



Revista Austral de Ciencias Sociales

ISSN: 0717-3202

ISSN: 0718-1795

revistaaustral@uach.cl

Universidad Austral de Chile

Chile

Saavedra Gallo, Gonzalo; Torrijos Kneer, Claudia; Díaz Álvarez, Asunción; Flores Lobos, Camila

**El *chaitún* y su lugar en el sistema agromarinoalimentario  
del archipiélago de Calbuco, sur-austral de Chile \***

Revista Austral de Ciencias Sociales, núm. 42, 2022, pp. 331-348

Universidad Austral de Chile

Valdivia, Chile

DOI: <https://doi.org/10.4206/rev.austral.cienc.soc.2022.n42-18>

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=45972422019>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso  
abierto

# El *chaitún* y su lugar en el sistema agromarino-alimentario del archipiélago de Calbuco, sur-austral de Chile\*

## The *chaitún* and its Place in the Agro-Marine Food System of the Calbuco Archipelago, Southern Chile

\* Este artículo forma parte de los resultados del proyecto Fondecyt Regular n° 1211958: Sistemas pesquero-artesanales y mercados costeros de lugar en Chile. Una investigación antropológica sobre la opacidad de la economía. Asimismo, la mayor parte de los resultados empíricos del mismo corresponden al trabajo realizado por Claudia Torrijos en el marco de su tesis para optar al grado de magister en Magister en Medio Ambiente y Bioseguridad en Acuicultura, en la Universidad Austral de Chile.

\*\* Instituto de Estudios Antropológicos, Universidad Austral de Chile, Centro de Investigación Dinámica de Ecosistemas Marinos de Altas Latitudes.

\*\*\* Tesista del programa de Magister en Medio Ambiente y Bioseguridad en Acuicultura, en la Universidad Austral de Chile.

\*\*\*\* Instituto de Estudios Antropológicos, Universidad Austral de Chile.

\*\*\*\*\*Universidad Austral de Chile/Fondecyt Regular N°1211958

GONZALO SAAVEDRA GALLO\*\*  
CLAUDIA TORRIJOS KNEER\*\*\*  
ASUNCIÓN DÍAZ ÁLVAREZ\*\*\*\*  
CAMILA FLORES LOBOS\*\*\*\*\*

### Resumen

En este artículo presentamos los resultados de una investigación etnográfica centrada en caracterizar el lugar del *chaitún* en el sistema agromarino alimentario del archipiélago de Calbuco. El *chaitún* es una preparación tradicional de los habitantes del borde costero del sur de Chile, en particular del mar interior de Reloncaví y Chiloé, basado en la recolección de especies bentónicas situadas en el intermareal. Mayoritariamente es un trabajo realizado por mujeres, quienes, en el marco de una dinámica de organización colectiva y recurriendo a prácticas de elaboración artesanal, disponen de un producto típico para comerciar en los mercados locales y regionales. Nuestro análisis expone y discute los alcances y las limitaciones del *chaitún* en tanto alimento típico, reflexionando sobre sus perspectivas de posicionamiento diferencial.

**Palabras clave:** Sistemas Agromarino-alimentarios localizados, Mercados locales, Chaitún, Calbuco

### Abstract

In this article, we present the results of an ethnographic investigation focused on characterizing the value of the *chaitún* in the agromarine food system of the Calbuco archipelago in southern Chile. *Chaitún* is a traditional

preparation of the inhabitants of the southern Chilean coastline, particularly the inland sea of Reloncaví and Chiloé, based on the collection of benthic species located in the intertidal zone. The work of *chaitún* is primarily carried out by women who, within the framework of a collective organization and resorting to artisan production practices, have a typical product to trade in local and regional markets. Our analysis exposes and discusses the possibilities and limitations of *chaitún* as a typical food, reflecting on its perspectives of differential positioning.

**Keywords:** Localized Agri-marine Food Systems, Local markets, Chaitún, Calbuco.

## 1. Introducción

El *chaitún* es una preparación tradicional de los habitantes del borde costero del sur de Chile, en particular del mar interior de Reloncaví y Chiloé, entre sus principales características cabe mencionar que está constituido sólo por mariscos recolectados en la zona intermareal -el sector del litoral situado entre la más alta y la más baja marea- que presenta una alta diversidad de especies, incluyendo algunas que habitualmente no son comercializadas (por ejemplo, cierto tipo de caracoles marinos y pequeños moluscos endémicos). Sostiene el lingüista Gilberto Sánchez que en *mapuzungun* *chaitún* significa colar, filtrar a través de un canasto, “pasar líquidos por el *chaiwe* (colador)” (Sánchez 2010: 243), precisamente es lo que podemos observar en la actualidad: principalmente mujeres recolectoras de orilla utilizando un canasto tejido con fibras vegetales para depositar los mariscos. En estricto rigor se trata de un “surtido de mariscos” conservados a partir de una cocción inicial, la que se realiza

una vez que los productos son capturados, ciertamente bajo ese concepto -surtido- también es frecuente encontrarlo en los mercados tradicionales, ferias o sencillamente en las calles de ciudades como Calbuco, Puerto Montt y Osorno. De acuerdo con nuestros registros el *chaitún* es consumido casi exclusivamente por habitantes locales, ya sea como preparación en si misma -por ejemplo, caldillo de mariscos- pero también como complemento o base de otras comidas -tal es el caso de las empanadas.

La economía del *chaitún* se sustenta en la biodisponibilidad de recursos del intermareal, en el conocimiento local referido a este ecosistema, en una dinámica social de trabajo cooperativo entre grupos de mujeres -en el caso que analizamos aquí, organizadas en un sindicato de recolectoras-, en el profundo arraigo simbólico-cultural que supone mariscar y, por último, en el despliegue de un posicionamiento en los mercados locales. Así entonces, el *chaitún* constituye una expresión alimentaria de profundo arraigo territorial en el sistema agromarino-alimentario del mar interior del sur-austral de Chile, particularmente en las redes de producción alimentaria, de comercialización y consumo en el archipiélago de Calbuco. En este producto confluyen un conjunto de cualidades que diversos autores han asociado a los sistemas alimentarios localizados, además del anclaje territorial y por lo tanto identitario, cabe mencionar la tipicidad, los flujos, la distribución en redes de mercados locales y circuitos cortos y el capital social de acción colectiva, entre otros (Torres-Salcido 2017; Sanz-Cañada y Muchnik, 2016).

Los Sistemas Agroalimentarios Localizados (en adelante SIAL), fueron conceptualizados a mediados de la década de 1990 por autores,

Europeos y latinoamericanos, quienes desde diversos campos disciplinares, observaron que los sistemas de producción alimentaria local reunían cualidades territoriales económica, cultural e institucionalmente diferenciadoras (Muchnik, Sanz Cañada y Torres Salcido 2017); de tal modo que en la modelación de este enfoque, ya en sus orígenes y en su despliegue temporal, la correlación entre territorio y producción alimentaria -referida como “anclaje”- ha sido ineludible. Bajo este prisma, cabe sostener que el enfoque SIAL se sitúa en el amplio marco de las teorizaciones que problematizan la dimensión espacial de la economía, y en particular sus alcances en tanto modelos de desarrollo potencialmente prósperos. Hay aquí una distancia crítica, un posicionamiento epistemológico y teórico de notable contraste entre unos y otros. En este sentido, nos parece clave remarcar que en Chile y particularmente en las regiones del sur-austral -donde se emplaza el archipiélago de Calbuco- han predominado visiones del territorio como espacio de vocaciones económicas o productivas cuyo potencial presupone oportunidades de negocios y rentabilidad. Es lo que en la década de 1990 y 2000 fue impulsado como estrategia de crecimiento y desarrollo, en el marco de la política de los *cluster* (OCDE Chile 2009), bajo las premisas que en los años ochenta fueron propuestas por Charles Porter y otros autores (Porter 1999).

La apuesta por los *cluster* -impulsada desde la agencia pública en estrecha concordancia con los sectores privado-empresariales- tuvo, sin lugar a dudas, un impacto profundo en la modelación de los territorios. Para el caso de las áreas costeras del sur-austral de Chile, esto cobró expresión en la expansión deliberada de la industria acuícola, en especial salmonera (Pérez-

Aleman 2005), con una notable concentración de actividad en el entorno de ciudades como Puerto Montt, Calbuco y, por supuesto, en la costa interior de la isla de Chiloé. Básicamente se trató de optimizar y condicionar el espacio regional en función de su potencial productivo, pero sobre todo de su articulación a la economía global.

Los SIAL derivan de enfoques sobre el territorio que, a diferencia de las visiones más ortodoxas (como la reseñada más arriba), parten desde atributos que con frecuencia no suelen ser convencionalmente considerados: la historia, la cultura, los saberes vernáculos, los nexos de cooperación, entre otros. Una referencia importante en esta diferenciación, que podríamos asociar a modelos *top-down* (como los *cluster* en su realización chilena) y *bottom up* (como los SIAL en cualquiera de sus expresiones), es lo que han planteado autores como Giacomo Becattini (1995, 2004), quien observa tales atributos como constitutivos de los distritos industriales en la Europa mediterránea, particularmente en Italia.

Nuestra caracterización del archipiélago de Calbuco y de la economía del *chaitún* se basa en una aproximación etnográfica y documental, pero también, en el encuadre de los sistemas de producción local (Garófoli 2002), donde advertimos dinámicas institucionales y de acción colectiva características de una configuración económico-productiva incrustada en unas historias locales -aunque articuladas a otros contextos, tanto locales como globales- y en unas identidades ancladas en los *saber-hacer* propios del territorio (Becattini, 2004).

Conceptualmente, los SIAL son sistemas de producción alimentaria local, espacialmente

situados, cuyo despliegue y dinamismo se enmarca en esos atributos de diferenciación configurados territorialmente en la confluencia identitaria de la cultura, la vida social y la economía. En este trabajo, consideramos que el *chaitún* (producción, distribución y consumo) es un componente o es una expresión particular de un sistema agromarino-alimentario, el cual se despliega en el mar interior del sur de Chile, concretamente en el archipiélago de Calbuco. En efecto, lo que cabe denominar “economía del *chaitún*”, presupone la organización de esos actores locales vertebrada en prácticas comunitarias, consagradas en la conformación de acuerdos (normativos) locales que generan procesos de desarrollo sostenible en la escala situada del territorio (Martínez 2021), a partir del encadenamiento con mercados regionales. En un plano teórico, y en cierto modo ideal, lo anterior presupone el resguardo institucional de los productos tradicionales.

Pues bien, desde el enfoque SIAL, el *chaitún* plantea varios interrogantes y retos, algunos referidos a su historia, su vida social, su dinámica de producción, así como otros que aluden a sus perspectivas y proyecciones en tanto alimento típico, elaborado y consumido localmente en un contexto donde los mercados globales se expanden en los territorios y donde los productos locales, de fuerte marcaje identitario y tipicidad, suponen una oportunidad para las economías del lugar en las diversas escalas del mercado, incluyendo mercados con sellos de diferenciación que exigen determinados estándares de calidad. Ahora bien, respecto de este último aspecto, convengamos que la aplicación de instrumentos de certificación de calidad territorial, como las denominaciones de origen (DO) y las indicaciones geográficas (IG), no necesariamente generan círculos

virtuosos en las economías locales, pues en ellas confluyen múltiples factores internos y externos al territorio. Como se constata en este trabajo, la producción de *chaitún* en el mar interior del sur de Chile, ocurre en una *etapa* previa, su sello es local en todo sentido, pero, como esperamos revelar, su potencial es significativo. He ahí la relevancia de investigar este tipo de expresiones en los términos propuestos por el enfoque de SIAL (Cendón y Bruno 2018). Este artículo aporta la primera evidencia y conocimiento en torno a la práctica del *chaitún*, relevando su importancia en el sistema agromarino-alimentario del archipiélago de Calbuco. Para efectos analíticos, y dado nuestro foco etnográfico, nos centraremos en la producción, no obstante, el intercambio, la distribución y en menor medida el consumo de *chaitún* también serán aludidos en el texto.

Los resultados que presentamos a continuación fueron obtenidos entre 2019 y 2021, en el marco de algunas limitaciones derivadas de las restricciones de movilidad en el contexto COVID-19. El enfoque metodológico fue predominantemente etnográfico, con aportaciones de información secundaria especializada referida desembarques de productos del mar en la región de Los Lagos (donde se emplaza Calbuco). Los datos se obtuvieron a través de cuestionarios y entrevistas semiestructuradas, todo ello bajo un encuadramiento etnográfico general con registros de campo sistemáticos. Para la obtención de resultados, el equipo realizó una serie de 8 estancias de investigación en Calbuco (isla Puluqui y otros sectores), las cuales fueron sistematizadas y analizadas siguiendo el referente interpretativo de la teoría de los Sistemas Agroalimentarios Localizados.

## 2. El archipiélago de Calbuco, un sistema de producción local agromarino-alimentario

La comuna de Calbuco se ubica a 56 kilómetros al sur-poniente de la ciudad de Puerto Montt, en la coordenada geográfica 41°46' latitud sur y 73°07' longitud oeste, con una superficie total de 590,8 km<sup>2</sup> (ver figura 1). Con respecto a su toponimia, Calbuco proviene del mapudungun “kalfüco” significa “agua azul”, siendo una de las comunas que componen la provincia de Llanquihue, perteneciente a la región de Los Lagos. Con dos sectores geoespaciales diferenciados, uno peninsular y otro insular, el archipiélago de Calbuco está formado por catorce islas, básicamente rurales, cuya principal actividad productiva es la pesca artesanal, la recolección de orilla y la agricultura bordemarina. Entre sus islas se encuentran: Huar, Puluqui (la de mayor superficie y población), Chidhuapi, Tabón, Mayelhue, Lín, Quenu, Quihua, Huapi Abtao, Chaullín, Caicué o Iagartija, Tautil y Queullín, la capital comunal corresponde a la ciudad homónima, que a su vez es el único centro urbano de la comuna y -después de Puerto Montt- uno de los principales centros de actividad marino-industrial de la región de Los Lagos (Caro 2018).

En sus orígenes, Calbuco fue un importante punto de confluencia de grupos indígenas nómades y seminómades -como los antiguos canoeros chono- y uno de los principales asentamientos de la frontera huichille o veliche en tiempos prehispánicos y coloniales (Urbina 2009). Se configuró allí un proceso de mestizaje que congregó dos tradiciones indígenas distintas, por una parte, la tradición canoera de los chono y la tradición bordemarina huilliche, y por otra parte, la tradición hispano-criolla, matriz socio-identitaria que también predomina

en todo el archipiélago de Chiloé (Urbina 2009; Daughters 2019). Dicho de otro modo, los sucesivos procesos de mestizaje que han tenido lugar en el mar interior de Calbuco y Chiloé, derivan en una complejidad cultural difícil de clasificar en un único vector identitario.

Nuestro trabajo de campo se desarrolló principalmente en sectores rurales (islas Puluqui, Quihua y Calbuco, sectores San Antonio, Pureo, Yaco alto, El Rosario, Huito, El Dao), no obstante, la economía del *chaitún* fue investigada en isla Puluqui, sector La Poza. Esta focalización se fundamenta en una expresión territorial representativa y accesible en el contexto del archipiélago. Cabe señalar que la densidad demográfica en las zonas rurales del archipiélago es notoriamente baja, prevaleciendo en prácticamente todos los asentamientos un patrón de ocupación altamente disperso.

**Figura 1.** Mapa Archipiélago de Calbuco



Elaborado por Zamir Bugueño

Como ocurre en gran parte del mar interior del vasto litoral sur-austral, en los últimos 30 años, el archipiélago de Calbuco ha sido escenario de la expansión y desarrollo de la acuicultura a



escala industrial. En particular, desde la década de 1990, se han desplegado en sus canales y fiordos cientos de jaulas de cultivo de salmones -la actividad empresarial más importante del sur de Chile, y una de las más controversiales- y también cientos de líneas de cultivo de mitíldos (mejillón chileno), particularmente importante a partir de los 2000 (Saavedra y Macías 2016; Román et al. 2015; Fernández y Giraldez 2013). En este contexto, debemos subrayar que estamos inmersos en un espacio notoriamente tensionado por la expansión de la industria acuícola y, en menor grado, durante todo el siglo xx por la industria de la conservería de moluscos que a fines del siglo xix se instaló en sus costas (Caro, 2018).

En este marco de análisis, a modo de contexto, cabe tener en cuenta la compleja intersección que en las últimas décadas ha ocurrido entre las empresas e industrias acuícolas y las comunidades bordemarinas, sobre todo de base pesquero-artesanal y recolectora. Relación que además hemos analizado considerando el influjo de reformas estructurales de carácter neoliberal que han impulsado los gobiernos chilenos desde mediados de la década 1970 (Harvey 2007a). Este es un factor relevante, al definir escenarios y espacios económicos en donde la apertura exportadora y la liberalización generalizada del mercado marca el decurso de las economías situadas localmente. Lo que se traduce en una fuerte articulación entre mercado exportador y sistema pesquero-artesanal, cuyas capturas retratan -desde los años 1980- una especialización funcional que responde a la demanda y a los intereses de las empresas que exportan pesquerías a mercados asiáticos y europeos, principalmente. Cabe advertir, sin embargo, que Calbuco es un espacio pesquero-artesanal y bordemarino muy diverso

y sus dinámicas extractivas y productivas son específicas en distintas zonas del archipiélago. En algunas, los colectivos de pescadores se han especializado en capturas de pulpo, en otras de marisco blanco (almejas), en otras de erizos, en otras zonas capturan centollas y picorocos, etc.; Por otro lado, parece ser transversal -si las condiciones están dadas- el cultivo de hortalizas, ajos y papas, productos que suelen estar en la base del autoconsumo y que, en determinadas ocasiones, son comercializados, principalmente por las mujeres, en ferias locales y regionales (Saavedra y Navarro 2019). En todos estos casos, es decir, para toda la gama de productos, son frecuentes las figuras de intermediación. Esto es particularmente predominante en el caso de los productos marinos cuyo mercado ocurre en las escalas regionales, nacionales e internacionales, no así en las escalas locales, donde es mucho más frecuente la venta directa, ya sea al consumidor o al comerciante que revende.

En una escala latinoamericana situada en una interface urbano-rural, o en una ruralidad industrial, la base de ese sistema de producción local en Calbuco son un conjunto de pequeñas, medianas y grandes empresas, que entroncan en el territorio a partir de una historia común. Evidentemente, esto no implica desestimar las dinámicas de tensión y conflictos que son propias de las relaciones capitalistas, más aún en el marco de procesos de expansión económica transnacional asociada a la ampliación rentista de las fronteras espaciales (Harvey 2007).

Tan solo una breve reseña de Calbuco en tanto sistema de producción local, nos sitúa en una dinámica histórica fuertemente asociada a la extracción de recursos naturales, en particular maderas nativas de alto valor mercantil en el

siglo XIX y principios del XX (Urbina 2011) y de productos del mar desde fines del siglo XIX hasta la fecha (Caro 2018), donde el archipiélago es parte de un sistema o de un gran espacio con un marcado predominio de una lógica primario-exportadora, centrada en el aprovechamiento de las exuberantes bondades de los ecosistemas sur-australes (Núñez et al. 2016; Morales 2014). Sin embargo, esta dinámica que sin lugar a duda fue típica de los influjos de colonialismo interno (González Casanova 2006), ocurre a contrapelo y simultáneamente a una vida económica de notable arraigo local. Se intersectan y se ensamblan aquí los proyectos de vida económica que fluyen desde la historia y la cultura del lugar -asociados a las formas de vida indígena y a las tradiciones agromarinas de matriz chilota- con los proyectos modernizantes cuya dinámica actual entronca en las lógicas del capitalismo en una era de economía postindustrial (Macías Vázquez 2021). El proceso industrial en el mar interior del sur-austral de Chile y en particular en el archipiélago de Calbuco, ha derivado en las últimas décadas en una acelerada transformación del territorio bordemarino.

Cabe insistir entonces en la notable articulación entre los sistemas de base local tradicional y los procesos industriales de la acuicultura de salmónidos y mitílidos. Observamos aquí una evidente funcionalización, donde el territorio, sus recursos, pero también sus vidas sociales y económicas, resultan ser forzosamente subsidiarios de estas agendas del capital. La industria demanda la fuerza de trabajo de las comunidades locales, incluyendo especialmente a los colectivos de pescadores y buzos mariscadores, cuya experticia es fundamental para el desarrollo exitoso de la acuicultura industrial. En este sentido, puede admitirse que en el archipiélago de Calbuco un

conjunto de asentamientos tradicionales, con fuerte arraigo en la recolección de orilla y en la pesca artesanal, inscritas en formas de vida mestizas y culturalmente híbridas, se encuentran constreñidos por la colosal avanzada de los cultivos industriales, pero también por la gran industria pesquera.

## 2.1. El lugar del *chaitún* en el sistema productivo del archipiélago de Calbuco

Este sistema de producción local agromarino-alimentario persiste como existencia de formas de vida económica vernáculas, pero también como irrupciones industriales -algunas mejor ensambladas en la lógica del territorio que otras (como ocurre con la acuicultura de los mitílidos)<sup>1</sup>- y por supuesto como formas de resistencia creativa (Saavedra 2015; García Canclini 1989) frente a la expansión tardía del capitalismo. En este marco, cabe referenciar la red de actividades económico-productivas, comerciales y de consumo local donde circula una diversidad de productos locales típicos, algunos únicos (como el *chueñe* y el propio *chaitún*), otros tradicionales de la agricultura del mar interior (como las hortalizas, el ajo chilote o la papa chilota), pero también productos exóticos (de otras regiones del país) y derivados -a veces ilegalmente- del sistema acuícola-industrial (mejillones o choritos y salmones).

El *chaitún*, como veremos más adelante, es una preparación cuya venta ocurre casi íntegramente en la escala local, es decir, en el mercado del pueblo, o en el espacio vecinal. En este sentido, tiene una dinámica de mercado

<sup>1</sup> A diferencia de la acuicultura de salmones y truchas, la acuicultura de mitílidos (choritos o mejillones chilenos) se basa en un producto de origen nativo. Las implicaciones de esta diferencia no serán analizadas en este trabajo.



de proximidad y circuito corto. Dicho de otro modo, el *chaitún*, de acuerdo con el enfoque de los sistemas productivos locales, en particular de los sistemas agroalimentarios localizados (Torres-Salcido 2019), es un alimento o una base de preparación de alimentos con fuerte arraigo en la localización, es decir, es expresión del territorio, está anclado en él en tanto tipicidad e identidad. Estas cualidades, como se ha indicado más arriba, son propias de los sistemas agroalimentarios localizados (Muchnik, Sanz-Cañada y Torres-Salcido 2011), o en un marco de integración bordemarina (Skewes, Álvarez y Navarro 2012), de los sistemas agromarino-alimentarios localizados (Barriga, Saavedra, Blanco y Navarro 2022).

### 3. La economía del *chaitún* en la isla Puluqui

Isla Puluqui es una de las 14 islas que dan origen al archipiélago de Calbuco, siendo la más grande (7 mil hectáreas) y la con mayor población del archipiélago (cerca a los 3.600 habitantes<sup>2</sup>). Asimismo, se trata de la quinta isla más grande de la región de Los Lagos y la tercera más importante en términos de cantidad de habitantes y viviendas. (Álvarez y Arteche 2017). Puluqui se encuentra emplazada el extremo norte del golfo de Ancud, limitando a su vez con el seno de Reloncaví. La isla está separada de la ciudad de Calbuco por el canal del mismo nombre y se divide en ocho sectores de características netamente rurales: San Ramón, Machil, Chechil, Chauquear, Chope, Pollollo, Llaicha y Pergüe. En cuanto a la economía de la isla, ésta se sostiene principalmente en base a la agricultura familiar, actividad que se desarrolla tanto para

el autoconsumo como para la comercialización local de los productos. Además, se desarrolla la pesca artesanal, la acuicultura y la extracción, recolección y cultivo de productos bentónicos y algas, destaca también el cultivo en líneas de cuelgas de chorito o mejillón (*Mytilidae*).

Dentro de la isla existe una distribución de las labores del hogar fuertemente marcada por una división sexual del trabajo. Mientras los hombres se dedican a trabajar en actividades ligadas al mar, como la pesca artesanal y la acuicultura de mitílidos o en centros salmoneros, son las mujeres quienes se encargan de la agricultura, la ganadería familiar y también la recolección de orilla, a veces de forma complementaria, en parte para el autoconsumo, pero también para comercialización en mercados locales, principalmente en la tradicional “Feria La Vega”, lugar donde se comercializa la producción familiar proveniente de las distintas islas del archipiélago, y también en la “Feria Los Héroes” de Calbuco, e incluso, más recientemente, en el mercado de Angelmó y la feria “Presidente Ibáñez” de Puerto Montt. Uno de los productos que las mujeres de la isla comercializan, tanto en los mercados de Calbuco como en los citados mercados de Puerto Montt es precisamente el *chaitún*.

Las mujeres que producen *chaitunes* -voz local para referir al *chaitún* en plural-, combinan esta práctica con actividades agrícolas como la producción de papas nativas, ajos chilotes y hortalizas, incluyendo la crianza de animales principalmente bovinos y ovinos. La multiproductividad es característica de las zonas rurales del mar interior sur-austral, realizando en forma pragmática una articulación entre mar, intermareal y tierra, incluyendo recursos del bosque, tanto para calefacción, como para

<sup>2</sup> Información disponible en sitio web Ilustre Municipalidad de Calbuco: <http://www.municipalidadcalbuco.cl/turismo/isla-puluqui.html#a3>

la construcción de casas y embarcaciones. Lo anterior ha sido descrito por Skewes, Álvarez y Navarro (2012), en su caracterización sobre la interfaz del bordemar sur-austral, especialmente en Chiloé. En un reporte más amplio sobre la configuración del sistema de producción local en Calbuco (Saavedra y Navarro 2019), constatamos que los productos agrícolas derivan mayoritariamente hacia mercados locales, mientras que los productos del mar son distribuidos en todas las escalas del mercado, es decir, local, regional, nacional e internacional o global, dependiendo de su reputación en las audiencias de consumo y de su rentabilidad comercial. Ciertamente el *chaitún* es un producto cuya distribución -como ya se indicó- tiene lugar en la escala local y regional, pero siempre en espacios tradicionales e informales, y, convengamos, constituye una fuente de ingresos que complementan el conjunto de aportaciones materiales que permiten la reproducción material de la economía de las familias del bordemar en el mar interior. Lo descrito coincide con el modelo que Gudeman y Rivera (1990) formularon para definir la casa rural latinoamericana como base reproductiva de las formas de vida campesinas en Panamá y Colombia.

En el cuadro 1, se representa la información obtenida referente a los ingresos generados por cada una de las actividades productivas o fuentes de recursos declaradas por las mujeres entrevistadas, observando que existe una gran diversidad. En total fueron descritas 15 actividades, de las cuales 2 corresponden a ingresos que no son generados por la venta de productos (trabajo asalariado y pensión de invalidez), las demás corresponden a actividades relacionadas a productos del mar (5 actividades) a la producción agrícola (4 actividades) a

la obtención de productos del bosque (2 actividades) y al comercio (2 actividades). Esta figura nos permite dimensionar el lugar del *chaitún* en la economía tradicional de las mujeres recolectoras y sus familias en isla Puluqui.

**Cuadro 1.** Diversidad productiva y preponderancia económica del *chaitún* en isla Puluqui

	Chaitún	Papas	Ajos	Luga	Luche	Hortalizas	Animales	Artesanía	Almacén	Pensión de invalidez	Pesca	Robalo Ahumado	Pompon	Trabajo asalariado	Leña	Número total de actividades
a	1				1				2							3
b	1		2			1	4									4
c	1	2				3	4									4
d	1	2	3		4	4										5
e	1	2				3	4			3						5
f	1	3	4		5	6		6						2		7
g	2				3					1						3
h	2	3												1		3
i	2												3	1		3
j	2		1			3	4									4
k	2			3	3							1		1		5
l	2	1	4			3	5									5
m	2	4	3			5	6			1						6
n	2	1	4	3	3	4	4									7
o	2		5	1	5	5					3				4	7
p	2	1	1	5	6	3	4									7
q	3		2				1									3
r	3				1			3							2	4
s	4			3	3	5	5				1					7

Fuente: elaboración propia (Claudia Torrijos).

Las mujeres entrevistadas realizan entre 3 y 6 actividades para generar ingresos. Las más comúnmente realizadas son: *chaitunes* (19 mujeres), hortalizas (12 mujeres), papas, ajos, luche y animales (10 mujeres en cada actividad representada).

### 3.1. La recolección del marisco en el intermareal

La recolección de orilla o marisca es una actividad productiva cotidiana propia de la cultura alimentaria de los habitantes del archipiélago de Calbuco, siendo extensiva principalmente de las zonas rurales, practicada por mujeres hombres, niños y niñas, cuyo fin ha sido tradicionalmente el consumo familiar. Los conocimientos relativos al trabajo de recolección, a las especies y el entorno son traspassados generacionalmente a través de la práctica misma, pues es una actividad realizada desde muy temprana edad.

“Yo he mariscado prácticamente toda la vida, yo creo unos 6, 7 años cuando ya uno es niña y empieza a ir a la playa, desde ese tiempo he mariscado, hasta ahora y distintos tipos de cosas, luga, luche, y todos los mariscos que hay en la playa, sé mariscar navajuelas y todos los mariscos que hay acá en la isla uno lo sabe mariscar, lo sabe trabajar” (Sra. Gloria, isla Puluquí, julio 2019).

“Yo estoy mariscando de lo que fui niña, tenía 8 a 9 años” (Sra. María, isla Puluquí, julio 2019)

La valoración de esta práctica productiva por parte de los habitantes locales se relaciona con dos aspectos generales. Por un lado, la actividad como sustento económico permanente -aunque no necesariamente principal- y, por otro, como espacio de intercambio social. Por ejemplo, es muy frecuente la imagen de las mujeres reunidas en las zonas costeras durante las mareas generando espacios de conversación y juegos entre los niños y niñas.

“Yo marisco harán como más de 30 años, ya voy a tener 40 años, pero de lo que empecé a mariscar hace harto ya, unos 30 años... es trabajo el mariscar, pero igual sale de un estrés uno, porque se entretiene ahí y marisco para vender ...yo marisco todos los días, cuando hay mermas, cuando baja, marisco todos los días yo, porque es como mi rubro de trabajo” (sra. María Olivia, isla Puluquí, septiembre 2019).

Entre los factores que determinan la decisión de bajar a la costa para mariscar, las mujeres mencionan el clima, la amplitud de marea o la necesidad económica, sin embargo, en muchas ocasiones lo hacen aun si llueve o la marea baje poco y mencionan que les permite distraerse y tomar un descanso de otras actividades. El “hacer *chaitunes*” es algo que permanentemente aparece en los relatos de infancia como recuerdos propios de la vida cotidiana y momentos gratos, por sobre el esfuerzo que ello supone.

“Es un trabajo pesado, pero a mi me gusta, porque uno ya está acostumbrada a esto, por ejemplo igual ahora uno se aburre porque uno tiene sus mariscos acá, sus cosas y no puede ir a venderlo por como está la situación” (sra. Mirza, isla Puluquí, septiembre 2019)

“A mi me gusta, me gusta mariscar, me gusta mucho mariscar, porque yo sé que en los mariscos, yo sé que sea como sea voy a ganar un poco de plata, no va a ser una cantidad grande, pero igual voy a ganar” (sra. María, isla Puluquí, julio 2019).

Consta en nuestras observaciones, y en los relatos de las mujeres, que la producción de *chaitún* ocurre como trabajo colectivo, por lo general complementario del conjunto de la economía bordemarina (con un despliegue múltiple de actividades generadoras de ingresos), pero también, según puede advertirse en los testimonios, como realización del sentido de la vida social del mar interior, es decir, espacio de realización de la comunidad, ya no como arreglo institucional -que también lo sustenta- sino como persistencia de la tradición. Esto es precisamente lo que nos describe Esther, quien además del *chaitún* comercializa ajos, papas, arvejas, habas, cilantro y acelgas en la feria de La Vega de Calbuco todos los fines de semana. Pero no es ella la que recolecta y prepara el *chaitún*, pues esa labor la realiza su hermana María.

“Ella es la que va a sacar el marisco y prepara los *chaitunes*, yo lo vendo nomás” (Esther, isla Puluqui, octubre 2021)

Suele ser frecuente este tipo de complementariedad familiar y vecinal, donde las mujeres que venden el *chaitún* no siempre son las que recolectan en el intermareal. En ciertos casos algunas mujeres del sindicato o de la comunidad indígena (integrada también por la mayoría de las socias) son las que van a las ferias locales con el acopio logrado en las jornadas de marisqueo. Esto es importante pues, debido a los bajos volúmenes de recolección, las mujeres logran proveer el *chaitún* para “satisfacer” la demanda del mercado local. También es recurrente la figura más especializada de la intermediación, donde los “revendedores” compran -previo acuerdo- la mayor parte del producto para luego distribuirlo en restaurantes locales o entre los feriantes.

### 3.2. El *chaitún* como alimento típico del mar interior

En 2016 el “*chaitún* con luche” fue reconocida por el Consejo Nacional de Cultura y las Artes como una de las mejores recetas de mariscos y algas de la cocina popular chilena. Este reconocimiento implicó dos distinciones simultáneas: por una parte, la valoración de la cocina tradicional -ingredientes, preparación, sabor-, y, por otra, una historia asociada, una que no sólo reportó contexto y lugar a las recetas más votadas, sino además sentido de vida cultural. A continuación, citamos un fragmento del relato de Luis Torres Lemus -quien presentó la receta- para situarnos en el significado familiar del *chaitún* con luche:

“Desde niño acompañaba a mis abuelos y a mi madre a recolectar mariscos y algas a las costas del archipiélago de Calbuco, al que llegábamos en una chalupa a remo,

para aprovechar las mareas grandes de febrero. Pasada la marea se hacía el curanto para cocinarlos y guardarlos para el invierno. Mi abuela preparaba esta rica receta de *chaitún* con luche, mientras nos contaba historias y aventuras que pasaban en las grandes mariscadas de antaño... Esta receta, elaborada en base a productos endémicos, es una de las comidas más antiguas de los recolectores de orilla en la región de Los Lagos y del archipiélago de Calbuco” (Torres Lemus, 2016)

La producción de *chaitunes* responde al modo en cómo los habitantes han solucionado el problema de la conservación de los productos marinos. A diferencia de otros que frecuentemente se comercializan en los mercados locales, el *chaitún* es un producto elaborado. Es decir, la recolección de una diversidad de especies bentónicas del bordemar, las cuales se desconchan, se cuecen e incluso se congelan en la casa de las mujeres (ellas mismas lo realizan) y luego se derivan o se llevan a los espacios o mercados de comercialización (ver fotografía 1). Es decir, la cocción permite que el marisco se conserve algunos días. Cabe consignar que la cocción, junto al ahumado y a la deshidratación, es una estrategia de conservación de alimentos de larga data en el mar interior (Saavedra y Macías 2012; Álvarez et al. 2015). Por cierto, en el relato del autor podemos refrendar lo que acabamos de plantear: el luche (*Pyropia* sp), al igual que el *chaitún*, también forma parte de repertorio de alimentos típicos del mar interior. Se trata de un alga deshidratada muy utilizada en caldillos y sopas de mariscos (igualmente visible en la fotografía 1, en la parte superior del segundo mesón).



**Fotografía 1:** comercialización de *chaitunes* en Feria Presidente Ibáñez, Puerto Montt.



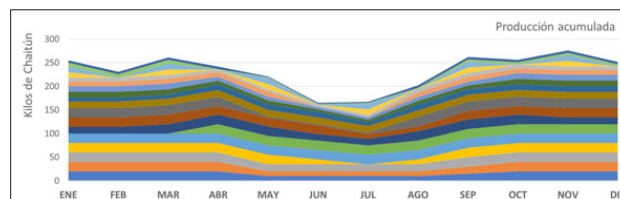
Fuente: Claudia Torrijos

### 3.3. Asociatividad y economía de proximidad en la producción de *chaitunes*

La producción de *chaitunes* se realiza durante todo el año y el volumen mensual elaborado considera la realización de varias jornadas marisqueo. La producción individual, consignada en la figura 2, varía con mínimos de 5 kg y máximos de 30 kg mensuales, con producciones máximas en los meses de primavera y verano y mínimos en otoño

e invierno, siendo la producción mensual acumulada por el grupo de mariscadores siempre superior a 150 kilos y con valores máximos en torno a los 270 kilos, lo anterior da cuenta de la persistencia de la actividad pese a los bajos volúmenes individuales de producción.

**Figura 2.** Producción mensual acumulada de *chaitunes* en un ciclo anual.



Fuente: elaboración propia (Claudia Torrijos).

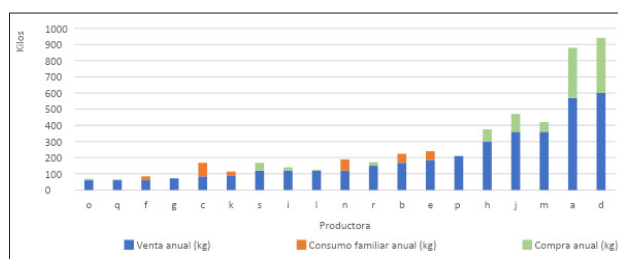
En la figura 2 el gráfico muestra la producción (kgs.) de cada una de las 18 mariscadoras representadas por las filas de colores, según distribución en el ciclo anual.

En cuanto a la comercialización, algunas mujeres venden el producto dentro de la isla, otras distribuyen en restaurantes en Calbuco y Puerto Montt de manera frecuente y eventual, y algunas de ellas comercializan el producto en ferias de Calbuco y Puerto Montt de manera permanente, lo que las obliga a comprar el producto a las otras mariscadoras. Lo indicado, se basa en nuestros recientes registros etnográficos realizados en el archipiélago, donde constatamos que la escala del mercado en el caso del *chaitun*, pero también de otros productos (sobre todo hortícolas y ganaderos, como fue señalado previamente), es local -además de regional- en dos sentidos. Primero en una escala vecinal o, para recurrir al concepto que Arturo Escobar

(2008) hizo parte de su teoría del desarrollo, en la escala del lugar; y segundo, en la escala local de los mercados tradicionales, lo que en nuestra propia conceptualización hemos denominado mercados costeros de lugar.

De acuerdo con nuestros datos, la producción individual es variable con mínimos de 50 kg y máximos de 300 kg al año. Aquellas mujeres que compran el producto a otras para comercializarlo fuera de la isla alcanzan valores anuales de producto comercializado entre 300 kg y 900 kg al año. Debido a que en algunos casos el volumen que las productoras declaran elaborar es mayor que el que declaran vender, se estima que esta diferencia podría corresponder al consumo familiar (figura 3).

**Figura 3.** Volumen de *chaitún*, elaboración anual, consumo familiar y compra en el lugar

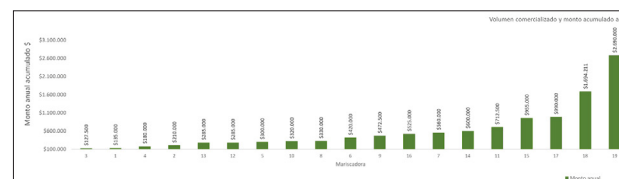


Fuente: elaboración propia (Claudia Torrijos).

La figura 3 da cuenta de la producción anual del *chaitún* según el volumen destinado al consumo familiar y el volumen comprado a otras productoras dentro de la isla Puluqui. El precio local (años 2019 y 2020) es en torno a los \$2.000 el kilo y es comercializado fuera de la isla a \$4.000 el kilo, los formatos de comercialización son: Bolsas de 1 kilo y envases plásticos de 250

gramos. En este sentido, el monto generado por la venta es concordante con el volumen comercializado, de tal forma que hay algunas productoras que generan montos mayores debido a que venden fuera de la isla, a mayor precio por kilo y a que complementan sus ganancias comprando a otras mariscadoras, esta última derivación en la distribución puede verse representada en la figura 4.

**Figura 4.** Monto anual correspondiente a la venta de *chaitun* por cada mariscadora en isla Puluqui.



Fuente: elaboración propia (Claudia Torrijos).

Las mujeres han desarrollado un sistema de compras locales que permiten acumular una cantidad de producto que luego es comercializado fuera de la isla, es así que en el grupo de recolectoras hay algunas que sólo venden localmente a otras socias del sindicato, éstas últimas generan un volumen comercialmente rentable para distribuir el producto en Calbuco y Puerto Montt, o bien a través de ventas que ellas mismas realizan en las ferias de fin de semana o en la calle.

El *chaitun* comporta un saber-hacer, el cual está bien retratado en el proceso de recolección, selección, desconche, colado, cocimiento y congelado (solo si hay tecnología de frío); no obstante, ese saber-hacer implica además un aspecto inmaterial de alto valor, esto es, la










acción colectiva asociada tanto a la práctica de recolección como de comercialización. Dicho de otro modo, la base social del *chaitun* es comunitaria, particularmente anclada en redes familiares y vecinales. No estamos aquí frente a una actividad económica en el sentido ortodoxo del término, donde unos agentes individuales realizan unos cálculos de costes y beneficios y a partir de ello orientan su “negocio”. El *chaitun* no es un negocio, es una práctica reseñable como expresión de la vida social y parte de una estrategia de reproducción de la vida material. Esto es lo que Polanyi (2009) ha definido como economía del sustento.

3.4. Agregación de valor, limitaciones y valor inmaterial del chaitún.

El *chaitun* incorpora al circuito de comercialización variados productos marinos que no tienen un valor comercial relevante y frecuente, pero si un alto valor nutricional, como las lapas (*Fisurella picta*), loyas (*Nacella deaurata*, *Nacella magellanica*, *Siphonaria lessonii*) y caracoles (*Tegula atra*). El siguiente cuadro resume lo observado en las muestras de *chaitún*, obtenidas en los mercados de Calbuco. Realizado el análisis se identificaron al menos 7 especies correspondientes al detalle indicado en el siguiente cuadro (figura 5):

Cuadro 2: Composición hidrobiológica del *chaitun*.

Mariscos	Especies	Imagen referencia
Lapas	<i>Fisurella picta</i>	
	<i>Fissurella oriens</i>	
Piures	<i>Piura chilensis</i>	
Cholga	<i>Aulacomya atra</i>	
Chorito	<i>Mytilus chilensis</i>	
Almeja	<i>Semele solida</i>	
	<i>Venus antiqua</i>	
Loyas	<i>Nacella deaurata</i>	
	<i>Nacella magellanica</i>	
	<i>Siphonaria lessonii</i>	
Caracol negro	<i>Tegula atra</i>	

Fuente: elaboración propia a partir de Arana (2012)

Al cotejar los componentes del *chaitún* con su importancia cuantitativa en los desembarques de la pesca artesanal bentónica, observamos que en su mayoría se trata de especies de baja demanda, a excepción de chorito; no obstante, en este caso, se trata del chorito silvestre o

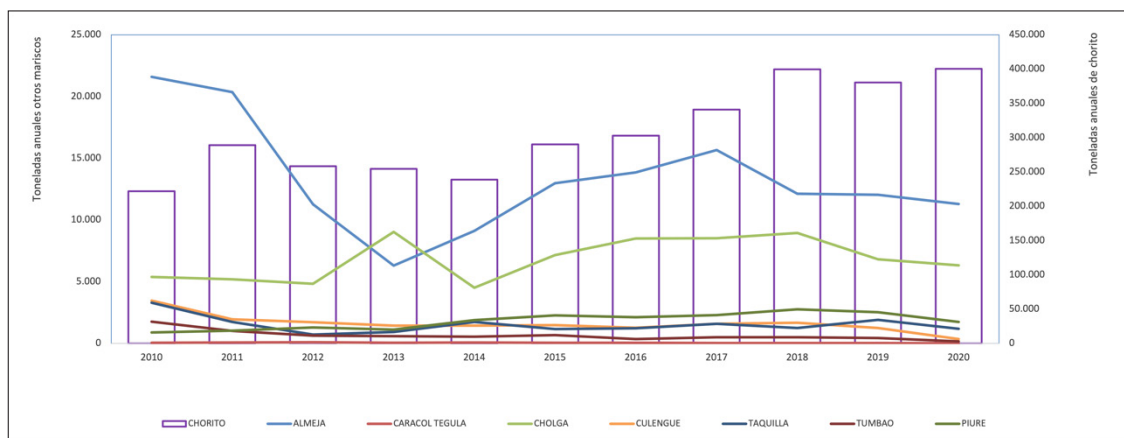
cultivado artesanalmente. En cualquier caso, el *chaitún* no forma parte de los registros oficiales de desembarque pesquero artesanal. Aun así y a modo de referencia, véase en el siguiente gráfico (figura 5) los volúmenes de desembarques oficiales de los mariscos que suelen conformar los *chaitunes*.

Es necesario remarcar que la agregación de valor en el *chaitún* es íntegramente artesanal y en la escala del lugar, y en este marco las limitaciones son evidentes. En términos organolépticos, es un producto de alto valor nutricional ofertado a bajo precio, pero con escaso o inexistente grado de cumplimiento de exigencias sanitarias. Cabe consignar en este punto que las productoras de *chaitún* encuentran una importante limitación para formalizar su actividad y sobre todo cumplir con las exigencias sanitarias, más aún, tratándose de productos del mar. Una alternativa sería acogerse a la Ley 19749, de microempresas familiares, (promulgada el

16/08/2001), no obstante, las condiciones de infraestructura de las zonas insulares -no solo en Calbuco, sino en todo el mar interior sur-austral-son incompatibles con dichas exigencias: falta de agua potable, alcantarillado, en algunos casos de electricidad permanente, pero también de equipamientos para la elaboración del producto. No sobra decir aquí que, aun bajo esas condiciones y limitaciones, la economía del *chaitún* persiste y el producto está disponible en todos los mercados tradicionales de Calbuco y Puerto Montt.

En el contexto reseñado, no es posible suponer condiciones sanitarias acorde a las exigencias de los sistemas administrativos que autorizan, en un registro de mercado formal, la comercialización de este tipo de productos. En los últimos años hubo algunos intentos de mejoramiento de las condiciones de producción del grupo de recolectoras en Puluqui -a través de financiación del Servicio de Cooperación

**Figura 5.** Desembarques artesanales de mariscos 2010-2020, región de Los Lagos



Fuente: Elaboración propia, datos Anuario 2020, Servicio Nacional de Pesca (2021)

Técnica y Fundación Chinquihue-, sin embargo, los esfuerzos y los intentos no prosperaron, de tal modo que el paso hacia una fase de micro-industrialización del producto resultó ser infructuoso. Esta es, hasta ahora, una terea compleja en el mar interior y particularmente en las zonas insulares -como Puluqui- pues no se dispone de servicios convencionales de agua potable, y, por otro lado, las productoras son parte de un colectivo cuyos ingresos las sitúan (junto a sus familias) en el límite de los indicadores de vulnerabilidad social y pobreza.

Es relevante mencionar que la actividad de recolección de orilla se realiza sólo en las mareas de sizigia – es decir, de alineación tierra, luna y sol- cuando se generan las mareas más bajas, lo que permite alcanzar los ejemplares de mayor tamaño y una mayor diversidad de mariscos, cumpliendo un importante rol ecológico en tanto permite comercializar productos variados sin extraer intensivamente una especie. Asimismo, cabe considerar que la variedad de mariscos que componen cada preparación de *chaitún*, dependerá de la disponibilidad de recursos, lo que puede variar durante los meses del año y de los sectores de recolección. Esta última consideración, nos permite volver a situar al *chaitún* en la órbita de los sistemas agrolimentarios localizados, pues su anclaje territorial implica una relación de sustentabilidad ambiental persistente, de baja intensidad y de escala local.

El punto anterior, alude a una condición escasamente destacada en los mercados, incluyendo los de tipo local, es decir, las condiciones socioambientales de producción del *chaitún* (o de otros productos). En este caso, destacando la sustentabilidad de su dinámica de producción, pero también debiéramos añadir

aquí otros elementos que constituyen parte de su valor intrínseco e inmaterial (Macías y Alonso 2015), en particular, las relaciones sociales que están incrustadas en la producción del *chaitún* (señaladas más arriba). Esta comunalidad es opaca, como también lo es -aunque en menor medida- el lugar (el intermareal de La Poza en Puluqui) donde ocurre esa acción colectiva de la producción. Estamos aquí ante un símil del fetichismo de la mercancía, invertido, ya no ocultando las condiciones de explotación, sino las condiciones colectivistas, cooperativistas y sustentables que subyacen en la economía del *chaitún*.

## Conclusión

El *chaitún* es un alimento típico del mar interior del sur de Chile, en particular, muy presente en los mercados locales e informales del archipiélago de Calbuco. Sostenemos que el *chaitún* posee una serie de atributos que la literatura sobre los sistemas productivos locales, y en especial aquella referida a los sistemas agroalimentarios localizados, han asociado a determinados productos, lo cuales además de la tipicidad implican un marcado anclaje identitario al territorio, un saber-hacer acumulado expresado artesanalmente, ciertas dinámicas de acción colectiva y comunalidad, además de una notable participación en economías de proximidad (mercados de lugar y circuitos cortos).

Si bien todas estas cualidades y atributos son evidenciables en el *chaitún*, hay otra serie de elementos que parecen estar aún distantes de su consagración como alimento inscrito en las dinámicas de los SIAL, en particular nos referimos a la calidad y la inocuidad para ser distribuidos en otros espacios, es decir,

formales, de los mercados locales y regionales, y por supuesto, en otras escalas del mercado. Siendo su tipicidad un elemento de distinción fundamental -descrito en este trabajo-, es al mismo tiempo evidencia de sus limitaciones. Hay en su condición artesanal algunas cuestiones que mejorar. Ciertamente, se trata de aspectos que no solo dependen de las mujeres de Isla Puluqui, o de otras áreas insulares en el mar interior, sino de decisiones en el nivel estructural de la política pública. No parece existir en Chile una línea de acción programática, persistente y sistémica, orientada a mejorar y a potenciar las condiciones materiales y de infraestructura que ciertos territorios rurales requieren para impulsar sus sistemas productivos, a excepción de aquellos que en una visión atomizada son más fácilmente moldeables en la matriz del microemprendimiento. Este no es el caso, pues hay aquí una condición colectiva que es transversal, expresión basal de unas economías del sustento.

En este sentido el *chaitún* es, por ahora, una potencialidad agromarino-alimentaria. Sin duda alguna en esta potencialidad hay acción en el presente, economía local y estrategia de prosperidad para complementar ingresos aprovechando las oportunidades del mercado y el prestigio de los productos del mar en el ecosistema del litoral sur-austral. Esta acción en el presente y las características aquí descritas presuponen oportunidades, precisamente de nuevos posicionamientos en los mercados. Pero la economía del *chaitún* se sitúa incluso más allá de las propias convecciones de la producción, el intercambio, la distribución y el consumo. Como fue planteado en este trabajo, hay en su práctica el despliegue del sentido de ser social de una forma de vida, inmersa en la complejidad de un socio-ecosistema tensionado por procesos de modernización tardíos y una fuerte presión de articulación a los mercados globales, bajo este prisma el *chaitún* es también un modo de resistencia y persistencia, dinámico y creativo.

## Bibliografía

Arana, P. 2012. *Recursos pesqueros del mar de Chile*. Escuela de Ciencias del Mar, Pontificia Universidad de Valparaíso, Valparaíso.

Álvarez, R., Navarro, M., Saavedra, G., & Donoso, C. 2015. "Referencias exploratorias sobre el lago Presidente Ríos, para sortear el Istmo de Ofqui, Península de Taitao", Región de Aysén. *Magallania (Punta Arenas)*, 43(1), 91-101.

Álvarez, R. y Arteché, S. 2017. "Reflexiones en torno a la ruralidad insular: el caso de Calbuco y la Isla Puluqui y la continentalización de los imaginarios isleños". *Serie Miradas País*, vol. 3. Santiago: Fundación Superación de La Pobreza.

Barriga, J., Saavedra, G., Blanco, G. y Navarro, M. 2022. "Sistema Agromarino Alimentario Localizado: historia, propuesta y dificultades del caso de Huape, región de Los Ríos, Chile", *RIVAR* (en edición).

Becattini, G. 2004. "Vicisitudes y potencialidades de un concepto: el distrito industrial". *Economía industrial*, 359, 21-28.

Becattini, G. (1995). El distrito marshalliano: Una noción socioeconómica. En Benko y Lipietz (comp.), *Las regiones que*

*ganan. Distritos y redes. Los nuevos paradigmas de la geografía económica*. Generalitat Valenciana. 19-36.

Caro, A. 2018. "Calbuco mariscador: desarrollo de la industria conservera calbucana entre las décadas de 1930 y 1980", Valparaíso, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, 2018, tesis de licenciatura en Historia, mención Ciencia Política

Cendón, M. & Bruno, M. 2018. Indicaciones geográficas en Argentina: aportes metodológicos para el estudio de sus potencialidades y limitantes. *RIVAR*. Vol. 5, N° 14. Mayo 2018: 106-127.

Daughters, A. 2019 *Memories of Earth and Sea: An Ethnographic History of the Islands of Chiloé*. University of Arizona Press.

Escobar, A. 2008. *Territories of difference*. Duke University Press, 2008.

Fernández, Á., y Giráldez, J. 2013. *Acuicultura y globalización: el caso de la industria del mejillón* (No. 1301). Asociación Española de Historia Económica.

García Canclini, N. 1989. *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Grijalbo, México.

Garofoli, G. 2002. "Local development in Europe: theoretical models and international comparisons". *European Urban and Regional Studies*, 9(3), 225-239.

González Casanova, P. 2006. "Colonialismo interno (uma redefinição)". En Borón, A.; Amado, J.; González, P. (Org.). *A teoria marxista hoje: problemas e perspectivas*. Buenos Aires: CLACSO, 395-420.

Gudeman, S., & Rivera, A. 1990. *Conversations in Colombia: the domestic economy in life and text*. Cambridge University Press.

Harvey, D. 2007a. *Breve historia del neoliberalismo*. Madrid: Akal

Harvey, D. 2007. *Espacios del capital. Hacia una geografía crítica*. Madrid: Akal

Macías, A. 2021. Food quality in a post-industrial economy: Alternatives to the crisis of the Spanish agricultural sector. *Sociologia Ruralis*, 61(3), 623-637.

Macías, A. & Alonso, P. 2015. "Collective Symbolic Capital and Sustainability: Governing Fishing Communities in a Knowledge Economy". *Marine Policy*, N° 53

Martínez, L. 2021. Gobernanza territorial y protección institucional para el desarrollo de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). Análisis de dos cultivos ancestrales en América Latina: quinoa de Bolivia y cacao de México. *RIVAR*. Vol. 8, no 23. Mayo 2021: 33-50.

Morales, D. 2014. "El negocio de la madera: comerciantes y "hacheros" de Chiloé", 1850-1875. *Magallania* (Punta Arenas), 42(2), 41-60.

Muchnik, J., Sanz, J., Torres-Salcido, G., 2011. "Sistemas agroalimentarios localizados: estado de investigaciones y perspectivas". *Estudios Latinoamericanos* 27-28, 33-49

Núñez, A. G., Molina, R., Aliste, E., & Bello, A. 2016. "Silencios geográficos de Patagonia-Aysén: Territorio, nomadismo y perspectivas para re-pensar los márgenes de la nación en el siglo XIX". *Magallania* (Punta Arenas), 44(2), 107-130

Pérez-Aleman, P. 2005. "Cluster formation, institutions and learning: the emergence of clusters and development in Chile". *Industrial and Corporate Change*, Volume 14, n° 4, 651-677.

Polanyi, K. 2009. *El sustento del hombre*. Madrid: Capitán Swing, 2009.

Porter, M. 1999. "Los clusters y la competencia". *Revista Gestión*, 2(1).

Román, Á., Barton, J. R., Bustos Gallardo, B., & Salazar, A. 2015. *Revolución salmonera: paradojas y transformaciones territoriales en Chiloé*. RIL editores.

Saavedra, G. 2015. "Los futuros imaginados de la pesca artesanal y la expansión de la salmonicultura en el Sur austral de Chile". *Chungará. Revista de Antropología Chilena* 47, n.º 3: 1-18.

Saavedra, G. and Macías, A., 2012. "Tradición e innovación en las comunidades de pesca artesanal del sur de Chile: hacia un enfoque reflexivo del desarrollo endógeno". *AIBR: Revista de Antropología Iberoamericana*, 7(1), 33-64.

Saavedra, G. & Macías, A., 2016. Collective action and symbolic capital in the artisanal fisheries: an analysis of the local food systems of Reloncaví Estuary (Los Lagos), Chile. *Culture & History Digital Journal*, 5 (1), e005. doi: 10.3989/chdj.2016.005

Saavedra, G y Navarro, M. 2019. El Sistema de Producción Local en el archipiélago de Calbuco, sur de Chile, y su articulación a los mercados. *Cuadernos Americanos: Nueva Época*, 3(169), 71-97.

Sánchez, G. 2010. "Los mapuchismos en el DRAE". *El Boletín de Filología*, Tomo XLV, N° 2: 149-156.

Sanz-Cañada J., Muchnik J. 2016. Geographies of origin and proximity: approaches to local agro-food systems. *Culture and History, Digital Journal*, 5 (1)

Servicio Nacional de Pesca [SERNAPESCA]. 2021. "Anuario estadístico 2020", Departamento de Pesca Artesanal, Valparaíso.

Skewes, J.C., Álvarez, R., Navarro, M., 2012. "Usos consuetudinarios, conflictos actuales y conservación en el borde costero de Chiloé insular". *Magallania*, 40 (1), 109-125. doi: 10.4067/S0718-22442012000100006

Torres Lemus, L. 2016. "Chaitún con luche", En *Tu receta, tu historia*, Consejo Nacional de Cultura y las Artes, 42-42.

Torres-Salcido, G. 2017. "Apuntes sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Del Distrito Industrial al desarrollo territorial". *Estudios Latinoamericanos*, 40(1), 19-36.

Torres-Salcido, G. 2019. "Alimentación y sistemas agroalimentarios: problemas de la gobernanza territorial". *Cuadernos Americanos: Nueva Época*, 3(169), 39-49.

Urbina, X. 2009. *La frontera de arriba en Chile colonial: interacción hispano-indígena en el territorio entre Valdivia y Chiloé e imaginario de sus bordes geográficos, 1600-1800*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso

Urbina, X. 2011. "Análisis histórico-cultural del alerce en la Patagonia Septentrional Occidental, Chiloé, Siglos XVI al XIX". *Magallania* (Chile), 39 (2): 57-73. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-22442011000200005>