado por ejemplo...con los estudios que se hacen por otro lado, respecto a la...altura, a la distancia, a la cantidad de palta por hectárea, todo eso y todavía está cambiando. Cuando empezamos nosotros, los primeros paltos que se plantaron eran...estaban bastante separados, ahora se buscan que estén más juntos para que alcance menos altura y así se más fácil y más seguro cosecharlo. Lo mismo el chirimoyo, el chirimoyo... ya...el cultivo del manejo del árbol ha estado mucho más...ha progresado. Aquí en el monasterio la chirimoya debe ser...poquitito menos de una hectárea, si quieres podemos ir a verlo después pero la verdad, es que mira... nosotros la verdad es que no tenemos



mucha relación con los vecinos, esto en cuanto cultivo...compartir...y en general, ya te abras dado cuenta, cada cual cultiva como cree, como puede, pero tampoco se comparte la tecnología, una gran pena ¿cierto?, porque si no se comparten las cosas... si no hay una comunión cada uno se rasca las pulgas y es mucho más difícil, no solamente ha sido a nivel técnico a nivel económico también... claro, y fijate este una cosa...una de las preguntas que tú me hiciste...las tradiciones...no sé si hablaste, si una vez te diste cuenta que la palta ya pasó, ya pasó a ser parte de cómo...ya es parte de una tradición culinaria...en Chile, en todo Chile...entonces ya...yo no sé si...bueno en Ecuador ya es otra cosa, porque ahí la cantidad de frutas es infinita, ¿cierto?... Entonces aquí, este como es un país como decirte...más uniforme, más uniforme en ponerlo en la parte productiva, la zona central, ¿cierto? No hay, no hay mucha variedad de cultivo, entonces la palta es parte del patrimonio... la parte forma parte de incluso de una sabiduría popular, hay dichos de...y el chirimoyo...y el chirimoyo también, por ejemplo...por ejemplo el chirimoyo en las fiestas patrias...es como obligado, un vinito con chirimoya... es parte también de la tradición... también entonces yo creo que eso ha ayudado para que no desaparezca del todo y para que tenga siempre buen precio... es parte de un inconsciente... y eso no hay que dejar pasar, así como así no más, pero lamentablemente... no hay una relación entre el cultivo y esas cosas, la gente tiene relación con la chirimoya cuando va al supermercado y se toma el vinito no más...y lo mismo con la palta... pero, aquí en la región con la palta hay otra cosa, toda esta zona...en toda esta zona de Limache, Calera, Quillota...la palta se cultivaba desde hace mucho rato...sesenta, setenta años. Entonces en Quillota, por ejemplo, yo que soy más antiguo, recorría cuando iba de Calera a Quillota, uno pasaba y ahora está totalmente habitado, urbanizado...era huerto de palto, el chirimoyo entró después...ahí tendrías que ver tú cuándo entró fuerte la chirimoya...pero el palto...fue más fuerte en los ochenta años la chirimoya después unos cincuenta... y todavía si tú te paseas por lugares de Quillota se encuentra y en el centro de Limache los árboles de palto son altos...que no los han manejado y la gente espera que se caiga para comérsela, porque es peligroso subirse a la mata...

**A:** otra área abordar es la dimensión física del cultivo del chirimoyo, las características climáticas que inciden en el cultivo, y qué condiciones considera usted necesarias

**B:** Parece ser que el clima, que la chirimoya se da mejor en climas más templados, sin heladas así como la palta. Yo creo que la palta, así como la chirimoya deben de ser muy...así cercano, en cuanto a crecimiento. Claro la chirimoya igual tiene esa dificultad con respecto a la palta...es la polización que tiene más trabajo. Acá la polinización se hace manual... si es imposible tener un huerto de chirimoya sin una polinización más manual...y parece que el veinte por ciento de producción de es de modo natural, porque no tenemos polinizadores naturales aquí, del chirimoyo... y fijate, nosotros tenemos los chirimoyos treinta años...pero en treinta años, y la palta también una helada la del 2007 mató mucho... huertos enteros... hacía el norte...Petorca, La Ligua, pero nosotros tenemos la ventaja y Nancy también que es el embalse. El embalse que es un colchón...este térmico, la gran superficie... el gran volumen de agua, impide que en un radio, en una zona de sesenta y seis kilómetros pa abajo...cuatro kilómetros pa abajo... que se hiele para abajo.. es que la helada influye, son por lo menos dos grados que amortigua... amortiguan la helada... es un colchón térmico... como amortiguador.

**A:** y una tercera dimensión, es la dimensión productiva del chirimoyo, sobre rutas, mercados...

**B:** Por ahora el mercado nacional nosotros no más, no hemos querido exportar, porque el precio es más bajo. Para exportar el precio de la chirimoya es más bajo que el nacional... ósea... es curioso porque normalmente en la palta el precio internacional es mucho alto que el nacional... aquí los palteros... dejan para la palta nacional en el último nivel la cosa que está casi de descarte y en cambio la chirimoya ocupa...el mercado nacional... pero ósea ahora la chirimoya no es capaz de satisfacer la demanda nacional. Por eso el alto precio que tiene...tiene buen precio, más que la palta...ahora...creo, en cambio afuera no pues...no sé para dónde la exportan tampoco... es que el cultivo es más complicado el cuidado... todo el manejo del chirimoyo, es más complicadito. Tú sabes cómo es el manejo...que se cosecha...después hay que sacarle toda la hoja... se saca la hoja y después se poda y después la polinización...en cambio el palto...no pues, no se hace una polinización... no tiene tanta dificultad. Pero la producción de la chirimoya acá al monasterio las personas



vienen buscando chirimoya... hay demanda... demanda nacional... y a buen precio...pero...nosotros somos un monasterio, tenemos poca relación... soy un convertido...entonces, para mí era importante...llevar una vida de oración... llevamos una vida de clausura...y entonces desde que entré hasta, hace...nadie me conocía...y estoy ahora por accidente, porque resulta que el superior, que es también el administrador falleció hace tres meses...subió el cerro y le dio un accidente vascular... y murió...y entonces nosotros que somos poquitos... el único, por descarte... tuve que asumir yo. Y hace tres meses que estoy peleando con...no solamente con las cosas...con las cosas productivas...sino también con las cosas internas... qué es lo más importante, entonces no manejo ningún dato para ayudarte...pero el hermano Orlando...él ya está viejito, no sé si pueda ayudar él, ya está con noventa años, pero él fue administrador por mucho tiempo...él te podría decir cuáles eran los árboles que habían...

*(se recorre el huerto)*

Aquí regamos por goteo... el chirimoyo no puede recibir agua en la corteza, porque se...deteriora, se pudre... pero estos aquí se han secado...claro ve, aquí mira esto es lo típico que pasó es que los árboles inicialmente, se plantaron a esa distancia, cuatro, cinco metros...y es mucho... y entonces, este árbol, para que crezca más, el radio que va a tener permite tener un árbol intermedio... se comienza a cosechar prácticamente agosto, septiembre... y la demanda en las fiestas patrias... estos son los más los más viejitos... aquí había más de algún árbol viejo... había también distintos árboles, había chirimoyo, limones, naranjos, palma chilena... este era el recinto de la hacienda de Llíu Llíu, en los sesenta, setenta fue expropiada... y entonces la casa donde vivían los dueños ya desapareció. Cuando se expropió...cuando se expropia una hacienda, un fundo se repartía la tierra entre los trabajadores. Entonces a los dueños le dejan me parece que cinco o diez hectáreas una cantidad...y la casa donde vivía, pero la mayoría no aceptaba eso...entonces como queda a terreno de nadie, entonces la cooperativa y el huaso, la gente del campo desmantelo todo...de la casa original no queda nada, nada...digamos, era una tremenda hacienda... con límites kilométricos...pero el terreno de cultivo no era tanto, porque dependía del embalse, del agua... también había ganadería, pero Chile...está parte no es para la ganadería...es demasiado pobre la tierra y no hay agua. Ahora, ahora fíjate los cerros están secos no hay pasto...no hay nada, pero nada para los animales.

Ahora el huerto [ilegible]... es que así es la única manera en que pueda rendir, y bueno el hermano que murió y nosotros trabajamos aquí... y una muchachita que trabajaba con nosotros, y ella aprendió a podar. Y ella hizo la poda de toda esta hectárea, la hizo ella. Ella aprendió a podar del maestro...y sin tanta técnica...sino más bien con la observación de cómo se desarrolla la poda porque él árbol tiene, yo creo que tiene que decir, los árboles hablan, todos hablan... mira... todos los árboles injertos, ya no hay plantas naturales... mira antes había una con mucha semilla, pero ahora no... estos injertos son con la piel más lisa y menos semilla, el otro era más sabroso...

*(se recorre el huerto)*

B: la chirimoya representa fuente de trabajo de...de subsistencia, entonces el hermano pidió una ayuda a los hermanos Trapenses, para comprar e instalar el riego y todo eso. Y eso más o menos por ahí, desde el año noventa y dos, noventa y 3 por ahí. Y bueno por ahí este...ya empezó por ahí con algunos vecinos que lo aconsejaron un poco...hicieron los camellones, las mesas y...ahí plantaron y...fue creciendo de a poco... pero mira casi todos han desistido, porque acá tenemos como un microclima, entonces no alcanzan a helarse, pero un poco más abajo se han helado todas las plantaciones y las que no se han helado del todo las han sacado noma, porque quedaban pocos árboles y...y... rendían más plantar chirimoya u otras cosas, así que dejaron no más este.

**B:** Claro acá en Llíu Llíu, no sé si habrá una plantación grande...no conozco acá tenemos todavía como microclima, bueno...una conjugación de las montañas, que sé yo este... y la corriente de aire, después...también dicen que cuando nuestro tranque ahí está lleno de agua en el invierno, entonces el aire suele venir de allá para acá, y del tranque para arriba... hay una diferencia enorme de temperatura.... un



trabajador nuestro ahí que es Guerrero, que estaba allá, que tenía algunas plantaciones... no pudo conservar nada, porque... cuando acá apenas llegaba a cero, allá había como cuatro, cinco bajo cero del otro lado del tranque, así que parece como que el agua del embalse mitigaba la... la helada... así... conjeturan algunos, pero yo no tengo ninguna certeza, no ninguna para ver si es cierto o no es cierto. Son cosas que uno oye... y bueno cuando está maduro, uno de vez... se tiente de ir a comerse una por ahí... se cosecha lo que se pueda vender de primera calidad, se vende y... y lo que no sirve para la venta, la comemos todos nosotros ahí, pero hasta ahora tenemos... postre de chirimoya... después de la poda, por ejemplo, siempre quedan algunas olvidaditas por ahí, algunas chiquitas que se yo, pero se pueden aprovechar... una chirimoya alegre... con jugo de naranja y si le echan un chorrito de vino, mejor todavía... y un poco de azúcar. Chirimoya alegre, ahora helado, y vino con chirimoya y nada más.

[00:37:00]

### Observaciones

*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

#### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Leandro Vicencio/Carmen Acuña  
Edad: 78 años / 81 años  
Lugar: La Cruz paradero 16*



### Transcripción

*Participantes*

**A:** Entrevistador/a

**B:** Leandro Vicencio

**C:** Carmen Acuña

**A:** Ya que estamos hablando de este tema del cuidado y del manejo de la chirimoya comentarle que esta entrevista está estructurada en tres dimensiones y justo esto es una de ellas dimensión productiva

**B:** bueno como le decía en el predio que dejo mi abuelito y que heredó mi papá, junto con sus hermanos, allá ellos se criaron... eso está muy lejos, yo la llevaría, pero es que kilómetros que hay para allá... Y allá usted va a ver dos chirimoyos raquíuticos... no tengo esa palabra... que están ahí entre medio de los paltos porque no se pueden desarrollar, donde están debajito, y como yo los quiero los he cuidado. Y una vez al año me dan una chirimoyita, a veces me dan tres, a veces no dan ni una, y este año cosechamos tres. Y hay otro que tiene el problema de la polinización... y aquí se decía, en el vocabulario... como decir... popular, que hay árboles que nacen (no se si se referirá a los paltos, también lo mismo) que hay hembras y machos, y con la cuestión de la polinización se produce el fruto... Y con la polinización, que las hacen las abejitas, porque aquí no hay polinización, que en un tiempo si se hizo aquí y yo no estaba aquí, estaba en Santiago y lo supe por mi hermana porque trabajaba en eso, cuando todavía existían los predios de chirimoya. Y contrataban a las mujeres para que polinizaran manualmente... las florcitas. Era una cosa muy delicada, mi hermana me



contaba, porque claro, yo no conocía las chirimoyas. Yo no sé si usted ha visto alguna vez la flor del chirimoyo... y es, se abre, cuando ella se abre así, y es con unas cositas como unos deditos... y son como de cera... como de las cosas... Entonces son tan frágiles, que si uno las abre muy brusco se quiebran los pétalos... entonces era un trabajo demasiado... delicado y lo único que lo podían hacer eran las mujeres. Por la delicadeza que tiene la mujer para hacer las cosas, que el hombre es más bruto... perdonando pero... es más así rápido. Ya. Y mi hermana me contaba que ellas ganaron muchas veces, se ganaron el pan, en todos estos predios por aquí... cuando se empezaron a morir las abejas, que fue el desastre que hubo aquí... Y no había quien polinizara. Y trajeron, no sé si de Holanda, no estoy seguro, pero no me acuerdo de país... trajeron importados unos bichitos, que son igual que una abeja pero que son... aquí se les dice: “moscardón”, que es un abejorro grande, gordito, tiene la guatita gordita, así amarillita con negro así, son bien lindas; cuando de repente aparecen por aquí y yo los adoro, encuentro que son tan preciosos. De hecho, si puedo ir a buscar el teléfono... tengo unas fotos yo, le he sacado fotos, porque vienen a las plantitas de repente. Les gusta. Y se meten para adentro para chupar el néctar. Eso es lo que hacían con la chirimoya. Trajeron, como se murieron muy rápidamente las abejas que habían... es que antes había, pero muchas, pero muchas abejas, eran hasta molestosas... porque se acercaban a la gente, porque claro habían en cualquier parte. Pero con el insecticida que el hombre trajo para pelear con las plagas... No solo mató a los bichitos, si no que mató a las abejitas y a todos los insectos. Antes uno se encontraba con nubes de libélulas, que son tan preciosas. Yo las encuentro tan lindas, y por aquí hay un lugar... caminando, yo me voy en bicicleta, por ahí está mi bicicleta afuera, salgo por aquí y me voy para allá... y solamente hay quinta, quinta, quinta y quintas para adentro. Hay casitas, sí, pero yo me voy por la calle y hay puras quintas... Y hay un lugar en donde de repente hay una... hay un momento, no sé si es por ahí en... principios de septiembre... agosto... cuando empieza la primavera, esa planta florece y se llena de flores, y así un pedazo que está en la pared. Y yo pasaba así, y lo primero que salían así... treinta, cuarenta, cincuenta mariposas que yo me chocaba con ellas así y después la libélula... Y por la sequía, de ese caballero, la planta la tenía plantada como por ejemplo: ¿la reja de nosotros? Pero como por aquí las paredes... estas antiguas, que todavía se conservan, son estas de adobe entonces sobre ellas se crean estas plantitas y salían para la calle, y eran hermosas verlas, porque no eran como que las miraran y estaban florecidas y de pronto ahí venían las mariposas, las libélulas, y uno venía en bicicleta y de repente las libélulas caminaban conmigo así al lado mío, me perseguían... Hoy no se ven. Se murieron, por las puras estas cosas... que hacen lo para... justamente para los bichos de los paltos, para todos. Que los paltos no le hacen nada los bichos, pero si matan todos los bichitos... las chinitas, antes las chinitas también, donde usted mirara había chinitas... Entonces el insecticida ha sido uno de los peores enemigos que ha tenido la naturaleza de este barrio... tiene que haber sido por allá por los años... setenta... ochenta... No estaría tan seguro, cuando hubo este cambio de sistema, si antes era natural, y se volvió manual... pero por ahí... quizás un poquito más atrás... pero para hacer más o menos... no lo sé exactamente... pero yo me doy cuenta... paso eso que fue un desastre [ilegible] que paso con los animalitos, que tuvieron que contratar las mujeres, porque desaparecieron las abejitas y no había quien polinizara... y por eso mismo, todas esas... complicaciones que tenían los productores de chirimoya, que tenían que incluso contratar personal para que polinizaran, se dieron cuenta que les significaba mucho gasto, más de lo que recibían a cambio cuando... los frutos que producían los arbolitos. Y además que un palto con comprarlo, uno nada más hace el hoyo en el suelo, pone el cuesco, lo riega, le echa abono y el palto crece y se [ilegible] no tienen ningún cuidado. El resiste el frío, la lluvia, el sol y mientras el palto usted lo esté regando, ahí está. El chirimoyo no. El chirimoyo es más, requiere muchos más cuidados. Requiere mucha agua, porque si no ligerito lo va a ver así como paliducho, no paliducho no... lo ve así como triste, nosotros le decimos triste... Entonces, cuando empezó a faltar el agua, y que esto no es de ahora, es de mucho tiempo. Yo creo que eso fue, lo que principalmente les significó a los grandes productores de chirimoyos aquí, que era muy costoso producir chirimoya, no les era rentable. Y justamente apareció la palta Hass, que llegó de repente y entró con toda la fuerza a través de la televisión y todo... y se transformó lo que en Chile es una moda, que sinónimo de palta, es Hass. No sé si me entiende. Le voy a hacer un comentario parecido para que lo entienda. Aquí en Chile, uno invita a una niña, a una compañera, a la amiga, a la esposa: “-Oye, ¿pasemos a tomarnos una bebida? ¿Que te sirves tu? -Bueno, una coca cola, cualquier cosa” y le sale automáticamente Coca Cola, porque con la Coca Cola es sinónimo de bebida.



Exactamente sucedió con la palta. Entonces, antes lo que más había eran chirimoyos y paltos a las orillas de las quintas...¿Te fijas? Pero después las gente, los dueños de las quintas grandes que son como kilométricas, como le digo yo, arrancaron todos los chirimoyos y se dedicaron a plantar paltas porque les eran más fácil, menos cara la producción, y les rentaban mucho mejor porque primeramente la palta cuando llegó la Hass la trajeron los japoneses y por eso que yo creo que el 60%, el 70% de la producción de paltas y usted ve que hasta en los cerros hay, ¿cierto? no les basto con el valle, sino que están en los cerros los paltos. Van a Japón. Y el regreso de los dólares es interesante. Las quintas de acá...como ser la San José. Y antes tenía igual sólo chirimoyo. Porque nosotros uno de los trabajos... porque como yo me crié aquí, yo le estoy hablandole de... Yo tengo 78 años, y cuando yo deje de ir al colegio tenía más o menos 12 años. Me aburrí el colegio, no me gusto ir más y sencillamente no estudie más. Me quede en el quinto preparatoria. Primero, segundo y tercero básicos... quinto... sí, eso es todo lo que tengo yo de estudio que pueda tener un certificado. Entonces uno tenía que salir a ganarse la vida. Y aquí lo único que había era trabajo... hortofrutícola...trabajar cortando flores o cortando palta, y en ese tiempo cortando chirimoya. Habíamos nubes de niños, igual que nosotros que nos contrataban en la época, todas las casas, para cortar la chirimoya. Y era tan hermoso [ilegible] porque en aquel tiempo, en el mes de octubre se hacía la semana de las flores aquí, se hacía una exposición, se elegía reina, reina de la chirimoya y todo. Y la reina era de la chirimoya. Y eso... Había chirimoyas que producían justamente esta quinta de aquí que siempre se ganaba esta... después la vamos a ver... Chirimoyas de 7 kilos, de 8 kilos, imagínese, que cosa mas hermosa. Por lo mismo, eran tan grandes las chirimoyas que en ese tiempo que no existía mucha tecnología, el productor no tenía otra forma que cosecharlo que con la mano de las personas para poderlas tomar y que no se dañaran porque son muy frágiles, su piel... Una palta, yo le insisto, una palta yo le tiro... hago esto, mire, hago esto, al suelo y a está palta no le pasa nada, no le pasa nada...Pero tíreselo a la chirimoya y se raya inmediatamente y si se raya se va a pudrir cuando vaya a madurar... yo tengo unas algunas por aquí, chiquititas, que me regaló un vecino...y yo como le digo, el de nosotros daba unas chiquititas así, y él me regala, que le voy a regalar a usted...Pero se lo voy a lavar, de hecho lo voy a lavar porque están recién tomadas del arbolito, pero quiero mostrarle que por aquí tengo unas, yo las puse en la cajita para que maduraran. Ahí mismo las lavamos, ahí... échalas no más, en esa agua no porque está sucia... y refríéguelo porque tiene una especie de pelito, que es como una cobertura de su piel... Claro y todo eso ha ido cambiando y las personas que trabajaban en el chirimoyo...tuvieron que irse, ya no hay trabajo, es lógico. Lo que si seguimos así, que no va a ver agua, va a empezar... no va haber paltos, entonces... Además, como decía al principio de la conversación, decía que las casas han invadido los terrenos y la gente le es más rentable venderlo en el precio que les paga, que son carísimos la tierra, para construir casas que seguir teniendo paltos y ¿si no hay agua? les conviene mejor hacer casas...

*(Se une a la entrevista la señora Carmen Acuña)*

**A:** me comentaba que aquí se van perdiendo los cultivos por el tema de las casas.

**C:** Claro, claro, porque cada vez las quintas se van, se van vendiendo porque los dueños van falleciendo o ya están muy antiguos, o sea ya tenemos muchos años, envejecemos. Entonces los hijos van vendiendo y se van para otros lados o al extranjero a trabajar, como se usa mucho ahora... Y las quintas se venden y resulta que las compran las constructoras, y ellas lo único que saben hacer es casas y nos estamos llenando de casas aquí en La Cruz, después que habían puras quintas, ahora usted para donde camina hay casas.

**B:** Para allá Pochay hasta allá hay casas nuevas.

**C:** Todo eso eran fundos... eran unas pocas parcelas, que eran como de cinco hectáreas, cuatro hectáreas... pero era un fundo... y la escuela agrícola que eran de los curas... en esos años, estoy hablando en el año 62... que había allá una escuela agrícola al final de Pochay, unos curitas la tenían...pero no tengo ni idea si acaso existe o no porque no...

**B:** Los niños iban a estudiar allá...



**C:** Habían muchos jóvenes que iban... era como una universidad así para ellos, porque les enseñaban todo lo que de terreno... de toda la agricultura, todo lo que es plantar y cómo eran hijos de agricultores, como eran los papás los dueños de algunas parcelas entonces para allá iban a estudiar... y eso es lo bueno, que los niños amaban la tierra y ahora se van haciendo casas...

**B:** Es que es muy difícil ahora, tendría que en vez de, pienso yo, puedo estar perfectamente equivocado, que en vez de que compraran la tierra las empresas constructoras de casas compraran un agente que se creara, por ejemplo que tenga que ver con la agricultura y ellos compraran la tierra y se la vendieran a los que estuvieran interesados, por ejemplo: se da el caso de que todos los mineros que trabajan en la segunda región y que ven durante toda su vida que nacen y... se crían viendo cerros, arena, roca y cuando llegan, llegaban, estoy diciendo porque de a poco se ido perdiendo eso por la falta de lluvia... ven aquí verde, verde, verde. Ellos consideran un paraíso. ¿Qué es lo que hacen ellos? Jubilán y se vienen a La Cruz a comprar las casas porque ellos ganan mucha plata, cuando jubilan los mineros, ganan mucha plata. Entonces llegan forrados en billetes, como dicen por ahí aquí en Chile, a comprar casas. Entonces, mientras no se cambien el destino del terreno que se les dio, que antes era agrícola y hoy es habitacional, esto nunca va a cambiar. Nunca. El destino es ese. Porque lo único que les interesa a la gente... en el fondo es la cosa del dinero y la gente ve que es lo que es más rentable, lo que decía la mamita recién... yo le digo mamita, es mi esposa pero yo me acostumbre... que todos sacaron sus cuentas, no les conviene seguir teniendo la chirimoya... porque en el... ¿cómo es la palabra?... El medio en donde se distribuye es nacional. Era para abastecimiento para aquí no más. En Chile lo poco que se producía aquí en la quinta región y el resto en la cuarta región, en La Serena, que es en los dos lugares donde hay chirimoya o había en gran cantidad. Lo demás... algunos se llevaban sus chirimoyas para... por otros pueblos, para allá para la séptima, octava región, pero no les resultaba por el asunto del frío, porque el chirimoyo es un arbolito muy frágil y la helada, por eso le hablaba delante, les producía que se quemaban el arbolito, les quemaba las hojitas, los brotecitos y todo eso. Entonces no es como el palto. El palto no le pasa nada.

**C:** Bueno yo voy a la historia pasada, que es la que a mí me... la que conocí. Porque en los años en que yo te decía, la chirimoya era la reina. Aquí era en La Cruz era la chirimoya y después las paltas. La ciudad de la chirimoya. La ciudad de las paltas. Entonces si ella era la reina, ahora ya no es la reina. Porque se está extinguiendo.

**B:** ¿Ha visto en los letreros que en lo que se identifica los De la Cruz? ¿Qué es lo que sale? La palta, claro, desde los años que le digo yo, desde los 60 que empezó...

**C:** Yo creo... en los años en que nosotros nos casamos y nos fuimos, fue en el año 63 nos fuimos, y todo esto era pura chirimoyas y paltas. Volvimos y resulta que ya estaba todo cambiado.

**B:** Volvimos en el año 2000, nos volvimos de Santiago.

**C:** Entonces se nos fueron contando: “-oye sabes que, que ya no existe esa quinta, ya desapareció todo, se hicieron casas, ¿por qué no venden la casa de acá de Santiago y se viene a vivir allá?” nos decían. No ya nos habíamos acostumbrado a Santiago... Claro, entonces, pero era muy lindo aquí, era una tierra maravillosa, donde las chirimoyas, como le decía mi esposo, eran de cinco, seis kilos, eran unas chirimoyas así inmensas, ricas, dulcecitas, y ahora salen dulces pero no como antes, porque le falta agua... ahora mismo, falta agua, entonces ya no es la chirimoya jugosa, dulcecita y jugosa que le corría uno el jugo. Entonces era exquisita, ahora ya no es lo mismo.

**B:** Es seca ahora por la poca agua que absorben los arbolitos. Es que es tan poca la chirimoya que hay que de hecho... a uno que se crió en ese sentido, como hablamos recién, mirando la chirimoya todos los días, que salía de su casa y habían chirimoyas en todas las casas había chirimoya. Y ahora cuando aparece la chirimoya en Quillota que aparecen en la venta, yo no se de a donde las traen. Que aparecen en la venta y uno como que ve una cosa extraña, no como antes que uno iba y sacaba con la mano ahí. Así si yo no tenía, mi vecino tenía y teníamos esa cosa, bien unidos...



**C:** Antiguamente...

**B:** Antiguamente no existían las paredes para dividirnos los predios, se hacía un alambrado solamente de alambres y palos y uno decía: ”-permiso vecino” y pasaba por los alambres “-voy a sacar higo” por decirle algo “-voy a sacar ciruela”...

**C:** “-Convídeme higo -pasa no mas niño” así era la gente antes.

**B:** Claro, así era la gente antes. Así era, entonces uno pasaba por un lugar “-vecino voy a sacarle chirimoya -si saca no más” y tenían millones de chirimoyas.

**C:** Ahora no, son unas fortalezas las murallas de cada quinta, antiguamente no.

**B:** En el invierno pasado se hicieron unos reportajes en la televisión que hablaban del nuevo oro en Chile, el oro verde de la palta Hass. Como la televisión penetra... hay un caballero que usa esa frase... penetra en la mente de las personas, llegaron los delincuentes, incluso de Santiago a robar por la parte del río, que está al final de aquí, y entraron a robar a los previos y se llevaban sacos de chirimoya, de paltas para vender en Santiago, porque llegó a costar 4 mil, 5 mil pesos el kilo de paltas. En cambio, la chirimoya en esos tiempos nadie se le ocurrió robarse las chirimoyas, porque como habían en todas partes...

**C:** Ya no fue sientto... ya no fue... lo primero, en la chirimoya que la gente compraba, ya fue la palta. La cambiaron por la palta. Fue escaseando, fueron eliminando la chirimoya.

**C:** Al extranjero se llevaba.

**B:** No si no se puede exportar, por eso se vendía solamente local en Chile.

**B:** Al norte... Bueno el foco del norte lo tomaba La Serena que antes también habían muchas chirimoyas y papaya es la otra que produce La Serena. Y la palta agrícola es lo que alcanzaba para la cuarta, quinta región, perdón cuarta región. Primera, segunda y tercera lo hacía La Serena. Y todo el resto del país, la gran mayoría para Santiago, donde está el gran consumidor porque es muy grande la ciudad, y el resto para el sur. Y alcanzaba para todos, no había ningún problema porque era harta.

**C:** mientras que la chirimoya no...

**A:** otra dimensión en esta entrevista, es la dinámica social y cultural... esta relación histórica y de tradiciones, de memoria...

**B:** Pero la mami le dijo, la reina porque... Se hacía un concurso. Cual era el productor de chirimoya que en este año, en el que se estaba efectuando esta fiesta de las flores que era en el mes de Octubre, iba a lograr cosechar la chirimoya más linda, y la pesaban delante de toda la gente. Se pesaba y se mostraba: “¡Esta es la más grande! y peso ¡seis kilos ochocientos!, ¡seis kilos novecientos!, ¡siete kilos doscientos!” y así, era precioso.

**C:** De repente podían decir: “fulano de tal de Pochochay” y después “seis kilos doscientos” y después aparecía uno de acá de La Cruz, del paradero 22... cosas así...Era dinámico Era una fiesta,

**B:** Ahí toda la gente salía a las calles, porque se hacían estos carros alegóricos, se elegía la reina de las flores y la reina de la chirimoya.Con su banda y su corona, y paseaban por aquí, por todos... Bueno aquí no existían estas casas, donde estamos nosotros en este lugar eran quintas, no eran casas...

**C:** Todo... esas casas tienen casas patronales, todas estas casas que van para atrás esas grandes, esas eran las casas patronales que habían. Y las demás casas, esta de aquí era una quinta casa que llega al río, así de grande. Claro.



**B:** Así que no creo yo que nunca, a no ser como le digo yo que a nivel de Estado se hiciera una intervención de tal forma que se llegara, porque aquí ya no van a tener lugar en donde venir a plantar porque ya son tan re poquitos los lugares en donde hay espacio para tener y pudieron hacer una plantación nueva de chirimoyas que me imagino que no es tan difícil de hacerla porque la chirimoya se hace por púa... no sé como se hicieron las primeras, me imagino que se hicieron con la semilla. ¿Usted conoce las semillas de la chirimoya? Que es una pepita negrita. Pero uno también para injertarla se hace con el sistema del esqueje. Se corta el árbol y usted le quiere cambiar... porque hay chirimoyas, no todas son iguales, lo mismo que las paltas. Hay diferentes chirimoyas y con algunas me voy a acordar de los nombres. Las más chiquititas que se daban, y les decían... no sé si es el nombre científico, no creo, se las daban seguramente los agricultores que las traían. La más chiquitita era la “canaria”, porque cuando está en su pleno momento para... ser cosechada, era amarillita, amarillita, por eso le pusieron canario, porque se supone que los canarios son amarillos. Yo supongo, no tengo idea. Después viene la “bronceada”, porque ella se estira, su piel así, se estira, como cuando la mujer está esperando guaguaita, estiran su vientre y es así gordita, guatoncitas y cuando les da el solcito esta parte de que ellos están esperando para madurarse se bronceaban, quedaban entre amarillo y verde, bronceaditas. Las bronceadas. Después aparecieron las terciopelos, porque la piel que tenían no era lisita como las otras, sino que tenían, parecían nísperos con esas pelusitas, esa cosita, por eso le pusieron Terciopelo. Y deben haber, esas son las que yo me acuerdo, pero deben haber muchas más clases. Pero en el fondo son todas chirimoyas pero de diferentes clases... tipos... Así que con su estudio, usted va a llegar a la conclusión después de, y quizás en unos...

**C:** Que están en extinción...

**B:** porque en un corto plazo... yo no pienso que vaya a cambiar el clima, a no ser que Dios lo intervenga porque... ¿Qué puede hacer el hombre? Si Dios creo la lluvia... No habría agua para, si se llegara hacer un predio y habría que traer agua no se de a donde van regar, porque el chirimoyo necesita mucha agua más agua que el palto, es más frágil. Porque su raíz es menos profunda, y cuando viene el calor... el palto tiene las raíces profundas, profundas, profundas... y resiste el calor, en cambio el chirimoyo no, al poquito tiempo que usted dejó de regarlo...

**C:** Se entristece...

**B:** Nadie se preocupaban de regar. Me acuerdo cuando nosotros trabajábamos, como le decía yo, en esta misma quinta trabajábamos, había un patrón que contrataba muchos niños para salir a cortar chirimoyas. Lo contrataban a él para que cosechara la chirimoya y él se encargaba de conseguir niños y adultos mayores que fueran los que... adultos, más adultos que los niños, que fueran los jefes de los grupos y los contrataban a nosotros para cortar la chirimoya y no había otra forma como le decía yo por la forma que tomarlo de la manito, cualquier aparato... y que no se resbalaban porque eran muy frágil su piel. Usted la raya con las uñitas y las rompe altiro.

**A:** la tercera dimensión es esta dimensión física ambiental del cultivo del chirimoyo...

**B:** Es que la chirimoya, quizá le afecta un poco, porque la chirimoya como tal, chica o grande, no ha cambiado su... como pudiera decirlo... el momento en que se desarrolla. Entonces cuando la chirimoya ya esta grande y formada que es que le puede afectar es cuando si es que cae una helada fuera de tiempo, que ahora también eso es bien variable, porque no podemos hablar de las estaciones como eran antes en Chile. Verano era verano. Enero, febrero, Marzo verano. Calor, calor, calor. Veníamos, después del verano venía Abril, y aquí se decía en este valle, no sé si en todos: “Abril agua mil” en Abril empezaba a llover, y en ese momento el chirimoyo ya no tenía, tenía las hojitas del año anterior cuando empezaba esta cosa, empezaba a botar las hojitas y quedaban peladitos, todos los ramitas, todos sus palitos quedaban peladitos... Y pasaban todo el invierno así como protegiéndose así su... bueno me imagino eso, como yo no he hecho estudios, esperando que llegara de nuevo el tiempo de la brota que es cuando... la primavera. Y la primavera nacían de nuevo los brotecitos nuevos que eran los que daban las florcitas, para que apareciera la chirimoya y ¿cuando



se producían las famosas heladas? Cuando en el invierno, que se pasaba de repente entre, porque invierno era, Agosto, Septiembre y Octubre. No. Julio, Agosto y Septiembre, era invierno invierno. Entonces cuando en Septiembre ya la chirimoya ya tenían que empezar a cosecharse, que eran finales de Septiembre, Octubre, Noviembre... y desaparecían, no duraban más.

**C:** Octubre... y en Noviembre ya no...

**B:** Finales de Agosto, Septiembre eran el apogeo, y después venía las que ya quedaban... Y si en ese momento caía una lluvia que fuera de lugar, era obvio que después iba a caer helada, porque el frío era intenso. Yo le digo, eran muy marcados los climas. El calor y el frío. Ahora no, ahora no se sabe si está en primavera, verano...

**C:** Clima, clima tropical ahora. Si no caían, por ser ahora no caen ni heladas.

**B:** No. Frío seco... Así que pienso que ahora, actualmente si hubiera gente que tiene chirimoya... de hecho el otro día un caballero que me regalo este, es un vecino mío, encontré... porque el me da permiso para entrar a su quinta, yo me crié con él, el fue mi patrón y me quiere mucho. Cuando me ve me dice “-oye Leandro, anda pa la quinta, anda a buscar los nísperos que se están secando” Y como sabe que a mi esposa le gustan mucho, porque nosotros vivimos allá unos años, él se acuerda de mi esposa. Él me dice “-anda a buscar”, pero como la conozco la quinta sé que en medio de los platos y los nísperos y todo, los duraznos que hay algunas matitas de chirimoyas. Y fui ese día, la ultima vez que fui y allá traje, fui a recoger... y yo se que en estos momentos se caen, porque ya pasó la época. El arbolito ya no la sujetas más y las bota... Entonces uno las encuentra en el suelo.

**C:** Todo tiene su tiempo.

**B:** De hecho yo le dije, porque encontramos uno grande, yo decía que tenía unos doscientos gramos, trescientos gramos y para nosotros eso es grande esa chirimoya. Más ahora porque la mayoría son así... chiquititas, claro. Lo único que dejaron por ahí en las orillitas de las quintas de los paltos, como recuerdo dejaron por ahí. Una matita, dos matitas. Pero que haya... por ejemplo esta quinta de aquí que usted se bajo, se llama San José ¿se acuerda? Y esa era de chirimoya hasta el río, hoy no hay, puros paltos... Y todas las quintas grandes eran las productoras de aquí de la calle Santa Cruz, donde pasó usted para allá, para allá también habían alla pa Pochay, había harta chirimoya... Cuando pasaba el tren me recuerdo de la mamita, de la mamita Carmen, su trabajo era guarda cruces, de los que levantaban y bajaban las antiguas barreras que se hacían físicamente cuando pasaba el tren. Y uno cuando iba, no había... habían dos tipos de trenes: uno que era local que paraba en todas las estaciones chiquititas, pero nosotros para llegar más rápido de Santiago cuando veníamos a verlos tomábamos los expresos, y los expresos solo paraban en las ciudades importantes. Calera, y se saltaba La Cruz, y había que bajarse o en Calera o en Quillota. Pero ¿qué es lo que significaba? Que nos pasabamos mirando... chirimoyas, chirimoyas, chirimoyas, paltos, chirimoyas, chirimoyas... Ahora no se ve.

**C:** Ahí mismo en Pochay donde usted sale, a donde antiguamente había la línea del tren, ¿no se si ahora la ha visto usted? Para ambos lados era fundo.

**B:** El cruce de Pochay.

**C:** Claro. Eso era fundo y ahora son puras casas. En la única quinta que pueden haber chirimoyas es la quinta anterior...al frentecito, por la misma calle de Pochay, de la línea de acá para allá. En esa de ahí puede que hayan todavía chirimoyas.

**B:** Puede que hayan ahi claro.

**C:** Pueden que hayan.



**B:** Puede que hayan así varias matas, eso le está diciendo mi señora. Porque ahí vivía la mamita de ella, entonces cómo conoce ella el terreno. Sí, ahí se, ese era su trabajo de guarda cruces.

**C:** Pero mi mamá, dejo de vivir allá como treinta años ya, si como 30 años que se fue a arrendar... asique... dejo ella, si... ¿cuando salió jubilada mi mamá? ¿cómo en el año 70? Si, 63 y el 70 salió jubilada porque estábamos... No, 10 años pasaron 63, 73 porque estábamos en la nueva casa recién y nosotros nos demoramos como 10 en tener la casa. Eso fue todo. Ahí está la edad.

**B:** Ve como le digo, lo que yo pienso es que las personas, yo creo que, no sé si este proyecto habla de eso, pero tiene que ser personas que amen mucho este tema para estar haciendo esto... Pero no es por desanimarlos pero como yo lo he visto paso a paso a través de mis años, de cuando era niño y trabajaba cortando la chirimoya para encontrar ahora un chirimoyo es... ¿Cuándo le va a cambiar la mentalidad al productor de chirimoya que se transformó, después, a un productor de paltas? es como un cambio cultural.

**C:** Ahí en Pochay en la parcela cinco había un chirimoyo, no se si acaso existirá la parcela cinco. porque en los años en que yo salí de por allá asique imagínate del 63 ahora estamos en el 2019, cualquier año pu.

**B:** De hecho ahí donde está la línea del ferrocarril que cruza la entrada de Pochay, al lado de donde estaba... donde se crió la mamita, había una señora que cuidaba la parte trasera de esa quinta y allí había como una tres hectáreas, cuatro hectáreas, de puro chirimoyo.

**C:** El camino a Pochay, claro. Pero para ese lado, pero ahí habían ¿sabes que? habían diferentes... no eran fundos, eran parcelas no más.

**B:** Claro parcelas de 3 hectareas, de 4 hectáreas, 2 de hectáreas...

**C:** Claro eso, así. Esos tenían.

**B:** Y todos esos tenían chirimoyos, todos tenían chirimoyos...

**C:** Y entre medio había los paltos, entre medio.

**B:** Pero los paltos chilenos eran de aquel entonces.

**C:** Claro, la palta negra esa, no como ahora pura Hass. Que la gente ha ido arrancando paltos algunas y puras paltas Hass.

**B:** Es que es más, es más negociable, es más cara... Es más rentable... Produce más réditos, y es más... como lo dijera eso... que hice delante con la palta, de todas las paltas que se pudieran dañar con un golpe, la hass es la que menos se daña porque tiene la cáscara demasiado gruesa y rugosa, tiene como una especie de colchoncito cuando se cae.

**C:** Las otra no pu, se ponen negra, se machucan, y otra que no en todas partes tampoco se da

**B:** De hecho, eso que igual que bueno que tocó ese tema la mami. Antiguamente los chirimoyos, para no hablar de las paltas, se abonaban, como todas las plantas que necesitan su abono, alguna gente hacia compost ¿cierto? Pero muy pocos, y todos se abonaba, los kilómetros de chirimoya, con guano de cabra. Porque aquí en todos los alrededores había muchas cabras que producen queso de cabra, leche... y sobre todo queso de cabra, que se vendían en todas partes, en Santiago, en todas partes. Y para los productores del queso, a ellos les era beneficioso que le fueran a sacar al guano de esos animalitos y le desocuparan a ellos donde hacían las rumas de guano y había camiones que traían y también nos tocaba esa parte a nosotros a esparcir el guano en la época que se le hecha antes que caiga la primera lluvia...

**C:** Hasta ahora pu, hasta ahora también



**B:** Si pero ya se salió todo lo que es químico, dentro de este sistema de goteo con el que riegan los arbolitos que no necesitan tener agua porque hacen [ilegible] ¿no cierto? con el sistema de goteo ¿cierto? ¿usted lo conoce? que va echando el chorrito ahí, chiquitito. Dentro de esa agua, no solamente es agua, va toda la alimentación, donde van todo lo que le han agregado, químicos para que reemplace lo que hacía al guano natural... Entonces la gente ahora, la gente que comemos paltas, comemos químicos.

**C:** Pero nosotros no pu.

**B:** Bueno nosotros no porque yo todavía... yo digo en general la gente. De hecho, en la quinta de nosotros, el pastor que teníamos antes, y él estuvo con nosotros varias veces, en la quinta de allá abajo donde tenemos unos poquitos de arbolitos, que era el árbol de mi abuelito, él decía: “-no yo le compro al hermano Leandro porque yo sé que he visto cuando traen el guano y le echan puro guano natural” y también tenemos el tema del agua, voy a ser... pero es que nos estamos saliendo de la chirimoya, para que le voy a hablar de las paltas, pero quería mostrarle la diferencia que se ha producido por la falta de agua. Ojalá yo pudiera sacarle una foto, para que... bueno su... las personas que están a cargo ellos lo saben. Pero no ha sido tan evidente como este año y se puede producir, se puede apreciar la diferencia de lo que crecieron las paltas este año cuando de verdad faltó el agua este año... en los próximos años igual...va a ser peor...

**C:** Ya no hay un uso de cultivo ya, de así antiguamente araban la tierra, pero ahora ya no, porque tan pocas... en una quinta de a tres hectáreas habían tres que es muy.... Es el fruto para la casa, no es rentable.

**B:** Para que usted se haga una idea. Lo que ha pasado con la falta de agua. Gracias a Dios, nosotros teníamos un pozo en ese tiempo que, cuando nosotros éramos niños, se ocupaba para el consumo, que en ese tiempo todos esos lugares para allá no existía el agua potable, entonces cada persona se hacía un pozo y se sacaba para todo, para lavar, para lavarse, para lavar la ropa. Y ese pocito todavía nosotros nos da agua y lo usamos sacando baldes y echarle a los arbolitos que están más cerca. Este es el edranol este es el nombre de él, y este es Fuerte, usted cree que son igual, no son iguales porque ¿se fija que la piel es más rugosa? Esta también es hermana de esa. Y aun así, estas dos que nacieron de dos arbolitos, que no nosotros los cuidamos mucho y porque son nuevitos, nosotros lo hemos ido formando, pudieron tomar toda la agüita y se lograron dar así. ¿por qué digo lograron? porque la cosecha del año que pasó, el año 2018 [ilegible] 2017 estas paltas eran el doble de este porte, así. Pero esos arbolitos que estaban cerca del pozo los pudimos cuidar, pero los otros que son paltos viejos, de muchos años, nosotros aunque le echemos tarros y tarros de agua no lo van a lograr como estos chiquititos. Y esta es la que cosechamos este año, de todos estos arbolitos... Nos queda lejos para llegar, se cansa uno y de repente como el pozo es chiquitito se le acaba el agua y hay que esperar hasta el otro día que vuelva a salir el agua despacito de ahí y se vuelva a llenar. Por eso le digo yo que es una inversión tan grande que tendrían que hacer. Primero tendría que haber una ley que le cambiara el destino del suelo, lo que le decía en un principio. El destino que aquí era agrícola lo cambiaron porque era más rentable para los ingresos del país a través de las municipalidades. ¿Cuántas casa hacen que están fuera de la norma y tienen que pagar contribuciones? Y de eso viven las municipalidades. Para poder poner luz eléctrica, para poder pavimentar, necesitan plata.

**C:** El cambio del uso del suelo, eso ha sido... es lo peor, porque no vamos a ver yo creo, esta generación no va a ver quintas, por aquí como usted venía de Santiago, las micros antiguas la sol de pacífico, la quillotana, todas esas que venían de Santiago y nosotros por este lado, por el lado derecho puras quintas. El lado izquierdo, puras quintas, por ser la Cruz, en la plaza había cuatro casas, no había más. Eran puras quintas. Después empezaron a hacer esa placita, que es una placita así nomás sin gracia casi y después la fueron arreglando y se ve muy bonita y cambiaron el municipio e hicieron [ilegible] nuevos y ahí hicieron casas y jodieron todas esas quintas.

**B:** Y ahí, como por ahí empezó todo.

**C:** Empezó a morir el fruto.



**B:** Y ¿sabe que es lo más importante? las nuevas generaciones de seres humanos. Los viejitos antiguos amaban su tierra, amaban lo que la tierra les daba. Nacieron las nuevas generaciones que se fueron a las grandes ciudades a estudiar y ya no les interesó heredar las tierras y cuidar lo que sus viejitos les dejaban. Y para ellos fue más negocio, la herencia, venderla y tener plata para comprarse una casa en el Cabo, que se yo para irse de vacaciones e irse de vacaciones la extranjero y pagarse sus estudios, etc. cuando los dueños... De hecho más ratito le voy a decir que suba aquí arribita y va a ver que al lado hay una quintita que [ilegible] esa quintita era igual que todas las quintas grandes y usted va a poder ver la diferencia entre una y otra. La heredaron unos nietos de una familia, los nietos venían antes cuando la abuelita estaba viva, venían a verla y de repente se preocupaban de la quintita me imagino que ellos contrataban para que estuviera atento para cuando viniera el agua para regar. Se murió la abuelita y no vinieron nada. Nunca nadie más vino y ahora los paltos están muertos. Aguita a pasado, poca pero ha pasado, pero no hay quien riegue. Quedó botado. Y los niños nunca más vinieron. Yo los veía cuando recién compramos esta casa en el año 2014, el 2015, venían el 2016 venían, yo los veía cuando andaban aquí regando, venían a cosechar, hay una mata de lucuma. Y aquí venían a cosechar las lucumas y todo... y ahora está ahí solo.

**C:** Esque sabes que, porque faltó amor.

**B:** Amor por la tierra.

**C:** Amor por la tierra, eso.

**B:** De lo que producían.

**C:** Del fruto que daba la tierra...Se cambió por un trabajo, por la plata. Porque todo ser humano quiere estudiar, quiere tener su título y quiere tener un buen trabajo y se olvidaron de los papás y se fueron a donde podían desempeñarse en lo que habían estudiado. Y se olvidaron de esa tierra querida que los vio nacer, que jugaron, que crecieron y que se sirvieron sus postres ricos, sus platos de chirimoyas, sus jugos de chirimoya, sus jaleas con chirimoyas, todas esas cosas. Si era muy rico, entonces se les fue olvidando, se les quitó el amor.

**B:** Otra forma de decir todo se transformó en pesos

**C:** Y usted ¿qué pasa? va al supermercado y ve postres hechos, tiene plata, lo compra y se olvidó de ese amor que sentía cuando era jovencita por su tierra. Y en todo el mundo, en todo el mundo. Y Chile va a morir así, vamos a estar llenos de casas pero nos va a faltar algo maravilloso. Tierra para usar. Porque ¿sabe que? vivimos encerrados en esto, en estos metros vive toda la gente.

**B:** Antes cada una casa tenía una quinta.

**C:** Tenía una quintita, tenía 20 metros de fondo como por 15 de ancho y ya podía obtener sus árboles frutales. Ya podía tener sus paltos, sus lindos chirimoyos, podía tener sus duraznos, podía tener sus manzanas, podría tener sus peras, porque así eran las quintas antes.

**B:** Sipo había de todo.

**C:** Porque no había plata para comprar, pero si en su quinta podía tener usted todo eso para la casa... Las mismas nueces.

**B:** Autoabastecerse.

**C:** Y en la misma quintita, los papás plantaban la lechuga, los tomates, la cebolla... Los ají, entonces era: “- oye anda a darte una vueltecita a la vuelta pa’ ver si te encontrai con un ajicito” por supuesto que iba a encontrar una ajicito.

**C:** y la jalea de chirimoya... jugo, si la mermelada... si muy rica de chirimoya.



**B:** El helado de chirimoya... De hecho yo todavía los busco y lo único... generalmente no hay chirimoya sola, y no sé si será solamente esencia que le producen los helados o realmente ocupan el, la pulpa de la chirimoya, no lo sé si será solamente esencia, fragancia no se... Pero yo me acuerdo que dice helado de chirimoya ¡Ay que rico! Y además que parece a chirimoya....

**C:** pero en esa época de verdad... si se hacían los jugos de chirimoya así también, pero ahora ya no ya... ahora de esos en polvo.

**B:** En ese tiempo las mamas agarraban unas chirimoyas, unas dos o tres chirimoyas grandes y las metían a la licuadora “-Niños a tomarse su jugo” de pura chirimoya... Pura pulpa.

**C:** Claro, rico.... ahora no po.

**B:** Por eso yo digo ¿será verdad que tiene chirimoya?

**C:** Entonces por eso es que uno se entristece porque han muerto muchas cosas de aquí de la zona... de Chile, ha muerto mucho. Y da pena porque nosotros la hemos ido dejando de lado, porque no es rentable, entonces no plantemos más, no rentable, hay que plantar lo rentable.

**B:** Hass, esa es la que se vende cara.

**C:** Así que eso es la que la chirimoya va ir cada año disminuyendo, disminuyendo y cuando se pierda se va a decir “-oh pero si en ese años mozos la chirimoya era muy rica”. Era muy rica y ¿quién las dejó morir? nosotros mismos. El ser humano.

**B:** Todo lo hermoso que hizo Dios el ser humano lo va destruyendo, el planeta esta feo, esta horrible como está, porque todo lo va destruyendo...

**C:** No y esos gozos cuando uno era chica que, no tan chica porque yo empecé, yo llegué aquí como a los 15 años entonces uno se comía una chirimoya y el cuesco de lo tiraba y jugábamos con los hermanos. Así era una risa, ahora no se usa esos juegos... y esos juegos eran lindos, unos los correteaba, la correteaban a uno y uno correteaba al otro... Ve y todas esas pepas cuando uno era chica, todas estas pepas las tirabamos porque eran unos juegos inocentes.

**B:** Pero lo más rico que tenía la chirimoya era cuando uno partía una y se la comía así en forma natural, ahí donde está el arbolito, y nosotros íbamos ahí a cortar con los chiquillos, nosotros jugábamos entre nosotros, nos salían chirimoyas que se pasaron de la corta anterior, de 15 días atrás se pasaron entre medio de las hojitas, porque el chirimoyo tiene muchas hojitas y son muy parecidas el color de la hoja con el fruto por lo tanto, se quedan escondida. Cuando va la segunda vez, encontrábamos chirimoyas que estaban maduras, se habían madurado en la mata, entonces cómo se trabajaba en equipo, uno que estaba, andaba por arriba sacando chirimoyo, sacándolas con la mano le avisaba al otro que estaba abajo recibiendo, recibiendo con las manos, no había otro sistema, y cuando salía una madura nosotros, unos a otros nos hacíamos la broma: le tirábamos la chirimoya y después le decía [ilegible] [risas] le quedaba uno en el pelo, le quedaban llenos de, tenía que ir a la acequia más cercana a lavarse.

**C:** no yo cuando quede esperando mi primer hijo, yo me moría si no tenía chirimoya para comer, si todos los 9 meses con chirimoya, era hermoso, era muy hermoso. El papá ahí trabajaba...

**B:** Es que como trabajamos en eso nos regalaban...

**C:** El dueño, el caballero, el patrón nos conocía entonces “-llévale a tu señora, llévale a Carmencita, llévale nomas” Él sabía que yo estaba esperando. Era muy rica po y así habían, fueron años...



**B:** Igual el tema de la quinta yo hubo un tiempo, no sé si me pueda salir un poquito de tema... Pero tiene que ver con la chirimoya si... llegó un momento en que a mí, como le contaba yo no quise seguir estudiando. Encontraba yo que no debía depender de mi papa yo “-papá deme plata para ir a comprarme un helado” etc, etc. Quiero ganar mi plata así que voy a trabajar en lo que hay aquí. Yo sabía que contrataban niños para cortar chirimoya, para cortar paltas, para cortar flores, para cortar margaritas, violetas, había kilómetros de violetas. Uno andaba sacando palta, y todavía quedaban algunas quintas violetas, daban penas pisarlas. Bueno para no salirme del tema de la chirimoya. En un momento dije yo voy a imitar a mi papá, mi papá llevaba chirimoyas de aquí, el compraba chirimoyas en la quinta al caballero de aquí al frente, todos compraban 50, 60 kilos, tomaba el tren y las iba a vender a los centros turísticos. Viña, Valparaíso, Quilpué, todos los lugares en donde no había.

**C:** A los restauranes.

**B:** A los restauranes... Y aparecieron unos fabricantes de helado de chirimoya. Y ellos eran los que más compraban chirimoya. Entonces yo pensaba “-para que estoy leseando aquí, trabajando al día, voy a hablar con este caballero de esta quinta para que me venda chirimoya y yo voy a imitar a mi papá y voy a ver si me va bien” Y mi papi me permitió que lo acompañara para que yo aprendiera, pero estoy hablando yo tenía 14 años, 13 años por ahí...

**C:** Y ahora tiene 78...

**B:** La única [ilegible] forma de llegar a Valparaíso o a Viña era el tren, no había otra locomoción. Entonces fui donde este caballero que el apellido de él era Nagel, fui donde el señor Nagel y le dije “-¿en qué andai cabro?” y él cómo me ubicaba que yo le trabajaba al otro caballero que no veníamos a cosechar las paltas, las chirimoyas. “-en qué andai hijo” me dijo y le dije, “-tengo este proyecto, pero necesito apoyo de una persona como usted” no se si les dije esas palabras pero en ese tiempo, no tenía la facilidad de expresión que tengo ahora, era muy huaso, como se decía aquí en Chile. “-Cuéntame” me dijo. Ya, “-yo quiero ir a vender chirimoyas, pero no tengo plata para partir, entonces necesito que, para partir, unos 50 kilos usted me los de fiados.” ¿usted sabe lo que es fiado? “...Sin pagárselos a vuelta de viaje”. Porque si, yo tenía que hacer un viaje para ir a venderlas. “yo me bajo del tren y se las vengo a apagar” y así sucesivamente, después como yo ya voy a tener mi plata, le empiezo a comprar, le empiezo a comprar... y me dice algo así él “-realmente es extraño que un niño como tú me hable de eso y me llama la atención, yo te voy a apoyar. Ya. Cuantos kilos vas a llevar, te quería llevar 50, llévate 50 kilos”. Y me conseguí, mi papi tenía una cosita, como un carretoncito que hizo el para [ilegible] y se lo pedía prestado para llegar a la estación y había que subirse al tren y llevarselas para Viña, porque yo me daba cuenta que en Viña había más poder económico porque Valparaíso es más popular ¿cierto? y Viña es más de dinero. Y recorriendo nosotros las calles con el canasto de chirimoyas, voceándola y teníamos una pesa que con la mami todavía tenemos una que es la que yo peso, que es super artesanal esa pesa, entonces “¡chirimoya!” nosotros hacíamos esto “-caserita, ando vendiendo chirimoya -uy chirimoya ¡que rico! ¿a cuánto? mm ya pésame unas dos, pésame unas tres” y así no nos dábamos ni cuenta como vendíamos 20, 30, 40, 50... Y con el tiempo, nos empezó a ir tan bien que ya no llevábamos 50, llevábamos 100, 200 y nos empezaba a ir muy bien, porque alguien dijo que esos cabros que eran de aquí de La Cruz y que llegaban a Viña y que llevaban chirimoyas... y salió un señor que tenía una heladería, que era, que estaba en el centro de Viña para allá donde está la Quinta Vergara, donde se entra para la quinta vergara, por ahí puso su heladería él, no se llamaba heladería se llamaban heladería o gelateria no se como se pronuncian... Y un día yo pase a tomarme una bebida ahí y le dije yo “-tiene helado de chirimoya” “-no -me dijo- si es muy difícil conseguir chirimoya, para uno como postre si, pero es muy difícil conseguir una gran cantidad y yo se hacerla porque yo soy norteamericano pero me crié en Italia y yo se producir los postre, los helados y todas las cosas y el local que yo tengo me gustaría tener helados de chirimoya. -Yo se los traigo” Entonces ya me hice de un cliente que ya no me compraba un kilo, me compraba 10 kilos, 15 kilos... entonces después empecé a entregarlo solamente a ellos, a los que fabricaban helados... Y no tengo idea, yo no me recuerdo en el tiempo porque deje de hacerlo, cuando me iba tan bien, porque yo ganaba aquí en un mes me lo ganaba en una semana...



**C:** Porque empezó a correr la voz de los que llegaban para allá, y empezaron a ir en camioneta.

**B:** Eso fue. Descubrieron que había unos niños que iban a vender y los niños que tenían una camionetita, porque en ese tiempo no habían los vehículos que hay ahora. Entonces ellos llevaron por cantidades: 200 kilos, 300 kilos... y nos quitaron todos los clientes... Nosotros no podíamos competir con ellos. Y por eso fue, no era rentable para nosotros.

**C:** Se acabó el negocio de la chirimoya... pero lo disfrute hartoo...

**C:** ¿Te fijas como se mete la gente con plata? No deja que el que está empezando a surgir...

**B:** Lo que pasa es que se mete en el mercado no más y te absorbe. ¿Cómo es que dice...? el monstruo más grande se come al más chico. Es como el pescado en el mar. El jurel se come a otro chiquitito, pero viene el tiburón y se los comen a ellos y así pu y las ballenas... es igual a la naturaleza.

**C:** Así es la vida.

[01:32:04]

## Observaciones

*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Maritza Morán*

*Edad: 56 años*

*Lugar: Monasterio Benedictino “San Benito” de Llíu Llíu*

## Transcripción

*Participantes*

**A:** Entrevistador/a

**B:** Maritza Morán

**A:** comentarle que esta entrevista está estructurada en tres dimensiones entorno al cultivo de chirimoyo...

**B:** Anoche sacaba la cuenta, deben ser como veinte años que llevo, pero primero había solamente los grandes, los antiguos, los que pertenecían... porque esto era un fundo, este era el fundo de Llíu Llíu, y bueno, después se vinieron las represiones y todo, o sea, y quedo comprado, los chirimoyos ya estaban junto con los de Peña, porque todo esto era unido. Sí, era uno solo, y yo trabajaba en el campo afuera, en lo que era la lechuga, todo lo que es agricultura y me trajeron acá a polinizar los chirimoyos. Sí, yo creo que veinte o más, porque llevo trabajando acá como treinta años, veintisiete o veintiocho sin contar que antes trabajé así con otras [ilegible] Sí, antiguo antiguo, parece que desde entonces que trabajo. Primero cuando entramos, me comía los



chirimoyos. Sí, sí, los chirimoyos eran como la novedad, veníamos a catequesis y los primeros que nos íbamos, nos íbamos debajo de los chirimoyos cuando estaba todo abierto, así que eso llevo yo.

**A:** Ya que estamos hablando de este tema del cuidado y del manejo de la chirimoya y justo esto esta una de ellas dimensión productiva

**B:** Bueno, sólo que cambiamos la técnica que me habían enseñado, nos habían enseñado el polen de una forma y después lo cambiaron. Vino otra chica de otra parcela que había más arriba y nos dijo “no es así”. Bueno, eso es un tema que uno no sabía. Acá se daban sin intervención los chirimoyos, creo que los antiguos, al tener tanta tanta flor, yo creo que sí, hay algo que sí los poliniza solos, pero los injertados no, porque nosotros hicimos la prueba. Dejamos un año como dos árboles nuevos injertados, nada nada nada, pero sí los grandes antiguos se dan como decían en lo alto arriba pero se dan, pero eso es por los bichitos que luego en forma natural, y entonces nos enseñaron a una prima y a mí para polinizar, y el muchacho que nos enseñó, era un muchacho de nos enseñó a sacar polen, pero él nos dijo que había que sacarlo al que ya estaba abierto, al macho, cuando ya estaba suelto entonces nosotros arrancábamos ese polen. Estuvimos un año, un año o dos años haciendo eso... hay polinización natural en las copas pero porque éstos son los árboles antiguos, que tienen, no sé cuántos años tendrán, pero son antiguos antiguos, y bueno, y éste muchacho nos enseñó así, y después viene otra chica y nos dice “no, la flor cerrada que es la flor femenina” y nos enseñó todo el proceso de cortarla, al otro día sacarle los pétalos y sacarles el polen, y así lo hemos hecho desde esa vez, solo que antes polinizábamos con pistolita, pero después el hermano decidió que con pincel, porque decía que se aprovechaba mucho más el polen con el pincel. Es más lento sí, es muy lento, la persona que es más lenta se demora más, pero dice que se aprovechaba mucho más el polen, y se empezó con el polen solo, porque se le podía poner el polvo amarillo. Yo nunca supe cómo se llamaba, pero era carísimo, y se mezclaba con eso el polen que sacábamos. Dijimos “bueno, vamos a probar con polen, solamente con polen”, y así lo hemos hecho hasta el día de hoy... son plantas delicadas, mire... ya estamos con chirimoyas chiquititas, esta es la última semana que están polinizando los grandes. Yo utilizo los grandes, los antiguos, para sacar flores, de esos yo saco flor para polinizar los nuevos, les ponemos el injertado y una vez terminado el injertado, seguimos con los grandes... generalmente había años que empezábamos, como éste año, que empecé como a fines de noviembre y todo diciembre, pero hubo años que después, años que se helaron mucho, y se helaron los frutos y todo. Ya estaban grandes y se partieron, porque se parten... estaban así en el suelo, porque ya no sirven al verse la semilla... casi lloré, es que es un trabajo delicado y es trabajo, entonces uno tiene que ser consciente de lo que hace, o sea, no puede andar jugando... cuando yo contrato gente, que bueno son en general de mi familia, los puedo manejar, entonces es cierto, porque si viene gente que no, y si uno le dice algo es que “no no”, entonces ellos saben, son mis sobrinos entonces ellos me tienen respeto y yo les digo “esto se hace así tengan cuidado y fíjense que esté polinizado, porque esto no es un juego”. Y si no es un juego, es tiempo, se está pagando y es caro, y es tiempo. Así que bueno, entonces empezamos a polinizar más tarde, y empezamos ya como en enero, terminábamos en febrero. Si yo recuerdo que un año en febrero teníamos así una fruta, pero el problema es la helada que cuando caen heladas fuertes los frutos sufren. Pero este año, hubo heladas, acá este año los árboles se helaron mucho, pero sí se pudo recuperar después la fruta. No creció mucho, entonces se empezaron a caer las hojas ya. Sacamos todo, se sacaron las hojas y todo y lo vamos haciendo por parte, esa parte es corta. Primero se sacan las hojas y todo eso, y después yo fui podando. Y bueno, lo que hacía el hermano Guillermo, y yo le iba ayudando. Después hacía otro paño, y después otro paño, para que no se nos vinieran todas las flores juntas, después uno no da abasto, y las flores tampoco. Son pocos árboles que se tienen, ahora están bien cortos por el hecho de que hay poca agua, entonces tiene que dar. No le dije muchos cargadores y tuve que podar sola, y yo nunca había podado sola. A todo esto el hermano encargado murió, pero él me enseñó, me iba diciendo, estuve como tres años entonces primero me enseñó a cortar las puntitas, porque estos se despuntan... Que cortara la puntita la puntita, y listo. Después al otro año yo le iba ayudando mientras él iba sacando eso y él me iba diciendo “mira, aquí, aquí y aquí”. El año pasado, no, antepasado, ya estuve más de lleno con la poda, entonces me decía aquí esto hay que renovarlo, este se heló, éste se heló y se podó así, se le corta y todo. Y bueno yo dije “este año, hermanito que está en el cielo, ayúdame” porque yo estoy sola nomas... Al menos dieron frutos... el fruto del trabajo, ese es



el chirimoyo... es cansador. Yo... es un mes que yo trabajo de 6:30 a veces o de 7:00 y no me voy hasta las 9:00, y yo cocino, si yo soy la cocinera de acá... hasta aquí con las chirimoyas, para el postre, es que la semilla, a mí me cansa la semilla, estar desollando la semilla. Bueno es que tengo una hermana, mi hermana me reemplaza y el año pasado me reemplazaba, pero era mucho trabajo entonces si yo iba, almorzaba y volvía, pero este año mi hermana me apoyó muy poco porque estaba cuidando a su nieto. A las 12:00 corría a la cocina, menos mal que soy rápida, y como son poquitos entonces no exigen una comida, eh, me hacen la cosa sencilla. Después de allá para acá, a las 6:00 partía para allá, y después de vuelta para acá. Así que eso hace uno, esta es la forma, y es que el chirimoyo es tan delicado, se lleva mucho trabajo y es una fruta delicada, pero es tan rica... Cuando me preguntan qué estoy haciendo... estoy haciendo polinización, y dicen “ay, ¿y todo eso? voy a valorar más la Chirimoya”. Si la gente dice “voy a valorar más el fruto”. Mi amiga, todos dicen, se saca la mugre trabajando dicen, para que se dé esto. Y Bueno, lleva tanto trabajo, pero después cuando uno ya empieza a ver la Chirimoya, yo me siento feliz cuando polinizo y después empiezo a ver que ya están, que cuajó. Yo, como decía el hermano, esta está enamorada de las chirimoyas, y digo yo que si porque esto es mi espacio para salir un poco de la cocina, pero es mi espacio, porque yo empecé hace muchos años con esto... porque yo vengo para acá y bueno, después me toca ralear, o sea este año la voy a hacer toda. Cortamos después nosotros, yo ayudo a cortar las Chirimoyas con los demás trabajadores, así que no, esto es, es un amor dijo mi mamá, es uno de mis amores y el otro es el oso...

**A:** y en este tema de la producción, ¿cuáles son las líneas de comercio? ¿algún mercado, quién compra la fruta?

**B:** Sí, al principio se va, bueno, porque acá las llevan... tienen contrato con Propal, las paltas van a Propal, entonces en un principio se vendió mucho a Propal. La Chirimoya también la llevaban, pero las grandes, todas grandes, pero tenían que tener cierto peso, no pasarse de un peso, creo que hasta 700 gr... más grandes no las exportaban porque esas la gente no las compra, porque es muy grande, entonces si quieren comer una no la pueden dejar porque se oxida. Y era complicado, porque no se podían llevar ninguna hormiga, no se podían topar, entonces había que hacerles en unos [ilegible] grandes, pero eran bajitos sí. Se metían ahí y con paja, y había que dejarlas separaditas, bien separaditas. Para que no se golpearan entre ellas, y las más delicadas son estas, bueno no sé por qué, pero el hermano siempre las llamó Perladas. Claro, pero ustedes les llaman bronceadas porque se ponen amarillas, después tienen un amarillo así, pero estas son las Perladas. Siempre las hemos llamado Perladas, las con toperoles les decía un amigo porque tenían puntitos. Eran muy delicadas, son muy delicadas porque se les quebraba siempre una puntita, y así es fácil para que se meta el chanchito blanco, muy fácil, entremedio y acá si se usa el insecticida...insecticida no más. Después de que yo terminaba de polinizar les hacían una pasada, pero no son todos los árboles, son los grandes y claro, las ramas, como decía, mucha rama, y me da la impresión que por las hojas. Un año, les fui sacando las hojitas cuando tenía tiempo, porque cuando quedan dos hojitas juntas, los chanchitos ahí se meten. Pero bueno, este año [inaudible], está la mayor parte del pasto ahí, para irse por tiempo, pero ellos lo tiran a las hormigas y después al piso. Entonces eso era muy complicado, la otra fruta quedaba ahí, la chiquita tampoco se llevaba. Los hermanos siempre regalaban estas todas chiquititas de quinta, son cuarta o quinta, y bueno, después apareció un caballero de acá de Limache que a través de los trabajadores empezó a comprar y se las lleva él, como tampoco son tantos kilos, creo que un año sacamos casi 17.000 kilos, fue el año más bueno... Porque es hasta allá, y en eso están los nuevos allá, se plantaron nuevos, pero estos [inaudible]. Yo una vez le pregunté al hermano Guillermo, pero él nunca me dijo “es todo eso”, pero son como diez árboles antiguos, bueno algunos se secaron, entonces este caballero se las llevaba todas todas, hasta las pequeñitas, y ahí bueno, se las empezó a llevar él, así que se las lleva todas, no se pierde nada, hasta lo último, y es más rápido. Viene, se las lleva, paga y listo, en cambio los otros de Propal había que... es más gasto porque había que pagar para que las lleven, se preparan, ahí se paga todo... eso hace pueden ser unos diez años más o menos... pero no estoy segura. Antes venía un muchacho a podar, venía un día, después al otro no venía, entonces él me dice “ya, yo voy a podar”, y empecé a podar solo, y de ahí bueno aprendí, los árboles que se criaron así como tú los ves, como copas. Fue una cosa porque somos chicos, yo me subo arriba de los árboles, como lagartija, pero sí este año los rebajé mucho, les dejé muy pocos cargadores por el tema del agua, porque si no va a ser un trabajo perdido. Lo menos posible...



yo sufro cuando se pierde tanta flor de, por ejemplo, nosotros polinizamos... el día domingo no se poliniza, porque siempre he dicho que es el día del señor, el día de la misa y eso, y a veces el día sábado había un montón de Chirimoyas y el día domingo se perdía toda esa. Cuando veníamos a cortar y miraba yo, uuuy, si yo sufro cuando se pierde la flor. Y me decía el hermano “no, mira, has cuenta que en predios grandes pasan una vez a la semana por ciertos árboles, y aquí tiene la oportunidad de pasar cada dos días o cada tres días”, entonces imagínate, porque son grandes y la gente no sé cuánto pasarán o cuánto tiempo pasarán por el mismo árbol. Pero se pierde año nuevo que vengo en la tarde, el 25 de diciembre que también vengo de tarde, en la mañana no, para el otro día que es día de trabajo, y año nuevo este año me hice la loca. Es que ya llevábamos mucho ya po’, entonces cuando es el pick uno no puede faltar, tiene que venir uno en año nuevo a tratar. Si a mí me ha tocado, me tocó muchos años... entonces ya, ninguna copita, nada de tomar, les decía “vamos chiquillos a trabajar” esto es parte también de mi familia... mis sobrinos todos han sido polinizadores... bueno, ahora estoy con uno que es el más chico, su segundo año o tercer año... tercer año polinizando conmigo, ha entrado chiquito... Empezaron a los dieciséis años, quince a dieciséis años, mi sobrino que quería trabajar aquí tenía como quince o dieciséis años, y como este trabajo es pesado en el sentido que hace calor, pero a ellos les gustaba. Yo digo que tiene que gustarles, sino no sirve el trabajo, porque si no van solo a ganar plata, los trabajos tienen que hacerlo a conciencia, así que me da resultado con ellos... uno ha polinado dos años, una sobrina varios, pero después hasta embarazada vino ella dice que no hay problema, que necesita trabajar y quiere trabajar, y que era este un trabajo que ella podía hacer... así que eso es...

**A:** Bueno, y otra dimensión que me gustaría abordar es este escenario físico a cerca de los factores más importantes para el cultivo...

**B:** la helada... no todos los años hay, pero hay años... un año en que ha zafamos bien, porque hubo otro año que vino a helar como en septiembre me acuerdo, como tres, cuatro atrás fue, cayó una helada cuando estaba terminando ya la temporada, estábamos haciendo [inaudible] pero bueno, ya quedaban los últimos así que no afectó. Estos árboles, los que son los bronceados, son los primeros que se hielan, son muy frágiles. Estos grandes lo son arriba un poco, pero es como la parte del medio. Yo les preguntaba a las chicas ayer, porque Nancy dice que a ellos no se les hiela ninguno, ningún Chirimoyo, y están aquí al lado. Y claro, decían que los árboles, los Encinos acá, yo les decía que el viento corre sur cuando va a helar, muy helado... acá suele correr mucho viento. Si a veces en las tardes yo sacando flores se veían así los árboles, hay mucho viento. A lo mejor aquí está más abierto, más expuesto. Porque hay árboles que nunca les pasa nada, la parte de allá este año estuvo más fiero, más fuerte la helada, pero la parte de allá no se hela, pero esto sí ¿ves? Esto siempre, este es el árbol favorito de mi sobrino, tenía tremendas Chirimoyas, pero dijo “no lo quiero más”, son bien frágiles... porque tenía muchas Chirimoyas y las tenía grandes, entonces decía “este es mi árbol favorito”. Y después yo le mandaba fotos diciendo “mira, tu árbol favorito”. Pero se secaron las Chirimoyas, se parten. Cuando están chicas se secan, se ponen duras, pero algunas sí después se pudieron recuperar y crecieron un poco más. Se demoraron, pero crecieron un poco más. Como que la helada los detuvo un poquito pero bueno, en todo caso no fue mucho, fueron esos árboles que ya tenían poco, como ya se habían helado antes estaban todos cortados y ya tenían poco fruto. Y sí, la helada es un tema y le habían comentado... bueno el hermano tenía la idea de, bueno, quería hacer el presupuesto de esos que les tiran agüita como un riego... y bueno, creo que solo un año hicieron fuego y nunca más quiso hacerlo, decía “no, hay que estar viniendo en la mañana, de dónde saco ramas”, entonces aquí podan, van cortando las ramitas y todas las ramitas chicas se van tirando, aprovechando. Y así hay que ir reponiendo los árboles, de vuelta a podarlos. Es un fruto bueno, rico y da ganancias, pero es delicado, es muy delicado en todo sentido... pero es muy rico. Los argentinos, porque el hermano tiene familia en Argentina, el único hermano chileno es el hermano Joaquín... ellos venían de Argentina, entonces allá no se conoce este fruto, y cuando han venido un tiempo y se lo comen, ohhh, fascinados dicen “yo volvería por la chirimoya”. Porque bueno, allá hace mucho calor, las heladas son fuertes y mucha lluvia... acá este año ha hecho más calor que otros años, pero el año pasado fue cuando hubo unas temperaturas tan grandes. Ahí había un árbol antiguo y le quedaban chirimoyas, pero parece que ahí el calor le hizo mal, porque está helado ahí donde tenemos el lavadero, y el lavadero tiene como, donde yo tiendo, un cuadrado cerrado que eso ahí hay que tender y entrar por el calor. Entonces ese árbol yo pensé que se estaba



muriendo porque lo vi muy lacio, las frutas se estaban soltando entonces yo dije “ya, este árbol murió”, así que lo corté un poco y no, me da la impresión de que fue ese día que hizo tanto calor. Y este que está aquí seco, tenía unos brotes hermosos, y se quemaron... con el calor se quemaron, si estaban así y al otro día estaban así... Fue ese y el otro, yo digo que fue el calor botan la fruta, brotan la flor, botan todo... si tenía fruta, yo la tenía ahí, estaba dejando como los últimos, y se empezó a caer y lo tocaba y se soltaba solo. Yo pensé que se estaba secando, y no, porque ahora uno lo ve, los chicos le sacaron las hojas y está como, bueno, no como otros años que daba unas inmensas flores, ahora ya más chicas, pero lo corté y está mejor. Y yo pienso que fue esos días de mucho calor, o sea, debe verse afectado. Como ya nos queda poco, habíamos sacado todos los árboles, la fruta de los árboles chicos, y los grandes son los últimos en polinizar, son los últimos en cosechar, también. En esta zona tienen el embalse cerca... desde aca se puede ver... bueno no sé... donde están esos árboles allá los últimos, ahí está el embalse. Allá había una fila de bronceados, están al lado de donde había una piscina, y eso lo sacaron para sacar más flores, porque el hermano decía que no eran muy vendidas, entonces bueno, igual la polinizamos, pero este año está muy lacia. Esas se hielan también, y... igual se hielan. Se les cae el fruto y este año estaban más lacias así que salió una florcita chiquitita. Polinicé uno o dos, nada más, no valía la pena por el asunto del agua, si es complicado lo del agua. Es complicado el agua... dicen también que, si uno los riega antes de las heladas, pero no sé si eso funciona o no... cuando hay helada y corría viento en el invierno y tan frío... al otro día no quiero ni mirar... y empiezo a rezarle a San Benito que no sufran los árboles... es que es un trabajo, y ver así que después todo se fue al suelo, no. Y eso que yo trabajo acá y me pagan por hacer eso, pero yo sufrí... porque son tantos años, y es gente que va polinizando por trabajo. Yo no, a mí me gusta hacerlo. Días sábados, trabajamos medio día, ellos se quedaban hasta las 2 y yo a veces me quedaba sola y seguía aquí con los árboles grandes. El hermano venía y me decía “ya, ya, ya, a la casa, no trabaje tanto”, pero yo veía flores y no me quería ir. Por eso yo aquí siempre se dijo que había que polinizar en la mañana y en la tarde se sacaba flor, y yo cuando venía a sacar flor, siempre andaba con un pincel y yo polinizaba, y todas cuajaron, entonces yo digo que en la tarde también se puede. Uno va haciéndolo, yo iba haciendo experimentos y como veía que allá habían mezclado los polen, aquí siempre se han mezclado los polen, porque están estas que son lisas, y esas antiguas que son bronceadas, y siempre se han mezclado los polen... siempre fue así... uno solo, si yo decía “no si yo lo hago hace años”, y el polen que el año pasado probé con el polen dejándolo que alcanzara para dos días, dejé polen y dije “voy a probar”, ya tantos años, porque a veces quedaba polen y probé, y le puse a una matita y también cuajó. Le digo yo “hermano, mira, cuajó”, o sea que si hay días en que salió mucho polen y hay poca flor, se puede guardar. Lo que no sabía y ella me dijo era que con toalla nova por la humedad, yo lo dejaba tapado entonces sí se humedecía, y bueno, habíamos polinado un día, pero con poquita llovizna porque varios años nos tocó con llovizna varios días, y fuerte, entonces ahí ya había que arrancar, porque ya se moja todo, se moja el polen, el pincel, todo... por eso es que puede ser que yo guardaba el polen con vidrio que a veces así se humedecía, así que ahora el curso estuvo muy bueno, el taller, porque esas cosas uno no las sabe... Y también hice después ahora último [inaudible], y un día quedaron flores, entonces le dije a Nicolás “vamos a hacer la prueba”, y sacamos unos pétalos y dejamos la cosita blanca toda en frascos, y al otro día igualito de blanca... esa técnica no la sabía yo, porque yo una vez había dejado flores así adentro del refrigerador y después estaban todas mojadas. Claro, si la cosa es dejarlas tapaditas por la humedad y todo eso, así que ya aprendí para el próximo año... sí, el problema es que quién se quiere quedar, ese día de Navidad nadie se quería quedar 24 para ayudarme a sacar flores para guardarlas. Yo dije “bueno, Dios proveerá”, estamos en un este religioso así que Navidad no se trabaja... Así que bueno, nos vamos para a casa... lo que salga ahora yo dije “bueno, como me tocó todo a mí, podar y después polinizar, si no hay fruto le vamos a echar la culpa a la falta de agua”

**A:** otra dimensión en esta entrevista, es la dinámica social y cultural... esta relación histórica y de tradiciones, de memoria e identidad...

**B:** Mira, si la gente de Lliu Lliu como que no se siente identificada, la chirimoya siempre ha sido asociada a Quillota... Quillota, ah, la ciudad de la chirimoya, entonces es como que Quillota es donde se produce. Y yo una vez vi en San Juan que vendían chirimoyas en Argentina, en un supermercado y decía “Chirimoya de



Quillota”. Miren, les decía yo, esas son mías, esas las hice yo, pero bueno yo no soy de Quillota, pero acá bueno estamos en la misma región, aca estamos Peña, el Monasterio y arriba hay otro, pero lo hacen pulpa, hubo un tiempo en que las exportaban, y era carísimas, fue muy poco, y la gente de aquí como que... a todos les gusta la chirimoya. Es muy raro alguien que diga “no, a mí no me gusta porque es muy dulce”, pero cuando uno comenta que trabaja en las chirimoyas dicen “oye, tráete unas Chirimoyas”, “¿Qué haces tú?... “Yo trabajo en las chirimoyas”. Yo iba a unos cursos de baile y me decían “¿Y qué haces?” ... “Mira, yo cocino y trabajo con chirimoyos” ... “Ay, las chirimoyas que son tan ricas, pero son caras”. Ahí está el pero, porque son pocas también en Limache, y estaba también esa señora que estaba con nosotros, que es de Limache pero no sé de dónde, pero ella dijo que estaba plantando, recién sembrando semillitas o estaba haciendo plantas, pero no sé cuánto tiene, si ya tiene chirimoyos. Claro, acá bueno, Peña, el Monasterio y arriba hay otro, pero lo hacen pulpa y también venden. Pero el caballero que las compra dice que le gusta esta chirimoya, que él les llama chirimoyas a las chirimoyas miel porque son muy dulces y son muy ricas, no son cómo las otras que le traen de La Serena. Él es experto, él sabe y dice que son muy cotizadas las chirimoyas de acá, son dulces, las últimas, son relajantes, yo me como un pedacito no más porque son muy dulces. Las primeras no salen tan dulces porque uno tiene... todavía les falta a algunas que estiren un poquito, pero las últimas son muy dulces, entonces él les dice las chirimoyas miel, que dice que son muy cotizadas. Él las compra, pero las hace madurar en un éste especial que tiene, y después las vende a distintos proveedores de la feria de Limache y ahí le van comprando a él, le compran las maduras. Ahora no sé si para el fundo Santa Rosa alguien tiene, me parece que no, es muy poca la parte de chirimoyas y debe ser por lo mismo, son delicadas y lleva mucho trabajo, porque el palto es más resistente a las heladas y requiere menos trabajo por el agua. Como decía don [elíjible], lo están cortando por el hecho de eso, son muy delicados... aquí yo dije “no se les vaya a ocurrir cortarla”, por la falta de agua. Es una opción, de cortar los árboles y dejarlos que broten de nuevo, pero yo creo que el hermano Guillermo le puso tanto amor a todos estos árboles y el cariño y todo, por eso que uno también los aprende a valorar y a querer, porque el trabajo es trabajo, y yo lo hago con cariño. Dicen que tanto que trabajo, pero yo digo “no, pero si yo lo hago con cariño”, y pocas personas lo hacen así porque algunas trabajan por trabajar, pero yo, si quiere pregúntele a mis sobrinos... esta tía Maritza, dicen, adora sus chirimoyos... entonces uno, como dice la gente, dice “mhh, chirimoya, la chirimoya es tan rica”, pero así que digan que en Lliu Lliu tenemos chirimoyas, Llíu Llíu es más como la zona del tomate. Bueno, y ahora mucha palta, pero esperemos que la gente se atreva a cultivar la chirimoya...

**A:** Claro. Y bueno, usted me contaba que en la cocina también prepara chirimoyas, cuéntenos un poquito cuál es el postre favorito de los hermanos, de chirimoya.

**B:** La chirimoya Alegre... chirimoya con naranja, comen mucha chirimoya, y bueno, si congelo las chirimoyas las congelo enteras porque así no tengo que ponerles nada, sino se oxidan. Entonces el postre es con naranja también, porque si se pone sola la chirimoya, hay que comérsela rápido, en cambio con el jugo de naranja, el jugo de naranja la detiene un poco... la oxidación... y queda rica la Chirimoya alegre, aquí todo con Chirimoya. El superior acá, que es de allá de Argentina... un hombre grande... Este monasterio depende de Argentina, depende del monasterio de la Abadía de Entre Ríos, y el superior que es Abad es inmenso, casi 2 metros, como 1.90, y a él le encanta entonces se come dos porciones de postre y yo le guardo, siempre le guardo y por eso a veces congelo para tenerlas. No, o sea, ya está distinta, tiene otro color, pero ya no del color de lo que le ponen para que no se oxide, no sé cómo le llaman a eso... un preservante... entonces yo lo hago al natural, se congela natural. Yo empiezo congelo Chirimoya, o Chirimoya con más fruta, pero generalmente la Chirimoya Alegre con naranja porque acá hay muchas naranjas, entonces aprovecho con jugo. A veces solamente con jugo cuando es mucha la Chirimoya, o con naranja picadita. Pero cuando salen estas chicas que tienen tanta semilla como las bronceadas, ahí yo digo “cuándo se van a acabar estas”. Porque las chiquititas tienen mucha semilla, quién se las come, porque no tiene casi pulpa. Hay que sacarle y sacarle con un tenedor, la abro por la mitad y con un tenedor le voy tirando las semillas, porque si no sacar la pulpa es un trabajo. Yo, hasta para comerla, hacerla postre es trabajo, pero es rica vale la pena... Se me olvida [inaudible] cortar los pastos, es como la parte de al medio esa la que... o será que estos son más frágiles los bronceados que los otros. [ilegible] y le pasé a llevar la pastillita ¿cierto Oso? Ahora el hermano dejó



plantado, había plantado unos pocos nuevos, que allá voy a hacer la banda floral de la semilla que me dieron porque no la he hecho porque no he tenido realmente tiempo como que, de agosto, ha sido trabajar, trabajar, trabajar desde las vacaciones y allá la voy a hacer. Y son los nuevos que dan flor, pero nosotros no los polinizamos, siempre dejamos que haga por lo menos hasta los tres años. Bueno, el hermano Guillermo me enseñó que los árboles se caen, este tiene años, pero como decía la Nancy que se envejecen rápido o se empiezan a caer... por el peso de la fruta... este se secó aquí, este es nativo porque el injerto ya se secó y son así, y allá también hay uno y deja otra flor, una flor chiquitita, una cosa bien rara. Esos son así, ya no tienen... ese sí está injertado... [ilegible]. Me decían mis sobrinos y el hermano [ilegible] “¿qué está haciendo la Maritzita?”. Este se secó el injerto porque se humedeció esto, y son las hojas distintas, este es el original... y la flor, no sé si tiene alguna flor, y da una Chirimoya, así como la que tiene... Es que este es casi es difícil de polinizar porque da muy poca flor y da una flor con mucha punta, así gruesa, pero ando sin lentes. Este tiene la mitad, de la mitad para arriba [ilegible]. No le veo ninguna flor, pero es como gordita pero chiquitita, no es una flor grande, o sea, son muy gruesos los pétalos, bien gruesos. Allá también hay otro árbol y este tiene una flor, este también me decía que la punta, bueno ahora aprendí también que... porque nosotros le sacamos todas esas ramitas cortitas cuando podábamos y este año le fui dejando yo, y dan harta flor. Las chiquititas que son ramitas finas, dan mucha flor, son buenas para dar flor así que no tienen ningún... qué lástima. Este es antiguo, y esto es lo que le queda de los injertos, pero esa es la mitad antigua, porque donde se helaron se secó la parte de arriba y empezaron a brotar, y queda, pero los frutos son las flores chicas... me decían “tía, ¿pero usted cómo sabe diferenciar?”, los años yo les digo, los años. Y estos, los bronceados suelen cargar mucha flor, para polinizar mucha flor... Si es una cosita así y [inaudible]. Ese también tiene como de dos formas porque en un lado es el que se secó... Aquí tiene bronceadas tres flores, las tres del medio... y por allá atrás también hay unos cuantos árboles y ya estos, las demás son todas lisas. Y estas lisas no son las mismas que las de los antiguos, esta también da una flor para este lado que es un pétalo más grueso... Si le corté hartito yo para que brotara más. Este tiene una polinizada y unos pétalos que son muy gruesos... Sí, es más grueso y el otro es, esta parte, y de ahí para allá son todos finos... ahí está el otro... Es que yo no sé si este estará injertado, porque este va del mismo árbol... y éste, este da mucha flor porque es delgadito, y tiene poca rama, da poca rama y poca flor. Creo que no le conté la rama [inaudible], ahí los tiene, en la última rama, ahí está. Ese no se polinizó ¿ve?, pero va a empezar a brotar el árbol después. Y este, da una flor grande así, y este da florecitas [ilegible]. Son distintas ve... son gruesas, “esas las saqué yo” dice mi sobrino, esas todas las hace él, tenía una chirimoya grande aquí y yo la tenía y decía “ya, la voy a sacar un día, la voy a sacar un día” y cuando vine estaba en el suelo, y estaba toda picada por los pájaros. Y ya tiene, porque esta dio la flor primero... eso decimos que es por mano mía... Pero justita, el año pasado dio justita porque [ilegible] ya cuajó ya... y eso es lo que le digo yo, es tanto el trabajo que hace uno, pero se ve recompensado cuando sale la fruta. Tiene poquita porque como es nuevo, y a este le saco mucha flor, yo le saco muchas flores, este decía yo que arriba en las primeras ramas se polinizaban, porque puede ser también, que, al haber el cambio, a lo mejor puede alcanzar alguna con el viento, algún polen... puede ser en el tiempo justo, y yo he visto arañitas también, me he encontrado con arañitas porque las arañitas como blancas, dentro de la flor del chirimoyo... no sé cómo entran, serán como las lauchitas que se meten, pero me he encontrado... Hubo un año que había muchas chinitas, estaban como amontonaditas, así como varias. Este año no habían, pero otros años que hemos polinado sí había muchas chinitas, pero estaban, así como en grupo. Porque las chinitas también se comen el chanchito blanco, pero es otro tipo de chinita, así que ahora cada bicho que veo... hormigones también vi en la flor, aparte de hormigas, hormigones que más grande y pica fuerte... Esos son los chirimoyos, en la tarde es cuando se abre la flor, ahora está ya recién abriendo. Una que encontramos esa fue que ayer lo cortamos, porque había muy poquita, pero ahora la flor se empieza a abrir ya... el olor en la sala cuando polinizamos nosotros, queda por varios días, queda hasta un mes que no se le va... las abejas las aprovechan, así que aquí hay de variadas flores, de todo tipo de árbol, grandes y chicas... y ese también empieza a dar [inaudible], da tremendas flores. Estos también son unos árboles que también son bronceados, y la de al medio es lisa. Esta es lisa concha negra, porque tiene la raya negra, y estas son blancas, para saber que está polinizada se le va cortando un pétalo. No este tenía muchas, pasa que este tenía unos brotes, que decían que había que dejarlos, pero eran gruesos y las flores estaban en unos ganchos, allá arriba estaba lleno de



flores, entonces ese de ahí, yo me ponía a este lado y empezaba... para sacar la fruta y decía mi sobrino “cuidado tía que cuando lo suelte, se va a ir con el gancho”, y sí corría mucho viento, yo casi me caigo, pero pude equilibrarme, si no me habría... siempre me he subido y este año me subí varias veces. Algunas veces que estaba suelta o pisé mal... Estos generalmente estaban limpios, les ponen [inaudible] pero estos ahora... ha habido otros trabajos... y bueno, después hay que cortarles todos los brotes a los chirimoyos abajo, podrían comérselos los conejos que hay... este también brotó de abajo... hay un zorro por ahí... cuando tira ese olor es porque anda un zorro... este ya tiene varias, pero ya al principio, cuando uno poliniza no se nota mucho porque las flores que se pasan todas se ponen cafés, entonces algunos... yo soy de cortarles la puntita de una manera, pero algunos la cortan muy abajo, entonces después se ponen así y no se nota. Pero ya cuando, por ejemplo, ahora cuando uno ya está terminando, yo siempre... uno tiene la visión de la... no sé por qué se da eso de que cuando no entra bien el polen se ve así como un poquito... no rellena. Pero aquí este tiene varios, se tiene que ver si el gancho soporta esto. Esto es lo que me decían que no... porque no crece el brote, toda la fuerza se va en la chirimoya y no crece, entonces los cortitos, estos, si es que uno los corta están secos y si hay una flor no hay que polinizarla porque le quita la fuerza al brote nuevo... Este es más grande, dice mi sobrino que lo polinicé yo, si yo ni venía todavía. Aquí es donde se juntan mucho las hormigas, porque quedan juntas, o cuando le queda una hoja entre medio y como dicen que buscan el oscurito, y se juntan las hormigas y viene el chanchito blanco, el famoso chanchito blanco. Yo pensé que era de una sola especie el chanchito blanco, como uno no sabe esas cosas, pero no, está el chanchito blanco cola larga, el cola corta, el que va a comprar, el que va a hacer el almuerzo... los años también dan más conocimientos. Igual me decían que no es lo mismo lo que uno puede leer en los libros, que uno los pueda ver, sobre todo los bichitos, las frutas. A parte que yo le digo que polinizo con pincel, “¿pero con pincel?” me dice él, “¿y cómo hace eso, si demora tanto?”, porque ahora todos lo hacen con la bomba. Me dicen “te quedaste en el pasado. No, les digo yo. Y son bonitas, a mí me encantan las plantas... Bueno, ahí tenía un pequeño jardín, pero ya se me... cuando no estuve un tiempo el pasto me lo comió... Acá está fresquito... esta es la sala donde sacamos el polen y tenemos nuestros materiales... el pincel de pelo de camello, o rinoceronte, porque son distintos, son más duros que los de camello... no puedo decir porque no me he subido a un camello así que... mira que es distinto, y lo venden también por pelo de camello, no si son más duros estos... Este es mejor, claro, este tiene los tremendos pelos, lo usamos, generalmente usamos el 6, y cada cierto rato uno lo va moviendo para que no se pegue abajo... en esta mesita aquí dejamos el polen que sacamos en la tarde, tiramos todo acá y al otro día le vamos sacando los pétalos y los dejamos así con la pura cosita blanca, y después lo movemos y vamos sacando por cada uno... y queda todo el polen, y lo vamos pasando por el colador, y lo ponemos en esta radiografía y con esto lo vamos empujando, y lo pasamos por el colador, pero ya queda poco ya, después cierro la sala.

[01:13:00]

## Observaciones

*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Sra. Nancy Peña*

*Edad: 59 años*

*Lugar: Llú Llú parcela 50*



## Transcripción

### *Participantes*

**A:** Entrevistador/a

**B:** Nancy Peña

**B:** Está parcela era un huerto patronal. Esto tenía chirimoyo, tenía naranjo, tenía membrillo y había manzano. Después mi papá, porque...membrillo, después le entregaba membrillo a la [Ilegible] Pero después ya no era rentable, no ve que después empezaron a no... la manzana se les envejeció, tenía una manzana de guarda, que tampoco era para la venta directa... Entonces, no...después arranco y fue arrancando arriba que donde están los membrillos había un pedazo que era mucha pega. [Ilegible] y ahí empezó a plantar palto, pero el palto partió...yo creo que el...dos mil cinco...experimentando él... eso último fue en el dos mil trece. Él al principio trabajaba solo, o sea trabaja con su gente. No de la familia...nosotros yo me acuerdo cuando yo estudiaba, nos tocaba trabajar, en esa época...somos cinco hermanos. Y somos todos muy seguidos, entonces en esa época...setenta y tanto, costaba para el estudio. Entonces...todos teníamos que...ayudar acá, en la parcela, para que no pagara el trabajador. Y los peores casos eran mis hermanos hombres, eran los menores... mis hermanos tan todos trabajando fuera. Soy yo la única que está trabajando con mi papá ahí.

**A:** Ya que estamos hablando de este tema del cuidado y del manejo de la chirimoya comentarle que esta entrevista está estructurada en tres dimensiones y justo esto esta una de ellas dimensión productiva

**B:** Le comentaba que mi papá adquirió la parcela... por la reforma agraria y se la asignaron en Diciembre del 1975 y de ahí en adelante se hizo cargo de ella. Es de trece hectáreas, ocho cultivables y las otras cinco secano, cuando la recibí mi papá tenía plantación de chirimoya. Ya tenía. Entonces ellos, los anteriores que eran los del fundo tenían chirimoya, membrillo, palto, narajo. Y yo me recuerdo que como las parcelas en esa época se fueron asignadas con una deuda, la chirimoya les dio para pagar la deuda y liberarle de lo que estaba comprometido. Como que no se lo entregaron así “esto trabájenla”, sino con una deuda increíble, porque después salió no me recuerdo en qué año, para rebajarla. Si el que tenía el 25% parece del dinero, la podía pagar y quedaba liberada la deuda. Y él la liberó por la chirimoya. Porque él aprendió, mi papá aprendió muy bien el trabajo de la chirimoya. Pero así, él tampoco recibió mucho...que viniera un ingeniero “háganle esto, háganle esto otro” así como estaba no más, pero cambió porque en una helada mi papi plantó como hectarea y media de chirimoyos nuevos, los renovó pero en el mil... en el noventa y siete... la helada grande... estoy pensando en qué año estoy, en el dos mil siete, no en el dos mil siete en esa helada grande tuvo que cortarlos, porque se le heló todo el cuartel, todo todo todo... no sé cuántas plantas tenía y dijo “este lado no me sirve para chirimoya” así que las cortó y puso palto. Pero, el otro cuartel, que tenía un burrin de cosas, empezó a arrancar de ahí y ahí a replantar chirimoyas de a poquito ha ido replantando. Pero en ese lado no se hela, entonces eso ha aprovechado. No sé porque aquí debe ser porque están a orilla de camino y ahí hay un encino, me imagino que el encino debe teparle algo la helada. Porque son... no sé si usted ha visto a la alameda grande, en toda esa parte tapa entonces esa parte tiene bien chirimoyas sobre todo el lado que está más arriba, a lo mejor aquí más abajo... el lado más arriba no le pasa nunca la helada, aquí abajo en los pies de los chirimoyos a veces hay una mata que en el invierno pasa la helada y se helan pero no todos. Entonces mientras más altito esté menos helan. El año pasado tuvo muy buena producción no tengo nada que decir. Este año viene atrasada, porque todavía estamos en cosecha nosotros y ya se supone que en noviembre no debería haber. Me recuerdo, yo no he visto el informe del año pasado. Pero me parece que el año pasado en la primera semana de noviembre fue la última cosecha que hicimos. Pero ahora todavía me quedarán como unas dos semanas más para cosechar porque todavía tengo frutos así recién creciendo en plena producción en pleno crecimiento. Mi papá y yo somos los dos que trabajamos en la parcela... y dos trabajadores que tiene mi papá. Mi mamá no, mi mamá en la casa, pero ella no se mete... ¿para qué?, somos los dos no más que trabajamos en



la parcela. Él siempre, él siempre ha sido oriundo de Lliu Lliu, entonces él vivía en el llano que es una parte bien sola que son como 500 hectáreas y habían dos casas. En la época que empezaron, nosotros teníamos que estudiar y ahí no había colegio, entonces en la enseñanza básica mi papá nos pagó pensión para Colliguay que es otro sector de campo pero había hasta sexto básico y él quería que siguiéramos estudiando, somos cinco hermanos entonces dijo “¿qué hago? ¿sigo pagando pensión en Quilpué para que unos sigan estudiando? ¿o me bajo de Lliu Lliu y le pido a la gente?” porque en esa época estaba asentamiento que me bajen Lliu Lliu y ahí vamos a estudiar a Limache a terminar la enseñanza básica, y esa fue la idea. En eso llegó a una casa que hay en el tranque y de ahí por eso bajó a Lliu Lliu sino todavía estaría en Lliu Lliu alto, en el campo yo creo... Con esa idea él bajó, porque si tenía cinco hijos necesitaba darle estudio. Entonces este lugar para él representa la posibilidad de dar a sus hijos estudio, pero para mi a mi me gusta, yo creo que... yo llegué a los diez años aquí. Entonces yo en la época que estudiaba a mi me tocaba con otra hermana menor que yo a trabajar en la parcela, entonces para mi era llegar del liceo por ejemplo de la enseñanza media, llegar almorzar tipo tres de la tarde ¿y qué? había que ir a cosechar naranjos, había que ir a cosechar chirimoyas, nosotras estábamos obligadas todos los días a trabajar y hacíamos las tareas después del horario de trabajo porque mi papá en esa época como éramos cinco somos cinco hermanos, no tenía el tiempo para pagar trabajador... entonces uno suplantaba, suplía la mano del obrero y había, porque si no, no le daba la fuerza para tanto niño estudiando y todos *seguiditos*, dos *seguiditos*. Entonces los tres primeros somos de un año de diferencia y después los otros dos de tres años de diferencia, entonces estábamos todos estudiando. Yo aprendí desde muy chica, yo aprendí que en primero medio me tocaba polinizar en Diciembre y Enero, entre que todos se podían levantar tarde yo a las siete de la mañana mi papá “levántate porque hay que polinizar”. En la tarde que todos se iban... mi papá “Nancy hay que ir a sacar polen”, entonces yo aprendí desde muy chica a polinizar, que era el trabajo que menos me gustaba. En esa época, no me gustaba ahora no, es que cuando uno las cosas le son obligadas no le gusta tanto. Si imagínese una de trece a catorce años polinizando y de lunes a domingo que no había descanso. Había que sacar el polen, llevarlo otro día, levantarse temprano y una a esa edad... ya si está bien cuando estudia levantarse todos los días, en esa época mi papá... mi mamá sacaba leche, entonces en la época de estudio había que levantarse a las cinco de la mañana a sacar leche, y después en la tarde llegar trabajar en la parcela y después en la noche a hacer las tareas ¿y eso qué significaba? que nos estábamos acostando tipo once tipo once y media. Al otro día a levantarse en la mañana a las cinco, entonces era muy... ¿el día sábado y domingo podría uno levantarse tarde? ¡no!. Todos los días, sobre todo en el verano a levantarse temprano, era tremendo. Pero ahí ese castigo me tocó a mi y mi hermano, uno que tiene tres años de diferencia conmigo, a él también le tocaba hacer lo mismo... éramos dos, los otros hermanos no sé si no le gustaba, pero a ellos no les tocaba ir a trabajar. Pero para mi, yo me recuerdo... yo todavía le digo a mi papá “usted me castigaba cuando con ir a polinizar para arriba”. En esa época había riego tendido, no era tan tremendo el riego tenido porque uno iba haciendo taco... tenían ¿como se llama?... tazas, entonces uno iba llenando las tazas, iba tapando, iba pasando el agua. El regar no era tanto, yo encontré que no era tan pasando... era más para hombres pero uno se acostumbra a hacer trabajos, con bote vamos trabajando no más. Después ya llegó el riego tecnificado, mi papá lo puso como en el noventa y ahí se eliminaron lo de andar haciendo taco y mojándose y quedar transpirada así, porque era tremendo. Y mi hermano luego... él trabaja en Santiago. Él trabaja, pero él sí sabe hacer ese trabajo ¿me entiende?. En cambio mi otro hermano uno le dice “anda a polinizar”, “no sé qué hacer”. En cambio él sí sabe, sabe cómo se saca el polen, qué hay que hacer con el polen al otro día, por qué a las doce del día no se puede echar el polen, por qué hay que levantarse temprano ¿me entiende? Sí uno aprende a querer... yo viví un año en Limache después que me casé y no me gustó, no me gustó la ciudad. Yo le dije a mi papá “papi préstame un pedacito de tierra para hacerme una casa”, “ya” me dijo. Me construí la casa al año... un año y tanto y ahí me vine de nuevo a vivir [Ilegible] así que no... me casé y me fui de Limache, así como para independizarme un poco de mis papás, pero no me gustó la vida de la ciudad... No. Así que me vine, así que esa casita que está ahí al ladito es mía, pero ahora vive mi hermana y ahí el que le gusta vive ahí. Pero yo esa me la hice y me vine... un año y medio habré estado en Limache y de ahí subí de nuevo... porque el encierro en la ciudad es tremendo, en cambio aquí uno tiene un montón de cosas que hacer en una parcela, muchas cosas que hacer. Por ejemplo cuando me toca sacar polen en las tardes. Veo aquí que todos dicen “ya se esta perdiendo la flor” de seis y media de la



tarde el año pasado, hasta las ocho y media o nueve... a mi marido “ohh ayudame a sacar polen que estoy sola” porque saco yo no más, mi papi a veces saca. En la tarde, uno que todos los trabajos se dan para la casa, y uno se va a trabajar a la parcela toda esa tarde tranquilita con un teléfono y escuchando música, tranquilito... se olvida uno de todos los problemas. Sobre todo sacar polen, porque uno tiene que estar mirando tranquilamente la flor, no puede estar ni nerviosa...ni nada, si no que tranquila sacando flores porque tampoco uno puede decir “voy a sacar flores rápido” no, no le sirve... Y en la época de la poda me cuesta, eso me ha costado aprender cómo se poda... ahí mi papá me enseña, pero yo no... le digo que para la poda me cuesta, él me dice “éste hay que cortarlo” “¿cómo sabe?” le digo yo. “Pero negra hay que mirarle esto pa allá y pa allá”. “No, dígame al trabajador mejor” le digo yo. La poda no me la da, pero todas las otras cosas si me las da. La polinización manual mi papá siempre, él siempre aprendió manual. Yo me recuerdo antes usaban pincel para polinizar, ahora usan una pepita que está viejita si, pero las cuida como huesos santo. Porque hemos preguntado donde venden y no la encontramos. Antes con pincel, así le pescábamos y le echaban la flor. Y la polinización natural se ve, o sea las partes de arriba yo pienso que sí, por ejemplo yo que cosecho la chirimoya... y ando con una escalera... por allá arriba una inmensas chirimoyas. Si esas yo no las polinizo, significa que debe haber un polinizante natural porque son inmensas chirimoyas, son chirimoyas del kilo o kilo doscientos. Entonces... para no estar polinizando de forma artificial significa que hay un polinizante ahí arriba, a mi se me imagina *po*. Este año he sacado hartas chirimoyas de arriba arriba, de las matas antiguas, que son muy grandes. Hay unas matas de antes, unas antiguas, y otras nuevas... otras nuevitas que esta sacando mi papá, que mi papá ha ido replantando.

**A:** y la comercialización...



**B:** En este momento mi papá tiene... hay dos compradores. Uno para una feria de Quilpúe y otro para la feria prodesal de Limache, se queda en la zona igual, que esos son la gente que lo venden al por mayor. La zona de la feria de Quilpúe, es bien curioso que... la feria de Quilpúe me lleva solamente la primera y la segunda. Y la feria de Limache la tercera y la cuarta... entonces ideal los dos clientes, ideal. Me llevan toda la producción ellos, pero uno la grande y el otro la chica... no pelean entre ellos ¿me entiende?. Porque a veces dicen “no, yo quiero primera y segunda” y “¿qué hago con la tercera y la cuarta que es chica?”. En cambio este cliente, me lleva la primera y la segunda para Quilpúe... la tercera y cuarta es para Limache... de repente empieza la gente así “¿quién vende chirimoya?”, por ejemplo en la feria de Quilpúe alguien le dijo “oiga don... usted ¿de dónde trae la chirimoya?” “de Lliu Lliu” “Ahh, de dónde es?”... Y llegó aquí, “¿sabe qué? yo en Quilpúe compro su chirimoya...yo quiero comprarla en forma directa, porque me quiero”... “ya”. ¿Me entiende?.pero siempre, yo empiezo a dejar el teléfono y me empiezan a llamar por whatsapp. Hay demanda... tengo otra niña que vende, no sé cómo se llama... canastas familiares que ella vende, entonces ella me dice “quiero tantos kilos de chirimoya”, “el día viernes las tengo” le digo yo y ahí ella la viene a buscar los viernes para hacer su famosa canasta.... le costó al principio entrar con chirimoya porque tenía el concepto de que la chirimoya era mala, a uno le cuesta... porque yo sé que si ella vende me va a comprar cincuenta a sesenta kilos a la semana, que no es malo. Y es de la primera que es la grande, que cuesta también venderla porque a veces sale kilo o kilo y medio, a la gente le cuesta comprar dos mil o dos mil quinientos pesos por una chirimoya. Entonces por canastas, ella vende productos buenos y me dice “sabe que quiero sesenta kilos” y “ningún problema”, le junto la chirimoya bonita, porque yo como cosecho yo... evito que la chirimoya se me caiga, entonces ando con una escalera no ando con tijeras ni nada, ando con escalera y me subo. Entonces no se me cae la chirimoya... tengo cuidado. Entonces ahí cambia la circunstancia... ella me sirve a mi, porque se lleva la chirimoya más grande que no todo el mundo se la quiere llevar. Y a ella también le sirvió porque al principio le costó entrar... entonces yo le dije un día, le regalé chirimoyas chiquitas de tercera a cuarta, le dije “póngalas” para que ella las pusiera a sus cajas para que incentivara a la venta a sus clientes... “sabe que tengo este tipo de chirimoya, pero no de ese porte, es más grande pero para que la pruebe”. Entonces así partió ella ofreciendo la chirimoya. Porque el concepto de chirimoya que tenían... el sabor de chirimoya, pero no el dulzor de chirimoya que ahí dicen que no sale dulce la chirimoya, pero yo le dije “que no, que aquí sale muy relajante”, sobre todo le digo por los diabéticos hay que quitárselas porque es muy dulce. Hay otra niña que



vende también canastas, pero ella se las lleva a Santiago y también hace canastas así. Ella tiene unos cajoncitos como de cinco kilos, unos chiquitos de madera... con esa presentación ella hace cajas que vende chirimoyas y paltas. No sé qué más le pondrá... y se las lleva a Santiago.

**A:** Otra dimensión es la social cultural, se espera que podamos hablar sobre los vínculos sociales, culturales, históricos...

**B:** La historia en el fondo no la sé cómo... sé que el dueño cuando llegó, el dueño del fundo que eran los [ilegible], llegaron y él les dijo “ésta parte por ser más alta voy a poner un no sé qué... tiene un nombre especial... un huerto” porque así le llaman, pero este era el lugar que tenía más plantaciones de árboles frutales, porque según el clima que lo favorecía y todo. Hay otro más arriba que tiene chirimoyo, pero no sé en qué cantidad... ellos son productores de pulpa. Pero ella no es chilena, es de Suecia o de un país de por ahí ¿me entiende?, entonces ellos producen y se la llevan para allá. Agro Olmué parece que se llama la empresa, que no tienen nada que ver con el sector. ¡ Súper ajeno! el... porque después está en Llíu Llíu... yo veo los vehículos con el logo. Acá, son más agricultores del tomate... el pepino... pero más arriba ahí tienen... hay plantación de palto y hay un sector, que no sé cuántas matas tendrán... unas cien matas de chirimoyos, pero ellos están escondidos hacia el cerro. Pero yo no tengo contacto casi con ellos, son medios así “yo produzco lo mío” y no... yo pienso que... porque un día le pregunté, le dije “¿en qué época está cosechando?” porque a mí me preguntan por chirimoyas... “no, yo tengo todo vendido” dijo. Entonces cuando te dicen así... para que voy a mandar a vendedores. Si a veces a uno le preguntan “señora Nancy ¿quién vende chirimoyas?”. Porque de mi papá da tarde, este año empezamos a sacar después del dieciocho de septiembre la primera corta... yo me recuerdo unos diez años atrás, el dieciocho de septiembre estábamos dejando las últimas chirimoyas. Este año no, estos años ya se ha ido atrasando la... debe ser el clima, porque es por la polinización... este año partí... el año antepasado partí el quince de diciembre, el año pasado partí el quince de enero voy con un mes de atraso... este año no sé cómo irá a estar la flor, yo en eso voy anotando cuando parto con la polinización para más o menos tener...

**A:** ¿Y qué valores le adjudica usted la chirimoya?

**B:** Uno sobrevive, mi papá sobre todo a él le gusta mucho la chirimoya... él dice siempre es muy fiel la chirimoya, todos los años le da. El casi no fertiliza químicamente los árboles, entonces le echa puro... el año pasado le echo compost, este año le echamos compost y nada más. Lo otro es riego más que nada. En cuanto a los químicos que le echa en febrero, en abril para el chanchito blanco echa la aceite, entonces tampoco es tanto, le echa aceite... mineral se llama, para el chanchito blanco y nada más, no usa nada más. Claro, es lo único que yo veo... el chanchito blanco no más. Antes había arañitas rojas, pero ahora no he visto arañita roja... Yo no como chirimoya, no como porque la chirimoya engorda. Si como por ejemplo cuando estoy trabajando en la parcela... como yo sé que son orgánicas, no tienen químico, no tienen nada y me encuentro una chirimoya madura, esa me la como ahí mismo... Pero si me dijeran “Nancy, ¿quieres una chirimoya?”, no como porque engordan mucho, “que coman los delgaditos” les digo yo. ¡Es dulce! yo sé que los trabajadores también tienen ese hábito... dicen que cuando uno está aquí en la parcela, va se dan vuelta por una mata y cuando pillan una chirimoya madura ¡la colación del día!, no bajamos a comer colación sino aquí tranquilamente bajan ahí se la comen, pero la fruta es natural. Pero mi hermana, por ser ella no es capaz de ir a decir... “ya ximena vamos a cortar paltas”, “no porque me puedo ensuciar, es que ando con zapatillas blancas y se me pueden ensuciar, vine con pantalón y hace mucho calor papi, no puedo ir”. Y mi papá de ochenta y cinco años pesca su canastito, le corta sus frutitas *pa* que se lleve, pero ella no es de las que no le guste ir a trabajar ni nada... ¡No, nunca!. Yo me acuerdo que con mi hermana nos tocaba en la época de setenta y cuatro, setenta y cinco, setenta y seis por ahí... mi papá tenía en el fondo de la parcela... habían membrillos y nos tocaba ir a regar entre las dos. Llegábamos los días domingos como a las doce del día, mi hermana tranquilamente que a ella le tocaba hacer almuerzo, tranquilamente se bañaba, se levantaba once y media... y nosotros bajábamos a las doce y no tenía nada hecho. Pero ella nunca subió a hacer algún trabajo a la parcela, nada. No, no tiene el cariño a la tierra... no la quiere. Sí hay que tenerle cariño a la tierra...yo estude una carrera nada que ver y después me puse a trabajar como secretaria administrativa, trabajé veinte años en un empresa y el dos mil



siete yo me retiré... porque mi papá estaba con problemas de depresión y él dijo “el día que o me muera, ¿quién se queda a cargo de la parcela... qué hago yo?”. Y yo ya con veinte años trabajando, no estaba mal trabajando. Muchos años, entonces yo le dije a mi jefe “jefe me tengo que retirar”... mi jefe vendió sus acciones, sus participaciones a la empresa a otros socios... y uno ahí toma determinaciones. Mi hija estaba en cuarto básico y ella tenía una depresión, no quería estar sola, porque yo me iba y ella se iba al colegio, después llegaba del colegio y llegaba solita a la casa... es bien así, bien autista, como yo le decía. Llegaba sola a la casa, el joven del furgón la dejaba y ella iba a la casa, no iba donde mi mamá que estaba cerquita... no iba donde mi mamá, ella se quedaba sola y yo llegaba tipo siete y media de la tarde y ahí... “Javi ¿qué hiciste?”, “nada mamá... me preparé la leche” entonces ella la pasaba muy sola. Y en cuarto básico empezó a llorar todos los días en la mañana cuando pasaba el furgón a buscarla, lloraba y se aferraba al lado mío “¿hija qué te pasa? “es que no quiero estar sola mamá”. Conversé con mi marido, le dije “¿sabes que? me tengo que salir de la pega” y él me dice “pero ¿qué hacemos?”, él tenía el sueldo bajo. “Ya” me dijo él, nos apretamos el cinturón y sobrevivimos al sueldo mínimo, porque yo sabía “¿de dónde?... mi papá no me iba a pagar ese sueldo que yo ganaba po”, si era lo peor del caso. Y ahí yo, mi papá me dice “negra sabes que más... quiero que alguien me ayude en la parcela para trabajar”, ”ya po” le dije yo... “págueme lo que me cobraba el furgón” y yo me acuerdo que en esa época pagaba setenta mil pesos y era lo más que me afligía. Y le dije yo “págueme lo que me cobra el furgón, que son setenta mil pesos más las imposiciones”... Pero las imposiciones le dije “la hago con la carga familiar que la tengo yo, con seo pago las imposiciones” yo tratando de que mi papá no gastara, “Ya” me dijo, con setenta mil pesos. Y así me salí de una pega que estaba muy bien, pero me iba a trabajar... los dos meses primeros fue tremendo para mí, yo creo que sufrí una depresión grande. Porque uno sale todos los días, yo tenía el hábito si ya eran veinte años trabajando en una empresa, uno usaba taquito, falda, traje... totalmente diferente. Yo acostumbrada me levantaba a las seis de la mañana, hacíamos las cosas dejábamos las cosas listas, dejaba el almuerzo hecho para mi hija que llegaba a almorzar, dejaba todas las cosas listas y me partía a las ocho a trabajar, después llegaba y estaba todo el día en el trabajo, llegaba a las siete de la tarde y ya uno veía que si su hija hubiera hecho las tareas, si había que estudiar algo, que se tenía que leer ¡vamos!. Pero después... me levanté en la mañana, y cuando deje de trabajar me levantaba igual a las seis de la mañana ¿y qué hacía después? para mí fue enfermante. Pero después ya me empecé a meter en la parcela ¡Ya! dije “esta cuestión no es conmigo, yo no estoy acostumbrada a ser floja”. Así que de ahí parti “Papi ¡qué hay que hacer?, “Negra sabes que tu... ¡hay que podar!” “Pero si yo no sé podar” “Pero tienes que aprender”. ¿Cuando me veía podar yo? [Ilegible] a olvidarse de los tacos y ponerse zapatillas, andar todos los días con pantalón y chalecos... cosas así porque en la parcela uno se quema y uno en la oficina no toma nunca sol. Pero así yo me recuerdo, que ahí yo me salí, después me costó dos meses, después ya empecé, de ahí mi papá empezó con que quería... certificarse con la BPA después ya me metí más en ese camino, que hay que ordenar la parcela “Papi tiene tanta... la parcela desordenada”, “es que ¿qué quieres que haga?” tenía un trabajador, ya... pesqué el tractor y vamos... vamos retirando todo [Ilegible] mi papá podaba y era muy desordenado, podaba y ahí quedaban los troncos, quedaban las ramas y ahí todo lleno de palo, lleno de basura, lleno de papeles. ¡Hijoles!... para empezar a ordenar, lleno con las tuberías negras que las íbamos cambiando que iban quedando por ahí amontonadas, así que ahí todo, casi una semana con el tractor retirando todos los desechos y ordenando y dejando limpio. Pero por ahora, a mi papá le gusta porque entra la gente y encuentra que está todo limpiecito... no hay ningún desperdicio ¡no hay nada!. Entonces ahí le cambia, le cambió la visión y al principio yo junte un ruma de palos, de poda que él no trozaba nada Pero ahí mi papá salió ahora... unos años después, ahí se certificó con la BPA... en el dos mil siete parece certificado, en el dos mil cinco se certificó solo en el dos mil siete ya empezó a renovar y en el dos mil nueve... no sé si en el dos mil nueve o once con el Global GAP que esa es la otra... Y de ahí para adelante empezó a certificarse todos los años, con todo el papeleo y todo, pero cuesta al principio. Mi papá le costó mucho por ejemplo... ya habrán dos años que no está usando mata maleza, pero le costo mucho... yo el dos mil siete “papi evitemos el mata maleza” “no negra, es que hay mucha maleza se te va a ganar la maleza ” y en esa época a los agrónomos le gustaba que no hubiera nada de maleza arriba. Papi ya ahora último como que se dio cuenta con la aplicación del *combo* que no había que aplicar matamaleza, porque si aplicábamos el compost y el matamaleza iba a matar la tierra orgánica que había y el bichito... yo le decía “papi, mire está entrando la lombriz no puede dejar que se



muera de nuevo con el mata maleza” así que ya ahora ultimo... ya no echa mata maleza. Según yo, como hace dos años que no está echando, entonces si usted entra a la parcela la va a pillar llena de pasto a veces con cobertura vegetal que es lo que me gusta a mi, ¿por qué? porque empieza a criar insectos tanto arriba como abajo, y abajo se empieza a mover la lombriz y empieza a mover la tierra. Ciertamente, y por eso la chirimoya casi no usa fertilizante orgánico, o sea químico. Más orgánico que nada, si no con pura agua. Y aunque tiene cobertura vegetal va dejando la cobertura ahí mismo donde va desglosando. De mucho esfuerzo y mi hija le gusta la tierra, pero ella está estudiando derecho. Derecho pa la casa le digo yo... ella está estudiando derecho acá en la Universidad de Valparaíso, pero le está yendo bien, ella entró... es buena alumna, porque cuando en la enseñanza media pasó con un promedio final seis ochenta y cinco, entonces ella quedó con beca automática. Primer año pague matrícula de ahí no más. Que es buena alumna... lo único que está enojada con el sistema ¿por qué? porque le dieron beca por cinco años y su carrera es por seis... muy enojada, entonces ahora me dijo “no peleo mamá porque estoy estudiando derecho” y los profesores les dijeron que “no vayan a las marchas, no ensucien sus papeles chiquillos, primero titúlense y después dejen la embarrada, pero antes no”. Pero dice que... “bueno si vas a postular a la beca, postula... si no de alguna manera” pero le digo que “cómo no te van a dar beca por un año”. Ella está atrasada por un año, porque el año pasado o el ante pasado falleció mi sobrino de trece años, era un pequeñito... a los dos años se le declaró la... una enfermedad degenerativa a los dos años cumplidos, duró hasta los trece... murió el veinte de diciembre del año ante pasado. Es una enfermedad como uno dice de mierda, porque él de a poquito se fue apagando como una velita, apagando de a poquito... entonces ahora último usaba doce horas de diálisis, tenía marcapasos, tenía audífonos, si lo único bueno que tenía era su mente... la única que nunca le falló. No podía caminar, entonces usaba silla de rueda, perdió un montón de movilidad él, se llamaba la enfermedad “*mal de Addison*” que es una a los músculos... *tonces* murió justo un veinte de diciembre y mi hija tenía examen el veinte y uno, el veinte y dos tenía otro examen... y uno de esos, se fue pa atrás. Me dijo “mamá, no me da la cabeza pa estudiar con el...” y era bien querido mi sobrino, era un ahijado muy querido, era [Ilegible]. Yo creo que el tiempo que él vivió, lo vivió a concho... lo vivió así, porque él... bueno para el garabato, no le digo... incluso cuando él decía una mala palabra ¿usted cree que alguien lo retaba? al principio, uno al principio no conocía la enfermedad. Sabía que si tu... [Ilegible] tuvo cinco días en coma... cuando cayó la primera vez enfermo y despertó “estas *cuestiones*” y empezó a echar sus garabatos. Después mi hermano, como dos años se demoraron en detectarle qué enfermedad tenía, porque llegaban las crisis, se desmayaba [Ilegible] y no sabían que era al principio, muy difícil. Después empezó [Ilegible] las hormonas a Brasil porque aquí en Chile no las hacen, entonces era una enfermedad muy cara. Pero él la vivió a concho, venía para la parcela... a él le fascinaba ir para arriba y decía “¿por qué *miéchica*, me pone la chala si a mi me gusta?... mamá ¿me las trajiste?”, “¿qué cosa *querí*?”, “ya te dije, las zapatillas, porque me gusta ponerme zapatillas” y partía para arriba. Le gustaba que lo subieran a un tractor, al tractor azul que es bien viejito, pero que es bien práctico para los niños, a él le fascinaba subirse. Lo pusieran solo en el manubrio y se venía solo pa abajo, mi papi acá abajo lo esperaba... y lo paraba, porque en marcha lenta es lentito a él le fascinaba. Bueno y entre los cinco hermanos... si somos cinco hermanos, lo único que yo le pido, yo le digo a mi papá que “esté tranquilo porque no me gustaría por mi parte, que la parcela se desarmara”, porque hoy en día la tierra es un tesoro... Es un tesoro, lo único que digo yo “si vamos a estar viejos, voy a cumplir sesenta años... ¿cómo los hermanos no van a reaccionar?” decir “sabe que más, pongamos una sociedad entre los cinco y sigamos trabajando la parcela” mi idea es esa, espero que... por eso yo le digo a mi papá “tiene unos diez años mas papi” [Ilegible] más viejo, se pone uno más flojo [Ilegible] si al fin y al cabo...Tengo una nieta que crió mi papá, osea estuvo mucho tiempo con mi papá... una nieta de ellos porque es sobrina mía, a ella también... a ella le gusta la parcela. Ella aprendió desde muy chiquitita, yo creo que a los tres años aprendió a manejar el tractor azul muy chiquitita. Ella nunca... le costó manejar auto, pero al tractor nunca le tuvo miedo. Ella todavía pesca el tractor, lo echa a partir y parte pa arriba... ella aprendió desde muy chica, tonces pa ella es su tractor azul. Mi papá se compró uno rojo después y el azul lo dejó allá. Este campo tiene un pupurri de cosas. [Ilegible] ve que pasaron la desbrozadora como yo le digo... y queda así... esta al natural, natural. Puro pasto. Aquí hay distintas variedades, exactamente, mi papá sabe... yo no no me sé mucho las variedades. Sé que está la concha lisa, la piña, la dorada. Pero esas son todas las mismas variedades, esas nuevitas, ve que mi papá



replantó de a poquito. Esa de allá se secó, peor según yo... fue la rasta del tractor... la pasó y la pasó llevándole la raíz... Esa es otra variedad... ve que ese chirimoyo es bien viejo, ¿se da cuenta del tronco?. Yo miro el tronco, miro las piernas como digo yo. Ahí uno se da cuenta de que es viejo. Tiene una corteza muy dura, muy viejito. Antes le ponían el puntal, le decían parrón, yo me recuerdo haberlas visto aquí que tenían todo emparronado, que era lo más caro porque había que comprar el...ve que ahí se nota que es viejo... le ponían el parrón y lo dejaban caer emparronadas. Después mi papá, empezó a sacar el parrón... Esta, yo no la polinicé. Estas no están polinizadas, yo pienso que tiene que haber sido natural. Estas las famosas palmas de coco. Estas las plantó el año antepasado parece, no me recuerdo que [Ilegible] tiene esta chiquitita. A los cinco años empiezan a producir. Esto es emocionante cuando uno anda cosechando... ¡Mire ahí hay una bonita! ¿la vio? ahí hay una bonita. Mire yo voy a cumplir sesenta años, pero me subo arriba del árbol, por eso ando con escalera. Se da cuenta que esta limpiecito debajo de las matas... entonces uno se encuentra una madura... yo llegué hasta allí...hasta las otras matas cosechando, para acá no las revisé... las revisó el trabajador que iba saliendo, él las revisó entonces... mire ahí hay otra grande debe pesar como kilo y medio, dos kilos ¡Gigante! Esta es primera. Primera y segunda, el caballero que me lleva este porte, la primera y segunda van para Quilpué. La tercera y cuarta van para Limache... entonces yo corto por parejo, no selecciono... corto por parejo. Yo sé que el cliente... hay un cliente que me lleva la grande y hay un cliente que me lleva la chica, después yo selecciono yo misma... yo la selecciono...y las que mata el sol, o algo así, esas me las dejo yo pa la casa... pero yo como muy poca. Como aquí, por ejemplo, así y las parto así me la como aquí... Este es el acumulador, que junta agua mi papá y aquí nosotros... hacía allá está el tranque que nos abastece de agua que ya nos queda poquita... ve que está pasando... voy a pararla, altiro vuelvo... Para este lado está el tranque... sí para allá... a ver si aquí... a ver si tengo visión... si alcanzo a verlo. Este está en altura, no se ve la copa de agua. Está por allá, como por esa casa, atrás por ahí. Ve aquí uno riega a presión, muy bueno el sistema porque no se gasta energía casi. Solamente para abrir los cuarteles nada más, pero... doce veinticinco ya... Y acá nada ninguna conmemoración, acá los curitas... ellos de ahí son de oración, ¡ellos tienen harta chirimoya también!, ellos son de oración como dicen... No aquí no, no participa en ningún festival que dijéramos... debería haber un festival de la chirimoya. Ellos también tienen chirimoya, ellos cortan primero que mi papá chirimoyas. Este año partieron primero porque el caballero que pasó... que le compraba a ellos pasó a preguntar “si tenían chirimoya” mi papá le dijo “no todavía no está cosechada” y ahí me dice “pero los curas ya están cosechando” ... hay chirimoya todavía... hay mandarina... Y es mandarina mandarina, no es Clementina. Esta no está... como se llama... intervenida... con las chirimoyas ando con un canasto para cosecharlas... y de ahí las paso a otro canasto, para que no se caigan...

**A:** Bueno, y otra dimensión que me gustaría abordar es este escenario físico a cerca de los factores más importantes para el cultivo...

**B:** Ahora en este momento hay hartos problemas con el agua porque como no hubo lluvia, nosotros nos abastecemos con el tranque... el tranque no juntó agua, así que le estamos dando agua con el pozo que tiene mi papá, tiene un pozo noria de once metros. Pero como no ha llovido, está el embalse apunto de secarse. Yo no entiendo de dónde están sacando agua, esas plantaciones que son de grandes empresarios...no son de pequeños agricultores. Si a los pequeños propietarios se les están secando los paltos, si están todos amarillos... el peor caso, que los pequeños son los que más sufren... cuesta hacer la inversión y después se pierde todo... Sí, mi papá en este momento tiene un pozo, pero también es pozo noria, no es pozo profundo. Entonces ahí es el problema, que se viene...no llueve en septiembre, mi papá dice que...llueva unas tres lluvias para que se mojen las napas por lo menos.... Eso que en el verano que se controla el agua, que no sea muy caluroso. No vamos a dejar a seis horas de riego, tal vez dos horas....

[01:01:00]

## Observaciones



*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

**“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Sra. Nersi Cortés*

*Edad: 67 años*

*Lugar: Pochay, La Cruz*

**Transcripción**

*Participantes*

**A:** Entrevistador/a

**B:** Nersi Cortés

**A:** Esta entrevista está estructurada por dimensiones y una dimensión es la social cultural, que se relaciona con los vínculos sociales, culturales, históricos en torno al cultivo del chirimoyo, en los ámbitos de memoria, de identidad, tanto para usted como relacionado con el cultivo del chirimoyo, pero también para este sector Pochay, en La Cruz

**B:** Mire por el momento yo no, cuando yo llegué aquí estos árboles que ya estaban. Entonces yo realmente llegué a conocer los chirimoyos cómo eran. Y llegué yo en el año 72 aquí a Pochay. Y de ahí empecé, empecé yo porque resulta de que cuando yo quedé sola tuve que yo administrar la parcela porque prácticamente quedé sola. Entonces no tuve quien me apoyara, en el año 75 yo quedé sola. Entonces cuando en el 76, 77 y 78 yo me casé con el caballero que está ahora. Entonces ¿qué es lo que pasó? de qué ahí él empezó a trabajar la chirimoya y yo empecé a trabajarla con él. Entonces como yo empecé a trabajarla con él ahí trabajamos bastante, nos costó para poder sacar adelante los chirimoyos porque tiene mucho trabajo el chirimoyo, que hay que desinfectar, cuento... hay que podar, hay que polonizar, cortar los roces con los otros árboles para que no suban las hormigas, para poder controlar el chanchito blanco. Entonces nosotros al menos yo no tenía idea cómo trabajar el chirimoyo, entonces como él sabía trabajarlo me dijo: mira hay que... porque aquí antiguamente en el año 72 los chirimoyos estaban emparronados, entonces ¿qué es lo que pasa? nosotros sacamos los parrones y los podamos los chirimoyos, corto. Claro el primer año no dio nada, el segundo dio, pero muy poco, al tercer año ya empezó a dar más. Entonces ¿qué es lo que pasa? que resulta que para que, al podarlo era para poder que no se juntará con los otros árboles para que no subirá la hormiga y chanchitos blancos se echarán a perder la chirimoya, porque eso es lo que he hecho perder la chirimoya el chanchito blanco. Así que no lo podamos y quedaron bien bonitos los chirimoyos, bien bonita la parcela en ese momento; se araba no teníamos, riegos tecnificados como teníamos ahora y teníamos solamente riego por acequia, que por el tranque de arriba por el canal del agua... entonces después ya en el tiempo después ya más o menos como 3 años o 4 años empezamos a juntar dinero para poder tecnificar el riego, para poder no regar más con el canal de arriba porque de repente llegaba agua, de repente no llegaba agua entonces era relativo para poder regar. Entonces ¿qué es lo que pasó? de que empezamos a juntar e hicimos el riego, compramos los materiales entre nosotros mismos y... cómo se llama... e hicimos el riego tecnificado y de ahí empezamos a cosechar la chirimoya, pero nos costó hartó sí. Costó mucho mucho, por causa de que eran muy feo los chirimoyos estaban amarillos tuvieron que arar la parcela para poder que los chirimoyos dieran chirimoyas, tuvimos que hicimos tantas cosas hasta ahora ya que gracias a Dios que los chirimoyos ya están prácticamente



con la polinización y las corté, las podas y todas esas cosas las chirimoyas están como están. Entonces no se puede decir que estaba todo listo. Nopo. Se trabajó mucho, mucho, mucho, más figúrese que ya hace 40 y tantos años que estoy aquí y están recién ya los chirimoyos dando como es debido. Entonces no se puede decir que estaban dando, no. Se trabajó mucho, mucho. Y aquí la su parcela son 2 hectáreas... Pero en esta zona es de bastante chirimoyo... era mucho de chirimoyo. Toda la gente tenía chirimoyo, osea todos los parceleros tenían chirimoyos, pero muchos lo empezaron a cortar porque por que tenía mucho trabajo el chirimoyo ¿por qué tenía mucho trabajo? porque tenía que polinizar, que corta los roces, que tenían que hacer, cómo le dijera yo, ponerle algo para que la hormiga no subiera por los chanchitos, para qué no tuviera roces con nada; entonces tiene harto trabajo la chirimoya y en el tiempo en que la chirimoya está chiquita empezando a cuajar, había que deshojar... entonces el chirimoyo tiene mucho trabajo, muchas gente cortaron el chirimoyo así que es muy poca la gente de por aquí que tiene chirimoyo. Exactamente, no hay como antiguamente cuando en el año 75, 76 había cualquier cantidad de chirimoya, ahora no, ahora es muy poca la chirimoya que se ve que son pocos los fundos que tienen chirimoyales porque allá abajo para san Jorge sacaron todos los sacaron todos los chirimoyales no hay nada de chirimoyas para bajo, entonces yo creo tiene que haber sido por causas de que no tenían el tiempo disponible para poder arreglarlo, para poder hacerle todo el trabajo que se tiene el chirimoyo, porque el chirimoyo tiene mucho trabajo más que el palto y hay que tratarlos con cariño también porque sino, si usted la deja al Dios que es grande, el chirimoyo no le va a darle. Y si le da le va a dar pura chirimoya chiquitita, y yo he sacado chirimoyas de aquí de hasta 3 kilos 900, casi hasta 4 kilos, unas chirimoyas inmensas, claro. Cuando sí vino este caballero a entrevistarnos del canal 13 cable, no creía que había chirimoya tan grande inmensa, nosotros las teníamos en las matas. Inmensas chirimoyas. Había cualquier chirimoya y el año pasado con la cuestión de que hubo poca chirimoya el año pasado, no hubo tanta chirimoya, este año ya hubo un poquito más pero está malo por causa de, resulta que no se puede vender la chirimoya porque las personas no vienen, por los paros, por la cuestión de que le quemaran los camiones... entonces no vienen a comprar chirimoya en estos momentos. La situación política... está mala así que... hemos tenido hartos problemas con la chirimoya... estos últimos meses sobre todo... pero bueno acá no ha habido ningún reconocimiento a la chirimoya... bueno yo la única vez que yo mandé chirimoya a una exposición que hicieron ahí en La Cruz, que hizo la señora alcaldesa y me mandaron a mí preguntar si yo podía mandar chirimoyas a la expo, y yo mandé chirimoya. Pero mande pura chirimoyas grandes, bonita las chirimoyas que mande. Esa fue la única vez, pero de fiestas y cosas así no... nosotros celebramos sí pero porque dio harta chirimoya pero nada más... lo celebramos con de repente la chiquilla dicen: “-ay nos vamos a comernos una chirimoya grande, qué vamos a celebrar esto”, pero nada más pero los demás, no... se celebra, por decir, con un vino con chirimoya, un tutifrutí con chirimoya, cosas así; o chirimoya que se sirve sola así en un plato y cada uno come, cosas así pero nada más; y la única vez como le digo yo que me lleve a la exposición de aquí de La Cruz, esa fue la única vez. Llegó harta gente, buscar chirimoya aquí... Llegó gente aquí de la expo, porque dijeron de dónde habían sacado las chirimoyas tan bonitas y que le gustó la chirimoya, porque yo mandé como 12 chirimoyas grandes a la expo porque... y me pidieron a mí que yo fuera a la expo a tener las chirimoyas ahí, y yo le dije: “-realmente yo le puedo mandar la chirimoya la expo -le dije yo- darle todo lo que usted quiera, de dónde son y cómo son -le dije yo- pero resulta que yo no puedo estar ahí” le dije yo porque hay que estar todo el día, hay que estar hasta la noche, después guardarlos los productos hasta el otro día, y el otro día nuevamente ir a lo mismo, entonces yo no tengo el tiempo. ¿Por qué? porque resulta que yo tengo que ver, ayudarle a él alguna cosa que necesite, o que, si ya tengo que tenerle el almuerzo, que tengo que tener el desayuno, entonces yo le dije que realmente a mí me habría gustado haber estado yo promocionando mis chirimoyas, pero yo no puedo... solamente los dos. Bueno, ahora yo no le ayudo prácticamente, porque el trabaja solo, pero cuando tenemos que polinizar el la época de polinización, ya nosotros entre los dos trabajamos, yo le sacó el polen y el va en la mañana y echa el polen en la mañana, yo en la tarde nuevamente saco... Yo saco polen todo el día, para polinizar. Pero no trabajo como él trabaja así la parcela. Pero si le ayudo todo el tiempo en el tiempo que hay época de polinización, en el tiempo de verano que en este tiempo, ahí yo le ayudo un montón, porque me levanto... tengo que levantarme a las 7 la mañana para sacar el polen, dejar el polen listo y venirme a hacer el almuerzo, dejó todo patas arriba por no... por ayudarle a él a polinizar entonces no... en la tarde a nuevamente yo tengo que sacar polen... así que para



el otro día, así para que él al otro día se levante y polinice. Y yo tengo que levantarme a sacar el polen de la mañana, y nuevamente venir a hacer almuerzo, a hacer algo de aseo, y nada más. Entonces no es como le dijera yo, que yo trabajé más que él no, es poco lo que le trabajo con la chirimoya... de que bueno de repente está bueno y de repente está malo, entonces yo valoro cuando está bueno, pero cuando está malo rabia porque digo yo: “churra, más lo que se trabaja” todo el trabajo que tiene la chirimoya y poca producción, ósea pocas ventas. Como ahora, que hace más de 2 semanas ya que no se ha podido cortar nada porque nadie ha pedido chirimoya, entonces eso es lo que de repente me da rabia porque te digo yo: “pucha”, se mortifica tanto uno para un fruto que es cotizado, pero no es rentable. En cambio, la palta no, la palta no tiene tanto trabajo como el chirimoyal. El chirimoyal tiene harto trabajo, harta pega, que hay que estar abonando, que hay que estar viendo que la hormiga no se suba, que hay que estar viendo que cuando está la chirimoya chiquitita hay que estar deshojando... entonces toda esas cosas a uno es trabajo, y si no se vende, no se produce bien... y aquí jamás, nunca hemos tenido, gracias a Dios, nunca hemos tenido problemas con la chirimoya pero, no es rentable. Osea, no digamos que es mala, mala, mala. No. Pero el problema es que no se vende muy seguido, entonces no... y la chirimoya se va aquí a Quillota, hay un caballero que viene, que venía siempre, pero ahora se enfermó este caballero y los hijos de él no vinieron más a comprar chirimoyas aquí, porque como se enfermó él... entonces él no pudo venir, entonces los niños no sabían el trabajo que teníamos o sea el trato que teníamos con él y la chirimoya se va aquí a Quillota... se va... la mayoría se va para allá para Talca, al sur. Para allá se va la chirimoya y la palta igual. La palta se va toda a Talca. La palta no queda aquí en la zona, queda toda para allá, para Talca. Hay un caballero que viene de allá de Talca viene a buscar chirimoya por acá... es decir, ya necesita, por decir, 20 cajas y cada caja vale 20 kilos. Entonces él se las lleva toda, entonces ya la próxima semana dice: “-sabe que yo no voy a ir pero sí quiero para la próxima semana unas 20 cajas más”. Entonces así se va yendo la chirimoya, porque la chirimoya no se corta todos los días. Sólo cuando hay pedido... y ahora ya dos semanas ya que hemos estado sin pedido de chirimoya. Entonces no... al menos nosotros no nos sirve así, osea a nosotros lo que nos sirve es que el comerciante esté todo el tiempo pidiendo chirimoya. Claro, para ir viendo y para ir desocupando la mata, porque ya luego llega la polinización, y por lo menos ahora él ya pudo todo... Y el año pasado que no pudo nada, porque estuvo enfermo, que se operó, tuvo 4 operaciones a la vista, entonces no... el año pasado no se pudo ningún chirimoyo, nada, nada, nada... dió pero dió poca, si se sacaron... yo creo que se alcanzaron a sacar unas 80 cajas, más no. No, años atrás se sacaba cantidades... Este año y como el año pasado no se pudo, no salió tanta... Este año ojalá salga más.

**A:** Entorno a la dimensión física ambiental sobre los factores que influyen en el cultivo del chirimoyo ¿Cuáles cree usted que son esos factores? ¿Cuáles cree usted que favorecen o perjudican el cultivo?

**B:** La helada. La helada el año antepasado pegó mucho de la helada. Entonces, bueno uno de por sí trabaja contra el tiempo. ¿Por qué? porque si el tiempo viene frío, el tiempo vino... no viene lluvioso como el año pasado, no se va a cosechar. Porque la chirimoya de por sí es blanda para la helada,(...) Es blanda pa' la helada', y el chirimoyo cuando se quema... Bueno nosotros cuando de por sí hay que polinizar, cuando mi marido poliniza, poliniza por alrededor de todo el chirimoyo por debajo, porque arriba la chirimoya de por sí, sí viene helado el tiempo, con hielo que se hiela, se hiela todo el moño arriba si es igual que estar echándole agua caliente a los chirimoyo. Porque el chirimoyal toda la parte de arriba del moño, como se dice, se seca. Queda, pero quemado, una cosa quemada. Y este año cayeron cualquier helada. Entonces, por decir, el tiempo si no está bueno, si hiela mucho, el chirimoyo de por sí se hiela y la chirimoya se cae, entonces no... nosotros, como se dice, se trabaja en contra el tiempo. Ese es el mayor riesgo que tenemos nosotros. Las heladas. Así que es fome pu. Porque, dígame usted: que si el chirimoyo, usted vive de los árboles y si no le dan... hasta ahí no más llega. Entonces no es muy recomendable que no llueva. Porque la lluvia es la que corre las heladas, corre todas las otras enfermedades que tienen los árboles de repente. Porque si no llueve la, estan las plagas de cosas, que se echan a perder los árboles... entonces no se puede decir uno: “pucha, este año no se va a ir bien” nopo, uno trabaja como se dice en contra del tiempo... pero aquí a la familia a todos les gusta la chirimoya, a todos. Y ella también, la niña, de repente me ayuda en sacar polen, me dice: “ya mamá hace tu el almuerzo, yo saco el polen -o- mamá yo te ayudo en esto...” Así que, no, todos cooperan en algo. Así que... toda la



familia participa... resulta que este año hubo muchas heladas pu, muchas heladas, por el mismo hecho de que no llovió, entonces a tener heladas el chirimoyo de por sí se hiela... para arriba, para el final de arriba está el tranque, es el tranque de Pocochay no más, nada más. Nosotros en lo que tenemos problema donde tuvimos hartos problemas con respecto al agua, porque nosotros tenemos acciones en el agua en el canal “Warrenton” y ese canal no tiene, no tiene derecho a agua, entonces cuando llegaba el agua nosotros tiramos toda el agua al tanque. Y ahora hace muchos años que yo no riego con el tranque, porque como pusimos riego tecnificado, entonces no se riega por tranque. Y el problema es que uno tiene que estar pagando por agua que no consume. Y eso encuentro que es fome, porque resulta usted tiene que estar pagando todos los meses el agua sin saber si le va a llegar algún día o no... y yo hace más de 20 años que no riego con el tranque, no riego con nada de agua tendida porque, no hay agua. Entonces yo tengo el pozo que, gracias al pozo, nosotros regábamos los árboles, y con riego tecnificado, que ahora me ganó un proyecto que no han venido a hacer, a ponerlo, ¿cómo se llama? los... los aspersores a cambiar el riego, nada. Porque estoy esperando a que vengan y ayer vino una señora de... del INDAP que me dijo que ella, por esta semana que viene van a llegar aquí trabajar, pero no han venido porque creo que estaban haciendo otro riego por allá por Olmué, no sé dónde estaban, entonces por eso no han venido. Pero si el proyecto está listo, está probado y todo, para que vengan a hacer el cuento...pero toda esta zona se ha ido perdiendo el chirimoyos... muchos, cómo le digo, han cortado los chismosos. Por todos lados: ¡uy! han cortado los chirimoyos. Aquí abajo, aquí donde hay una calle al medio que aquí, habían harto chirimoyales, los cortaron todos. Todos. Incluso ahora lo están haciendo... haciendo, ¿como se llama esto?... vendiendo por parcelita de agrado, de 5 mil metros cuadrados. Claro que es una parcela de agrado con media hectárea parece. Claro entonces está sacando todos los chirimoyales... y la parcela de agrado... nopo, osea puede tener cultivos usted, pero no le van a poner chirimoyos, les van a poner paltos, seguro. Todas las que compran, las personas que compran le van a poner paltos no le van a poner chirimoyo, porque según ellos dicen que el chirimoyo tiene mucho trabajo. Y es verdad que tiene trabajo pero sí como tiene trabajo tiene recompensa también de repente... y eso yo encuentro que, al menos la persona que no la sabe pensar... no, no me gusta porque el chirimoyo dá como para tenerlas, y si no la sabe trabajar, bueno, busque apoyo en alguien que la sepa trabajar, pero resulta que nadie pide nada, ayuda de nada, entonces por eso... Bueno nosotros gracias a Dios que no, no hemos dejado ningún momento la chirimoya a un lado, siempre hemos estado pendientes de los chirimoyos, él siempre ha estado: que hay que hacerle una poda, que qué crees tú... bueno si tienes que hacerlo no más po. O si hay que hacer un trabajo a la chirimoya, trata. [ilegible] al trabajo. Entonces no hay, y mucha gente que ha sacado los chirimoyales como le digo, mucha gente, muchos parceleros para allá abajo, muchos han sacado sus chirimoyales porque no... bueno porque a lo mejor no no la saben trabajar o porque no le gusta, no se po. No les llama la atención, no tengo idea porque las cortan... a debido a que. Sí pues, se va perdiendo mucho, mucho, mucho, sí aquí al lado había harta chirimoya ahí también, un chirimoyal bien bonito que tenían, y no. Lo sacaron todos y sacaron... y sacaron todos los chirimoyos y pusieron kiwi, después de los kiwi lo sacaron y pusieron paltas. Pero arrancaron pero un inmenso pedazo de hectárea, pero sacaron todo. Ahora tienen hectareas, creo que lo están dejándolo, pero creo que lo están dejándolo podado entero. Entonces no, no, no hay gente que diga: “buchita la chirimoya se me está dando sí, allá” no, no nada. No como nosotros como le digo nosotros hemos trabajado cualquier trabajo... el de dueño era Fernando Santacruz... y de ahí se expropiaron de esta parte, de esta parcela, de este fundo. Porque era un fundo. Era un fundo, entonces lo expropió la corporación, y el finao’, mi marido, era metido en la cuestión po. Entonces ¿qué es lo que pasó? Como él era metido... Expropiaron este fundo. Como lo expropiaron quedaron, después vinieron y empezaron a... ¿cómo se llama?... a aparcelar. Como aparcelaron aquí todos pidieron parcelas para arriba, para otros lados y esto no la quiso nadie, porque según dijeron que los chirimoyos estaban viejos, que no daban, que no iba a ser nunca nada. Entonces no quisieron esta parcela, y como nadie quiso esta parcela dijo mi marido: “bueno ya, yo me quedo con ella” Y se quedó con ella... Cuando él falleció no alcanzó a disfrutar nada la parcela. Si yo me cansé en el año 72, figúrese, y en el 75 falleció él. Dure 4 años casada. Y él falleció. Y después... después en el 76, en el 77, en el 78 como le digo yo, me casé con él. Duré tres años viuda. Y ahí me casé con él, y empezamos a arreglar los chirimoyos como, se dice, porque los chirimoyos prácticamente no daban nada cuando estaban emparronados... Yo calculo que usted tampoco sabe cómo eran los parrones... Le ponían palos, cuatro palos



uno, dos aquí, dos allá, y le tiraban varas. Entonces ¿qué es lo que pasaba? Toda la ramazón que iba para abajo, se pegaba, en los palos. Entonces eso se llamaba aparronar. Y como aquí nosotros no nos gustó nunca los parrones los sacamos y los dejamos así. Y esa franjita blanca que se ve en el chirimoyo, es porque es el, que se pone un... un... ¿cómo se llama?... un desinfectante, para que la hormiga no suba. Entonces ¿qué es lo que pasa? como la hormiga no sube, el chanchito no se pega en el chirimoyo. Entonces la chirimoya sale limpiecita... eso es cuando ya empieza la chirimoya ya, empieza a sacar el polen uno, cuando ya, este otro mes empieza a sacar uno, más menos, como en Marzo, Abril ahí empieza uno a ponerle esas cuestiones a ponerle esto... todo está aquí entre los chirimoyos, los paltos... Entonces está todo junto, no hay que dijéramos los chirimoyos están todos en una parte, los paltos en otra... No. Está toda la parcela si entre un chirimoyo y un palto, dos chirimoyo y un palto... entonces no está... como le dijera yo... todo así separado. Está todo junto, no... Así que no, no hay chirimoyales, la chirimoya no está como... que esté sólo en una sola parte, no... Es tiempo de que empiezan a caer las chirimoyas... Las gallinas le vienen a picotear... se empieza a cosechar de septiembre para bajo... septiembre, octubre, noviembre... Pero todavía hay chirimoya en este tiempo... debería haber chirimoya... él anda todo el día por aquí por dentro... Yo me preocupó de estar en la casa viendo los críos chicos... aquí en la quinta se pierden... Sí pues personas que se pierden po. Una vez vino un cuñado mío de allá de Viña, y lo mandamos con un canasto chirimoya para acá pa bajo y anduvo por todos lados pero no encontró nunca la casa. [risas]. Y yo le dije: “-pero cómo no vas a encontrar la casa”, se devolvió con el canasto al hombro, y yo le dije: “-pero como no va a encontrar la casa” y él me dijo: “sipo, si no la encontré anduve por todos lados y no lo encontré, no sé para qué lado estará”... No y para eso hay que tener harta paciencia. Yo le digo, yo me levanto en la mañana temprano, sacó polen y de ahí me pongo a hacer almuerzo, en la tarde nuevamente voy a sacar flores, y nuevamente sacar polen pal otro otro día...

(...)

Jugo de chirimoya, la torta de chirimoyo con merengue... heladas... Dicen que es buena para la... para prevenir el cáncer. Igual que la frutilla me estaban contando, ¿cuándo fue? en la radio de qué era buena para la, también para prevenir el cáncer... tiene esas propiedades...

[1:08:11]

## Observaciones

*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Sra. Mónica Santelices / Sra. Marina Santelices*

*Edad: 68 años / 66 años*

*Lugar: La Cruz paradero 10*



## Transcripción

### *Participantes*

**A:** Entrevistador/a

**B:** Mónica Santelices

**C:** Marina Santelices

**A:** Esta entrevista está estructurada por dimensiones y una primera dimensión es la social cultural, se espera que podamos hablar sobre los vínculos sociales, culturales, históricos relacionados con el cultivo de la chirimoya aquí, en La Cruz

**B:** Sí, La Cruz se identifica con la chirimoya de todas maneras. Para nosotros es súper importante, realmente esta quinta tiene muchísimo valor. Muchas personas que valoran la nueva agricultura, la nueva agronomía, más convencional, muchas veces dicen: pero cómo, ustedes están perdiendo, mira estos medios árboles, mira estos paltos. Si ustedes los cortaran podríamos tener mucha mayor densidad de árboles, digamos. Tendríamos mucha más entrada que lo que nos permite tener un árbol tan grande, que gasta tanta energía, que hay que subirse al árbol para poder cortar la fruta, como que estamos perdiendo, pero realmente nosotros pensamos que el valor que tiene esto es invaluable y de ahí también es la importancia y lo dramático que es el agua. El hecho de que nos falte el agua, fíjate que los chirimoyos por ejemplo nosotros tuvimos bastante tiempo que no pudimos regar, en noviembre por ejemplo que no pudimos. Y se nos vinieron abajo, pero muchas chirimoyas. Perdimos hartas chirimoyas, porque por una parte fue el calor ya que hizo mucho calor, más que años anteriores, y entonces realmente, emocionalmente a uno le afecta. ¿Qué vamos a hacer si no hay agua? ¿Qué hacemos si no hay agua? Bueno, estos predios tienen mucho valor para la gente que está construyendo condominios, que está desarrollando toda el área habitacional, digamos. Las inmobiliarias vienen y tratan, pero uno se resiste, obviamente, a vender y a perder esto que es un patrimonio enorme.

**C:** Sobre todo en esta zona se han visto más afectados por el calor ligados a la falta de agua que por la helada, aquí a nosotros la helada no nos afecta. En absoluto, tenemos el río muy cerca, aquí está la propiedad esta, nosotros tenemos allá otro pedazo después de esta propiedad que deslinda con el río, entonces estamos cerca del río. Entonces eso, baja bastante la helada, disminuye mucho la helada por la evaporación del río. Y por este lado también había una [ilegible] como el sol las va dañando ¿te fijas? Casi toda la fruta que queda para el lado del sol se quema, porque queda expuesta... y en este otro de acá, se puede ver más todavía. Mira ese árbol, tiene la palta naval es una palta redonda que esta [ilegible] Es muy rica esta palta, pero es poco comerciable, porque en una palta tú tienes 800 gramos y es bastante, y en cambio una de estas paltas hass.

**B:** y bueno lo primero las ganas de comerme una chirimoya, no y también yo encuentro que es como un recuerdo, nos recuerda lo que era la infancia... porque cuando estábamos nosotras pequeñas, chicas siempre estuvimos rodeadas de chirimoyo, las chirimoyas

**C:** yo creo que la chirimoya era una de las frutas que más gozábamos en el verano mis papás decían que a mí cuando todavía no comía nada me daban una chirimoya y yo no tenía ni dientes y ya estaba con la chirimoya

**B:** como a los tres meses empezó a comerse la chirimoya

**C:** ahora imagínate ahora se mueren si hacen eso, bueno inicialmente le ayudábamos a mi mamá porque no había una persona que cosechara era mi mamá la que cosechaba la fruta

**B:** porque en realidad mi papá su rubro era otro, mi papá era dentista y él en verdad dejaba que todo se perdiera ósea venía a la quinta a sacar un durazno, que se yo, naranjas regalaban



**C:** pero como fue entonces con mi mama justamente, en un momento en que toda esto estaba lleno de moras, era puro zarzamora y nosotros como la mama dijo aquí vamos a empezar a limpiar esto entre todos porque nosotros somos once hermanos,

**B:** pero eso cuando ya estábamos más grandes

**C:** entonces la mama dijo ya vamos a empezar, entonces nos juntábamos sobre todo en el verano que era cuando había más luz y estábamos todos en la casa, por todos estábamos estudiando y veníamos y nos poníamos a sacar mora porque estaban los árboles con mucha y sobre todo los chirimoyos que estaban así (indica como con mucha fruta) y muchas veces los chirimoyos se perdían porque no se comercializaba

**B:** la fruta en realidad se perdía, claro porque cuanto en realidad podíamos comer, claro éramos una familia numerosa, pero fuimos de a poco siendo numerosos

**C:** claro entonces nosotros con la mamá y mi hermano empezamos a limpiar la quinta de esta zarzamora, teníamos harta cicuta también recuerdo mucha cicuta, sacábamos también la cicuta, no sabíamos que la cicuta era buena para la polinización y para atraer a los insectos

**B:** entonces claro, ahí mi mama empezó a vender las chirimoyas y las paltas también y en ese tiempo las paltas era chicas, que no existían las californianas, era de la palta chilena son chiquitas de distintas variedades, había negra morada blanca mantequilla que llamaban a una variedad, y de las chirimoyas que teníamos también variedades la bronceada que había a veces unas chirimoyas de tres kilos, y ahí en esa época no se polinizaba

**C:** no para nada se polinizaba, pero como estaba llena de pasto lo que pasa de seguro es que había muchos polinizadores, unas chirimoyas inmensas de polinización natural, claro después lo fuimos perdiendo... seguramente cuando llego Claudio...

**B:** porque hubo una época en que empezaron a poner acá herbicida para que el pasto no cubra la maleza que llamaban en ese tiempo...

**C:** la chéptica

**B:** entonces ahí yo creo que hubo una merma importante de polinizadores, bueno y eso hace ¿cuántos años que ya no le volvió a poner ningún herbicida?

**C:** bueno y eso hasta que estuvo la mami, porque la mami igual le ponía herbicida, unos doce años que ya no usamos, porque antes también araban a la quinta y eso también provoca un daño severo al suelo, entonces desde hace poco que está todo natural de poco a poco, solamente se le pone guano, guano de aves y por eso yo creo que la fruta es tan dulce acá me da la impresión que es eso

**B:** claro porque no ponemos químicos entonces todas las características organolépticas de la fruta se intensifican, pero claro los biodinámicos dirían que se necesita otra cosa

**C:** pero igual utilizan el guano de vaca, pero para nosotras y para todos mis hermanos también venir acá es pero... como un paraíso

**B:** yo creo que mientras estuvimos en la casa e íbamos al colegio ya, pero cuando salimos y fuimos a la universidad ahí empezamos a darnos cuenta lo que teníamos acá... ósea nosotros poco menos que nacimos acá y era como lo más normal del mundo que tuviéramos todo lo que teníamos, todo el tipo de fruta que se nos ocurriera y después uno se va... y vuelve y ahí en realidad es cuando se da cuenta de lo que tiene

**C:** ahí empieza a valorar más lo que significó y lo que significa esto y por eso también yo creo que cada uno de nosotros ama la naturaleza y concuerda la mayoría en que se mantenga sin herbicida libre de agroquímico



**B:** bueno igual todos tenemos intereses diferentes, mi hermanos por ejemplo ellos cultivan rosas y astromelias... flores, bueno en realidad a quien ayudamos con lo que se usufructúa de la quinta es a una hermana que tiene un problema y está en un lugar donde nos sale carísimo entonces todos viene gozan sacar fruta... de la quinta pero no se vende la fruta, solo las paltas y las chirimoyas y el resto es para consumo familiar y la chirimoya ha sido un aporte por supuesto en este sentido económico y especialmente ahora que estamos plantando más chirimoyas, el año pasado se plantaron varios chirimoyos unos diez y mientras unos sacan otros siembran aunque sea poquito en la medida que se puede...

**A:** Diría usted que parte de la identidad familiar está ligada a un cultivo como un vinculo

**C:** claro! Es un amor por tierra,

**B:** es una valoración, es que no todos lo tienen, valoramos lo que tenemos así como está, obviamente que podría estar mejor no, una que no alcanzan no se tiene los recursos que uno necesitaría para mejorar esto y se podría pero por mi hermana... y dos o tres personas son sueldos que en este momento no podríamos, tenemos a una persona bien pagada, un trabajador, y nosotros bueno lo hacemos ad honorem nosotros no sacamos ni un peso lo hacemos por el amor a la tierra y a mi hermana... que es rico para nosotras estar también acá, estamos las dos jubiladas es un descanso...

**C:** y bueno cuando pienso en la dulzura de la chirimoya...en lo jugoso y lo exquisito que es... claro es como siempre la chirimoya, en realidad la chirimoya es más que cualquiera de las otras frutas es la quinta... es como lo de siempre...

**B:** es como lo principal, será porque tenemos más chirimoya o porque es más rica, porque siempre teníamos más chirimoya, mucho más chirimoyo, aquí era mucho menos el palto,

**C:** teníamos esos paltos chilenos que eran bastante pocos, poquito y hemos ido poniendo paltos los más nuevos, pero la chirimoya igual ahora... porque primero esta los paltos, los chirimoyos y luego los lúcumos...

**B:** hablar del chirimoyo son los recuerdos, el sabor, y ahora más aún que sabemos que el chirimoyo está poco más y en vía de extinción en Chile y especialmente va en menos aquí en La Cruz ya están dejándolos morir

**C:** Entonces también es como una responsabilidad si de mantener el chirimoyo de seguir a la tradición de ir aumentando en la medida de que podemos aumentar la producción de chirimoyo

**A:** En torno a este tema de producción gira otra de las dimensiones de esta entrevista, la dimensión productiva en cuanto a manejo y comercialización de la chirimoya

**C:** La producción por sí misma. Uno tendría mucha más producción, sería más eficiente digamos acá el sistema, el uso del suelo, en el sentido de que habría más árboles. Habría más paltos. Claro, porque no es lo mismo producir... cosas orgánicas, porque uno no lo hace, ya tiene que ser más, más, más. Mientras más fertilizante le eche, más grande calibre... y si cortas los árboles y pones otros, y lo que te explicaba también que no hay una sola cosa, sino que hay diversidad, hay distintos paltos...

**B:** Aquí hay nísperos por ejemplo, manzanos, tenemos un peral, naranjo, limones.

**C:** Acá tenemos una chacrita también. Mira este palto, te da millones de una vez y después pasan dos o tres años y ya no te da nada, por eso es que no es rentable, no es comercial, pero es exquisita.

**B:** Acá tenemos cebollas, puerro, repollo y ese es physalis, esa matita que ves ahí, y por allá hay tomate. Y acá hay que regar con agua de la llave, porque como no venía agua, hay que regar con agua potable para poder mantenerla para consumo.

**C:** A este árbol nosotros le llamamos el árbol mágico, porque es una palta fuerte, a los niños les fascina jugar acá, vienen y se suben y saltan, juegan. Míralo cómo es, tiene tanta personalidad. Míralo, míralo.



**B:** Hay algunas paltas que son mejor que otras, mira esas que están como secándose. Aquí estamos llegando al final de la quinta. Aquí también hay plantos, hay lúcuma, hay nísperos también, pero como tú puedes ver aquí la mayoría de los árboles son paltos. Y aquí ya está el patio de la escuela, de la San Isidro. Así se llama. Otro de los problemas que tenemos es la chépica, es complicado poder controlar la chépica, y hemos construido algunos parches con avena para tratar de ir de a poco eliminando la chépica e ir fortaleciendo con algunas variedades de vegetales que puedan ayudar de alguna manera a desplazar la chépica y por otra parte a enriquecer el suelo y que esté cubierto, que no esté expuesto a la erosión.

**B:** Es mucho trabajo, mucho, mucho. Acá hay una sola persona que está a cargo. Ahora estamos polinizando medio tardío porque como estamos con falta de agua y nos han estado robando muchas paltas estamos privilegiando la cosecha del palto, porque mientras antes se desocupe el árbol, menos va a sufrir. Y las paltas empiezan a chuparse cuando tienen falta de agua, y esas paltas no maduran y quedan duras, se ponen como arrugadas y no maduran. Se está recién polinizando en realidad. Sí tú viste a una persona que estaba ahí a la salida, él es el que trabaja acá, el que saca las paltas, hace injertos, poliniza, hace de todo un poco. Yo veo que hay polinizadores en todas partes... los polinizadores del chirimoyo, yo encuentro que están en todas las frutas, porque se cae una lúcuma ponte tú y ya cuando está medio pasado, medio podrido, tú la abres y está llena de esos coleópteros de esos que tú dices que uno ve. Entonces yo pienso que a lo mejor no solamente polinicen chirimoyos, sino que también otros árboles... Este es un concha lisa, este también. Este es nuevo, pero los árboles añosos, el mágico que te mostré por ejemplo, ese árbol debe tener por lo menos unos 60 años, por lo menos, porque antes cuando nosotras éramos niñas, porque nosotras nacimos en esta quinta, nos criamos en esta quinta. Y en ese tiempo había palto chileno. Esta palta se llama (ilegible), pero es diferente, es más grande que las otras... Te fijas que este árbol está enfermo y las paltas son chicas, en aquél las paltas son mucho más grandes.

**C:** Y lo otro es que afuera puede hacer mucho calor, pero siempre acá con esta media fronda que tenemos, está fresco, o sea, puedes tener brisa.

**B:** Mira esto es el sol, (muestra las chirimoyas quemadas) ahí también son las que están expuestas... mira acá hay otro durazno, pero estos duraznos no son tan ricos este es más desabrido y ese no te recomiendo ese está picoteado

**C:** Y allá hay otro, más amarillo

**B:** pero son de los mismos

**C:** no porque este es blanco, pero el que está allá ese le recomiendo

**B:** A veces uno viene a la quinta y aquí puede almorzar

**C:** Muchas veces hago eso que vengo y digo este es mi almuerzo o tomo once

**B:** y bueno nosotros trabajamos con cadenas cortas, pero si también hay un intermediario tenemos de los dos...

**C:** el intermediario las viene a buscar y las revende acá mismo en la zona y la otra cosa que yo creo que para el próximo año vamos a hacer, porque me han pedido ahora último pulpa, pulpa congelada y que pena no haber sabido antes por hubiésemos hecho más...

**B:** otra cosa que hemos ido valorando más y haciendo entender y dando a conocer el valor que tiene está chirimoyo y esto que nosotros producimos sea orgánico, cosa que antes no lo hacíamos, aunque para nosotros es importante, pero para las personas poco les importa eso... y de a poco está entrando esto de que hay una gran diferencia entre un fruto que es libre de químico de uno que casi sabe a laboratorio...



**C:** y nosotros, ahora cada vez, diría yo como empoderando de lo que significa, del valor que tiene y de entregar de darlo a conocer y hacer que se valore, porque si tu no lo haces va a seguir sin tener importancia, porque la gente no se alcanza a dar cuenta si tu no le dices, tu no le abres los ojos

**B:** están ciegos y tiene que ver la diferencia y prueban que son diferentes porque tiene un sabor mucho más pronunciado, donde todo se intensifica y eso es así, es muy cierto y puede ser comprobable por cualquiera

**C:** bueno y cuando mi mamá vendía también venían de afuera pequeños compradores que tenía sus negocios, por ejemplo, una señora que venía de allá de colliguay y se llevaba también palta

**B:** yo me recuerdo de niña, haber visto un canasto lleno de chirimoyas que se lo llevaban a los chanchos.

**C:** Sí, me recuerdo de eso. No se vendía en ese tiempo, y de a poco la mamá empezó, empezó con las paltas, la Paty y la Rosy sabrían más, porque yo no estaba aquí en esa época.

**A:** Bueno, otra parte que va aquí. Actualmente ¿cómo es el consumo familiar, local, de la región, ¿cómo es el consumo de la chirimoya? ¿Apetecida? Si tuviera más ¿podría venderla? ¿Cómo es la demanda?

**B:** En realidad, no es tan fácil. No es tan fácil vender la chirimoya. Entonces muchas veces, unas chirimoyas preciosas, tienes que venderlas a un precio... para no perderlas. Porque se maduran, es muy delicada la chirimoya, yo creo que esa es una de las razones por la cual no es comercial, una de las desventajas de la chirimoya, la palta te dura, principalmente la hass que tiene una piel más resistente a los golpes o a la presión. Y la chirimoya no, es muy delicada, además no toda la gente conoce la chirimoya. Hay gente que nunca había probado una chirimoya o una lúcuma.

**C:** y otra cosa ¿Cómo lograr que la pulpa mantenga el sabor por un tiempo? Porque el sabor se va perdiendo. Entonces si tú la congelas, tienes que en realidad consumirla y venderla rapidísimo. Entonces hay una cierta temporada en donde tú puedes, por ejemplo nosotros hicimos una torta de merengue chirimoya, estaba congelada, y no es lo mismo.

**B:** Yo la encontré exquisita.

**C:** Cuando yo pregunté ¿qué prefieren merengue lúcuma o merengue chirimoya? Todos, merengue lúcuma. Porque realmente, después que la congelas un tiempo, ya no tiene el mismo gusto. Cambia.

**B:** Es que es muy delicada. La chirimoya te madura y la tienes 2 o 3 días máximos.

**C:** Otra cosa que se podría, hacer más investigaciones para saber de qué manera preservar las propiedades, ya que tiene muchas propiedades. Una de ellas es que evita el cáncer de mama, y ¿cómo hacerlo para, a lo mejor, sacar subproductos?

**B:** Bueno, como la semilla de la manzana, la de la chirimoya se sabe que tiene propiedades anticancerígenas también. La semilla de la chirimoya no es muy rica.

**A:** y por último, otra dimensión a abordar está relacionada del escenario físico, factores que afectan el cultivo

**B:** el Agua, el agua, uno de los factores más importantes

**C:** quizás más el agua que el sol, uno podría poner por último una malla para evitar que el sol le pegue tanto en ciertas áreas en sectores, pero con el agua que haces

**B:** el agua, el agua es vital,

**C:** nosotros estamos pidiendo cada dos semanas Dios quiera que la otra semana tengamos agua para regar, estuvimos tres semanas sin agua, un poco más de dos semanas, cosa que se habían empezado a secar los



paltos y se supone que ahora vamos a tener cada dos semanas ahora fue la segunda semana que alcanzamos a regar, esperamos que en quince días más tengamos de nuevo agua

**B:** y en esta zona nunca hemos tenido el problema de la helada, es como un micro clima debe ser la cercanía al río, pero imagínate también que en realidad ahora es un río que no trae agua tampoco, pero en su momento también el río fue un peligro porque se nos llevo cualquier cantidad de terreno y nuestro predio limita con las aguas del río Aconcagua entonces cambia el curso de río y se nos comió mucho terreno, bueno y ahora se desplazó para el otro lado... y había temporales y quedábamos anegados y además que el terreno que convertido, porque cuando se retira el río deja arena con piedras y se lleva todo la capa vegetal entonces pierdes, pierdes suelo el terreno queda pero ahí sobre las piedras es muy difícil plantar

**C:** un año mis hermanos tenían ahí sus plantas crisantemos, claves y les llevo el río todo el trabajo, pero esa es también la naturaleza son fenómenos que uno no puede controlar

**B:** Estos son paltos que tienen bastantes años como tú puedes ver, mira el recorrido del árbol. Estos son paltos hass, y las paltas son chicas como te fijas porque tienen muy poca agua. Idealmente deberíamos estar regando cada semana, pero ahora nos hemos distanciado hasta tres semanas para la riega, entonces es bastante lo que afecta al árbol y al tamaño de la fruta. También acá tenemos lúcumo, ahí hay otro lúcumo, este es otro lúcumo. Este es un chirimoyo. Tenemos poquitos chirimoyos nosotros. Este es uno de los chirimoyos, estas son plantas bastante añosas, por lo menos deben tener más de 70 años, porque desde que yo tengo uso de razón que veo estos chirimoyos a excepción de estos que son nuevos, estos de acá, pero éste, este otro de acá, y tú te puedes fijar en el tronco, mira cómo es de añoso. No me había dado cuenta que tenía acá este hongo, creo que le llaman “oreja de palo”. Es muy duro, tienden a crecer mucho, crecen bastante. Este es un palto edranol, sirve para la polinización, allí hay otro... y aquí hay chirimoyos, si tú te fijas esto es donde le pega el sol, eso es quemadura de sol, porque queda más expuesto. Este chirimoyo se cayó y mira como siguió... pensábamos que se iba a perder... Acá hay otro de los chirimoyos añosos y este que vimos recién es el chirimoyo bronceada, esa es la variedad. Los nuevos, estos que están acá esos son concha lisa. Este es otro chirimoyo antiguo, como tú puedes ver nosotros tenemos acá chirimoyo, allá tenemos palto, acá tenemos este durazno, guindo o cerezo más bien dicho.

**C:** bueno tenemos también otras frutas la guayaba, membrillos, babacos, papaya y una palmera que también están en peligro

[1:24:32]

## Observaciones

*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Sr. Manuel Wistuba*

*Edad: 57 años*

*Lugar: La Cruz, paradero 14- Ricardo Sta. Cruz*



## Transcripción

### Participantes

**A:** Entrevistador/a

**B:** Manuel Wistuba

**A:** Esta entrevista está estructurada por dimensiones y una dimensión es la social cultural, se espera que podamos hablar sobre los vínculos sociales, culturales, históricos relacionados con el cultivo de la chirimoya, en los ámbitos de memoria, de identidad, tanto para usted como relacionado con el cultivo del chirimoyo, pero también para el sector de La Cruz

**B:** Ah, ya. A ver, yo llegué a esta zona aquí el año 75, nosotros éramos digamos oriundos nacidos allá en Rancagua y mi abuelo tenía una forestación allá en Iloca, de pino... y vendió eso, bueno, justo cuando estuvo el 72, 73 que la cosa estaba media complicada, entonces el vendió y se vino para acá, y compró acá la propiedad el año 70...no sé si fue el 72 por ahí antes, 73 que todos le dijeron: no compres nah, no vuelvas porque están quitando, están expropiando y todo eso... y el compró esta propiedad en ese tiempo...pero el duro, cuánto, un año, o no alcanzó a durar un año por ahí y falleció. Entonces quedó mi abuelita mi abuela entonces mi mamá se vino, me vine yo primero para acá. Bueno antes estaba mi hermano que también falleció mi hermano él se vino para acá a ser de administrador de aquí de esta propiedad porque esta propiedad digamos inicialmente eran 8 hectáreas, después pasó el tiempo murió mi abuelita sigue mi hermano seguimos nosotros y después éste o por este otro mi abuelita vendió la mitad y quedamos con 4 hectáreas entonces ahí siguió mi papá que él trabaja en minería en Rancagua en El Teniente se vino para acá y él empezó a trabajar aquí en la agricultura. Empezó aquí administrar las parcelas no teníamos mucha idea de cómo funcionaba todo esto, veníamos voy a buscar nosotros de repente palta y chirimoya entonces así empezó nuestra... Yo me eduqué aquí digamos de octavo cuarto medio de ahí termine, fui a estudiar... estude electricidad industrial como el año 80-81 se puso mala la actividad mi hermano bueno trabajaba en maquinaria agrícola prestábamos servicios, y un día él me dijo: sabes que ya que no hay pega, no hay trabajo ¿Porque no trabajas conmigo?... se llamaba darle una mano a un hermano trabajo en hermanos, entonces él llegó y pongámonos a trabajar porque tenemos tractores. Para mover aquí terrenos teníamos rastras, arado, surcadores, todo tipo de... y empezamos de a poco a hacer clientela acá en La Cruz porque antes esto se rastreaba no existía todavía el riego tecnificado, todo esto se rastreaba cada 5-6 meses se pasaba rastra cruzada se molía todo esto se trancaba todo. Después llegaron los agrónomos esta cuestión no porque moría todo la raicilla cortaba todo eso entonces después empezó a dejar eso, y empezó el proceso de... que empezaron con los herbicidas. Entonces nosotros bueno seguimos ya todas las parcelas fueron tecnificándolas, entonces ya no se podía trabajar... Y ahí yo me metí en esta cuestión de la agricultura y ahí estuve como unos 15-20 años trabajando en maquinaria, íbamos para todos lados hacíamos trabajo aquí en toda la zona, cada 3-4 meses nos tocaba ir a la parte nos íbamos para otra y después con mi hermano de allá de Sopraval nos llamaron para hacer un experimento para hacer camellones. Como los zorritos que hay aquí. Ya y como nosotros les trabajábamos a ellos, vinieron de otro lado que ahí esta nueva alternativa para arrancarse digamos de las tierras que era más malas o tenían [Ilegible] o esta tierra negra la conoce esta tierra negra que uno... Esa que usted aprieta y queda como una masa ,entonces para arrancarse un poco de la humedad empezábamos hacer camellones que eran en forma así de pirámide, empezamos con ese proyecto con ellos... bueno y empezaron a hacer y después empezábamos ellos compraban una parte, compraban en otro lado porque ahora tienen miles de hectáreas, empezamos así compraban parcela venga a trabajar cortábamos caminos y a eso nos dedicamos después... hasta el año por ahí íbamos para afuera andábamos por todos lados y nos llamaban de una parte nos llamaban de otra teníamos bastante trabajo en eso. Y aquí ya sí se cultivaba aquí, no si aquí está parcela cuando se compró ya estaba así con paltos, chirimoyos...estos deben tener como unos 60 años. Esta parcela igual que esa y la que sigue hasta la línea... Son todas iguales... Tienen palto, chirimoyos y paltos. Los chirimoyos quedan como al medio y estos estaba así inicial, palto y después llegan aquí y seguían los chirimoyos



terminan allá y después seguían chirimoya y palta... Estaban todas plantadas así a 10 por 10... aquí está así, primero viene palta, la palta llega hasta ahí y de ahí para allá siguen los chirimoyos... después otra vez palta... después siguen los chirimoyos... como intercalado... Está como los paltos a la orilla y los chirimoyos al medio. No sé por qué sería, porque todos estos árboles tienen 60 años, nosotros cuando llegamos aquí ya estaba esta parcela, ya estaba en producción. Y los chirimoyos todo se hacía parronales. Igual como esto Aquí está el tronco del chirimoyo y se emparronaba como tenía tantas ramas y era para que las ramas no tocaran el suelo se emparronaba, eran con parrones así que era una pega, había que comprar postes, varas, las varas eran como de 6 metros... todo se amarraba con alambre y se emparronaba... así se usaba antes. Bueno y aquí el riego, el riego era por tendido inundaban todo esto eran como unas piscinas... así se regaba antes cuando había agua, porque ya no podemos hacer eso. Entonces entre medio nosotros trabajábamos aquí en la parcela comercializábamos la fruta cortamos porque habían trabajadores también, todas las parcelas donde se mantenía gente trabajando todo el año, por año gente que estuvo trabajando aquí 20 años, 25 años... todos los días llegaban una función en invierno picaban leña o cortaban el cerco capense, al otro lado también había y tenían actividades todo el año por la cosecha, regar... era gente que se mantenía ahora, bueno ahora no puede mantener pero mucha gente tiene trabajadores aquí y todos trabajan pero nosotros aquí llegamos a tener 4 personas. Después quedaron dos y ahí se fueron acabando hasta que esto después se subdividió, murió mi mamá y de ahí subdividimos estas cuatro hectáreas en cuatro hermanos, que nos tocó... una hectárea más o menos cada uno que está aquí mi hermano al lado y tengo a mi otro hermano que falleció como hace dos o tres años atrás qué le tocó con al otro lado... lo que produce aquí es una hectárea... si más o menos. Bueno lo que comercialmente son 6500 metros porque lo otro todavía está en... pero igual yo lo más o menos lo estoy manteniendo y arreglando porque estuvo abandonado mucho tiempo por problemas familiares... entonces no podíamos entrar estaba mi papá... muchos líos, entonces ahora me hice cargo de eso más que todo por responsabilidad y por no dejarlo botado. Aquí no se puede dejar botada la... más ahora lo estoy arreglando ahora hace poco tiempo como estaba la crisis trajeron unos animalitos los puse ahí a pastar al otro lado a cambio de que me lo limpiaron ahí les llevaba agua entonces ahí fuimos arreglando pero esto ha ido cambiando mucho porque antes cuando empezamos todos se vendía como granel... Antes llegaba cuando recién empezamos, llegamos a estar parcela llegaba alguien y decía: cuanto más o menos me van a dar aquí y echando una mirada... si yo le ofrezco tanto y así se vendía era como haber llegado, va a estar bueno, sí, los árboles tienen harta fruta yo le ofrezco tanto y se cerraba el trato con él y no se podía vender a nadie más ellos cosechaban y terminaban toda la temporada, así se empezaba a trabajar... después él llevaría otra gente no sé pero así compraban, compraban como quien dice... a puerta cerrada. Compraban toda la producción... completa toda la producción, así se vendía. Lo que se llamaba al bulto... así comercializaban muchas personas aquí en La Cruz... la mayoría vendían así al bulto. Venían aquí y ya nomás calculaban y sí hacían una revisión... pucha tiene tantas, le ofrezco tanto y ya., pero ellos venían a sacar nadie más podían sacar bueno, uno sacaba para la casa y cosas así... Así se empezaron a vender las primeras veces, después empezaron a salir los consignatarios, aquí estaba a cargo un Carlos Flores que tenía camiones y el llevaba Santiago al mercado, a la feria de Santiago, a la Vega, entonces uno aquí envasaba toda la palta, iba toda cerrada aquí antes era en cajones de maderas de 20 kilos, se le ponía con papel y se pegaba con engrudo, ¿Usted conoce el engrudo? Se le pegaba unas brochas con engrudo y se cerraba y se le pone un papelito ahí de la chacra tanto... le ponía un papel y se mandaba Santiago, y en Santiago remataban este producto entonces después una vez al mes, le llegaban los retornos de cuánto había vendido la fruta llegaban los cheques llegaba todo cheque, dinero o depósito, no sé cómo lo hacían y así empezaba a funcionar. Así era la palta y así también la chirimoya... Claro y después se les descontaban a uno el flete, la comisión porque era por comisión, le cobraban no sé si por kilo o cómo funcionaba pero era por comisión y después le mandaron los kilos de palta que también después se empezaban a perder entremedio, empezó mucho la merma entonces perdieron los kilos que correspondían entonces ya y después de eso, nosotros nos hicimos cargo, después no se siguió mandando y empezaron a salir estos nuevos comerciantes que hay ahora... que llegaban en un vehículo, en un camioncito chiquitito que compraban y también pagaban una vez al mes, llevaban carga, uno se las cortaba por qué aquí todo hay que dárselo cortado, pesado y clasificado primero, segundo, tercera así... Según el tamaño y me acuerdo que mi papá tenía a uno de los clientes que compraba venían una vez al mes,



después sacaban las cuentas y venían a cancelar, de ahí se fue formando y ya ahora la mayoría vienen a comprar y ahora es al contado o sea a nadie está trabajando a crédito. Aquí yo la mayoría todo lo comercializamos así de mano de gente que viene a comprar de una que le dice a la otra oye hay un amigo que vende y así hemos hecho nosotros cadenas de venta. Bueno hace poco vino...es que tenemos un cliente nuevo ahí que nos llevó como mil kilos y tuvimos que seleccionarla toda... con la Chirimoya...así ahora se comercializa así al contado y yo la voy sacando así de a poco, si quieren un cajón quieren dos cajones, depende, si quieren quinientos kilos se los saco y se los preparo...aquí todo lo preparamos nosotros, yo corto, arreglo el pasto o aquí regamos...todo aquí lo hacemos con mi señora, somos los dos que trabajamos acá. No hay...de repente buscamos a alguien para que nos dé una manito con algo... una ayuda con algo cosas así, pero, para hacer algo específico, pero tener gente ahora en este momento no nos alcanzaría... Esto nos da como para vivir, ósea, se mantiene uno, paga todos sus gastos y queda algo, en épocas que de repente está mal una cosa, tenemos esta otra cosa... pero se dejo de emparronar ...años atrás, años atrás, porque después ya empezaron con la poda de los parrones, ahí comenzaron a eliminar mucho la...porque era un gasto aparte...porque los postes sulfatados duraban cuanto, cinco, seis años y pero después todo... como habían lluvias se empezaban a pudrir...no era todo los años pero siempre había que ir renovando...aparte que ocupaba mucho espacio no querían limpiar entre medio, estaban los parrones...todavía hay poste de parrones, pero ya después la empezaron a eliminar y empezaron la poda...estos árboles antes llegaban así...llegaban al suelo, eran como unas casas así en donde uno se metía debajo...así estaban cuando llegamos nosotros aquí y el pasto era así de alto aquí, limpiamos...leseamos harto cuando se recibió esta parcela...pero los árboles tocaban el suelo... entonces de ahí empezamos después a emparronar y después no se empezó a hacer más ya, se empezó a podar mejor y ya se acabaron y ahora no necesitan parrones o sea... lo que pasa que hay muchos árboles que están muy contaminados, se han ido quemando entonces yo los voy podando, le voy sacando todo lo que está seco y malo. He ido renovando un poco el Chirimoyo porque eran muy grande entonces la producción era muy poca y mucho trabajo, entonces los he ido rebajando... ahora tengo que limpiar varios árboles ahí que están secos, entonces lo he ido como quien dice mejorando y sacándole todo lo seco, lo malo, lo que esta quemado... Entonces de repente aquí sale la Chirimoya en una ramita ahí y después se quema...el Chirimoya es muy complicado y si no está bien protegido con todas sus hojitas y se queda solo ahí...el sol lo achicharra, yo le voy a mostrar ahí como están de achicharrada muchas frutas...yo los dejo ahí la fruta aquí cae nomas y se va pudriendo, si yo la encuentro que no esta partida, no está, si no la dejo ahí... eso era más o menos he digamos como empezamos aquí toda la...el asunto.

**A:** y de la comercialización...

**B:** Bueno aquí de Santiago manda para todos lados, ese es como el centro de abastecimiento... y también a Valparaíso... porque de repente para el Sur no la conocen... si con la palta no la conoce y aquí que pasa que toda la palta que mandan es para exportación, entonces todo lo que queda aquí en el mercado nacional es palta chica a no ser que el que saque...digámosle internamente y la venda para el mercado interno que va a parar a la vega o a la feria o cualquier punto de... y bueno ...yo no sé si hay exportación de chirimoya ... Si hay es mínima...yo supe que exportaban pero nunca llegamos a...ahora si se exporta uno puede exportar también... Pero no sé si lo hacen... Pero mucha gente no...lo malo que aquí le meten cualquier cosa...no conocen... uno va a ver a la feria y la chirimoya ya está toda fea, ya está toda negra ya quien va a comprar...yo aquí la mayoría la vendo verde, no la vendo madura... Lo que me va madurando yo lo voy dejando y cuando llegan visita le hago una atención, le ofrezco le doy o llega la familia o hacemos evento... hay Chirimoya comen, tengo guardada ahí, pero yo siempre vendo verde igual que la palta verde, a no ser que tenga...y alguien llegue y yo tenga guardada y tenga madura, porque si yo vendo madura la palta, una se estropea, se aprieta. La Chirimoya igual si uno la junta con otra que está madura se raspa. Es muy difícil llevarla, que la echen a una bolsa después me dicen "bucha me vendió un Chirimoya y viene toda...entonces yo vendo la mayoría verde, todo en verde... Bueno los que llevan todo en verde...los que compran, todo compran en verde...aparte que verde es más pesada, después cuando están más madura pierden peso... más liviana la fruta...si pierde peso...no ve que se deshidrata entonces tiene menos peso... baja un poco su peso por la deshidratación empieza a madurar, después empieza a achicar se empieza...que cuando esta verde.



**A:** Ya, ya. Bueno y otro aspecto que me gustaría tratar, no sé, ha habido aquí en La Cruz algún evento que esté relacionado con la Chirimoya, alguna tradición...

**B:** Bueno antes hacían la “Fiesta de la Chirimoya” po, lo que hace ahora la alcaldesa que hace esta...la “Semana de la fruta” y se juntan ahí en la plaza, antes se hacía concurso, años atrás hacían la famosa “Posa Cristalina” que eran un...habían de estas posa, habían, era como un centro de recreación, pero habían de esta agua de vertiente en posa, tenían piscina pero eran de agua de vertiente. Pero eso todo después con las grandes lluvias ahí se llevó todo eso. Aquí era muy conocida y venía gente de Valparaíso, de Santiago de todos lados venían a esta “Posa Cristalina” se llamaban y ahí hacían concurso, hacían festivales de chirimoya premiaban la más grande, hacían eventos traían maquinaria agrícola, venían muchos expositores, lo que hace ahora la Maite que lo hace en la plaza La Cruz, que gente llevan planta, llevan sus cosas que es de decorado, de esto de pintura y exponen muchas cosas de...traen zapato traen de todo, esa se hacía antes ahí en la “Posa Cristalina”... la chirimoya y la palta aquí es el icono de La Cruz... es donde empezó todo esto, de ahí se empezó a expandir Quillota, La Cruz... después bueno empezaron por allá por el norte, porque ahí el que nos hace la competencia es La Serena, pero es distinta, es distinta a la de acá...es distinta la chirimoya yo he visto la de La Serena y nunca tiene el aspecto que la de acá, a parte que no la sacan tan grande, es más chiquita es más reducida... esta es como de casa más antigua...entonces...

**A:** otra dimensión de esta entrevista es la dimensión física de paisaje... ¿Cómo ha ido cambiando este paisaje del Chirimoyo?

**B:** Bueno este paisaje del chirimoyo ha ido decayendo porque se ha ampliado el paisaje con la palta...nosotros dejamos de arrancar chirimoya porque ya no era rentable y empezaron a poner paltos, empezó la carrera por el palto, antes todos estos cerros no tenían nada, el único que tenía palto en el cerro era Gonzalo Santa Cruz, quien fue el primero que empezó con esto del riego y empezó a plantar en el cerro y le estoy hablando de cuarenta años atrás o un poco más. Como él viajaba a Estados Unidos, era un hombre de otro nivel, el empezó a traer todo este sistema aquí del riego y todo eso, como gran novedad y de ahí empezaron todos de a poco a arrancarse a los cerros... aparte ahora estamos con toda la invasión que son las casas en el plano. Condominio y toda esa cuestión que eran todas parcelas, todo lo que era avenida, eran todas parcela y se fueron vendiendo porque muchos la fueron dejando porque no la pudieron manejar, quedaron la gente mayor, adulta se murieron la pescaron los hijos y la vendieron, entonces todo fue así. Y empezaron la gran urbe ahí, como aquí de la línea del tren hacia allá es urbano entonces pueden subdividir hasta 100 o 200 metros cuadrados, de la línea del tren para acá es rural, entonces a nosotros aquí mínimo se puede subdividir...lo mínimo son 5000 metros cuadrados. No menos de eso. Pero lo que es la línea para allá, es urbano así que todo eso lo dividieron han hecho casas, aquí al frente no sé si vio un tremendo condominio nuevo que hay ahora...son 43 lotes creo que tiene... de 5000 metros, el subdividió este caballero porque...bueno quiso hacer otra cosa pero creo que perdió la parte rural, lo modernizó mucho, lo sofisticó mucho, es muy porque tiene con dron, tiene con cámara, tiene como una entrada así que parece esto de la dehesa o por allá arriba, todos los caminos son asfaltados, todo tiene con río tecnificado sectorizado, tiene de este club house para parrillas, para eventos, pero yo creo que está mal enfocado porque lo está llevando a esto como una parcela agrado que le llaman, pero la gente va a venir de Santiago y aquí hay que venir a trabajar, no sé a lo mejor algunos van a trabajar, algunos van a venir de visita pero ¿Y quién se las va a ver? Entonces...es medio complicado tener un terreno y tenerlo botado, osea... yo antes vivía en La Cruz y venía, me iba y venía un día, pero después cuando llegaba, pucha...o me habían entrado a robar entonces es complicado dejarlo solo, por eso me decidí, a parte la urbe me tenía medio como colapsado, entonces me vine para acá... Y aquí viviendo 4 años, antes vivía al otro lado... cuando recién nos dividimos y todo, yo vivía al otro lado en la casa...bueno después me fui [Ilegible] con mi señora, nos fuimos a vivir afuera que tenía esa casa ahí, pero después ya no aguanté más la casa, ya estaba por atrás tenía aquí de invasión, muy chico, ya estaba lleno de autos, perros, entonces...como salió esto dijimos: ya, vendimos ahí en La Cruz e hicimos acá. Pero aquí ha cambiado aquí en 4 años estuve aquí a cargo de esto y habíamos cambiado, modernizado, cortado árboles, o sea...es un trabajo bien...aquí trabajamos todos los días como dijo el otro día la niña aquí,



puro trabajo, puro trabajo, puro trabajo. Pero yo quiero seguirlo yo... no quiero dejarlo, a parte que es una herencia que me dejaron aquí entonces no puedo ser como irresponsable, el otro lado estaba viendo ahí para vender porque tengo a mi hermano que quiere vender la mitad porque tiene también, entonces... pero ha cambiado un poco la cosa porque no quiero dejarlos botado, o sea no, no... el sabor, la fruta, rica...no, me gusta a mí verlos cuando crecen ahí, eso ver que me da frutos, eso es lo que me gusta, que uno cuando poliniza bucha digo: ira a salir, no ira a salir... y después cuando nacen están así...eso es lo que me gusta, verlos así bonitos, eso me gusta...yo siempre estoy pendiente, mira ahí salió una, o igual que la palta, viendo, buscando...me gusta si verlo así la...que digamos que desde todo el trabajo que tiene uno, de fruto esto. Claro y a parte que es...la parte comercial y económica que también me está dando frutos... Así que me ha servido en todos esos tiempos malos que yo no he trabajado...esto me ha servido pero más, este año me dio bastante... o sea, es primer año, porque el año pasado dio poco, es primer año que me da bastante, hemos estado pillados con la fruta, o sea no como antes, sacaba dos o tres cajitas y ya se acababan, listo. No po, este año he sacado producción como era antes, aquí antes se sacaban 25.000 kilos por hectáreas de chirimoyas, aquí la chirimoya se sacaba, pero... era una cuestión pero... 25.000 kilos por hectárea se sacaban...aquí en la chirimoya. La sacaban, porque teníamos unos canastos así grandes como de 60, 70 kilos eran los canastos. Así se contaban, en canastos. Ahora no po, todo viene en caja plástica, pero antes se contaban en canastos y el que llegaba se llevaba los canastos y después se traía los canastos. La mayoría de todos estos comerciantes se hicieron millonarios, la mayoría a costa de los productores porque ellos no ponían nada, la llevaban digamos a consignación y cuando la vendían todos venían a pagar, entonces no arriesgaban capital, ¡nada! Era así, así trabajábamos...entonces se llevaban los canastos y después ellos se traían los canastos, los canastos también eran de uno, entonces...y al canasto adentro se le ponía un saco, se ensacaban... son así...entraban 60-70 kilos en los canastos, por ahí, 60-70, habían unos más grandes entonces se le ponía sacos por dentro para que la chirimoya no se golpeará, como el mimbres es medio...o de repente tenía un cacho, entonces se le ponía un saco por dentro, para proteger a la fruta, pero si se sacaba en canasto. Ahora no po, todo va en...si uno compra, le traen en las cajas y todo va en las cajas. La chirimoya hay que ponerla así, no se puede recargar mucho porque... se machuca. Pero a mí me gusta a mí de ver la fruta, cuando están lleno los racimos, ahí eso me gusta. Que se vea ahí bonito, viene la gente a ver...eso me gusta. Que uno por lo menos está produciendo, o sea que le producen algo. Independiente de todo que viene, que si llegó la helada, que no hay agua pero...sacar frutos porque aquí muchos se pierden también, aquí se ha perdido fruta, se caen así de repente los chirimoyos y se parten, pero es parte del proceso. Se pierde igual la chirimoya, se pierde mucho, se pierde mucho el chirimoyo. Bota mucha...sobre todo ya en este tiempo, parece que con mucho calor ya empieza a botar... sale ya como que está madura, el pedúnculo madura y se cae... Si cae fuerte, se parte. Si ya se parte, ya no sirve. Pero la que sale sana, yo la dejo aquí después se come. Se madura para la casa aquí, para los vecinos, para los parientes, para todos, todos comen aquí. Pero eso es como quien dice a mí me gusta la que produzcan, que haya producción, que diga esta parcela tiene que darme, tiene que rendir para...

**A:** En efecto otra parte de esta entrevista es esta dimensión física, factores que incidan en el cultivo.

**B:** La lluvia. La lluvia, más agua. Aquí cuando llegábamos nosotros aquí veníamos digamos en las vacaciones de invierno, aquí había unos temporales, una lluvia pero llovía 3-4 días pero era una lluvia tipo torrenciales. Aquí llegamos, a ver cuando llegamos en el año 2000 por ahí, como el 2001-2002 el temporal ahí...bueno el 85 cuando se cayó el puente ahí en Caldera que llovió como 15 días seguidos...se produjo como un embudo así y llovió y llovió y yo no salía y estaba todo inundado. Todo inundado aquí la calle 21 de mayo me acuerdo una vez salimos no sé si fue... yo ya estaba viviendo en La Cruz... 2001, no se veía la calle. Estaba todo...no andaba nadie, era todo parado todo paralizado, así eran las lluvias. Pero ahora ya...llevamos cuanto, ¿Este año?, ya, este es el año crítico, el año pasado, antepasado estuvo lloviendo poco, pero fue normal, se salvó porque llegaba agua al canal, con unos poco digamos dramas, pero este año ha sido ya...aquí no llega agua de septiembre. Y la helada también que viene las ondas de calor, o sea estas ondas... ¿Cómo le llaman? Que son ondas de frío. Aquí tenemos de repente 3, 4, 5 días de ondas de frío... comienzan junio, julio, agosto... aquí yo se altiro porque uno de mis vecinos tiene ventiladores para las heladas Son unas torres que tienen ahí y empiezan a girar, a mover el aire. Entonces que pasa, que como el aire se...el aire frío se empieza a quedar



ahí... entonces este es un remolino que empieza a calentar el aire. Antes, digamos antiguamente cuando se podía hacer, se ponían unos chonchos, que no se si eran a parafina o petróleo, eran como unos chonchos así con una base, como una estufa, y le ponían, póngase... a ver entre cada 4, 5 árboles se ponían uno al medio y se prendían. Había que levantarse a las 3 cuando empezaba a helar, había que levantarse como a las 2-3 de la mañana y los prendían y echaban a andar estos helicópteros. Entonces que pasaba con el aire caliente, formaban esta cuestión y para corretear las heladas. Después empezaron a quemar neumáticos, quema de neumáticos para las heladas que ahora esa cuestión está prohibida, o sea ahora aquí ya no puedo ni prender ni quemar madera ni leña, nada. No se puede hacer nada, estamos restringidos totalmente, bueno pero los asados que tenemos aquí pero nada más, pero antes se quemaba neumáticos, era muy bueno porque el neumático da mucho calor, claro la contaminación era terrible, eso después también se acabó, pero antes la mayoría compraba estos chonchones, eran así unos chonchones grandes, entonces salía el calor y daban vuelta estos ventiladores. Pero en invierno aquí el ventilador anda toda la noche. Ya después cuando yo siento que esta el ventilador andando, quiere decir que está helando. Y aquí no es uno po, vienen estas olas de frio que son 4 o 5 días, entonces el chirimoyo...no aguanta. Hay ciertos...y quedan como manchones, pasan así, son como...como líneas de quemado, porque de repente aquí no tiene ninguno...nada, uno puede estar aquí y el otro está todo churrascado, entonces que pasa viene el frio y después salió el sol. Se queman las hojas al tiro. Me acuerdo que una vez para un San Pedro, hubo una helada grande, pero se quemaron, estaban cafés los árboles, se quemaron enteros. Es como un julio-agosto por ahí, agosto... vino una helada, pero tremenda... para este año igual, para el año pasado también heló. Si tenemos más lluvia, el árbol está más húmedo, la humedad no pasa tanto la...pero si está seco y lo pillan la helada... Entonces, pero necesita lluvia, ha estado años lluviosos y da harta chirimoya, aparte crece si es pura agua, en años secos es más complicada... Aquí tratamos de tenerlo limpiecito, yo todo esto lo corto con máquina con estas desbrozadora, me gane un proyecto ahí y aquí tengo las instalaciones para la... lo que es, me hice estos encajonamientos para cuando llega el agua no estar haciendo taco entonces aquí las desvió, aquí partimos con... esta es la de bronceada esta es la que mas me gusta... estos están todos botando las hojas, acá tengo una, bueno ahora no he cortado, tenía que limpiar aquí, ve aquí se caen derrepente, yo a veces las rescato, esta dicen que es una canaria... este es bronceada también...todavía está dando...este también lo recuperé porque era un tremendo árbol, le corté arriba, le corte los ganchos... Y aquí, este también lo corté por lo mismo, que era un tremendo árbol daba muy poca fruta y también lo renové que ahora tengo que hacerle como una repoda aquí, y aquí el primer año este es que me va a dar... acá puse ahora de estos cerezos...como dicen aquí "No al monocultivo" ... aquí también tengo cítrico... un año dos años para los limones y ya están dando entonces eso por lo menos aquí aprovecho todas estas hileras que hice, ahí puse un limon de pica y un... el otro es parece que de este Génova o sutil, uno de pica y un sutil... Entonces quiero tener variedades de todas para llegar uno al consumo de... no hay limones, compre limones no hay de esto...de estos también están dando ahí, quiero rellenar todos estos espacios que de repente ahora como está la situación tan complicada... mire este ya se adelantó ya, ve los otros todavía tienen hojas, este ya termino su proceso...botó todas las hojas, ya empezo, antes lo que hacían con esto que le echaban urea, lo desinfectaban con estas máquinas desinfectadoras y le echaban con urea para que todas las hojas se cayeran, ese proceso hacían... empieza a cambiar ya, mire estan saliendo ya, ya tengo ya si bota antes las hojas empieza a brotar y empieza a dar ya, flores, empieza a florecer, ese también se pudo que era un palto Hass... estos dos eran Hass... también se pudo... y acá tengo uno [Ilegible] este árbol llegaba por aca era más grande que esa, también tengo que podarlo una poda pero... que el año pasado no alcancé... esta todo polinizado, y lo bueno que está oculto, que está a la sombrita, porque si estuviera a todo sol ya estaria toda quemada la fruta ya, si lo que tengo que combatir ahora es el famoso... y las que están altas, altas tiene que ser polinización natural... y este sistema para la cuestión del chancho por que el chancho blanco ese es el temible para la chirimoya. Entonces no, no pero este era un arbol que estaba casi todo seco, yo me subía allá arriba a cortarlo, lo corte mire hay todavía quedan ramas secas de chirimoya y este ya le he ido sacando hartas si ahora ya le van quedando pocas pero para arriba no da mucho, dan más acá, aparte que yo cuando polinizo, polinizo todo adentro. Ve esa es la, esta es la chirimoya lista ya cuando esta así para cortarla cuando esta así, amarillita por eso se llama bronceada, parece que estuviera bronceada en la playa una cosa asi, aparte que este tiene unas buenas hojas va asi unas hojas, entonces el árbol se mantiene protegido



aquí, la protección del chirimoyo es que tenga buena... que proteja su fruto... O si no pasa lo que esta hay se quema todo es complicado, mire aquí vamos a ir para el otro lado le voy a mostrar el... por eso me gusta mas la bronceada... por aquí va la acequia por toda esta parte y por todo este lado por esta acequia de cemento, le abro tiene unos agujeros ahí y yo riego todo esto y después corto todo alla al principio y de hay me cambio al otro lado. Ahí yo riego para esa otra parte, pero esta parte... ve ahí está, aquí están los parrones, ese palo tendrá aquí veinte años o más entonces estos postes todavía están buenos, estos postes son azulfatado, es para que no le entren la, estos le hechan de este sulfato de cobre... para que no le entre la polilla y no se pudra, pero igual con el riego entonces igual se ponen... Entonces este iba así, aquí iba otro poste y seguía para allá y se hacía un cuartel... cuando están en pleno están florecidos... tiene toda la sombra de chirimoyo digamos real, así es la sombra que da... y aquí está compitiendo que tengo que cortar este palto porque ya el palto está compitiendo uno con el otro la luz... Porque todos arrancan después, como la puesta de sol es más largas a la tarde, todos los arboles estan así mirando para allá... mire, mire las ramas, están todas las ramas mirando para alla, y aquí este está peleando con esta, voy a tener que cortar aquí, arreglarlo, el grande este son Conchalisa... Esta tiene cachitos... Le dicen la concha casposa también, esto le pasa con el sol... todo tiene cañería por aquí eso le corresponde allá a mi hermano, pero mi hermano no le pega mucho, no le gusta mucho y esto... Ese día nos llamaron de aquí de la municipalidad y nos dieron un bono, el bono [ilegible] que siempre dan aca una vez en el año y ahora es un bono de emergencia para todos los agricultores, así que ahí voy a invertir en riego, para ponerle a todo esto riego... pero esto que esta feo y lo que este muy contaminado lo voy a cortar... lo estamos cortando, que se llama tocón... Le cortan, ese hay que cortarlo un poco más abajo y después empieza así, comienza a florecer como esta. Aquí estamos a la mitad estaba en el medio, ahí han ido renovando y si mucho parece que arrancaron todo y pusieron palto ahí, pero estas eran así, estas plantaciones: Palto, chirimoya y palto estaban en el medio los chirimoyos, esos así estaban aquí. Esos que estaban allá, estaban aquí. Yo preferí cortarlos todos y ahora ya están ahí con renuevos y por lo menos ahora tengo que hacerle un raleo ahí de a poco, pero ahí estoy por lo menos regando para que se salven. Aquí hay mucha variedad de palta, pero la que más...es la palta es Fuerte es la palta Hass, Edranol, palta Cruz... y con el problema del agua tenemos que venir a regar con manguera una hora para este lado de los chirimoyos, y allá al otro lado una hora, dos horas son aquí en regar... Tiene mucho trabajo, mucha poda por eso lo empiezan a dejar, el palto no, le cortan ramas nomas y listo... Esta se llama la, esta es la pita... esto antiguamente, esto con esto se amarraban las cajas. Porque usted la saca, esta la cortaban así ve... y córtela, tirela... no la va a cortar nunca... Entonces esto servía igual como la pitilla que hay ahora de plastico, de nailon usted destruía esto y sacaba aquí la línea y vaya cortando. Mire esta está seca, esta está seca ya cuanto tiempo... Entonces así sacaban esta pita y sacaban, así como hilachas y la hilachaban así. Amarraban mucha gente de la hortaliza de la hortaliza ocupaban mucho antes con la pita ahora salió el famoso "plástico" y el plástico ya acabó todo esto, yo tengo dos matas de pita, de eso hacen, hay una manualidad que hacen con la pita, que hacen esos como canastitos, hacen cositas así de pita. Hacen como unos canastitos, hacen figuras, que van como trenzados... y para la polinización de la flor se hace saca todo lo que se puede, saco 100, saco 200 flores al día mejor... Yo la guardo en la tarde cuando las saco, las hecho en un vasito de vidrio y le pongo después un pañito húmedo para que no pierda la humedad y la pongo ahí en el frío, entonces uno en la mañana después la hecha temprano... y lo hago con pincel, no la hago ni con él no se cuento se llama. No, no me gusta porque las revuelven con tacos y no sé qué otra cosa, me gusta que vayan pura no más. Flor por flor como antiguamente me enseñaron. Con pincel, a mí me enseñaron esa técnica... fui hacer un curso donde un caballero que le hacíamos trabajo... don [ilegible], un caballero, era una eminencia, muchas cosas hacía él, tenía alcaparra. Era productor de alcaparra; Y un día bueno el administrador me dijo; ¿Oye Manuelito quiere aprender a polinizar?, ya po fui y como aquí contratábamos gente y después yo polinizaba todo, hacía todo el trabajo completo las dos hectáreas que teníamos aquí, polinizaba todo yo. Después seguía trabajando polinizando ahí, polinizaba de uno de otra ahí. Pero hacía todo ese trabajo de polinización... Y después bueno, ya me entregaron todo esto, empecé de apoco a polinizar; a mi señora también la tengo integrada porque no le gusta mucho dice que es muy aburrido el trabajo, pero a mí me gusta porque es como terapia. En la tarde uno va y el olor a la flor se siente como ese olor a levadura. Porque es fuerte, porque la Chirimoya es fuerte, usted la deja en una pieza y tiene el olor como a calcetín, como a calcetín hediondo sí, porque ese olor



da...Pero en la tarde esta eso como a levadura ese olor da... El polen es así como es levadura chica, entonces ella saca, entonces después yo en la mañana lo hecho yo, entonces voy y le voy cortando el pétalo, entonces para saber, después para no sacársela, ya sé que está marcado le corto una punta de pétalo. Una patita, entonces ya se después que esa no hay que sacarla otra vez, después uno se confunde porque en la tarde se abre, pero ya está. A mi me gusta heladita la chirimoya, yo la guardo aquí heladita para después comérmela, porque tibia como que no, Todas las frutas así como que no, me gustan heladitas... y si para mí es como una terapia, como que anda uno tranquilo, yo voy a cortar flores ahí y ve uno, ve otra, me entusiasmo y después. Saco ahí y ando. Me gusta mucho sacar ahí. Es como encachado, después en la mañana hay que ir echando la flor, yo la guardo ahí y le pongo un pañito húmedo la dejo ahí y después en la mañana salgo a polinizar...de repente 100, 150 de repente ahí poco, el año antepasado saque muy pocas, hubo muy poca flor, tuvo mala... pero a mí me gusta esto, porque por lo menos quiero aprender una cosa más, uno nunca termina de aprender... y más la Chirimoya uno le dice una cosa y otra le dice otra cosa, entonces ahí uno... está viendo esto no más como antes como lo hacían, pero ahora no, no es igual, han ido cambiando los sistemas, antes se desinfectaban ahora no se quiere que se desinfecten, hay que hacerlo de manera natural entonces... es distinto, uno estaba acostumbrado a un tipo de trabajo y ahora ha ido cambiando el trabajo. Antes se picaba la Chirimoya, se picaban completo y se echaban guano cabra, comprar una camionada de guano cabra le echaba harto guano cabra y lo picaban con esa pala de gancho... como una orquesta, que uno mete y va dando vuelta en la tierra y va echándola... y ahí dejaban el guano como tapado, pero ahora uno dice que lo hecha encima ahí o tapado con las hojas, con el mismo riego ahí se consume... también ahí tengo ese de compost que es guano, pero le echamos ese sulfuro de potasio para descomponerlo, entonces después se revuelve se hace como un té de compost, después de cuele, se le saca todo... siempre queda con palo entonces hay que votarle todo después se cuele, se pasa por un cedazo y se guarda entonces después queda con un té, entonces después uno al agua 200 litros le hecha como 3, 4 litros de este componente se revuelve y se le echan a los árboles. Es como un té de compost... ahora último que me van a hacer un análisis de suelo y me van hacer más o menos para ver que componentes me faltan como ir... manejando más el sistema.

[01:08:11]

## Observaciones

*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Sr. Carlos Peña*

*Edad: 87 años*

*Lugar: Llú Llú Limache (parcela 50)*

## Transcripción

*Participantes*



**A:** Entrevistador/a

**B:** Carlos Peña

**A:** Esta entrevista está estructurada por dimensiones y una dimensión es la social cultural, se espera que podamos hablar sobre los vínculos sociales, culturales, históricos relacionados con el cultivo de la chirimoya

**B:** Yo llegué aquí después del 1975... pero mire la historia mía es muy relarga... mire que yo venía de los llanos de Llú Llú, soy criado en el cerro, allá en los llanos de Llú Llú que son como 500 ha y pertenecía a este fundo pero arriba en el cerro y entonces cuando fueron los de la reforma agraria [dijeron] don Carlos usted es el único que puede quedar aquí le vamos a repartir en dos parcelas no más las 500 hectáreas la mitad para usted la otra mitad para otro colega pero es muy lejos le dije yo por que antes no había... pero ahora hasta luz hay ahí, le dije yo muy lejos y para los niños y para los estudios también es muy lejos le dije yo porque era ese el problema y gracias a mi mamá que yo no quedé analfabeto porque todos los que se criaron arriba en el cerro se quedaron analfabetos, entonces por eso yo más miré por los niños... y de ahí... después llegó la repartición de tierras, porque la gente no hallaba aquí la hora de repartirse la tierra... mire la gente oiga... no quisieron trabajar en asentamiento que llamaban... entonces a mi yo los mandaba a Colliguay los niños, los hijos a estudiar allá y ahí cumplieron todos los ramos que se dice que tenía que estudiar, y por eso trate de bajarme de bajarme aquí... y no me dieron una casa allá en el tranque porque no quería nadie que me bajara de allá del asentamiento [decían] no don Carlos usted es el único que puede quedar allá quedese allá... no le dije yo me voy por los niños le dije yo, quiero que estudien no queden como uno y... así que me vengo no más le dije yo... hasta cuando me dieron una casa porque el que estaba encargado, el milico encargado del asentamiento aquí... me consiguió todo el zinge de la casa donde vivía yo para que lo trajera para abajo y me hiciera una casita por ahí porque daban sitio así... pero tampoco querían que hiciera tira la casa porque quien va a cuidar allá me dijeron y me dio pena hacer tira la casa y dije que le voy hacer tira yo dije yo... y era una casa grande bonita de zinge tendría más de 100 planchas de zinge... era grande... y ahí yo traté y me vine a esa casita chica... yo me vine el 74, el 75 repartieron la tierra y ahí estuve viendo yo para elegir la parcela porque no ve que poco estudio no veía en el plano en el mapa donde están las parcelas las que había que elegir y se me ocurre preguntar por esta a mí por primera vez, por primera pregunta al que estaba asignando y me dice don Carlos... ah le dije yo como están las parcelas [ilegible] por que esta era una parcela vieja con estos árboles ralos (señala árboles de chirimoya) así pero estaban de diez metros, de diez metros las hileras de distancia una con otra... ralo, ralo... y también había membrillo porque era húmedo y ahí entonces yo... le dije yo como vale ahí un poco mas las parcelas con [ilegible] entonces deme la parcela 50 le dije yo... no como... la parcela 50 es mía me dijo... porque tuve por los hijos la oportunidad de estar en el numero 9 para elegir y el otro estaba en el 35... que viene muy lejos usted le dije yo... entonces uno dijo no don Carlos le vamos a dar en San Guillermo tierra de primera y después pensé y deje yo ya... pero yo me recomendé a Dios ante todo y entonces estoy agachad pensando porque yo no quería elegir esta, no quería... entonces levanto la cabeza yo para elegir una donde hay una huerta donde hay unos limones, esa iba a elegir por que tenía casa y levanto la cabeza y había un joven de un asentamiento de los trabajadores y me cierra uno ojo y yo dije yo que será lo que me quiere decir... que no afloje será... y me vuelve a decir este caballero... ya pues don Carlos cual parcela va a elegir y le dije yo... ya pues la parcela 50 le estoy diciendo ya y ahí me dijo ya la parcela 50 es suya... ay cuando salgo afuera me retan como tres gentes mayores de edad porque yo tenía como 40 años entonces... los mayores de edad todos me retaron... que hizo don Carlos me dijeron, entonces no se pues yo... va a morir con árboles y todo ahí y otro me dijo se lo va a comer el pasto y otro me dijo te metiste en un callejón sin salida... anda dije yo como yo no conocía como yo venía del cerro no conocía la cuestión y ahí después no me dejaron que yo entrara yo quería que los jefes del asentamiento me dieran las llaves para entrar entonces fui a la cola ahí a preguntar y me dijeron... si la parcela es suya... métase no más saque los candados... y yo medio tímido... y usted sabe la gente era muy tímida antes... y entonces... hasta que me entregaron la parcela, cuando me meto aquí no me asusté... dije yo cuando voy a trabajar la mansa parcela por son 8 ha son 13 ha total todo porque son 5 de bosque... cuando voy a ser capaz dije yo de trabajar



esta tremenda parcela, ahí agache la cabeza a trabajar y lo más que había era membrillo porque era húmedo y la chirimoya diez por diez y había unas cuatro matas de palto también, uno que todavía me queda allá al fondo y otra grande a la entrada en la bodega y también aquí había un huertito de naranja que me dieron la vida porque me dieron hartos por la naranja que estaba cara en esos tiempos me pagan 160 pesos, no me acuerdo bien cuanto pagaban el kilo, y ahora está a 150 pesos el kilo la vendo yo, en la chirimoya me iba bien pero quien ganaba era el intermediario porque pongámosle que se paga a 700 pero él la estaba vendiendo a 1000 a 1200... me llevaba el primer viaje pero me lo fondeaba el gallo... como a los dos viajes tres viajes que le daba chirimoyo ahí me venía a pagar... oiga don Carlos hay que castigar el precio bajo muchísimo la chirimoya... así que es el que ganaba... y peor que perderse decía yo y así fue la historia y así estoy aquí... y nada que yo no sabía nada de árboles... medio susto... voy a tener que poner hartos cuidados dije yo para trabajar porque me asustaron tanto esta gente y nos pusimos así a trabajar de a poco yo no me entusiasme mucho, pero yo le fui echando lo que más o menos calculaba, porque no teníamos agrónomo nada... le ponía urea... pero poquito, le ponía nitrato de potasio y un poquito de [ilegible] sulfato y no me iba muy rebien en la chirimoya oiga... y ahí la gente se admiraba decían fuera usted a Quillota, los viejos con un canasto quedan mas contentos que la miércoles con un canasto de chirimoyas que de una mata pero es que cargaban cualquier cantidad, me iba rebien en la chirimoya, la chirimoya siempre fiel pero los precios malos y la chirimoya no se puede más que vender mercado interno no más, no se puede mandar para afuera no mas que y ahí empecé yo trabajando y después con los agrónomos fui aprendiendo algo y ahora ya no me queda grande esto, pero tengo hartos años si y mi hija me ayuda, los dos trabajamos, y la palta la mandamos para afuera, lo malo que ella no le gusta que le indique, le gusta trabajar a la manera de ella, pero uno con los años tiene más la experiencia, entonces ahí hay unos errores, pero ella trabaja a la pinta de ella y yo le digo si no es para hacerte un daño y no para ser odioso sino que esta cosas se hacen así pues,

**A:** Otra dimensión a tratar es la comercialización y la producción de la chirimoya

**B:** La chirimoya no, si la chirimoya oiga es buen negocio, muy buen negocio, aquí me la pelean y la palta igual, solo que la chirimoya el año pasado dieron antes... pero yo no me metí en la [ilegible] en la [ilegible] en la que había que ponerle... porque llegó el agrónomo y le ponía 300 gramos nitrato de potasio y no se otra cosa le ponía... era muy poco 300 gramos de nitrato de potasio y un poquito de urea... pero lo que yo recomiendo es que nunca le ponga urea a los árboles... muy poquito si le han de poner porque yo en enero en marzo y en julio lo más vale de poner a la chirimoya, en julio vale por que tiene humedad el suelo, ahí como que le absorbe más el árbol ahí le pongo yo nitrato de potasio en julio y en marzo tambien, en marzo tambien nitrato de potasio y en enero un poquito de urea y nitrato de potasio pero poquito urea, pero ahora como cambio el clima está muy cambiado, así que no sé, ésta muy cambiado, mire fíjese que la chirimoya ahora empezó a florecer en marzo y antes en diciembre, enero y eso es un cambio grande, y fíjese que aquí hela poco pero este año a helado hartos, hartos, y así que esa es la historia mía que sin saber nada estoy aquí, y no es nada que soy casi de los únicos parceleros que ven quedando en mejores condiciones, los demás vendieron y se han ido poco a poco y están como la mona, la plata se acaba, y muchos que han puesto palto y otros trabajan el tomate, acá también se da el tomate muy bueno para tomate, fíjese que aquí yo ponía sin saber nada más abajo porque eran de diez por diez los camellones le ponía... pero vino un gallo que era tomatero grande que casi se fue de espalda cuando vió... oooh la tierra buena para tomate dijo... se veía rojos los camellones de tomate rojos...el hombre quedó admirado y esta persona que no sabe nada habrá dicho... no se en que ira eso que cuando uno no sabe... un día vino un agrónomo a ver que tenía parcela aquí, se metió abajo de una chirimoya y miro para arriba pero estaba así de chirimoya... oiga y como se tanto esto dijo él... yo que soy agrónomo fuera usted a ver mis árboles y usted que no tiene agrónomo mire como tiene los árboles los más relindos cuantos kilos de chirimoya no hay aquí... y luego el hombre salió vendiendo luego la parcela, si aquí muchos se han ido a pique y de los grandes, se han ido para abajo... yo no sé en que irá eso... yo creo que eso más va en la persona que tiene que estar en la parcela, el dueño tiene que estar, sino esta jodido, el chileno es muy inteligente, somos inteligentes así que yo ahí me las bato y fíjese que ahora yo ya no le tengo miedo a la parcela, y si no he plantado aquí más chirimoya es por el hecho de que no hay agua, es el problema grave que tenemos, que me da usted para mantener los árboles sin agua, pero que remedio me



pueden dar, no hay remedio para el agua es vital, eso digo yo aquí ya estamos por terminar con el agua, yo quería darle una matas mas abajo para que la [ilegible] pero por ahí en septiembre octubre por ahí se me termina el agua, se seca quedamos sin agua, y ya paso todos lo meses lluviosos como le digo... fijese que allá en el llano donde nací yo allá sembramos trigo cebada de todo eso sembrábamos y cosechábamos harto trigo y harta cebada poroto papa todo eso cosechábamos allá arriba, así que pasábamos una vida rebien porque criábamos hasta ovejas allá arriba animales tambien, allá había agua de vertiente... así que esa es la historia mía, y bueno los niños estudiaron casi todos solo una quedo cuarto medio y siempre me cobra sentimiento y no alcanzaron las fuerzas me toco sin casa la parcela y luchar para hacer la casa, luchar para cinco niños estudiando, pero fijese que estoy muy agradecido de Dios por que he logrado lo que jamás había pensado tener porque arriba iban a arar con tractores todo, arriba sembrábamos trigo tambien, después el asentamiento sembró trigo pero cosechaban cientos de sacos, miles de sacos... y no me querían pasar tractor a mi porque quería aprender a manejar tracto y no... nunca me quisieron enseñar tampoco... cuando será el dia que tengo uno decía y Dios me escucho y ahora tengo tracto tengo vehículo que jamás pensaba tener... si y nací de abajo y complicado no tener nada y agradecido de la reforma agraria por que si no hubiera sido la reforma agraria no hubiera logrado lo que jamás había pensado tener no estudiaban los niños y uno estuviera más pobre que la cabra, y los demás que recibieron vendieron y lo más querían tener es plata, pero la plata se acaba, se termina y sabe que uno la vendió en diez y siete pesos, otro en treinta cuarenta mil pesos otro en cien la parcela, barato una señora me lloraba que le comprar una parcela en cien mil pesos y no quise, y yo tenía los cien mil pesos pero no quise, yo no quería abarcar mucho dije por que se aprieta poco, para que abarcar tanto, me quedo aquí no mas dije y por con esto estoy pero así como le digo muy agradecido de la reforma agraria y de los gobiernos que ayudan al pequeño agricultor tambien, porque aquí INDAP no me quería asesorar porque yo me podía mover solo y no me querían asesorar porque usted se puede mover solo me decían y no llega una jefa de INDAP, y dice usted viene de la reforma agraria y usted el que mas debe necesitar ayuda y así fue y allí pegué un saltito por que por lo demás todo lo que plantaba era pura fuerza mía no más... y ahí me fui a proyectos plantación de paltos... pero no dan para chirimoya pero yo de digo que si estuvieran los años buenos yo estuviera tapado de chirimoya pero no quiero plantar mas solo por que los años están remalos... que saco con ahorcar para que se seque...vinieran los años buenos ahí sí, ahí están los chiquillos allí... quizá ya cuando me muera yo que uno ya tiene hartos años y me queda poco tiempo aquí... y los nietos no... bueno hay uno de los hijos que le gusta más y lo más que le gusta es a esta niña que esta conmigo, pobrecita que va a sufrir digo yo porque por los otros, no sé cómo se van a hallar porque entre hermanos, porque ayer noches estaba viendo sobre las herencias y que como sale en la tele sirve para puro dividir la familia, triste, yo que quede contento de no tener y quedar con esta parcela y ojala que todos los hermanos estén unidos y contentos, bueno Dios sabrá si se unen después... (pasos)

Bueno y aquí hay varios, de aquí para arriba que tiene chirimoya pero todos le dan, como le digo este año yo halle que era muy poco trescientos gramos de nitrato de potasio y unos 200 de urea se le ponía pero no, como le digo al árbol hay que poner nitrato de potasio en julio más o menos un kilo o medio kilo por mata viendo la mata trescientos según la mata que sea pero no, este agrónomo le hecha muy poquito un poquito no mas es como [ilegible] muy poquito y por eso este año yo hallo que no ha tenido tanta carga pero mas clima, al clima le hecho la culpa, esta cambiado, y ya habrán estudios digo yo como para echarle los fertilizantes a lo mejor en otra época, pero el chirimoyo como le digo yo en enero y en marzo y julio no se le hecha todo tiempo, una vez me paso a mi que la chirimoyas estaban relindas cargadas pero cargadas cargadas fruto y yo voy a echarle un poquito como en el mes de junio un poquito unos trescientos un medio kilo no me acuerdo de salitre pero me mande la cuestión la grande que nunca dije yo para que crezca mas bonita le eché en ese tiempo, cuando vino un año lluvioso y me venía a ver chirimoya y me vino la cursidera de chirimoya donde se perdieron casi todo... no ve que le vino la fuerza del salitre y se partieron las chirimoyas... por eso es que con la chirimoyo hay que tener mucho cuidado, no hay que abonarlo mas que en esos meses enero marzo y julio... y esa es mi historia... y yo no sabía manejar nada antes andaba solo a caballo nada más y para venir a colegio me vine dos años solo del primario nada más... oiga pero como sería aquí de burros los niños... pienso yo porque yo me vine a los 10 años al colegio y gracias a mi mama que me mandó por que mi papa no quería... mujer tonta



decía si el hombre siendo bueno para trabajar para que más... y ella decía anda viejo tonto si los analfabetos no van a valer nada... y la pura verdad... y me trajo y estuvo dos años y se murió mi papa y para uno tremendo porque enfrentar la vida y se acabó la escuela ... nadie cree pero hace mucha falta el dueño de casa y ahí me di cuenta cambio al tiro la casa y me hice dueño de casa y ahí luché... y al patrón le dijeron que por la casa tenía que echar un trabajador al fundo... entonces tenía un hermano que trabaja que si se me cortaban los brazos yo ayudándole a él y cortar árboles que ahora no es nada pero antes a puro hacha y a pura hacha para un niño de 10 años diga usted... eso me fijo ahora los niños a los diez años regalones todavía y mi papa mi mama nos hacían levantar a las 7... a las 7 tomando desayuno y eso que nadie le manda a mi papá allá el hombre acostumbrado a trabajar muy bueno para criar ganado pero en los años malos así se mueren todos no tiene que comer, la sequía. Y otra que pasaba toda la semana regando solo no ve que sin planta para trabajadores y ahí me fui formando y el riego tendido que es tremenda esa cuestión de irle cambiando el agua taza por taza y cuando no echarle así corriendo el agua y teníamos el tranque arriba pero ahora se seco el tranque, ya no le queda nada de agua, así que ahí vamos a estar jodidos por eso yo quería darle allá, cerca de un pozo que tengo... y ahí con el tranque y el pozo... antes había harta agua que el tranque alcanzaba para dos años, y en la poda también le explicaba yo que este nunca hay que dejarlo por que este le quita la fuerza a la mata el que sale para arriba y este se le deja para cargador el que se va para el lado, el tranque llega hasta septiembre y en octubre ya se seca donde se necesita mas agua para los árboles y por eso yo no he replantado la parcela y todo esto lo he plantado yo cuando llegue, los lúcumos también que tampoco se da en cualquier parte y es igual de cara la fruta que la chirimoya.

[33:14]

## Observaciones



*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Sr. German Brito*

*Edad: 61 años*

*Lugar: Pochay, La Cruz*

## Transcripción

*Participantes*

**A:** Entrevistador/a

**B:** German Brito

**A:** Esta entrevista está estructurada por dimensiones y una de ellas gira entorno la que me comentaba del manejo y cuidado, que es la dimensión productiva

**B:** Eso que el chirimoyo es de trabajo, no es como otros árboles que no le da para hacer tanto trabajo, por ejemplo el palto usted le deja que de no más le puede tirar algo para que cuaje pero el chirimoyo no por que



hay que polinizar de flor en flor, hay que botarle ahí como usted lo ve, hay que botarle toda la hoja a mano en la poda, así que por eso la gente a estado terminando los chirimoyales por que es mucho trabajo, así que ese es el caso que la gente prefiere colocar paltos y han estado arrancando por que es mucho trabajo, en el chirimoyo se tiene que andar de flor en flor con un pincel o con una bombita, pero yo soy a la antigua con el pincel porque es más seguro por que la bomba se tapa que sale con una [ilegible] de repente uno dice le esto echando pero nada y el pincel no, el pincel es super seguro así se empezó con pincel antes ahora salieron las bombas y tambien tengo las bombas y a mi hijo le gusta con bomba pero por decir una bomba así ellos las echan en una hora y yo con el tarrito que ellos le echan en una hora yo estoy cuatro horas y así que es mejor para mi es mejor el pincel ósea me ha dado buenos resultados, acá yo tengo toda mi quinta con chirimoyo alrededor de 180 chirimoyos un aproximado y todo mezclado no está ordenado y yo antes araba todo esto con caballos tenia un caballo de esos enorme que lo colocaba solo y araba toda la quinta no aplicaba matamaleza y regaba por tendido cuando había agua ahora no ahora hay que regar de puros pozos... y bueno el canal que nosotros teníamos tambien hace como 15 años que no llegaba agua el último de arriba y la espina porque la tengo botada ahí por los señores que entran en la noche nosotros antes no teníamos capense... no cosechábamos casi nada llegaban robando a la misma casa, así que después yo tuve que plantar capense, y tiene harta pega tambien esa cuestión la poda, yo tengo toda la parcela forrada con capense, bueno tambien yo en el tiempo que ya esta buena la cosecha pesco la escopeta y cuido en la noche, mi señora llego acá en el año 72 con la reforma agraria aquí ya habían chirimoyos, pero estos de acá no, estos los planté yo, igual que un paltal nuevo que tengo por allá, pero antes había limones tambien de esos amarillos y un chepical así tan grande, grande la chépica yo para poder trabajarlo tuve que arrendar un tractor y ponerle arado y ahí comprar un caballo y ponerle el arado y comenzar a trabajar, los chirimoyos antes estaban emparronados por que antes lo emparronaban al chirimoyal, se plantaba más o menos cuatro palos así y lo levantaban así para que no se venga abajo porque antes los viejos tampoco eran de la idea de la poda y después salió la poda y han dado buenos resultados sí, pero la producción era menos, poca, por ser estos árboles no se podaron el año pasado... yo trabaje oiga un tiempo con un agrónomo que era profesor que tiene que haberle conocido talvez usted, era profesor de la Universidad Católica a él oiga no le gusta el matamaleza que rozara, ósea no le gustaba nada no le tiraba nada al árbol ningún abono nada, él era orgánico y una vez perdí todo el chirimoyal porque resulta que él, porque yo ahí le pongo el [ilegible] para que no suba la hormiga [ilegible] con pintura y no me dijo que no compró una cinta que la hormiga iba pegar y el primer día pegó pero el segundo día se secó el pegamento y pasó toda la hormiga perdí toda la producción y bueno después le dije y ahora que, ¿Quién me paga el chirimoyal que perdí? Resulta tenía el chanchito y no se vendía la chirimoya, porque la chirimoya sucia y ya desde ahí dijo no trabajo más con agrónomo de ahí que trabajo solo no más, porque yo he visto los resultados yo mismo... lo que yo hago yo trabajo con guano de cabra, le hecho guano de cabra a todo lado, bueno aquí hay chirimoya de la bronceada y concha y terciopelo, una morena... años atrás me hicieron una entrevista los de tv cable, nos entrevistó el Carlo cocina, el apellido más raro del caballero ese, el vino dos horas a mi dos hora a mi señora y salió media hora, nada quedaron en mandarme la grabación pero nunca me mandaron nada, una larvita... perdón... una china, de estas hacen crianza, luego las vienen soltar acá, se parece al chanchito pero luego se vuelve chinita, tambien en las naranjas encontrábamos larvitas, en las que están a la entrada, las sacábamos y luego las veníamos a echar acá en la quinta, son buenas para comer el chanchito... en la familia, de mis hijos, uno es agrónomo ósea trabajaba como agrónomo pero no está ni ahí con la cuestión aquí, porque el tiene otras ideas para trabajar tambien, resulta que como ser el palto por ejemplo cuando viene feo yo lo corto abajo con la motosierra y vienen los brotes bonitos y él no es de la idea que hay que cortar un gancho y el otro gancho el otro año, a la cresta yo lo corto al tiro, porque dígame usted si va a tener este gancho corto este año y el otro largo para arriba después puedo cortar el grande y se me viene encima el nuevo me lo haces pedazos mejor yo arreglo el palto al tiro, porque el palto arreglándolo desde abajo para arriba es mejor porque resulta que le da la palta más grande pero si usted le va a córtale el moño abajo y le a dejar un este para arriba, arriba no le va a dar producción a más la heladas que hay en la temporada de invierno le va a quemar todo el palto arriba y ya están empezadas las heladas ya desde julio, junio, pero antes eran más en agosto que en esas fechas, claro pero el otro día no mas en agosto cayo una buena que nos quemó los árboles y quedaron todo chamuscados y es que cayó en agosto fue fuerte fue la más



fuerte, pero si ha habido otros años más fuertes, me acuerdo que un año cayó una en septiembre, nadie esperaba que cayera en septiembre, septiembre, hace como dos, tres años atrás... pero quedó la escoba y otra cosa que la helada pega por sectores por ejemplo este sector pega mucho la helada, que puede ser menos humedad que está más descubierta pero no tengo idea porque, pero aquí por ejemplo es donde más afecta la helada, igual que el vecino ahí también tiene un sector que nunca cosechaba pero el palta, porque se la botaba todo la helada pero sabe que se inventó un aspersor arriba del palto cuando empieza a helar empieza el aspersor a correr y corre toda la noche y ahora tiene bonita producción, pero eso porque tiene pozo tiene esos aspersores así porque eso es cuestión de echar andar el motor no mas y listo, eso como solución para los que tiene agua y otra cosa que se usa para la helada es la hélice, pero eso afecta a otro porque se concentra y tampoco deja dormir en la noche esa cuestión, de aquí para allá para abajo hay muchas y en la noche no dejan dormir... pero sabe que en La Cruz afecta más la helada que para acá, acá no afecta tanto, porque es más helado para allá que acá en Pocolchay... pero antes como llovía mas no pegaba tanto la helada ahora puro hielo no llueve nada, en cambio en la épocas cuando llegué como en el 72 no, porque en esas épocas llovía y llovía y la helada no se asentaba... y el año pasado los árboles se quedaron sin poda porque me enfermó andaba cortando palta oiga y se me cierra el ojo, y un ojo hace falta y no es como dicen para lo que hay que ver con un ojo, pero no olvídense...

**A:** Otro ámbito de esta dimensión productiva es la comercialización, la demanda, mercados...

**B:** Se va para Talca, y comerciantes que vienen a comprar, de aquí de Quillota de Hijuelas pero la mayoría se va para Talca, que son intermediarios, el que compra de Talca tiene bodegas en Talca en una feria y el viene de allá con su camiones y se le entrega... por ser antes habían tantos chirimoyales ahora ya no ya, ya se está terminando por el mismo trabajo, el chirimoyo tiene mucho trabajo y de repente el precio por ser varía mucho, de repente usted va a Quillota le pueden vender una chirimoya así que esta recién creciendo en cuatro mil pesos el kilo pero una chirimoya que este en mal condiciones usted va a comprar una sola vez y no va comprar más y la gente compra y vende chirimoya verde, yo veo en los negocios unas chirimoyas que todavía le falta crecimiento le falta color entonces esa gente que pasa echa a perder el mercado, compró esa chirimoya y ya no compra más ya, y los que vendemos buenas, porque yo corto la chirimoya la que está buena jodimos nosotros por ejemplo la palta Hass ya la están vendiendo, yo la vendo en marzo ahí recién esta buena por que ahora la palta Hass imagínese que está pura agua no tiene el aceite que debe tener la palta y la chirimoya pasa lo mismo, pero la chirimoya en septiembre ya viene la abundancia más o menos nosotros tenemos aquí chirimoya hasta diciembre y de ahí ya no, ya no hay más chirimoya, por ejemplo y empiezo en septiembre hasta diciembre y ahí ya tengo que pode porque desde enero para arriba empiezo a sacar el polen para polinizar, enero y febrero polinizó, dos meses, y ya en marzo corto la palta y así me programo en las pegas, en marzo se termina todo lo que es producción y no hay producción hasta nuevamente en agosto septiembre, lo que si hay que cuidar de las heladas que comienzan en julio pero lo mas que le digo en agosto aun que este año comenzaron pronto el junio, el tiempo va cambiando y por eso muchos dicen de la producción que resulta de que usted la producción resulta que tenemos meses que estamos trabajando en contra del tiempo por que pueden haber producciones que claro usted ve bonita pero y si a la chirimoya le sale helada entonces trabajo uno en contra del tiempo, por eso uno dice ojala el próximo año sea mejor y que no hayan, al menos a lo que se le teme más que es a la helada por que el chirimoyo es débil para la helada no resiste la helada y otro que el palto tambien es malo para la helada y el chachito blanco la plaga que afecta y por eso hay que ver que no se suba la hormiga porque a que llama el chanchito es la hormiga, la hormiga llama el chanchito blanco. Pero yo, por ejemplo yo hago la polinización, polinizar antigua con pincel... es más seguro. Porque la bomba que se tapó, que echa mucho, y el pincel no po, porque más o menos va regulando... y dura mucho más el frasco con polen. Yo con un frasco tengo para mediodía. El niño el otro día estaba con una bomba y a la media hora echaba la bombá. Yo lo escuchaba al medio día y con la bomba en media hora echaba todo. Así que es más económico el pincel... para mi mejor es el pincel... y yo le echó harina tostada... Es que el polen es tan chiquitito que se, es muy liviano, entonces para que no vuele se le echa harina tostada pal polen... como que se [ilegible] más. Ya uno lo revuelve con harina tostada y queda mejor para echarle... y esta catalogado más menos... con cinco o diez, o diez polen... está lista la chirimoya pa



cuajar. Y a los ocho días ya se ve la cuaja... Yo le voy cortando, entonces para no polinizar la misma y para no sacar esa flor que está polinizada, tengo que andar mirando que no estén polinizadas... para sacar la flor. Porque se carga y se descarga a la vez el chirimoyo. Pero y, por decirle, una rama, esta rama tiene 15 flores... le saca 5, quedan 10. Y quedan 10 flores para polinizarlas. (...) Y si hay menos, se le saca menos... yo polinizo Diciembre, osea Enero y Febrero... ahora pienso polinizar Diciembre y Enero... Y la polinización tampoco, no se le hace por afuera al chirimoyo, se le hace por dentro... Todo por dentro, si la hace por fuera se quema todo para la helada... Tiene mucha caparazón de hoja el chirimoyo, entonces tendría que quemarse todo la hoja para llegar a la chirimoya... la chirimoya toda la que está cuaja, se protege de abajo, debajo de chirimoyo. Y en cambio si se llega, osea si las heladas caen fuertes, se quema todo el moño de arriba... Si usted los viera cuando se, cuando hiela así y se quema el chirimoyal... Se ve cafecito. Y después sale el sol y donde sale el sol, se ve café, como si le hubieran echado agua caliente... cómo cocido...

(..)

**B:** Después me voy a regar, regar las plantitas... toda esa cuestión. Es que a mí me gusta todo lo que es verde po. Todo lo que es planta, ¿vio las calas que tengo? A mí me gusta la jardinera... Yo mismo hago las plantas, por ejemplo, Y esas son plantita de cerro, mire esas dos por allá... De los 14 años yo trabajaba la chirimoya. Cumplí 55 años trabajando en esta cuestión osea perdón 51. Sí, porque cumplí 61. Así que algo sé. Yo llegué a una parcela, esos chirimoyo lo arrancaron todos. Nosotros ni conocíamos la chirimoya, osea si conocíamos la chirimoya porque nosotros vivíamos en un pueblo, Salamanca, queda pero al interior de del norte chico. Yo venía de casi al campo, digamos. Mis abuelitos vivían en La Cruz, y ahí comíamos chirimoyitas, comíamos hasta con pepa. Porque nos gustaban y nos llevaban unas weas chiquititas así po. Y llegamos acá y yo no conocía la mata. Y llegué acá y ahí trabajando la chirimoya. Así que de ahí que yo sé la pega del chirimoyo a los 14 años...de ahí empecé a trabajar yo el chirimoyo. Chirimoyo y palta... aquí en Pochay mismo, un poquito más allá. Sí así que de ahí yo sé todo el trabajo del chirimoyo. Ahora ya no quedan, como había... Y acá la gente muy floja, allá tampoco no le hacen el trabajo que le hago yo al chirimoyo... Uno o dos que te saben hacer el trabajo pero... Porque usted es el chirimoyo grande pero a ese chirimoyo usted tiene que botarle todas las hojas, no dejarla ninguna, y ahí podar. Porque mis vecinos, siempre ahí [ilegible] las ramas por el suelo y cuestiones y todo. Y yo ahora lo único que me falta el chirimoyo es ahí la huincha colocarle pintura, con un veneno, para que no suba la hormiga... no subiendo la hormiga estamos listo. Porque la hormiga lleva la peste. Acá en Chile a nosotros no ataca, una cuestión que se llama Chanchito Blanco... y no habiendo, y no subiendo la hormiga estamos al otro lado. No tiene que haber contacto con nada. El chirimoyo debe estar libre, no debe haber un pasto, no debe ver un palto, nada con contacto directo, debe libre y ahí se para la hormiga. Es que una cuestión que me gusta a mí po oiga. Por ejemplo a mí me gusta todo lo que yo hago, me gusta polinizar, me gusta regar, me gustan las quinchas porque es todo cerrado con capense porque antes, los compadres llegaban robando aquí mismo po oiga. Entonces ahora no, se paro todo eso con las quinchas esa... ante el chirimoyo no sé polinizaba... los chirimoyos antes los emparronaban, se les llamaba. Plantaban cuatro palos así, y les colocaban unas vigas así, y ahí emparronado el chirimoyo antes. No se preocupaban de la hormiga, no se preocupaban del polen, de nada. Tirado po. Y daba. Y ahora usted deja un chirimoyo sin polinizar, no da. Se acostumbró...antes daba daba harto po... y eso que La Cruz, oiga, ya no quedan chirimoyales, no ve que han hecho puras poblaciones... Igual que para El Tales. Tampoco, para La Cruz ya se está despidiendo, porque, por las poblaciones. Así que se han terminado hartos... platancones... aquí tenemos chirimoya hasta la quincena de Enero...siempre yo le estoy cortando al compadre de aquí de La Cruz. Los viernes me pide. Este viernes va a venir...

[30:37]

## Observaciones



*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

**“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Sra. Luz María Contreras*

*Edad: 82 años*

*Lugar: Charrabata, La Cruz*

**Transcripción**

*Participantes*

**A:** Entrevistador/a

**B:** Luz Contreras

**A:** Ya que estamos hablando de este tema del cuidado y del manejo de la chirimoya comentarle que esta entrevista está estructurada en tres dimensiones y justo esto es una de ellas dimensión productiva

**B:** Si, yo iba a vender mis productos a Valparaíso a la feria de la avenida Argentina, que como mis caseros de tantos años sabían que iba todo directo de productor, me...preferían igual mis productos, y ahora me han estado llamando porque no fui más, las chirimoyas...que eran tan ricas, así es que...eso, no, no terminé de vender allá la producción. La terminé de vender acá por el mismo problema que...social que...que está viviendo el país, lamentablemente, así es que...el próximo año no sé cómo lo voy a hacer para la venta, voy a tener que ponerme acá nomás. Aquí pongo un cartel ahí en la puerta como esta calle es concurrida y ahí me...tengo [ilegible] clientes...pero lo que pasa es que a mí aquí no me gusta estar de punto fijo porque es como una gotera, una gotera y allá no, yo de las...10 de la mañana a las 2 de la tarde tenía la mitad de la mercadería ya vendida...y varios kilos, no 20 kilos. Entonces esa la diferencia que hay de aquí a la gran ciudad...de esta comuna que ya hay mucha competencia y es más esporádico el comprador, como allá no, el comprador va al lugar preciso... Esa es la diferencia. Allá me van me compraban 1 kilo o 2 kilos, o 1 o 2 dependiendo del tamaño. Yo tenía un casero que me compraba cinco kilos toda la semana, pero le gustaba así... chiquitas... pero cuando no me salían mucho de ese tamaño se las guardaba todas a él porque de seguro que iba... 5 kilos me llevaba todas las semanas la chirimoya... y bueno, antiguamente mi papá, mi papá mandaba en cajas de madera, les ponía pasto encima...en la época era el vinagrillo, uno que es como trébol que se llama vinagrillo, ese le ponía y tenía tapa la caja de madera y lo amarraba, recuerdo yo y nos ponía a todas a cepillarla, mandaba toda la fruta cepillada a Santiago. A Santiago toda la producción y nos ponía, como le digo a toda la familia, a mi mamá, a mi hermano a cepillarla con una escobilla suave para sacarle todo, si tenía chanchitos blancos o que se yo, la misma tierra porque aquí la calle eran de tierra que acumulaba y la cepillaba y después las embalaba en las cajas esas de madera que hacían como... 20 kilos más o menos, pero las tapaba con pasto, con vinagrillo para que la tapa no dañara la fruta y la enviaba a Santiago, así se hacía el trabajo. En camión. Si Primero era en tren, primero era en tren hasta la estación Mapocho y de ahí cruzaban los carretones hasta la vega central, a Santiago. Toda mi familia fue productora de palta, chirimoya, y tenían bodega en Santiago también en la vega. Así que siempre me críe debajo de los árboles, paltos, chirimoyos y como le contaba la otra vez cuando araban la quinta, porque antes se usaba arar la tierra



entonces todas las hojas que botaba el árbol quedaba, cuando se daba vuelta con el arado las hojas que servían de abono, y ahora no se hace ese trabajo, ¿Por qué? Porque el palto se alimenta por una raicilla pequeña que tiene y en cambio el chirimoyo es como una cofia, no se ramifica para los lados, es como una cofia... entonces las mismas hojas eran nutrientes porque con el arado se daban vuelta. Y antes teníamos más chirimoyo que palto, y después llegó esta nueva modalidad de no arar más por la raicilla. Y así pero siempre se conservaron chirimoyos, si los chirimoyos que hay acá son más de 100 años, yo creo que mi abuelo compro esta propiedad como en 1930... y ya había árboles... Y como se ha conversado en los cursos que se aparronaban con esos palos, incluso todavía hay palos con los que se aparronaban los chirimoyos. Y para el chanchito blanco o pseudococcus, su nombre científico, le ponía mi papá, compraba un veneno que era en polvo y las medias de mi mamá, tiras, que se yo la amarraba en esos palos de los parrones, en el tronco y en las ramas se le espolvoreaba eso para que no subieran las hormigas... y le daba resultado y salían limpias las chirimoyas. Y como le decía, la lluvia también ayuda a que se desarrolle más la chirimoya, la lluvia es su época de crecimiento, que es en pleno invierno, pero en este sector no cae la helada como para el otro lado de la... de la línea. [ilegible] De esa forma a Santiago. Ah sí le ponía de esos venenos que se lo mandaban de Santiago del laboratorio y todos amarrando con las tiras en el parrón y en el tronco y en las ramas para que las hormigas no se subieran claro...

**A:** La dimensión física ambiental sobre los factores que influyen en el cultivo del chirimoyo ¿Cuáles cree usted que son esos factores?

**B:** Comentábamos de la línea del tren... para el otro lado... como conversábamos el otro día, el otro caballero vive cerca del cerro y allá no le llega la helada, y acá también no es tan fuerte... tiene que haber, no sé po, un día entero bajo cero para que afecte, pero generalmente no es así... así que estamos en un sector privilegiado en todo caso de la helada. De la línea férrea hacia acá, no hela y de la línea férrea hacia allá si cae la helada. Porque es más cerca del río y puede ser que eso nos favorezca... lo otro los temporales, antes teníamos unos temporales de vientos tremendos que ahí sí que botaba la fruta, a pesar de que esta en una madera flexible y el viento... pero igual la botaba porque antes sufríamos temporales tremendos de vientos que se volaban los techos... y hace que tiempo que ya no hay temporal... como más de 5 años... más... de cuando se cayó el puente de la calera, en el ochenta y tanto... cuando vino el papa, en el ochenta y ocho, ochenta y ocho más o menos... un temporal de viento que hace treinta años... la falta de agua igual...

**A:** otra dimensión es la social, cultural, que abarca la relación histórica ha habido o que ha tenido esta zona con el chirimoyo

**B:** Bueno, en Quillota, siempre las chirimoyas de Quillota, hay cuecas, el himno de San Luis dice algo de las chirimoyas también, el himno de San Luis... es el club deportivo que tiene la ciudad de Quillota y también nombran las chirimoyas... dice "Oh Quillota lindas joyas, chirimoyas del san Luis" algo por ahí dice, también alude a las chirimoyas de Quillota en el himno del club deportivo de la ciudad... igual la chirimoya era parte de la fiesta de las flores acá en la cruz... era muy linda la fiesta de la primavera acá po... muy linda, hacían en la escuela de ¿cómo se llama? La Chacón, María Chacón... María Alonso Chacón... María Alonso Chacón, ahí cerraban la calle y hacían el escenario y de la escuela subían al escenario los artistas, pero era muy bonito... y ahí la chirimoya también tenía su protagonismo... No porque siempre el [ilegible] el vinito con chirimoya, tanto con vino blanco y vino tinto... la hacían, bueno hasta ahora... tiene que ser de La Cruz porque no queda igual... si no o sea es lo mismo... El dulzor es diferente... porque la chirimoya de La Serena es seca... la chirimoya de aquí es más jugosa... y hago un merengue con lúcuma y eso lo revuelvo... pero hago el merengue con lúcuma bien dulce porque por la acidez de la naranja para que quede de un dulzor agradable hago el merengue bien dulce. Y le hecho la así molido con el tenedor nomás y revuelvo ese merengue y le hecho a la chirimoya con jugo de naranja y lo revuelvo y lo sirvo, ah pero queda mortal los dos sabores especiales... Bueno, el tutti frutti, pero ahí ya lleva otras frutas, guinda, manzana durando plátano todo... nosotros hacíamos antes helados artesanales... es que nosotros como aquí antes pasaba un solo heladero... tenía que ir a comprar un helado a Calera y a Quillota al centro... entonces pasaba un heladero... pero después cuando empezaron a llegar la refrigeradoras de hielo ahí hacíamos en la juguera le echábamos leche y



azúcar y la chirimoya con harta chirimoya si... todo congelado y después salió que haciendo la leche con maicena que para que quedara más suave y la chirimoya ahí quedaba más suave más cremoso... pero hacíamos helados artesanales de esa forma... no habían ni bolsitas en esos años... pero ya solo los antiguos... los antiguos como nosotros... como yo nos identificamos con la chirimoya po, pero no, los jóvenes no, no están ni ahí con las cosas... es que eso es uno y lo otro es el hecho que como se ha perdido tanto la quinta hoy en día hay mucha población aquí en el centro hay mucha población entonces ya no se maneja tanto el tema del chirimoyo... bueno yo vivía en una quinta mucho más grande que esta po, me crie, y como le decía cuando araban nosotros jugábamos al tarzan en los arboles como era flexible la madera, nosotros nos tirábamos, en cambio del palto no se podía porque el palto se desgancha, en cambio los chirimoyos nosotros nos columpiábamos ahí po, hasta columpio hacíamos porque no se rompe, nos resistía... y la tierra arada estaba esponjosa y ahí nos tirábamos. También había unos chirimoyos inmensos donde vivía allá yo... vivía en otro sector de acá de la cruz, que era de mi abuelo la quinta y quedaron unos primos y después vendieron la propiedad ellos, pero felizmente todavía no hacen población ahí... todavía es quinta, pero no sé si quedarán los árboles que yo conocí... y esta zona ya la hicieron ciudad... es por lo mismo que todas las personas como yo, sus hijos fueron profesional o las de la edad mía que fueron profesionales se fueron no quisieron la tierra porque la verdad que es un trabajo pesado, es un trabajo pesado... y mal pagado... entonces eso es... si porque tienes que sacar la cuenta que el árbol da fruto una vez al año, entonces tienes que trabajar todo el año para poder tener... que su tiempo es septiembre, este es el tiempo porque si tú te comes una chirimoya de junio a julio, no no... tiene que ser de septiembre... pero aquí me maduran siempre después del 18 fíjate... antes no están aptas para sacarlas, porque si tú las sacas están secas y con poco dulzor y sabor o se te empalan... no maduran se ponen duras... entonces hay que sacarla en el tiempo preciso de la mata porque esa es otra cosa también que tiene que estar en la mata. Es que uno con tanto tiempo que llega en... viviendo acá debajo de los arboles por decirlo sabe cuándo esta buena, pierde un poco el pelo porque tiene un vellito entonces ahí ya uno sabe cuándo esta bueno, lista para sacarla... y suelta la pepa también... al tomarla del árbol uno la remece y tiene la pepa suelta... también están como más lisas, porque hay algunas que tienen como unas onditas cuando ya están buenas para cosechar están como lisitas, no si tienen sus detalles las niñas... lo otro es que si tú dejas un chirimoyo que se polinice solo también es totalmente distinta a la chirimoya que tú polinizas... también, tiene otro sabor... bueno y no sabemos lo que nos depara el futuro porque aquí en este minuto el principal problema es el agua porque nosotros por ejemplo tenemos un pozo pero si el agua cada vez esta más abajo es imposible seguir ahondándolo si no vamos a encontrar agua igual... es lo más triste del tema... lo otro es que dependemos mucha gente del puro río Aconcagua que trae tan poca agua, somos demasiados... imagínese nosotros estamos en la tercera sección que le llaman y la cuarta ya no está llegando para la cuarta agua... si para acá casi no llega... El río Aconcagua tiene cuatro secciones hasta Concón parece que va... así que ese es el problema... que eso es lo más grave así es que el futuro es totalmente incierto dependemos de la lluvia y de la nevazón que tengamos este año... para el verano que sigue... y que los chirimoyos resistan la sequía de este verano... yo digo una vez al mes que nos llegue el agua... sería... pero de aquí nos llegó en octubre y ahora recién el 5 llegó... 5 de enero... más de dos meses si yo hecho todo el agua del enjuague de la ropa, mi nuera que es la que más lava igual así que así lo hacemos... y yo hasta la verdad que cuando vi que había pasado más de un mes algunos árboles que tienen algo de palta le eche con la manguera agua potable les puse... ¿porque? porque resulta que en agosto no tuvimos agua, septiembre tampoco dos meses llego en octubre, la palta por ejemplo estaba cuajada y con ese golpe de agua se vino toda abajo... quedo una que otra en el árbol así es que este año en producción va a ser crítico por eso... no se es de esperar que con la chirimoya me vaya mejor... pero ese es el tema, si el agua es lo que nos está arruinando a todos... los pequeños productores... y esperamos en Dios que nos mande agüita, esa es la única solución... que nos llueva... esa es la única solución... y que quede nieve... pero eso es lo otro, el sol es tan intenso que la está derritiendo porque igual cada vez hay menos... menos nieve, los glaciares se están derritiendo... imagínese nosotros que dependemos de la producción de la fruta y ahora sin agua la palta sale así chiquitita... no crece... la chirimoya no sé... bueno este año saque de distintos tamaños pero más chica que el año anterior... si porque la chirimoya da igual la primera la segunda... el calibre de todos los tamaños... el que más se vende creo que es de la segunda o tercera... entra más en el kilo, en cambio una le



pesa un kilo ah tiene que partirla en cuatro y es más problema en cambio así más chica se come cada persona una completa y no la tiene que compartir... en cambio una grande es otra cosa, porque a partirla se oxida... eso es lo otro uno tiene que comprar y comérsela al tiro... pero como le digo, desde que yo tengo uso de razón que yo la conozco... y la degusto... si imagínese que aquí que estoy yo ahora con pura [ilegible] aquí al frente eran 3 hectáreas de árboles, no de chirimoya pero sí de árboles... había de todo... mire ahora, 4 edificios, 4 edificios más casas de 1 piso y 2 pisos, eran 3 hectáreas de árboles, ahora puros techos entonces ¿cómo no va a cambiar el clima?... Y era una quinta tan linda esa... la vendieron porque... lo que le conversaba, los hijos profesionales ya no quieren nada con la tierra... tantos no quieren nada como no aprenden a trabajarla po, entonces no le tienen el cariño, encuentran que es mucho trabajo mal pagado... y es fuerza bruta, es fuerza bruta entonces eso es lo que los cabros no quiere hacer... tantos años día a día haciendo lo mismo pasa la cuenta... pescando las cajas con 20 kilos... pero bueno, lo hacía con cariño, y con gusto porque si no me hubiese gustado no lo habría hecho... así es que eso, eso es la vida del chirimoyo... y aquí en los temporales muchos se han caído y les ha salido el brote y los hemos dejado ahí, están así acostado y con los brotes que le salieron del tronco para arriba... eso es lo que digo yo, por ahí tengo uno que esta todo apollado y tiene vida, tiene así como la pura cascara y tiene vida... y son como le digo arboles añosos estos, no son plantados de ahora nomas... y a mí me gustan, en este tiempo estoy toda la tarde debajo de los árboles, menos mal que hoy no hizo tanta calor... en la época de polinizar yo ocupó una persona, el joven que llevamos la otra vez... o sea no es tan joven pero él me ayuda con los trabajos y ayer no pudo ir porque estaba haciendo un trabajo en otro lado así que no pudo, lo convide como él había ido la vez anterior le pregunte si podía llevar a la persona que me colaboraba... y no pudo ir porque estaba ocupado... pero tenemos interés de aprender cada día más... y bueno desde que tengo uso de razón que conozco los chirimoyos pero... no sé cómo habrá llegado la semilla acá... pero acá se dio súper bien también el clima apropiado... es que sobre todo en esta zona teníamos las 4 estaciones bien establecidas: el otoño así entre tibio y frío, invierno lluvioso y frío, primavera soleada y calor, y el verano... verano po, calor... pero empezó ya todo a ser casi puro calor, ni siquiera había definición de estaciones como 20 años es reciente en realidad... pero... la verdad no sé cómo habrá legado acá a la zona...

[42:01]

## Observaciones

*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*

### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

*Participante: Sra. Marcela Montiel*

*Edad: 51 años*

*Lugar: La Cruz, paradero 14*

## Transcripción

*Participantes*

**A:** Tamar Durán



**B:** Marcela Montiel

**A:** Me contaba que cuando fue a Brasil...

**B:** Si pues allá en Brasil me toco estar a cargo de grupos de personas, que hacían la polinización, yo no hablo portugués, pero empecé a usar algunas palabras en portugués que eran claves para darme a entender de hecho terminé hablando portugués no me preguntes como, por que fui año por medio. Recuerdo que lo conocí el año 2002 acá al doctor León Buenaventura. Y él tenía 20 hectáreas de Chirimoya que tener 20 hectáreas es mucho en Brasil es otro clima. Y él me decía que había avanzado mucho en el tema de polinización por lo manejos que yo le había enseñado porque yo cuando entre a las chirimoyas, yo pensé que iba a aprender mucho y me di cuenta que había, pero un mundo de cosas, así como ahora Eduardo Gratacós, esto de la poda que explicaba de cortar las ramas de abajo yo lo encontré genial. Porque al final el gran problema de la chirimoya para que según yo sea un cultivo rentable es bajar al mínimo la polinización ojalá a nada y también disminuir la poda, pero también hacerlo un cultivo que sea más... que llegue a la gente, que la gente lo conozca... si es que la fruta es delicada si uno le viera lo negativo a la... a la chirimoya por ejemplo para las dietas no sirve porque es muy alta en carbohidratos, la fruta no es una buena viajera por eso se prefiere la concha lisa... Allá hablaban ustedes de las plagas, pero tienen una plaga que es una arañita que apenas se ve la brevipalpus que es cuarentenaria para la exportación, entonces hay que arreglar todas esas pequeñas cositas para que la chirimoya sea más... que los agricultores quieran cultivarla... Porque lo bueno que tiene la chirimoya es que es un cultivo que tiene alta resistencia a la escasez hídrica. Oye en esas fotos... la mayor parte de las veces trabajan mujeres, jovencitas... antes era así si... si ... después se incorporaron hijos de ellas, hijos ahora que están adultos ya acá ya me ubican y... esas son fotos súper antiguas, a ver... ¿Quiénes son?... Oye si son jovencitas chiquillas quinceañeras... Que pasa actualmente por que trabajan personas de cuarto medio para juntar plata... Sabes que para ellos es súper importante y estos chiquillos, a mí me ha pasado que yo he trabajado con gente de tercero o cuarto medio y empiezo a explicar la importancia de la flor, le hablo de la flor en general y les digo les voy a hablar de sexo, porque en el fondo... y ahí todos te enganchan al tiro. Explicar, lo que explicaban ahí ustedes que es la parte de... esa tú la debes tener clara que... acá en Chile por condición climática la flor en la mañana es hembra y en la tarde es macho... La dicogamia protoginia. Y tú juntas el polen entonces explico todo eso y los chiquillos después enganchan tanto en la parte... ¡oh! que interesante, porque así no se lo explican en el colegio por lo menos en un colegio humanista. Yo hago clases 20 años en un colegio técnico profesional, entonces es diferente porque a esos chiquillos le va a servir como herramienta de trabajo, pero a un chiquillo que es humanista, después le dan ganas de estudiar agronomía y me ha pasado con varios que se han ido a agronomía por el hecho de entender esta parte que es como una parte del rompecabezas pero que les abre un mundo y se enamoran de la polinización. Porque generalmente lo hacen las abejas, el viento, a veces se auto polinizan las flores ¿no cierto? Entonces, entrar a ese mundo es... muy muy bonito. De hecho, a mí me paso que... bueno yo tengo 5 hijos, mira por acá tengo la foto, para que lo veas ... mira ahí cuando mis hijos estaban... estaban chicos. Ahí en esa foto aparezco con los 5. Y ahí ya están grandes ya tienen... 27,25,23... 21... si, ellos son todos polinizadores mis hijos... Si, si mi hija mayor la Paulina es arquitecto, y ella le toca, me dice, ir a ver una casa o algún terreno de la parte de arquitectura y ve un chirimoyo y les empieza a enseñar a polinizar y todos le dicen, pero “¿cómo sabes todo esto si tú no eres de acá?” Ella sabe... El otro hijo mío es agrónomo, trabaja en sakata y dice que la parte de polinización la heredó de mi... Sakata es una empresa japonesa productora de semillas. Y él está encargado de la polinización, de todas las hortalizas que son de la crucífera que son el repollo, el brócoli... el otro me salió mecánico, pero bueno ... igual polinizan... el químico ahí también en la parte floral... igual se han acercado... Te iba a contar que te mostraba esa foto porque a mí me paso que cuando los hijos estaban en media yo conversaba con las mamás, mamás que de repente no le han trabajado... no han trabajado mucho...



y me decían: Oye que interesante, me gustaría ir a polinizar. Y de hecho muchas después en la década del... 2010... 2012 eran polinizadoras y llevaban a sus hijos, para que sus hijos aprendieran esto de la polinización... Entonces les sirvió a mucha la gente... a la mamá, a la mamá aprender algo para poder después contarle... porque el tema de la polinización también estuvo en eucaliptos, trabajando ahí. Súper interesante la polinización del...eucalipto... y la cuestión es que... como te digo las personas les gusta mucho aprender cuando uno les dices del área técnica por que.... Si tú tomas un grupo de personas y las llevas a polinizar y les dices: Tome la flor y haga esto. No, yo les explicaba: Mire esta es la flor, este es el estambre, la función... así como un par de clases en el verano, pero esa clase lo marcaba... porque es el conocimiento saber las cosas, es que es distinto a que tú lo hagas en forma mecánica... que es lo que le explico yo también a mis alumnos, es la diferencia entre saber un poquito más a hacer las cosas en forma totalmente mecánica... más allá de solo hacerlo por hacer... yo les decía ustedes están haciendo aquí un matrimonio, están casando... están agarrando la parte masculina, llevándosela a la femenina. Están haciendo un matrimonio y que les resulte ese matrimonio... Mira me dio pena ver esta foto porque esta foto era de un campo de chirimoyas que esta frente a la palmilla aquí al lado del cementerio... ahí arrancaron... a mí me ha tocado ver mucho campo de chirimoyos que lo han cortado. De hecho, por ahí pasaba hasta una grúa que era un campo de... ese eran un campo de chirimoyo y yo misma lo... bueno yo no estuve cuando lo cortaron, pero fue muy triste. A mí me ha tocado sacar muchos chirimoyos. Fernando Santa cruz aquí arriba le contaba a Eduardo Gratacós, también están con ganas de que se vayan los chirimoyos... Si esa era la dueña, este era un campo de chirimoyos, 5 hectáreas y ella los ... los elimino... más que nada por el tema del grupo humano, tú que ves la parte humana porque cuesta mucho coordinar tanta gente. Yo me acuerdo trabaje también en Hijuelas con el Señor Levele... había unos tremendos campos no sé si él se habrá quedado con unos pocos, pero este señor estuvo años...porque yo después tome como una fama que yo sabía la técnica del chirimoyo. ¿No cierto? Te ponen en un puesto... Ella sabe, me contrataban. Hubo un tiempo que yo gane mucho dinero con el chirimoyo, yo me entretenía, yo decía como me... y hasta el día de hoy como me pagan por esto que me gusta mucho hacer porque soy súper apasionada y... pero ahí llegaba a tener 100 personas, era muy difícil manejar un grupo humano...de tanta gente. Porque las personas cuestan coordinarla, pero en un trabajo que hay que juntar los estambres, es demasiado minucioso... Encuentro muy bueno eso que está haciendo Eduardo de disminuir la poda... Este es el que te nombraba. Después de este seminario conocí al Doctor León, León Buenaventura, él es un psiquiatra muy reconocido allá en Brasil que me dijo: Yo la llevo a Paraisópolis. Me pago todo los... el avión, todo. Llegue allá imagínate yo estaba joven ahí en Brasil, la gente, pero me acogió muy bien, sus trabajadores y él me decía... yo hasta el día de hoy mantengo correspondencia con él... Porque es un señor... no conocer al doctor León es no conocer la mitad de la vida porque él es tan alegre, sabes que se ríe de todo. Yo encuentro que lo mejor de las chirimoyas ha sido conocerlo a él. Y aquí hay fotos mezcladas de...de Brasil. Este es el campo que está en Palmilla, el campo que te digo que se fue, viste te ha tocado ver este... ese campo con la grúa de atrás haciendo los camellones, eran 5 hectáreas de chirimoyos se fueron a palto... Esto también es de Palmilla, esa señora posando ahí. Ahí yo veía la polinización y la poda, pero tenía el problema que tenía temperaturas tan altas que lo hacía totalmente dependiente de la polinización, lo que le decía al Eduardo acá, y que concuerdo totalmente con lo que está haciendo él. Mientras más lo podas, más lo polinizas y más necesitas gente... y es lo que se necesita porque no tienes ese micro ambiente o el micro clima para que el árbol se auto polinice... en Palmilla acá... lo compro mi sobrina, también tiene algunos chirimoyos, pocos, pero ella tiene alcaparra. Y está más concentradas en las alcaparras, ella es jovencita... debe ser como tú, no sé qué edad tienes tú, pero ella tiene alcaparras, tiene macadamias también que en un tiempo estuvo incursionando... no sé si tú has leído el libro "Los cultivos perdidos de los Incas" ese libro es buenísimo porque relaciona en el fondo todo lo que cultivaban los Incas, ahí estaba el lúcumo y uno ahí aprende que cada país se quiere... no sé si es pelear o dejar para un cultivo como propio... no el chirimoyo es originario de Perú, es originario de Ecuador, yo por eso viaje y tenía afuera... no es que el chirimoyo es originario de Perú, es originario de Ecuador, hasta Chile quería tener ese originario, pero yo



fui... cuando hicimos una expedición, que fuimos con varios de la Católica, fuimos a ver el centro de origen y por eso fuimos al Loja, Ecuador... se supone que en Loja está el centro de origen del chirimoyo, y el lúcumo yo creo que debería andar por Perú, porque Perú sé que tiene zonas que ellos cultivan mucho la lúcuma, si aquí yo sé que estamos en la zona límite para lo que es chirimoyo en cuanto a clima... Pero gracias al chirimoyo también anduve en las islas Madeira, las islas Madeiras quedan en Portugal como al frente de Marruecos y ahí no lo polinizaban. En España tampoco lo polinizan porque tienen otras variedades entonces te dicen: Pero como en Chile están polinizando... Esos eran los cultivos que había allá en Brasil... le dicen "fruto do conde" ... el chirimoyo pertenece a la familia de las anonáceas ... yo he estado siempre estudiando qué pasa con el chirimoyo... bueno todas estas casas que había aquí al lado eran huertos de palto con chirimoyo y si tú te viniste no sé si... Todo eso era chirimoyo, todo ese Terracruz era chirimoyo, aquí al frente lotearon todo, entonces viene esto de allá hacia acá. Y ahora con la sequía si tú te vas para el paradero 12 no se si te fijaste está todo seco. Yo tengo una compuerta al lado donde el fin de semana me amanecí... que vino un vecino, le puso tabla, bajo la compuerta, y no dejan que rieguen 5 meses lo vecinos hay una pelea por el agua. Pero hay demasiada presión inmobiliaria, cada vez más fuerte... a mí me pasa con los vecinos que hicieron todas estas casas aquí al lado y me cuesta mucho... acá la placita que hay al lado la plantamos con mi hija, con árboles nativos la plantamos entre las dos, no vino nadie, yo los invité, árboles nativos yo les fui a hablar... Nadie se interesó y ellos ponte tu tienen sus casas que son como de terreno deben tener 150 metros cuadrados y muchos de ellos tienen su terreno totalmente embaldosado, no tienen ni un árbol porque a la gente no le interesa y tienen de a 3 perros a 5 perros... Entonces a mí me cuesta entender eso. Aquí un vecino una vez tocó el timbre y me dijo... venía con las canaletas, las vengo a poner para tirarle el agua a su... a su patio y yo le dije ¿Y por qué? Tírelo en el suyo, no puedo porque tengo todo embaldosado, entonces yo digo como le puede... como les cambias el pensamiento a esas personas... Si vienen ya con una educación, que es lo mismo que me pasa con los alumnos que hay cosas que ellos realmente no pueden... ¿Cómo lograr ese cambio? Bueno yo creo que ahora con todo esto del cambio climático el entender que un árbol es súper importante porque está dando el oxígeno, pero la gente los quema. Nosotros lloramos aquí en esta casa cuando vemos los incendios forestales, yo no puedo verlo, es un dolor ver que te queman un árbol, yo no puedo... lo otro que te iba a decir que yo siempre comento que bueno en agronomía también aprendí que el chirimoyo es un árbol prehistórico, un ente de la prehistoria que está en nuestros tiempos, no sé si lo habías escuchado... porque tiene muchas características, le llaman filogenética que son propias de plantas muy antiguas, como se dan las hojas... el hecho de ser tan eficiente en la conducción del agua... La polinización es súper primitiva la flor... ósea poco evolucionada porque es una flor... son los tépalos... no es una flor como verdadera. Como las flores evolucionadas de un manzano, un durazno, es completamente distinta, completamente distinta... y la polinización también tiene su historia... viene de los tiempos de los egipcios, como polinizaban los egipcios con las palmeras... Yo no tenía idea y cuando puedo aprender algo nuevo también ¡que interesante! Y ahora en el fondo quieren quitar la polinización por un tema, ahora, productivo, ósea, que tienes que pagarle a más gente, que la gente es complicada, que los sindicatos, que el sueldo mínimo, entonces... yo trabajado también con los agricultores de PRODESAL de acá de Quillota, de Nogales... mucho viendo el tema, pero muchos agricultores, de Nogales, de Hijuelas y de Calera esta temporada que paso no estuve con ellos, aunque ahí son netamente orgánicos, ahí debieras conocer... aunque ninguno tiene chirimoyos... pero lo que pasa es que los agricultores de PRODESAL tienen otra mentalidad comparado con un gran agricultor. Es una agricultura más campesina y yo siempre he pensado que el chirimoyo tú lo puedes tener en invernadero. Yo en el liceo agrícola, no... no tengo chirimoyo bajo invernadero tengo maracuyá, tengo pistacho y el pecano los tengo bajo invernadero... el problema son las temperaturas extremas el calor en las horas de verano, y el chirimoyo en sí con el calor tiene problema con la germinación del polen... ese día cuando preguntaron "¿Cuáles eran los factores que más inciden en la producción del chirimoyo?" dije sin duda que las temperaturas mínimas, iba ganando, temperaturas mínimas y había otra niña ¡Pero como le dije estas poniendo...! Pero si piensa... y le empecé a explicar y ella me dijo:



No me vas a hacer cambiar mi opinión. Le dije disculpa si era porque me... me emocione, me emocione... Pero las temperaturas yo creo que son el factor más determinante porque tienen un rango muy definido que ese huerto que yo te mostraba... que volaron ese huerto, era porque tenía las temperaturas muy altas y el chirimoyo ojalá fuera entre ... y eso determinaron los japoneses, entre 18° y 23° grados... claro entonces aquí en Chile para el verano, así como estamos... estos días así son ideales igual para polinizar... así como nublado... amaneció inclusive con garúa... esos días son muy buenos... Yo siempre he tratado de conocer los lugares del epicentro del chirimoyo... eso son los huertos de Don Fernando Santa Cruz mira la gente ahí en la fila... ahí está la gente, mis mejores años fueron ahí, tengo tan buenos recuerdos, ese es Don Fernando, mira la vista de las chirimoyas... y yo en esos tiempos... yo siempre le digo a mis hijos porque... haber la Paulina nació en el año 91 y yo nunca deje de trabajar durante diciembre y enero... en la polinización a pesar de estar... con la Paulina estaba embarazada y yo iba a veces en bicicleta, iba a pie arriba como en esos tiempos era muy flaca y no se me notaba, nadie me traía y caminaba y me subía arriba de los árboles. Después vinieron los tres hijos hombres y ellos nacieron todos en octubre... y la otra nació también en ... la Verónica ella es de enero de la época de la polinización... me acuerdo mi hermana cuando chica hacia mucho mouse de chirimoya, batía la leche evaporada, molía la chirimoya... y hacia un mouse... o leche con chirimoya era muy rico o con naranja no más... chirimoya alegre que rico... o vino blanco también con chirimoya... me va a dar sed... mira yo estoy en un grupo que se llama ahora juntos por el agua que vamos ahora a tener una reunión el día sábado, por el tema de la regularización de los derechos de agua, pero me gusta mucho ese grupo porque somos todos muy solidarios con el agua de los otros, y el día sábado estaba súper preocupada de como regar los vecinos de más allá, pero vino este vecino... no falta... pero al final no regaron igual pero este grupo se habla mucho de la identidad de la comuna de La Cruz... la que dirige el grupo es una niña que es abogada. Ella siempre habla de la identidad, de la identidad de La Cruz se estaba perdiendo por el tema de las inmobiliarias y estamos como luchando ya en contra de las inmobiliarias, solucionando el problema este del agua que no se mueran las quintas, porque si se siguen muriendo las quintas cada vez se va a perder más la identidad de La Cruz... y parte de la identidad de La Cruz fue la chirimoya, es la chirimoya, si tú ves la entrada acá de la cruz en el paradero... a ver que paradero es ese... como el 7 por ahí donde está el mesón peruano, por ahí hay un tremendo letrero que dice: "Bienvenido a la Cruz" y en todos sale una chirimoya y una palta... bueno ya más piensan en la palta que en la chirimoya... En la plaza de la cruz, mira yo no me he fijado, pero había un chirimoyo que al final estaba en una zona donde todos lo pisoteaban, al final no sé si estará ese chirimoyo... Están los juegos y acá había un chirimoyo, yo me acuerdo que un tiempo yo iba a sacarle polen, cara de palo no más a esos chirimoyos para poder tener en los huertos donde yo trabajaba. Yo trabajaba también acá en Lo Rojas, se murió Don Gino, Don Gino cuanto era, era mayor... Don Fernando Santa Cruz se debe acordar, pero era un agricultor de los grandes y en ese tiempo yo cruzaba el río, cruzaba en auto, pero era muy arriesgado. Una vez cruce el río en auto y me llevo el agua me arrastro como 300 metros y logre salir yo pensé que no... y de ahí empecé a dar la vuelta por Boco, ahora hay un puente si tú vas para allá y este señor, después don Gino cambio los chirimoyos por kiwi y después volvió al palto, no sé qué habrá ahora, pero ahora tú vas a Lo Rojas y la hacienda Lo Rojas tiene loteado de 5.000 metros cuadrados a 90 hectáreas... un tiempo llegó a tener hasta 180 hectáreas es muchísimo... para 90 personas han de ser menos hectáreas, como 45 pero a mí eso me... supera... ahí quedan los nativos no más, lo que pasa es que ahí hay como un microclima... de esos que hablaban... que si se podría cultivar chirimoya pero que al final la presión inmobiliaria se la está comiendo... por lo que yo no entiendo, yo he ido para allá y miro y tú ves gente que compra de Santiago y te voló todos los nativos y yo la otra vez porque una amiga tiene allá le decía, "pero como ustedes acá no están cuidado la ecología no tienen un reglamento interno" y me decía, sí, pero es que lamentablemente la gente corta y no ... eso, que conocimiento tiene que tener la gente para... y acá hay muchos de Santiago y donde pasaste por el Terracruz también, gente de Santiago... dicen que se vienen por el clima para acá y por la tranquilidad... para ellos acá la cruz es una zona rural, no cierto, una zona tranquila, pero no sé si... la palta con eso lo asocian todos, pero no con chirimoya...



(...)

**B:** yo planté un chirimoyo al lado de una cabaña que tengo el Horcón... La verdad es que pasé una rabia porque el vivero me vendió una planta que tiene cuello de cisne, tú compras una planta que a nivel de cuello se le hace como una desviación, son árboles que si uno los compra a nivel comercial, los descarta porque son árboles que están como estrangulados no se van a dar bien. Pero igual esta, igual esta con flor, no me crece nada esta como de este porte... pero esta con flor igual... pero chico muy chico... y que yo le digo allá en el vivero San José que me conocen de toda la vida, yo voy a comprar arboles ahí y me hacen precio, porque Don César [Ilegible] el que te dije que fue la primera persona con la cual yo trabajé, que es un señor... yo soy una enamorada de Don César porque él me dio trabajo por primera vez a mí, me apoyo mucho, nos entendemos muy bien, pero me vendieron unas plantas con cuello de cisne, pero le he comprado otras plantas... él es uno de los agrónomos que ha trabajado mucho en chirimoya, el todavía conserva por acá atrás sus chirimoyos donde yo comencé a trabajar... era, pero... me acuerdo que en esos tiempos había escaleras de madera, no me las podía yo, andaba, pero así flaca con la escalera... me acuerdo cuando me subía arriba de los árboles, pero había otra cosa que yo veo que en mi caso yo feliz de estar arriba de treparme. Casi no lo hacía por plata, eso si no por lo agradable de estar en el verano a todo sol aprendiendo, haciendo cosas nuevas, a tener la meta de las flores, porque me doy cuenta que ahora la juventud algunos no quieren trabajar ... están muy cambiados, durante la mañana si había mucho polen tu tenías que polinizar entre 1200 y 1500 flores... y yo siempre digo, todo ser humano debiera cultivar, al menos algo para poder alimentarse. En el caso mío yo soy frutalera, yo hago clases de fruticultura en el liceo agrícola, 20 años que cumplo este año, enseño poda principalmente, pero todo lo manejo, es que he cambiado mucho el curriculum, pero este año cumplo 20 años, y yo creo que todo ser humano debe cultivar, no sé, una lechuga, acá los hijos cultivan aquí haba, ahora estamos locos con el maracuyá, puse ahí para poner tumbo, siempre andamos con el tema de las plantas, pero yo veo que estas personas no están ni ahí...

(...)

**B:** la Conchalisa y la Bronceada que son las variedades que más hay acá y son las más dependientes de la polinización y eso era lo que no entendían allá en España, que decían, como tienen variedades que al final son tan dependientes de la polinización. Me acuerdo que se hizo una importación y después como que no pasó nada al final con la púa no sé qué paso. Don Fernando tiene acá la Juliana que se comentó en una reunión, la Juliana que son variedades de La Serena pero que tienen como otro comportamiento en la zona de acá... porque yo la he trabajado en el norte esa y se dan bastante bien allá son más sabrosa incluso en La Serena en la cuarta región que en esta...

(...)

**A:** Esta entrevista está estructurada por dimensiones y una dimensión es la social cultural, se espera que podamos hablar sobre los vínculos sociales, culturales, históricos relacionados con el cultivo de la chirimoya, en los ámbitos de memoria, de identidad, tanto para usted como relacionado con el cultivo del chirimoyo, pero también para el sector de La Cruz

**B:** Los chirimoyos... son un vínculo generado por el trabajo y que tiene un valor en cuanto a la riqueza del sabor de la fruta, y en cuanto a que son los más resistente al estrés hídrico, pero esto también, pero si yo he visto huertos de chirimoyo que ha estado o totalmente regados o totalmente secos en la facultad de agronomía yo sé que ... los vi que los cortaron y si tú no sacas la raíz te vuelve a re brotar... te vuelve a rebrotar.. entonces ahí lo puedes injertar de nuevo... Ósea el chirimoyo es bien porfiado de raíz. Como dijo alguien, es muy caprichoso, bueno el valor que tiene como un cultivo de los Incas y que nos identifica como Latinoamericanos... y yo eso lo vengo hace mucho tiempo atrás que hay que leer eso de los cultivos perdidos de los Incas... es un cultivo muy noble, y es un cultivo que es muy diferente a todo el resto porque esta bota las hojas y no las botas por completo, ósea no la clasifica como caduco ni como persistente que es la gran clasificación que hay en agronomía, te fijás porque en el fondo está en otra época esa como desfasado, esta



como... es especial... si porque acá uno podría... me acuerdo que en España igual eran como fechas que estaban desfasadas por 6 meses ósea tenemos igual ... es como, especial... no encaja en las características clasificables, a otros frutales en cuanto a arboles eso es lo que encuentro excepcional... Si, sería un cultivo excepcional, que no es por desmerecer no es como un ciruelo ¿Cierto? Que tú te pudieras haber enamorado de un ciruelo, me acuerdo que el doctor León Buenaventura él decía que toda persona que conocía el chirimoyo, se enamoraba del chirimoyo, si...y para La Cruz ese valor que tiene de haber dado trabajo a muchas personas, tú ves todas las fotos que te mostraba, son personas, son grupos humanos y yo empecé dentro de un grupo humano donde conocí muchas personas que hasta el día de hoy... me acuerdo de donde Don Cesar, la Mónica una señora que ya tiene sus años que hasta el día de hoy la veo y ¡Oh, como esta! Y es una persona que conocí exclusivamente y que no tuve después ningún contacto con ella en otro medio, pero la veo y la reconozco. En la década de los 80 y 90 mujeres y después empezaron a entrar hombres. En la década de los 90, 95 por ahí yo creo que entraron muchos hombres. Entraron los hijos de las señoras que... Y empezaron a trabajar hombres. Allá en la Serena me toco una parte que eran puro hombres, que trabajaban... yo creo que muchas veces por la necesidad de trabajo al final estaban trabajando ahí en la polinización... y tú sabes que significaba senos de mujer... En el caso mío que yo te decía que todos mis hijos son polinizadores, pero en el caso mío yo he estado muy relacionada con gente de la polinización de hecho el otro día me paso que vi a la Chabela... la Chabela ohh Chabela le dije estay polinizando de allá... No Marcela me dice. Incluso me pasa que conozco muchas personas que en esos tiempos... imagínate una tenía 12 años y yo tenía no sé 20 y la veo y me dice "Marcela ¿cómo estay?" y así nos tratamos porque nos conocemos de jóvenes... Entonces se creó un vínculo muy bueno y siempre nos recordamos de esos tiempos. La Betty, la Maritza, tantas mujeres que conocí y que quedo un vínculo, increíble por trabajar dos, tres, cinco años con ellas...claro ahora la palta está súper bien valorada... Pero hay otros cultivos que son parte de nuestra identidad que deben ser igual valorados, y que deben permanecer y no desaparecer... a mí me daría mucha pena... yo creo que es el principal valor, cuando tú le dices a la gente que es de los cultivos perdidos de los Incas eso le da un valor muy grande, es identidad... el otro día hablaba con una persona de este grupo "Juntos por el agua", hablábamos de la identidad y una decía que bucha ella pensaba que era de apellido mapuche y al final salió que era Inca... y nos pusimos a hablar de que ella era Inca y estaba igual muy honrada de ser Inca, y yo le decía oye que maravilloso poder decir que tú eres... y bueno yo amo estas chirimoyas...

**A:** otra dimensión es el escenario productivo más o menos que habíamos hablado el cultivo, el manejo, la polinización y de la comercialización...

**B:** Tiene un rango muy estrecho de temperatura y obviamente durante la polinización es lo más complejo, que tu ahí necesitas temperaturas muy específicas cuando el árbol está en flor, noviembre, diciembre... bueno en agronomía, la estación experimental, el CERES, siempre han sido más atrasados siempre empezaban después del año nuevo... y es distinto en cada zona por las temperaturas, porque acá en Pochocay donde nos estamos polinizando Don Pedro [ilegible] el hacia la poda en septiembre, me acuerdo para fiestas patrias él me decía, "Te tengo todo podado antes de fiestas patrias." Y eso significaba que la polinización comenzaba la última semana de noviembre y Don Fernando comenzaba el 8 de diciembre con un sector entonces es dependiente de la temperatura y bueno la poda la usaban también, porque la poda funcionaba mucho con el deshoje que en el fondo tu agarrabas la rama y le volabas así toda la hoja, para que la... todo esto floreciera y brotara al mismo tiempo, los arboles lo deshojan. Entonces por eso, porque cuando tú no lo podas, si no lo podas el árbol empieza a tomar otro ritmo, no cierto, y al final ahí el mismo va tomando el tiempo en el que él va a florecer. En cambio, con estos son manejos con lo que tú los adaptas, para cuando tú quieras. Por eso a lo mejor no quieren hacer poda, porque con esto yo me aseguré que el árbol lo voy a hacer producir, esto debiera empezar a brotar en un mes más... bueno para eso existen los manejos agronómicos, porque tú te haces dependiente de un agrónomo, que te dice cuando deshojar, cuando hacer todos los manejos. Si no podas en el fondo el árbol comienza solito a tomar su ritmo

**B:** A ver... yo me acuerdo que hubo un tiempo que la misma universidad investigo mucho para poder mandar a Estados Unidos... a través de avión, exacto... esa era la ruta, después empezaron estudios con cera y



después me acuerdo que decían que allá en estados unidos los únicos que consumían eran los mexicanos que estaba adentro de estado unidos por que el estado unidense en si no ubicaba mucho la fruta, la chirimoya. De hecho, mis amigas que vive en New York dicen que ni ven la chirimoya allá... Al final son los mismos latinos que están en otros países que la consumen... España también es un gran productor, pero es para todo el sur de España. Y acá en Chile yo recuerdo que antes se hacían muchas exportaciones con los agricultores que yo tenía y después empezó el tema de la arañita el *brevipalpus*. Y este año me dijo una persona del INIA una persona que salió me decía que estaba llenos de *brevipalpus* de la arañita, que había posibilidad de exportar, pero no se podía porque estaban con la arañita... así que lo comente yo la última visita al CERES... oye no se puede exportar porque en el fondo está el... y mercados nacionales, siempre tuvo como centro Santiago, Viña... acá los vecinos me piden siempre muchas chirimoyas, pero al final uno no da abasto para vender... Si, tengo una foto de aquí, yo con una carretilla llena de chirimoya. Porque acá las dejamos que esas chicas crezcan más, si acá el clima como estoy cerca del rio igual es bueno... Acá estamos llenos... son maquis... mucho maqui

[01:24:35]

### Observaciones





## Anexo 3

### 3.1. Jornada participativa 1

#### 3.1.1. Planificación

*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*



#### *Jornada 1*

### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del Chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

#### **Planificación de la primera participativa del taller de transferencia: “Uso de bandas florales como parte de una propuesta tecnológica para aumentar la eficiencia de la polinización natural del chirimoyo”**

Lunes 25de noviembre 2019

**Objetivo del trabajo de titulación:** espacializar el sentido de lugar en relación a la valoración del paisaje del chirimoyo a través de procesos participativos.

**Objetivo de la jornada:** caracterizar el sentido de lugar (vínculos, experiencias, valores y significados) en el cultivo de chirimoyo mediante procesos participativos.

**Tiempo estimado:** 45 min - 10:45 – 11:30

**Introducción:** Se presentan su nombre, lugar, ¿Cómo estoy vinculado al cultivo del chirimoyo?

#### **Desarrollo:**

- 1) Introducción y explicación de la actividad (icebreaker)
- 2) Las participantes (todos los presentes) forman una ronda
- 3) Técnica de inteligencia colaborativa: la telaraña. Al sostener el hilo de lana, cada persona deberá indicar su nombre, lugar, una palabra ¿Cuándo pienso en Chirimoya que es lo primero que se me viene a la mente? ¿Cuál es mi palabra para chirimoyo? Se lanza el ovillo a otra persona hasta que todos participen.
- 4) Una vez formada la red se introduce a la importancia de formar redes y vínculos agricultores-agricultores, agricultores-investigadores. Se pregunta: *¿Qué palabra podríamos darle a lo que hemos formado?* Explicación.



- 5) Una vez que todos hayan participado se regresa envolviendo el ovillo indicando ¿Qué aspectos del chirimoyo valoro? ¿Por qué considero importante del cultivo de Chirimoyo? Ej. *Considero importante el cultivo porque tiene historia y nos habla de formas de vida de donde hay mucho que aprender.*

**Conclusión:** sistematización de valores y cierre

### 3.1.2. Registro de asistentes

**ceres**  
Centro Regional de Investigación e Innovación para la Sostenibilidad de la Agricultura y los Territorios Rurales

**Lista de Asistencia**  
Título: *Jornada de Taller Chirimoyo: Uso de bandas florales*  
Fecha: *25/NOV/2019*

Nº	Nombre	Institución o Empresa	Teléfono	Correo electrónico	Firma
1	Adriana (Cochinos) A	San Pedro	33656530		<i>Adriana (Cochinos) A</i>
2	Cecilia CONTRERAS	LA CRUZ	999955649		<i>Cecilia CONTRERAS</i>
3	Dagmar LOOS	LA CRUZ	981399053	dagmarloos@gmx.de	<i>Dagmar LOOS</i>
4	Mónica Wistman	Procesa Lactosa	958292466	M.Wistmanmoena@gmail.com	<i>Mónica Wistman</i>
5	Patricia Lopez Castillo	Compañía Agrícola	966297717	ralc1980@gmail.com	<i>Patricia Lopez Castillo</i>
6	Marta Moran	Compañía Agrícola	958252080	marta.moran@live.cl	<i>Marta Moran</i>
7	Danny Ramirez	Ceres	95939430		<i>Danny Ramirez</i>
8	Renate Hülse v.d.	Limahe	968359653	renatehul@gmail.com	<i>Renate Hülse v.d.</i>
9	Diezma Paola Quaya	Compañía Agrícola	62006309		<i>Diezma Paola Quaya</i>
10	Carlos Peña	Llu - Llu	-	-	<i>Carlos Peña</i>
11	Nancy Peña	Llu - Llu	-	-	<i>Nancy Peña</i>
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

### 3.1.3. Respaldo fotográfico







## 3.2 Jornada participativa 2

### 3.1.1. Planificación

*Proyecto CONICYT I+D “Desarrollo y validación de una solución tecnológica, basada en una estrategia de manejo de arquitectura de la planta y uso de cultivos de cobertura, para permitir la polinización eficiente del chirimoyo”*



*Jornada 2*

### **“Análisis del paisaje asociado al cultivo del Chirimoyo en la región de Valparaíso mediante la Metodología Integral de Valoración del Paisaje Rural”**

**Planificación de la segunda jornada participativa en el taller de transferencia: “Manejo de la arquitectura del chirimoyo a través de estrategias de poda como parte de una propuesta tecnológica para permitir la polinización natural de este cultivo”**

Jueves 12 de diciembre 2019

**Objetivo:** especializar el sentido de lugar en relación a la valoración del paisaje del chirimoyo a través de procesos participativos.

**Tiempo estimado:** 45 min / 10:00 – 10:45

**Introducción:** Presentación de cada participante su nombre, lugar...

**Desarrollo:**

*Mapeo colectivo de los sentidos del chirimoyo*

1. Se realizan grupos de 5-6 personas.
2. Familiarización con los mapas. (*¿Dónde estoy? ¿Dónde está mi huerto?*)
3. Socialización y desidentificación de los valores asignados al cultivos del chirimoyo
4. Proceso de Valoración:  
**¿Cuán importantes son estos valores para usted?** Indique la importancia de cada valor donde 1 sea el menor valor y 7 el de mayor valor.



**Valor cultural** – Valoro el cultivo de chirimoyo porque transmite sabiduría, tradiciones y formas de vida.



**Valor histórico** – Valoro el cultivo de chirimoyo porque representa parte de mi historia y la de la Región.



**Valor familiar** – Valoro el cultivo de chirimoyo porque es parte de mi vida familiar y herencia.



**Valor de aprendizaje** – Valoro el cultivo de chirimoyo porque puedo adquirir conocimientos continuamente.



**Valor terapéutico** – Valoro el cultivo de chirimoyo por su capacidad terapéutica, me hace sentir mejor física y/o mentalmente.



**Valor emocional** – Valoro el cultivo de chirimoyo porque representa mi esfuerzo, trabajo y cuidado.



**Valor económico** – Valoro el cultivo del chirimoyo porque provee oportunidades económicas.

5. Mapeo Colectivo:

**¿Dónde están localizados?** Ubique los puntos (stickers) en el mapa donde usted considera la importancia está representada. Puede escoger diferentes lugares para cada valor y los puntos que considere necesarios.

**Conclusión:** puesta en común: socialización de resultados, vulnerabilidades y potencialidades.

3.1.2. Registro de asistentes

**ceres**  
Centro Regional de Investigación e Innovación para la Sostenibilidad de la Agricultura y los Territorios Rurales

**Lista de Asistencia**  
**Taller: Manejo de Arquitectura del Chirimoyo**  
Fecha: 12/11/2019

N°	Nombre	Institución Empresa	Teléfono	Correo electrónico	Firma
1	Mónica Pardo	Carmon y Soto	989345224	monica.pardo.pardo@hotmail.com	[Firma]
2	Maritza Moya Aguilera	Hogar del Sur	02-58852040	maritza.moya@hogar.cl	[Firma]
3	Marcela Montiel	Arcor	983310868	marcela.montiel@gmail.com	[Firma]
4	Ma Teresa Pinto Herrera	Piscina Ota	70433235	mapintoherrera@gmail.com	[Firma]
5	Alfonso Gallardo	Digital Ota	983260126	alfonso.gallardo@ota.cl	[Firma]
6	Licencia Rios	Medial Lacer	98339049	licencia.rios@medialacer.cl	[Firma]
7	Marina Sanhueza S.	Parvada	94697826	LSANTOS@GMAIL.COM	[Firma]
8	Aida Catalina Vera Suleiras	Parvada	94654054		[Firma]
9	Luz María Castañeda	Te Lacer	944735645		[Firma]
10	Roberto H. Lopez Castillo	Compañía de Distribución Agrícola	966097217	ralc19800@gmail.com	[Firma]
11	DOÑA MUELLE CASTILLO	AGRICULTORA	964636000	manuela.mulle@hotmail.com	[Firma]
12	RODRIGO MARIÑO	PEREGRINACION	7-82985984	amariño7@peregrinacion.cl	[Firma]
13	RODRIGO MARIÑO	Percepción	99492810	rodrigo.mariño@percepcion.cl	[Firma]
14	RODRIGO MARIÑO	Percepción	99492810	rodrigo.mariño@percepcion.cl	[Firma]
15	RODRIGO MARIÑO	Percepción	99492810	rodrigo.mariño@percepcion.cl	[Firma]
16	RODRIGO MARIÑO	Percepción	99492810	rodrigo.mariño@percepcion.cl	[Firma]
17	RODRIGO MARIÑO	Percepción	99492810	rodrigo.mariño@percepcion.cl	[Firma]
18	Dagmar Lara	Parvada	9-1399057	dagmar.lara@parvada.cl	[Firma]
19	Jessica Astudillo	Parvada	974095328	pastor.diaz@parvada.cl	[Firma]
20	Manuela	Parvada	9-2022401	um.wisney.mariano@gmail.com	[Firma]

### 3.1.3. Respaldo fotográfico



