

## VIAJES DE LA QUINOA EN CHILE.

**Pablo Rafael Jara Valdivia, \* y Henri Hocdé \*\***

\* Alvaro Casanova 1215, Peñalolén, Santiago, Chile, ([pablojaravaldivia@yahoo.es](mailto:pablojaravaldivia@yahoo.es))

\*\* CIRAD-ES, UPR 88, TA C-88/15, 73, Av. Jean François Breton 34938 Montpellier Cedex 5 Francia.  
([henri.hocde@cirad.fr](mailto:henri.hocde@cirad.fr))

## RESUMEN

El artículo relata, a grandes rasgos, el trabajo de un promotor pionero e incansable de la quínoa en las regiones al sur de Santiago de Chile en los veinte cuatro últimos años, Pablo Jara.

La primera parte sintetiza sus diferentes facetas: promotor, recolector de germoplasma nativo, difusor de semillas, comprador de granos y procesador de granos para la desaponificación. En la segunda parte, con sus propias palabras, este defensor de la quínoa detalla y puntualiza algunos aspectos centrales de su trabajo en todos estos años. El artículo no pretende limitarse a un simple ejercicio de homenaje a un pionero, "darse besitos en público", sino que, a la vez, rescata información histórica que puede ser útil a la hora de explicar algunos fenómenos que se observan hoy en día.

**Palabras clave:** Historia, geografía, alimentación; semillas; recolección; promoción.

## ABSTRACT

The paper relates, grosso modo, the work of a pioneering and tireless promoter of the quinoa in the regions at the south of Santiago of Chile in the twenty four last years, Pablo Jara. The first part synthesizes its different facets: development, collector of native germplasm, diffuser of seeds, buyer of grains and processor of grains for the desaponification. In the second part, with its own words, this defender of the quinoa details and emphasizes some central aspects of its work in all these years. The article does not intend to be limited to a simple exercise of homage to a pioneer, "to be given kisses in public", but, at the same time, rescues historic information that can be useful at the moment of explaining some phenomena that are observed nowadays.

**Key words:** History, geography, food; seeds, recollecting, promotion.

## INTRODUCCIÓN

Pablo Jara se inicia en la quinoa en 1985<sup>1</sup>. Por problemas de salud (acidez estomacal, alergias, sobrepeso) cambia su régimen de alimentación y se orienta progresivamente hacia la quinoa. Es decir hoy en día tiene 24 años de trabajar en este tema. Su oficio inicial era la construcción, no la agricultura, dado su formación técnica en construcciones metálicas; su pasión se va a llamar la quinoa.

En 1985-1986, recorre la zona de Llico (cerca de Vichuquén en la región del Maule), en los alrededores de Pichilemu y en los valles centrales, siendo el primer agricultor visitado Don Julio Rojas muy conocido en Llico. En los meses de febrero-abril 1987 hizo con un amigo norteamericano una recolecta de semillas de quinoas en el Sur de Chile (hacia el paralelo 46°S). Sin embargo recolectó principalmente en la región de O'Higgins, además de la parte sur de Chiloé y en la región de Carlos Ibáñez del Campo (valle Simpson cerca de Cochrane). Recogió 50 accesiones diferentes con una cantidad limitada de semillas. Una parte de esta muestra va para Estados Unidos, otra parte queda en su casa. Pablo regala y distribuye semillas. Los bancos de semilla del INIA de Vicuña y de Chillan nunca reciben parte de esta muestra, debido a que los protocolos obligan a los datos de pasaporte, específicamente de la ubicación GPS entre otros. Ofrece en 1987 muestras de estas 50 accesiones a la representante del Centro de Educación y Tecnologías (CET) en Santiago, la cual rechaza la propuesta; la aceptará 10 años después cuando el CET-Sur Temuco desarrolla un proyecto FIA. Regala también en 1987 32 accesiones de semillas a Erick Von Baer. En 1988, en un congreso sobre recursos naturales organizado por la Universidad de la Frontera en Temuco, da a conocer sus materiales recolectados, demostrando su germinación pero con poco éxito entre los científicos<sup>2</sup>. En esta ocasión conoció a un primo que exponía en el congreso, quien lo conectó con un locutor de radio en Temuco, Mauricio Huenchulaf (primer Director de la Comisión Nacional de Desarrollo Indígena, CONADI). Este le solicita semillas de quinoa; anima un programa de radio en idioma mapuche; al

1 El año 1985 es, "astralmente" hablando, una fecha sobresaliente: i) año del terremoto destructor, ii) año en que inicia P Jara su primer viaje en el Centro Sur y iii) año de creación del departamento de agricultura en el Norte en la UNAP (y de las investigaciones sobre quinoa), iv) año en que E. Martínez inicia su vida académica profesional en la PUC en Santiago.

2 A diferencia del personal del aseo que se interesó mucho.

final de cada emisión, repartió mil puñados de quinoa. Un total de 51 K.(de 2 accesiones de la sexta región) fue repartido de a puñados. En 1998-1999, en Temuco una ex-funcionaria del CET-Sur de Temuco, Ximena Quiñónez, trabaja con Prodesal de 4 comunas (Melipeuco, Padre las Casas, Vilcún, Cunco), impulsando la difusión de quinoa para consumo local ; ella realiza con Ingrid Van Baer durante 3 años seguidos (1999 al 2001) ensayos con 4 tipos/variedades de quinoas (Regalona, variedad mejorada de la empresa Von Baer), semillas de la sexta región aportadas por Pablo Jara y semillas propias de la región (de color gris).

En octubre 2001, P. Jara sale para Europa para recibir su premio Slow Food, precisamente por su trabajo de promoción del cultivo de quinoa. En octubre 2004 es invitado por la FAO a compartir su experiencia en la celebración del Día Mundial de la Alimentación en Roma. En 2005 es invitado por E. Martínez para colaborar en el proyecto Innova Chile de CORFO (ex - Fondo de Desarrollo e Innovación FDI), en su noveno concurso Regional. Este proyecto tenía como uno de sus objetivos coleccionar semillas de quinoa en todo Chile para su conservación al largo plazo en el Banco Base de INIA, en Vicuña.

P. Jara se dedica a la compra (figura 1), procesamiento (desaponificación) y venta de quinoa. En una primera fase (1985-1990), vende a nivel nacional buscando fomentar el interés de la quinoa. Después (1991-1999) comercializa para exportar con la idea (además de generar ingresos) de demostrar a los chilenos, a nivel nacional, que la quinoa es un producto de interés, aplicando el principio chileno "*si un producto se exporta significa que es bueno*". Él exporta 6421 kg en 1991, sumando 140 tons hasta el año 1999 de las cuales 80% fueron certificadas orgánicas. Y en un tercer periodo (2000- hoy) vuelve al mercado nacional buscando valorizar los efectos nutricionales y el cultivo orgánico de la quinoa y reconociendo la presencia de nuevos compradores/exportadores (principalmente las cooperativas, Paredones en el Centro Sur, Colchane y Cariquima en el altiplano y en la zona de Temuco tanto Baer como el CET) (figura 2). El crecimiento del consumo nacional es interesante, tanto la demanda nacional como importada.

Las facetas de P. Jara son diversas: i) promotor de la quinoa, ii) recolector de germoplasma nativo, iii) difusor de semillas, iv) comprador de granos y v) procesador de granos para la desaponificación, opuesto al proceso del lavado tradicional.

Ahora escuchemos a Pablo con sus propias palabras para contar sus viajes de la quínoa.

## **¡DE TÉCNICO EN CONSTRUCCIONES METÁLICAS A AFICIONADO DE QUÍNOA!**

En mis tiempos de estudios nunca me imaginé que cursar una carrera de Técnico en Construcciones Metálicas me llevaría directamente a los campos de quínoa y a recorrer los caminos (¡y qué clase de caminos!) que llegan a parcelas remotas y medio escondidas donde aún se consume la quínoa o *quingoa* como ellos la llaman.

Habiendo tenido médicos para mis dolencias en 1985, me olvidé de ellos por haber cambiado “de blanco a negro” (consumo de granos blancos al consumo integral). Además procuro no comer carne, azúcar, productos químicos y eso me ha cambiado la vida y recomiendo esto particularmente a los que tienen sobrepeso. Lo estoy viviendo en tantos años. El cambio lo hice con el arroz integral, yo tenía una acidez estomacal día y noche, se me llegaba a quemar la garganta, un amigo me dijo “*prueba con los macrobióticos*” y no sentí acidez. Entonces fue un golpe, no sentir esta acidez, bajé de peso, 25 kg menos, cambié mi comida, estoy con la quínoa.

Provengo de una familia - digo mi familia de origen, materna y paterna - que tenía recursos y gracias a ella he logrado hacer lo que describo. Yo trabajaba en la construcción; los fines de semana me dedicaba a la quínoa, salía de la empresa el viernes por la tarde y volvía el lunes tempranito. Era absolutamente locura que yo dejara una empresa donde yo gerenciaba el cuento con mi papá (era jefe de la empresa), yo tenía responsabilidades (jefe de 200 personas); no abandonarlo sino simplemente decir: “a ver, yo necesito trabajar medio tiempo para poder estar libre en febrero para desaparecerme un mes para la recolección”.

En las primeras conversas con Don Julio Rojas (Llico) en 1985, él me hizo mención de algunos datos así como “*la quínoa se da, donde no se dan ni las lentejas*” o “*una mala cosecha de quínoa es mejor que una buena cosecha de trigo*”. Yo no sabía nada de agricultura, sigo sin saber. De quínoa, sé donde están las variedades pero todavía hay muchas cosas que no sé. Con este par de conceptos de Don Julio puestos en mi cabeza yo empecé a recorrer (figuras 3 y 4).

Cuando tuve la oportunidad de conocer la quínoa, en 1985, me encontré con vestigios del trabajo de Ingo Junge Ingeniero Industrial de la Universidad de Concepción quien la comenzó a trabajar en los años 70 cuando se soñó con un Chile diferente; en los años 75 la CORFO apoyó realizar el primer sistema de proceso industrial de quínoa, esfuerzos que finalizaron con la crisis de los 80. Ingo compraba quínoa en la zona de Pichelemu-Paredones. Entre los años 81 y 85 nadie la compró hasta cuando yo empecé a comprar. Y antes de él, nadie compraba; solo consumo interno, muy local, los agricultores intercambiaban su quínoa mano a mano con el trigo. Yo le fije a 50% más que el trigo, hoy se paga a 2 veces el trigo. Las cantidades eran pequeñas, cada uno produciendo para su autoconsumo. Encontré solamente 3-4 agricultores en 1985 en Paredones con 10-15kg de y 6 agricultores en Pichilemu con producciones más importantes de 50-60 kg. Al final, partió de la zona en 1985 con 250kg. En los años 1985-1986 recorrí la costa desde Iloca a Concepción, encontrando solo en pocos lugares pero su conocimiento estaba vivo (figura 5).

## **CONOCER LAS HISTORIAS DEL CAMPO Y COLECTAR SEMILLAS**

En el año 87 estuve un mes y días manejando un jeep con un gringo buscando quínoa. Él era un biólogo que le gustaba este tema, vino a Chile a buscar semillas de quínoa, se encontró conmigo, gracias a Ingo, buscamos juntos, nos conectamos bien, fuimos buena onda y con el trabajé muchos años, es decir le tengo aprecio.

Como trabajé con gente de construcción que tenían sus raíces en el campo, todos estos años le pregunté a toda mi gente de donde eran, si conocían la quínoa, entonces tengo un catastro mental de cuando se perdió en cada lugar (en tal lugar desapareció en tal año). ¡Hasta en Colchane (figura 7) que cuando lo visité (1988), yo encontré a un solo agricultor que tenía 85 años que tenía siembra de quinua, solo uno! Todo el pueblo se reía de él. Nadie cultivaba. (Note se que en el norte es “quinua”)

Para recolectar, uno va aprendiendo habilidades con el tiempo; si hay mucho ganado no hay quínoa, si hay muchas plantaciones de árboles.... tampoco; si hay una huerta grande, ahí puede haber, En Puerto Río Tranquilo, al sur de Coihaique me encontré con quínoa sola. ¿Qué pasa aquí? El año anterior habían sembrado, un funcionario del Banco del Estado que la había sembrado y cosechado, al cosecharla se había caído (la semilla), se había congelado y en los meses siguientes salía sola.

En Alto Palena una señora, quien tenía semilla me dijo *‘mi hijo debe de tener’* que vive en rio León que es la descarga del lago General Carrera (me lo confirmó por correo meses después) Entonces me imaginé que si el hijo de ella tenía, los vecinos también que podían tener. En aquellos lugares, en estos 20 últimos años se han abierto al turismo, es probable que haya desaparecido; se va el turista y no queda nadie.

### ¡Hasta el 46°S!

Yo encontré una quinoa nativa, en Chiloé en Quellón, en una comunidad más al sur, una quinoa gris en Yaldad. ¿Como la encontré? Fui a una escuela en marzo, me llevé algunos cogollos de quinoa de la sexta región, pedí permiso a la profesora, y a la directora, le dije que estaba investigando el tema, quería saber si los niños me podían colaborar y decirme si había algún familiar que tuviese esta planta; entonces entré en la sala, dije que estaba investigando esta planta que se llama quinoa; una niñita dijo *“en mi casa hay, mi abuelita tiene”* ¡Así encontré!

En Castro también encontré, en el alcaleo de Llau llao, a Carlos Aguila, que la tenía, la había recibido de su tía, que le había dicho hace 15 años atrás *“¡mi jito, esta semilla no la pierda!”* Carlos Aguila la sembró año tras año sin saber que se comía, esta semilla también era gris. ¿De donde venía? de Traiguén un poco mas al Norte de Temuco. Entonces empecé a armar el cuento que en la zona de Temuco había quinoa gris. Diferente a la que yo encontré. ¿Donde la encontré? En la cordillera y la encontré en un lugar entre Galvarino y Cholchol; zona central-costa, encontré un campesino que tenía pero era blanca, también era blanca la que encontré en Lonquimay y recorrí una zona de arriba del alto arriba del alto Bio- Bio encontrando en Troyo y Los Guindos.-Al sur de Coihaique, en Río Tranquilo me encontré con el señor que lloró al ver la quinoa y que me regaló linaza; hasta allí llegué y en estos caminos encontré diferentes lugares donde había quinoa, sin haber sido sembrada. Porque se había sembrado el año anterior y como allá nieva, se había mantenido congelado y cuando se descongeló había salido de nuevo. Esto lo encontré al sur de Coihaique, encontré tres lugares que se daba de esta manera, uno de ellos era en un cruce de caminos, otro detrás de una loma que no se veía del camino, conversando con los agricultores ellos eran descendientes de colonos de Los Ángeles, de Traiguén, de Temuco, no son mapuches; esta zona era de colonos migrantes. ¡Tenía dos colores, tenía 7 cogollos así largos, grandes, tremenda planta! De esas semillas, no sabía de foto-periodo en

aquellos años, la mandé a sembrar en Pichilemu. ¡Sorpresa! el resultado fué que era de 90 días, se esperaba que estuviera lista en marzo y estaba lista en enero.

En Pucón, lago Villarrica, Flores, dice haber encontrado semillas nativas de ahí; yo estoy seguro que no son nativas de ahí porque yo recorrí la zona buscando quinoa y no encontré (1987). Yo cuando no encontraba, dejaba semilla para que así la gente la reconociera. Con los años esta gente la ha mantenido. Y este señor apareció 15 -20 años después y dice que son nativas. Había que hacer un análisis para ver si no son parientes de las de la región de O'Higgins, que son las que yo repartí personalmente más las que repartieron amigos de la zona.

A los que yo me encontré en el extremo sur, les preguntaba *“de donde era tu papá?”* *“mi papá era de Traiguén, Temuco, Los Ángeles,”*(BioBio y Araucanía) entonces de la 8ta y 9ena que fueron los colonos que llegaron al sur con sus semillitas; y yo repartí semillas de la sexta región (O'Higgins) durante mi viaje de 1987 (figura 6).

Dichos cultivos eran para la subsistencia, solo se cambiaba mano a mano con el trigo o cebada.- Se mantenía porque muchas semanas al año se mantenían los caminos cortados.

Entre Constitución y Curepto (región del Maule) es toda una zona que se invadió con bosque hace mas de 30 años, pero los campesinos la mantuvieron, igual como la mantuvieron en Pichilemu que esta rodeando con bosques. Tienen que vivir ahí mismo, hacer en su huerta un pedacito pequeño y siguen su producción de quinoa para poder comer; esa es la realidad, por un lado están los caminos, las forestales y lamentablemente el turismo porque no se ha sabido enfocar bien; sigue sirviendo bistec con papas fritas a los turistas en vez de ofrecerles quinoa. Estos son los mayores factores de erosión que ha tenido la quinoa. Se han abierto los caminos durante todo el año, por lo tanto los campesinos no tienen ya la necesidad de producir sus propios granos, para estas 3 ó 5 semanas que se cortaba el camino. Actualmente el comerciante llega con su camioneta y le vende verduras porque ni siquiera tienen huerta. ¿Y de donde viene la verdura? De Santiago. El campesino ha dejado de plantar su propia verdura. Esto es una locura pero es una realidad.

Las que recolecté en esta época, tengo una parte en mi casa, plantas enteras que metí en una cajita; no han sido bien guardadas, no tengo un banco de semillas; existen para poder ver los colores; la información la tengo desordenada. Tengo cerca de 50 ecotipos diferentes. Las sembré en Pichilemu. EL banco de Vicuña

no tienen de estas, el banco de Chillan tienen algunas que se recolectaron en la época de Ingo Junge.

## CONOCER LAS HISTORIAS DEL CAMPO Y COLECTAR SEMILLAS

Solo recolecté unos años no más en los 1985-87. Después regalé en las regiones. Las que repartí en el Sur en 1988 fueron solamente semillas de la sexta región.

Otra cosa que hice; el museo de Temuco decía que los nativos de la zona comían quinoa pero no había ninguna muestra de quinoa. Agarré un sobre, estando en Santiago, le escribí *“yo visité su muy interesante museo pero me parece que podían incorporar la muestra de quinoa y este me parece que puede ser mi aporte. No sé si estará. Yo había apostado, para que se diera a conocer”*.

En la IXna región (Araucanía), en 1988 el responsable de un programa de la radio de la zona, la radio Ñelol, un programa en *mapugundun* (idioma Mapuche) ofrece *dahue* (quinoa en mapuche). ¿El me pregunta en qué cantidades era lógico que lo regale? Le dije de a puñados; yo calculo que los 51 kg se transformaron en 1000 puñados, el dejaba su programa en la radio, bajaba la puerta de la radio, los peñis, lo estaban esperando, esperando este puñado. Entonces les ofrecía todos los días, hasta que se le acabo, me volvió a pedir, yo volví a llevarle semilla y volvió a repartir semillas de la región VIta (O'Higgins) (Figuras 2 y 3).

## LECCIONES Y ENSEÑANZAS

### El placer de transmitir, devolvérselas a los que perdieron sus quinoas

Lo alegre no pasa por el bolsillo, pasa por el corazón. Yo me alegro que un viejo pueda estar contento al volver a recibir en sus manos semillas de quinoa. A mi esto no me ha dado dinero pero una satisfacción; todo lo que ha pasado por ejemplo en Temuco, el desarrollo de la quinoa en Temuco viene siendo 10 años después que yo regalé semillas en Temuco. Yo regalé a un grupo de mapuches preocupado del tema mapuche, profesionales mapuches de la comunidad Lonkoquilapan en donde me dijeron: *“queremos semillas”, “aquí esta la semilla” “se nos acabo la semilla” – “¡aquí está, mas semilla!”*

Me recuerdo que uno de ellos cuando me abrazó agradeciéndome la semilla; el hombre lloró en mi hombro, me dice *“amigo mío, nos traes esto gratis, no entiendo nada, mi abuelo durante muchos años nos dijo que buscáramos la quinoa, tu vienes, estacionas en la puerta, que nos vas a pedir en cambio?”* Y nos dices *“hagamos una comida con quinoa!”* Esto llevo a que llegara la quinoa a la comunidad de los mapuches, los Prodesal en la zona se dieron cuenta que los mapuches estaban sembrando quinoa.

El hombre que lloró en mi hombro diciéndome que su abuelo le había dicho que no entendía nada de como yo venia sin pedirle nada a cambio, yo simplemente le dije *“si yo sé que a ti se te perdió el reloj y yo sé que es tu reloj, tendría que ser muy requete – maricón (para cobrártelo). Ud. perdió la quinoa, dame el gusto de devolvértela”* este fue mi mensaje y esto ha funcionado, casi no he vendido quinoa (semilla), siempre he regalado. Mi trabajo ha sido, en este sentido, se puede llamar filántropo y así en el mundo mapuche han llegado a mi oficina, a mi casa, a pedirme semillas y me han dicho *“Cuanto le debo?. Por favor! Dame este gusto en devolverte el reloj que tú perdiste!”*

Mi satisfacción está en hacer que se da a conocer la quinoa, que se pueda consumir, a bajo precio, mientras yo pueda subsistir con esto, bien! Yo he puesto mi energía en algo que por supuesto no dá dinero pero la satisfacción que me ha dado esto no me lo paga nadie.

Me ha tocado estar en estas cosas que tocan al corazón, sentir como haber repartido quinoa en el extremo sur de Chile y preguntarle a un señor de 80 años y me dice *“no, no! hace 40 años lo perdí, se la comieron las ovejas... yo metiéndome la mano en el bolsillo y decirle “aquí tiene”, el hombre que deja lagrimas de alegría, se da media vuelta se va para adentro de su casa, desaparece y vuelve con las dos manos empuñadas, una con la quinoa y de la otra me regala linaza. No sé que hice con la linaza pero, para el era como devolverme, y me pregunta ¿de donde la saqué?, mi respuesta lo sorprendió... de Levicán donde las tres hermanas...el las conocía muy bien, pero no su huerta, Levicán , es cerca, pero a 70 km. Son estas cosas que me han cargado de energía que no tiene que ver con la energía económica y esto me gusta hacerlo.*

Mi apuro por hacer que se consuma la quínoa hoy y no mañana es que nuestros viejos, quienes tienen el SABER, cada día son menos; cuando ellos les hablen a sus descendientes será mejor que muchas horas de TV.

### El mundo curioso de los científicos

En 1987 la secretaria de la empresa donde yo trabajaba, sabía la locura mía, me escuchaba hablar, me llamaban de diferentes partes. Ella tenía una amiga científica de la Universidad de Chile, conversó con ella y un día me dice “Pablo, mi amiga, ecóloga, me dice que hay un congreso sobre los recursos naturales en la Universidad de la Frontera en el año 88 y si tu nos puedes facilitar semillas para hacer alguna presentación”; “fantástico” le digo yo y les pasé 25 accesiones del sur de Chile. Nos presentamos en este congreso. Que me agarré la cabeza a dos manos para tratar de entender lo que es un congreso científico, no entendí nada, dije “están locos”; había llevado galletas de quínoa, pan con quínoa, harina tostada, semilla, quínoa entera (en este tiempo, yo la lavaba), un postre con miel. Lo primero que yo pido es una mesa.

“¡No, son paneles no mas!”

“¿No hay manera de conseguir una mesa para poner la muestra de lo que se puede hacer con la quínoa?”

“No; imposible!”

“oiga! con todo lo que traje... para poner todo esto, por favor?”

Entonces la organización me dice “mire, si se consigue con el personal (todas estaban de vacaciones), con el personal que hace el aseo que alguien le abra una sala, le preste una mesa en una esquina al final para que Ud. muestre, no habrá problema” “¡Bueno!”

Me conseguí el personal, la mesita; los mas felices de todos era esta gente, porque ellas la habían comido cuando chicos. Entonces yo tenía la gente del aseo que iba “oye! Que bien esta semillita!, oye déjeme mirar esto! probar esto otro!”. Y nosotros con ningún científico, salvo con un Argentino, de Córdoba.

### ¿EN CONCLUSIÓN: QUÍNOA PARA QUÉ?

Chile es un país agroexportador y el desarrollo de su economía agrícola está basado en esta forma de agricultura intensiva. Esta obsesión de exportar la quínoa que los agricultores chilenos producen para el autoconsumo! ¿De qué sirve a los productores vender primero quínoa si es que en seguida compran con el dinero de la venta, fideos, tallarines y arroz? Mejor producir para el auto-consumo, para el consumo local y si sobra para el mercado extranjero. Mi interés y mi apuro es que la gente que lo ha consumido lo vuelva a consumir.

Los cereales menores: ¿alimentos olvidados o alimentos del futuro? Tan curiosa aseveración “cereales menores” cuando a la quínoa se le clasificó como pseudo cereal, siendo que su proteína es mayor que a todos los que en el entonces se conocían.

¿Alimentos olvidados? Ya no se olvidó. Para muchos es un orgullo, para otros una deshonra, y convivimos en los mismos pueblos países, continentes, planeta.- Convivimos los que la mantuvieron y los que la ignoraron, y como todo cambia los que la ignoraron hoy están atentos y los que la conocen hablarán de ella sólo si se lo piden. Mi trabajo en los últimos años ha sido preparar maquinaria adecuada a la quínoa, para facilitar los trabajos de cosecha<sup>3</sup> y del desamargado, haciendo posible que el agricultor la comercialice en condición de consumo y no entera, logrando obtener mejor precio y volviéndola a consumir y usar en la zona de producción .

El riesgo que pase a ser un producto de “elite” es alto pero debemos mantener los precios bajos para que quienes la consumieron hace años la vuelvan a consumir. Solo de este modo el consumo aumentará.

Se han activado trabajos que no se hacían hacía muchas décadas, casi al punto de olvidarse, como hacer harina tostada de Quínoa, en molino de agua en la misma zona de producción, en donde los mayores volvieron a disfrutar del “pihuelo”, harina tostada

---

**3** El mayor problema no esta en la saponina, si no en las piedras y mientras no se salga del sistema artesanal de cosecha deberemos tener cuidado con nuestra dentadura.-

con chicha nueva.- En la zona de la Araucanía lo primero que volvió a hacer fue el “*muda*”, quínoa fermentada.

La quínoa es un grano amigable, se lleva bien con todos, que son su competencia, a más agua se desarma a perderse hasta generar una leche de quínoa.- Con los años que llevo investigándola, conozco pocos que la preparen de la misma manera. Nunca la he comido igual, que no sea en mi casa.

Esto último me indica que es un producto que no está acotado su uso y que de si FUTURO se trata, quienes la comemos seremos sorprendidos al saber que la utilizarán para diferentes procesos industriales, generando productos que nada tienen que ver con la comida.

Para la sobrevivencia de nuestra quínoa, puedo ver dos caminos para el futuro chileno: el primer escenario sería ver el crecimiento del consumo de quínoa seguir el aumento de consumo del arroz (más 2000 toneladas por año) y el segundo escenario, ideal para mí, sería una nueva conciencia colectiva sobre el uso del agua en agricultura (riego) para cambiar el uso de los suelos como en el trayecto entre San Javier-Nirivilo o de la producción de arroz desde Talca hasta Chillán en los valles centrales puede permitir generar ingresos a los pequeños agricultores sin gastos de inversión.

## BIBLIOGRAFÍA

F.A.O. (2001). Pablo Rafael Jara Valdivia, Santiago, Chile: Received the SlowFood Award in 2001 for revitalizing quinoa.

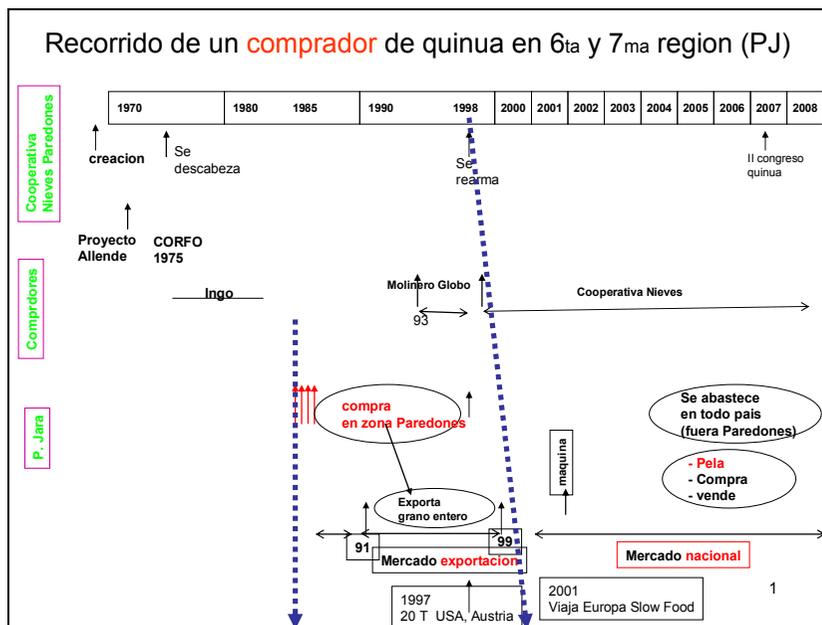
[http://www.fao.org/wfd/2004/farmerchile\\_2004\\_en.htm](http://www.fao.org/wfd/2004/farmerchile_2004_en.htm)

Enrique A. MARTÍNEZ M., José DELATORRE H. y Ingrid VON BAER J. (2007). La QUINOA: las potencialidades de un cultivo subutilizado en Chile. Revista INIA Tierra Adentro, Especial recursos Genéticas, 24-27.

SLOW FOOD (2004). CEREALI/ I cereali minori: cibo dimenticato o cibo del futuro?

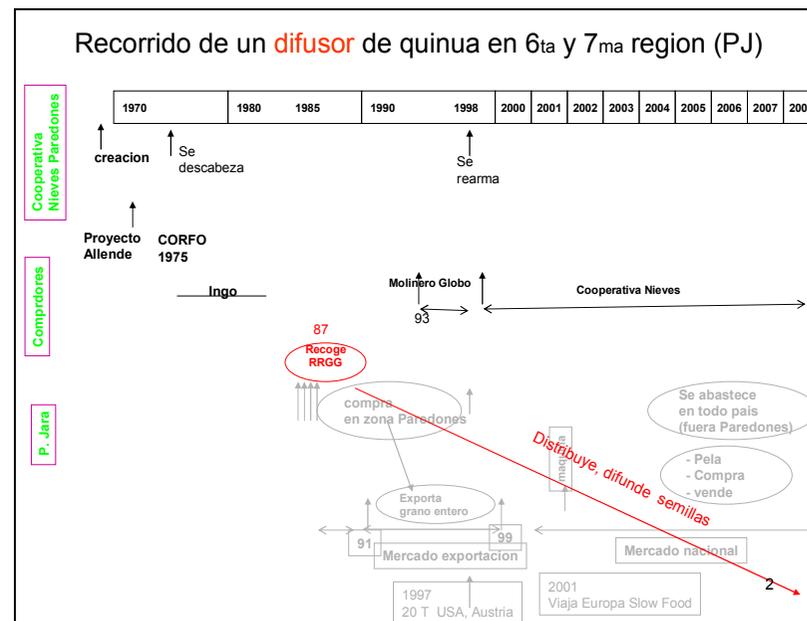
<http://www.slowfood.com/sloweb/ita/dettaglio.lasso?cod=3E6E345C055f619773rKJ123E064>

WALLMAPU (Colectivo) (2009). Quínoa mapuche. Perra de la calle – de la Web a la calle. <http://perradelacalle.blogspot.com/2009/01/quinoa-mapuche.html>



[Fuente: Elaboración Propia]

Figura 1: Esquema de la evolución de los compradores de quinua en Chile.



[Fuente: Elaboración Propia]

Figura 2: Promoción y distribución de quinua.



[Fuente: Elaboración Propia, adaptada de [www.gochile.cl](http://www.gochile.cl)]

Figura 3: Inicio de las rutas de la quinoa de Pablo Jara.



Autores: OLGUIN, Pablo & BAZILE, Didier  
© PROYECTO IMAS 2009

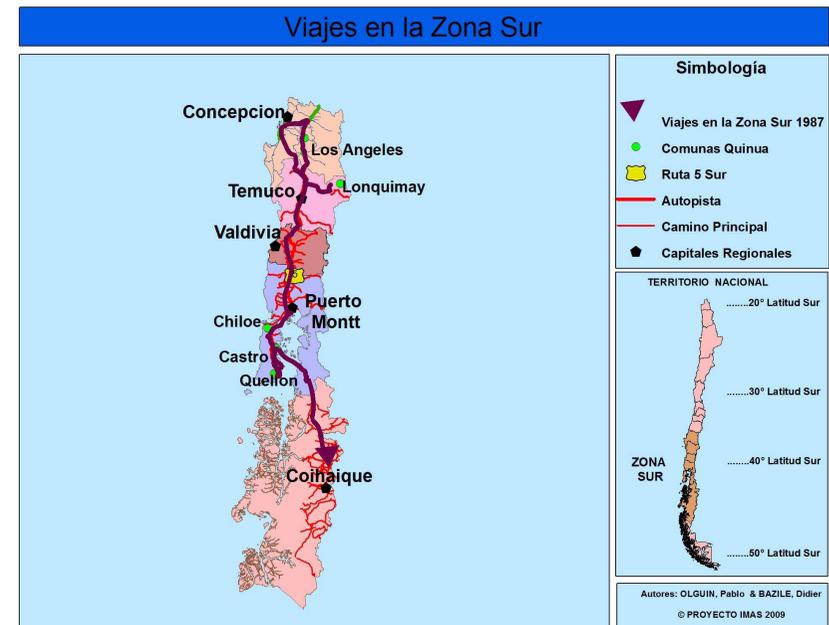
[Fuente: Pablo Olguin & Didier Bazile, 2009]

Figura 4: Viajes de Pablo Jara realizados en territorio nacional.



[Fuente: Pablo Olguin & Didier Bazile, 2009]

**Figura 5: Rutas de la quinoa de Pablo Jara en la zona Centro.**



[Fuente: Pablo Olguin & Didier Bazile, 2009]

**Figura 6: Rutas de la quinoa de Pablo Jara en la zona Sur.**



[Fuente: Pablo Olguin & Didier Bazile, 2009]

Figura 7: Rutas de la quínoa de Pablo Jara en la zona Norte.