

El océano como despensa: Mujeres, pesca y alimentación en contextos de cambio socioambiental en el Sur de Chile

THE OCEAN AS A PANTRY: WOMEN, FISHING AND FOOD IN CONTEXTS OF SOCIO-ENVIRONMENTAL CHANGE IN THE SOUTH OF CHILE

O OCEANO COMO DESPENSA: MULHERES, PESCA E ALIMENTAÇÃO EM CONTEXTOS DE MUDANÇA SOCIOAMBIENTAL NO SUL DO CHILE

Gabriela Lizana-Rivera *1

g.lizanarivera@gmail.com

Resumen

Los cambios socioambientales son fenómenos que pueden incidir en transformaciones de los océanos y su biodiversidad, además de impactar los modos de vida de las comunidades de pescadores artesanales, las cuales están fuertemente vinculadas a los ecosistemas marinos a través de prácticas pesqueras que ayudan a sostener una parte fundamental de la alimentación a nivel mundial. En este contexto, se ha prestado poca atención a los roles que tienen las mujeres de la pesca artesanal para que los recursos marinos sean distribuidos como alimentos en sus comunidades y en la población local. A través de un ejercicio etnográfico en comunidades de pescadores del sur de Chile, recientemente expuestos a Floraciones Algaes Marinas (FAN) y cambios de uso de suelo por actividades forestales, se busca analizar las estrategias que utilizan las mujeres de la pesca artesanal para diversificar los recursos marinos como alimentos (cocina), a través del rescate de comidas tradicionales e innovación alimentaria, entregando soporte identitario a sus comunidades costeras a través de prácticas alimentarias (comensalidad) que contribuyen a hacer frente a los escenarios de incertidumbre medioambiental.

Palabras clave: Género, Pesca de pequeña escala, Alimentación, Cambio Socioambiental, Sur de Chile

Abstract

Socio-environmental changes are phenomena that can influence the transformation of the oceans and their biodiversity, in addition to impacting the ways of life of artisanal fishing communities, which are strongly linked to marine ecosystems through fishing practices that help sustain a a fundamental part of the world's diet. In this context, little attention has been paid to the roles that women in artisanal fishing have so that

*1 Universidad de Los Lagos, Chile

marine resources are distributed as food in their communities and in the local population. Through an ethnographic exercise in fishing communities in southern Chile recently exposed to Algal Sea Blooms (FAN) and changes in land use due to forestry activities, it seeks to analyze the strategies used by women in artisanal fishing to diversify resources seafood as food (cuisine), through the rescue of traditional foods and food innovation, providing identity support to their coastal communities through food practices (commensality) that contribute to face environmental uncertainty scenarios.

Keywords: *Gender, Small-scale fishing, Food, Socio-environmental Change, Southern Chile*

Resumo

Mudanças socioambientais são fenômenos que podem influenciar na transformação dos oceanos e de sua biodiversidade, além de impactar no modo de vida das comunidades pesqueiras artesanais, fortemente vinculadas aos ecossistemas marinhos por meio de práticas pesqueiras que ajudam a sustentar uma parte fundamental do planeta. dieta do mundo. Nesse contexto, pouca atenção tem sido dada ao papel das mulheres na pesca artesanal para que os recursos marinhos sejam distribuídos como alimento em suas comunidades e na população local. Por meio de um exercício etnográfico em comunidades pesqueiras do sul do Chile recentemente expostas ao Algal Sea Blooms (FAN) e mudanças no uso do solo devido às atividades florestais, busca-se analisar as estratégias utilizadas pelas mulheres na pesca artesanal para diversificar os recursos marinhos como alimento (culinária), por meio do resgate de alimentos tradicionais e da inovação alimentar, dando suporte à identidade de suas comunidades ribeirinhas por meio de práticas alimentares (comensalidade) que contribuem para o enfrentamento de cenários de incertezas ambientais.

Palavras-chave: *Gênero, Pesca artesanal, Alimentação, Mudança socioambiental, Sul do Chile*

Introducción

Las pesquerías de pequeña escala juegan un rol importante en los modos de vida de las comunidades costeras y en la provisión de alimentos marinos a escala local, nacional y mundial (Allison y Ellis, 2001; Levkoe et al., 2017, Fisher et al., 2017), se estima que el empleo en la pesca artesanal representa más de la mitad de las capturas globales, dando empleo a más del 90% de las personas que trabajan en la pesca, de las cuales más del 50% son mujeres que se desempeñan a lo largo de la cadena de valor (FAO, 2020).

Los cambios socioambientales del último siglo han puesto énfasis en la relevancia que poseen los ecosistemas costeros en las economías locales y los vínculos culturales e históricos que poseen las comunidades de pescadores artesanales con ellos (Fisher et al., 2017), de allí la importancia de las

transformaciones medioambientales que tendrán consecuencias para las sociedades y economías que dependen de ellos (Costello et al., 2019).

De este modo, los cambios socioambientales, especialmente aquellos vinculados al cambio climático global, tales como la acidificación y desoxigenación de los océanos, y la migración de especies marinas (Farías et al., 2019), son fenómenos que podrían amenazar la disponibilidad de especies marinas como alimentos, y, por tanto, impactar de distintas formas la viabilidad de los modos de vida de las comunidades pesqueras (Levkoe et al., 2017).

Las prácticas pesqueras asociadas a la alimentación son parte fundamental la identidad sociocultural de las comunidades de pesca, además de fuentes de ingresos, las especies marinas son alimentos significativos que conforman marcadores de identidad y pertenencia (Allison et. al, 2001). Los modos de vida de los pescadores artesanales están profundamente integrados en las esferas socioculturales, económicas y ambientales en torno a la extracción, preparación y consumo de recursos marinos como alimentos (Levkoe et al., 2017; Fisher et al., 2017).

Por lo anterior, se torna relevante indagar sobre los impactos de los cambios socioambientales en las formas de alimentación de comunidades de pescadores artesanales, para comprender sus transformaciones desde perspectivas socioculturales y ecológicas, en el contexto de las transiciones alimentarias a nivel global (Aguirre, 2017).

Los enfoques sobre cambio socioambiental y sus efectos sobre las pesquerías son analizados generalmente desde el punto de vista de las especies marinas como commodities, bajo una lógica de productividad (Fabinyi et al., 2016; Bené et al., 2019), y, por otro lado, desde la mirada de la conservación de la biodiversidad marina (Porobic et al., 2018).

De este modo, existe una brecha en términos de generación de conocimientos sobre los cambios socioambientales y sus implicancias sobre las especies marinas y sus ecosistemas, como fuentes de alimentos fundamentales para los sistemas alimentarios, que a su vez integran los modos de vida de las comunidades de pescadores artesanales (Fischer et al., 2017).

Por tanto, las especies marinas no son sólo recursos que tienen una importancia y adquieren un valor económico trazable en el mercado, también son alimentos que conforman tramas de significado material e inmaterial dentro de las comunidades pesquero artesanales que son cruciales para la persistencia de sus formas de vida, cuestiones que han sido poco abordados en estudios para la sustentabilidad de la pesca de pequeña escala (Lowitt, 2013; Ebbin, 2017).

Para comprender las dimensiones que adquieren los recursos costeros sujetos a cambios socioambientales, en el contexto alimentario de las comunidades de pescadores artesanales, debemos considerar que la alimentación es una experiencia social (Contreras, 1992; Espeitx y Gracia,1999), por tanto, es producto y productora de relaciones sociales (Aguirre, 2017), y en contextos de cambio socioambiental las especies marinas como alimentos, pudiesen generar transformaciones en los patrones de relaciones sociales y ambientales.

Asociado a los modos de vida de la pesca artesanal, las mujeres tienen un papel fundamental (Bennett, 2005), aunque tradicionalmente la pesca ha sido un espacio masculinizado (Fröcklin et al., 2013), la participación de las mujeres en la pesca ha aumentado y se ha dinamizado en las últimas décadas (Pedroza-Gutiérrez, 2019).

Tradicionalmente, las actividades pesqueras desarrolladas por mujeres han sido invisibilizadas y marginadas de la comprensión más cabal del funcionamiento de las comunidades costeras (Ramachandran 2012; Fröcklin et al., 2013, Álvarez et al., 2017), por lo que se ha prestado poca atención al género en los procesos de desarrollo y su vinculación con la pesca artesanal (Zhao et al., 2013, Kleiber et. al., 2015).

En el contexto de la comprensión de la interacción entre sistemas sociales y ambientales, de la Torre-Castro et. al (2017) y Williams (2019) argumentan que el papel de las mujeres en la gestión de las pesquerías, si bien ha sido visibilizado en las últimas décadas, aún no se encuentra en la misma posición de valoración en términos de los roles ejercidos por los hombres.

A pesar del papel central de la mujer en las sociedades costeras, una serie de factores reducen su acceso a los recursos pesqueros, tales como las creencias tradicionales, normas y leyes, que a su vez las confinan a las posiciones más bajas de las cadenas de valor de los recursos marinos (Fröcklin et al, 2013, Khan et al., 2018).

En este escenario, se hace necesario revisar la mirada sobre el rol de las mujeres en la pesca artesanal y cómo éstas logran articular y dinamizar las economías locales a través del uso, manejo y conservación de los recursos naturales (Maneschy et al., 2012) asociadas a la alimentación, ya que los estudios sobre los cambios de las comunidades de pesca artesanal en Chile frente a la transformaciones socioambientales y sus impactos en la pesca como forma de vida son limitados (Mellado et al., 2018).

La alimentación en el contexto de la pesca artesanal en Chile ha sido analizada bajo la óptica del patrimonio, a través de la recopilación y sistematización de sus cocinas, recursos marinos y formas de preparación, como elementos y señas de identidad de la cocina nacional (Montecino, 2004, 2005; Montecino y Alvear, 2018; Mansilla et al., 2012).

Dichas investigaciones son de un gran valor etnográfico, pero que no problematizan las especies marinas como alimentos desde la perspectiva de los cambios alimentarios y ambientales globales. Por ello esta investigación se propone indagar la pesca artesanal desde la perspectiva de los modos de vida (De Haan y Zoomers, 2005; Hapke y Ayyanketil, 2018; Stacy et al., 2019), visibilizando los roles de las mujeres de la pesca en la alimentación de sus comunidades costeras, a partir de la comprensión de la relación entre los cambios alimentarios y ambientales (Aguirre, 2017), a través de las experiencias cotidianas de sus formas de vida (Long, 2001).

Dimensiones de Investigación

Para abordar teóricamente la investigación se esbozan las siguientes dimensiones que permitan ser herramientas para la comprensión del rol de las

mujeres en procesos de transformación alimentaria de comunidades de pescadores artesanales expuestos a cambios socioambientales y alimentarios en el sur de Chile.

Los roles de género serán entendidos en el marco de las relaciones de género, las cuales son definidas como posiciones de poder entre mujeres y hombres asociadas a prácticas, ideas y representaciones, que incorporan la división del trabajo y roles acorde a diferentes habilidades, actitudes y comportamientos que se asocian a hombres y/o mujeres desde una diferenciación biológica, apelando a la categoría de sexo binario (macho-hembra), pero que como toda construcción social va cambiando acorde al tiempo y al espacio (Agarwal, 2004; Ramachandran, 2012).

Los roles de género pueden ser definidos como las tareas o conductas asociadas y esperadas de lo que es construido e identificado socialmente como mujer u hombre, esta diferenciación se puede dar en distintos niveles de la organización sociocultural y productiva, que van dilucidando aspectos tales como: quién hace qué, cómo lo hace y cuándo lo hace (Lamas, 1999, Gutierrez-Montes et al., 2012), lo que permite comprender cuales son los roles normativamente aceptados y asimétricamente asignados para cada cual (Harper y Alder, 2014).

Las diferencias de género son reales y no imaginadas, y se derivan de la interpretación social de la biología y de las construcciones sociales del género, las cuáles varían dependiendo la cultura, clase y territorio (Rocheleau et al., 1996, Gutiérrez-Montes et al., 2012). Así, las normas sociales que asignan ciertos roles a hombres o mujeres puede variar acorde al contexto geográfico, cultural, socioeconómico y de la disponibilidad de los recursos naturales (Pedroza-Gutiérrez, 2019).

Por estrategias de alimentación se entenderán como las formas de organización alimentaria dentro de las comunidades de pescadores artesanales del sur de Chile expuestos a cambios socioambientales. Dichas respuestas pueden variar en términos de flexibilidad, adaptación e inventiva respecto al afrontamiento de cambios ambientales y alimentarios a través del tiempo (Schubert, 2008; Zoomers, 1999). Dentro de los patrones de alimentación se distinguirán tres sub-ámbitos que permiten comprender a la alimentación humana como fenómeno complejo (Aguirre, 2017; Carrasco, 2004):

a. Comida: referida a las prácticas de selección de los alimentos dentro de los hogares de las comunidades de pescadores artesanales, involucra las formas de acceso a los alimentos, disponibilidad, prioridad y preferencias de los mismos. Son importantes aquí los significados atribuidos a los alimentos en cuanto a su caracterización para su selección o su rechazo (Aguirre, 2017). Los alimentos podrán ser heterogéneos (locales, biodiversos) o homogéneos (extra locales, procesados). Además, se distinguirán los tiempos, roles y espacios en dónde se desarrollan las prácticas asociadas a la selección de alimentos.

b. Cocina: referida a las prácticas de preparación, combinación y variación de los alimentos seleccionados como comestibles dentro de las comunidades de pescadores artesanales (Contreras, 1992; Aguirre, 2017), y los significados atribuidos a los alimentos preparados en términos identitarios y de pertenencia.

c. Comensalidad: referida a las normas, reglas y valores que subyacen a la manera legítima de compartir comida dentro de los hogares de las comunidades de pescadores artesanales (Aguirre, 2017).

Finalmente, los cambios socioambientales serán entendidos como las percepciones que tienen los hogares de las comunidades de pescadores artesanales del sur de Chile, respecto a las transformaciones socioambientales que se han manifestado en sus localidades y como éstas han incidido, o no, en sus estrategias de alimentación. Para esta investigación se enfatizarán las percepciones sobre cambios oceanográficos, en particular a Floraciones Algales Nocivas (en adelante FAN) y los cambios de uso de la tierra, en particular las plantaciones forestales, debido a que ambos fenómenos están presentes en los territorios de estudio de esta investigación.

Metodología

Esta investigación se realizó a partir de un enfoque cualitativo, a partir de dos casos de estudio (Stake, 1995; Merriam, 2009), y tiene un carácter exploratorio (Yin, 2004).

En la esfera de la investigación cualitativa, Schutz (1993, en Mieles et al., 2012) argumenta que la comprensión de los mundos de vida cotidiana de los actores es fundamental para la construcción de conocimiento en las ciencias sociales, porque da cuenta de la intersubjetividad de las experiencias contextualizadas. De este modo, la realidad social es constituida a partir de la una estructura significativa que se sostiene a partir de la acción cotidiana de los actores, guiada por su interpretación (Carr et al., 1989 en Mieles et al., 2012).

Para esta investigación, la selección de casos de estudio se guió por los criterios de caso colectivo (Stake, 1995) o múltiple y exploratorio (Yin, 2004). Sumado a estos criterios, se incorporó la dimensión de comparación por similitud y diferencia, es decir casos que tienen semejanzas (pescadores artesanales afectados recientemente por cambios socioambientales) y diferencias (geográficas).

Bajo estos criterios, los casos de estudio elegidos espacialmente para esta investigación son la localidad de Huiro, ubicado en la comuna de Corral, Región de Los Ríos; y la localidad de Bahía Mansa, ubicada en la comuna de San Juan de la Costa, Región de Los Lagos. En ambas localidades se desarrollan modos de vida asociados al desarrollo de la pesca artesanal, además han sido afectadas por FAN, recientemente, y están circundadas geográficamente por plantaciones forestales.

La selección de informantes se realizó mediante muestreo aleatorio («bola de nieve»), para la utilización de esta técnica es necesario desarrollar rapport, basado en la construcción de confianza con los informantes, a través de contacto repetido en el tiempo, para desarrollar una comprensión detallada de sus perspectivas y experiencias (Taylor y Bodgan, 1987).

Las técnicas de recolección de datos primarios para esta investigación fueron entrevistas de carácter etnográfico, las que se describen como conversaciones abiertas, flexibles y dinámicas, que apuntan a indagar en la comprensión de las perspectivas, motivaciones y experiencias de los actores a través de sus propias palabras (Taylor y Bogdan, 1987), de modo que las personas hablen sobre lo que

saben, piensan y creen (Spradley, 1979, en Guber, 2001).

La entrevista etnográfica apela a hechos, opiniones, acciones y valores que están en directa relación con las biografías de las personas (Guber, 2001), desde esta mirada la entrevista se torna una relación social construida para la obtención de conceptos experienciales (op.cit).

El proceso etnográfico se realizó entre los años 2018, 2019, y verano de 2020 en ambas localidades, en ese contexto se realizaron 20 entrevistas semi-estructuradas, algunas de ellas fueron grabadas (12), otras fueron reconstruidas etnográficamente a través de los registros de los diarios de campo. Se entrevistaron en total a 10 mujeres y 10 hombres de las localidades costeras de Huiro y Bahía Mansa, de entre 45 a 65 años.

El procesamiento y análisis de los datos de esta investigación se realizó a través del uso del software de análisis cualitativo ATLAS.ti, el cual permite a los investigadores asociar códigos a fragmentos de textos (entrevistas) a partir de la búsqueda de códigos y patrones, para luego clasificarlos (Hwang, 2007). Como herramienta para la categorización del análisis temático se recurrió a la codificación abierta y comparación constante (Schettini y Cortazzo, 2015).

Área de Estudio

Esta investigación se sitúa en el sur de Chile, en las regiones de Los Lagos y Los Ríos, debido a la importancia sociocultural y productiva que tiene la pesca artesanal en ambas regiones. Allí se han experimentado cambios socioambientales recientes, en el marco de la disminución de los recursos marinos producto de la sobreexplotación, que ha sido guiado por un esquema económico neoliberal centrado en la extracción de recursos naturales, que ha propiciado transformaciones socioproductivas y socioculturales (Saavedra y Macias, 2016; Nahuelhual et al., 2019).

Bahía Mansa es una localidad perteneciente a la comuna de San Juan De La Costa, provincia de Osorno, Región de Los Lagos, es un territorio mayoritariamente rural, del cual el 90% pertenece a la cultura mapuche-huilliche, y además posee un alto índice de pobreza, que la posiciona como una de las comunas rurales más vulnerables de Chile (PLADECO, 2012).

Las actividades productivas de mayor importancia son la pesca artesanal, turismo, artesanía, agricultura, ganadería y explotación forestal (Bravo y Fragkou, 2019), la que ha cambiado de forma extensiva el uso del suelo y la disponibilidad de agua en el territorio (Camus, 2006 en Bravo et al., 2019). La población de Bahía Mansa es de 766 personas y se sitúa como un centro pesquero-turístico ligado al mar, que tienen un tránsito más fluido en términos de la dinámica urbana con Osorno (PLADECO, 2012).

Este territorio se caracteriza por albergar abundante biodiversidad y endemismo de bosques templados del sur de Chile, así las formas de vida de las comunidades están integradas al bosque y al mar, como parte fundamental de su cultura (Correa y Catalán, 2002). En Bahía Mansa cuatro sindicatos y organizaciones de pescadores artesanales, uno de ellos es un sindicato de mujeres encarnadoras , cuatro Áreas de Manejo de Recursos Bentónicos (en adelante, AMERB) .

En 2016 Bahía Mansa fue afectada por FAN, y que, por su magnitud, gran extensión geográfica y el consecuente impacto socio-productivo en las comunidades costeras del sur de Chile, ha sido catalogado como el más significativo de la historia en la Región de Los Lagos (Buschmann et al., 2016).

La localidad de Huiro pertenece a la comuna de Corral, región de Los Ríos, tiene una población de 109 personas, y es catalogada como rural (PLADECO, 2016), la comunidad está ubicada en la franja costera, y es fruto de una larga disputa por asentamiento legal que fue concretado a fines de los años ochenta (Andrade y Barria, 2013).

Esta localidad depende productivamente de la pesca artesanal, recolección de orilla, ganadería, venta de leña y pequeña agricultura, se estima que alrededor de un 70% de sus habitantes se encuentra en situación de pobreza, por lo que las pensiones y subsidios gubernamentales son importantes para cubrir las necesidades básicas de los núcleos familiares (PLADECO, 2016).

Existen dos sindicatos de pescadores artesanales, uno de ellos ligado a la comunidad indígena, cada organización cuenta con la administración de una AMERB, los principales recursos son locos, erizos, lapas y choro zapato en río Colún. Esta localidad fue afectada por el fenómeno FAN a partir de 2016 que se extendió desde la región de Los Lagos hacia la región de Los Ríos (Buschmann et al., 2016), y tuvo eventos reiterativos, registrándose el último durante el verano de 2019 .

Las Floraciones Algales Nocivas (FAN) son definidas como una proliferación de microalgas acuáticas que se componen de organismos microscópicos que contienen toxinas nocivas para los seres humanos y otros animales (Lembeye, 2008). Las FAN se presentan bajo condiciones ambientales y diversos factores climáticos, son catalogadas como un problema ambiental significativo que ha incrementado su impacto sobre los sistemas humanos y medioambientales fenómeno que pareciese haberse vuelto más común en las últimas décadas a nivel mundial (Buschmann, 2005; Van Dolah et al., 2016).

En el sur de Chile las FAN se han registrado a partir de los años noventa, sus persistencias en territorios de alta concentración de comunidades pesqueras artesanales han dejado al descubierto la relevancia de las transformaciones ambientales en sus formas de vida, y la necesidad de comprender cómo éstas hacen frente a éste tipo de fenómenos.

Si bien, las FAN se han exacerbado por factores asociados al cambio climático, los científicos las reconoce como fenómenos naturales, cíclicos e irreversibles en las costas de nuestro país, y las investigaciones al respecto advierten la persistencia de éste fenómeno y su extensión hacia la zona centro sur del país (Buschmann et al., 2016; Díaz et al., 2019,).

Otro de los cambios socioambientales que han tenido que enfrentar los pescadores artesanales en el sur de Chile, ha sido el cambio de uso de tierra, en especial el incremento de plantaciones forestales a partir de los años ochenta en Chile, investigaciones advierten que los patrones de cambio del paisaje a nivel local y regional han contribuido a modificar el comportamiento de captura de los pescadores artesanales (Van Holt et al., 2017).

Dichas investigaciones dan cuenta que los pescadores artesanales que extraen recursos en áreas cercanas a plantaciones forestales se abocan a la pesca pelágica y no a la bentónica, debido a los cambios de las fluctuaciones de recursos, ya que a medida que van cambiando las actividades terrestres, los recursos marinos sufren modificaciones, que accionan estrategias distintas de capturas de los pescadores, que pueden poner en peligro especies marinas y sus comunidades humanas que dependen de ellas (ibíd.).

Resultados

i. Roles de Género

Las mujeres de ambas localidades afirman responsabilizarse de los alimentos que se consumen en sus hogares, una tarea que ha sido históricamente asignada a las mujeres en sus localidades, y que se ha mantenido en el tiempo. Así, las prácticas de selección, preparación y distribución de alimentos en el hogar ocupan una buena parte del tiempo de las mujeres, a través de la organización y conocimientos sobre formas de consumo de alimentos marinos, que han sido adquiridos de forma generacional.

Actualmente se reconoce y se visibiliza en dichas localidades que las mujeres de la pesca han estado permanentemente vinculadas a los procesos pre y post extracción de recursos marinos, tales como la preparación de carnada, reparación de redes, desconche, limpieza y congelado, ya sea como alimentos de consumo doméstico o para su comercialización.

La importancia de las mujeres en la pesca se vincula con el incremento de su participación en organizaciones pesqueras, a través de su rol en las directivas al interior de ellas. La participación de las mujeres emerge en un contexto de compatibilización de roles, asumiendo una doble jornada de trabajo, y hasta triple jornada si además dichas mujeres participan en organizaciones vecinales o comunitarias.

Las mujeres argumentan que este cambio en los roles no ha estado ausente de tensiones y disputas al interior de sus hogares con sus esposos y parejas, debido a que las mujeres han debido re-organizar sus tiempos, los que tradicionalmente se enfocaban en torno a los cuidados y soporte del hogar a través de la alimentación.

Algunos roles vinculados a la organización de los hogares, se han ido compartiendo con los hombres, pero se considera que los de edad avanzada son más reacios a dichos cambios, mientras que los jóvenes están más abiertos a asumir ciertas tareas. Sin embargo, la carga de organización mental de las tareas domésticas asociadas a la alimentación (tales como planear las comidas, adquirir los alimentos, organizar preparaciones, etc.) sigue recayendo mayoritariamente en las mujeres.

En ambas localidades, se estiman que los cambios más notorios respecto a los roles de género vinculados a la alimentación y la pesca, ha sido la participación de las mujeres en emprendimientos de turismo gastronómico, lo que ha contribuido a reafirmar la importancia de las mujeres en la diversificación de la pesca artesanal, así como de los conocimientos y prácticas alimentarias que poseen, especialmente en situaciones de incertidumbre asociadas a viabilidad de la pesca en el futuro.

En Huiro las mujeres trabajan como marinos y asistentes de buzo, además de

contribuir en los procesos de pre y post captura al igual que las mujeres de Bahía Mansa. Estos roles se han fortalecido debido al envejecimiento de socios de su sindicato, que los limita para participar en las faenas extractivas, pero además por la formalización de un restaurante del sindicato, que ha permitido posicionar a las mujeres como un agente clave en la preparación y venta de alimentos, que busca promover la diversificación de las actividades de la pesca artesanal a través de una red de turismo comunitario.

En Bahía Mansa las mujeres lideran el procesamiento de especies marinas como alimentos mediante emprendimientos gastronómicos que dan soporte al turismo que busca consolidarse en la localidad, además son quienes comercializan especies marinas como alimentos en los circuitos locales, especialmente en Osorno a través de la Feria Rahue.

ii. Estrategias de Alimentación

a. Comida

Se reconoce que en ambas localidades existe una memoria de alimentación vinculada a las primeras generaciones del territorio, cuya subsistencia se basaba en especies marinas abundantes y biodiversas, pero limitadas en términos de extracción, ya que no contaban con tecnologías apropiadas para acceder a ellas, por ejemplo, embarcaciones para recorrer distancias más alejadas de la costa.

Tampoco contaban con elementos de conservación apropiados para los recursos marinos, tales como refrigerador/congelador, ya que en un contexto de alta ruralidad los hogares de dichas localidades no tuvieron acceso de luz eléctrica hasta entrados los años noventa.

Con la llegada del buceo y los motores fuera de borda como tecnologías en los años sesenta y setenta, que llegan hasta dichas localidades por la migración de pescadores provenientes del norte de Chile en busca de recursos, se amplían las zonas tradicionales de extracción de la pesca artesanal, y se especializa en términos de género, ya que prima el ejercicio de las faenas pesqueras mar adentro para los hombres, mientras que las mujeres quedan relegadas a las zonas de orilla costera y a los espacios domésticos

No obstante, en ambas localidades se reconoce que mujeres administraban las especies marinas que extraían los hombres, de forma de asegurar la alimentación de los núcleos familiares a partir de la combinación con otras actividades productivas, tales como la huerta, siembras y crianzas de animales pequeños, y la generación de ingresos a través de la venta minorista en mercados locales.

En Huiro los hombres tienen una vinculación sociocultural y productiva ligada a la crianza de ganado y la producción de leña, mientras que en Bahía Mansa los hombres diversificaban sus actividades a través del trabajo asalariado en faenas pesqueras en otras localidades más al sur (Aysén y Magallanes).

En términos de la selección de alimentos se concuerda en que hoy en día hay mayores posibilidades de elección, a diferencia de generaciones pasadas, que, por dificultades de conexión con los centros urbanos más cercanos, las posibilidades de abastecimiento eran más reducidas, de modo que se potenciaba el intercambio de

alimentos en los circuitos más cercanos.

En términos de selección de alimentos marinos se organiza bajo la lógica de ciclo estacionario del ecosistema marino, acorde a conocimientos y aprendizajes que han ido adquiriendo las comunidades de pescadores de ambas localidades a través del intercambio intergeneracional de la memoria biocultural de sus costas, que permitió adaptar formas de captura, procesamiento, preparación y conservación de alimentos de origen marino.

No obstante, se enfatiza que hoy en día la disponibilidad de especies ha cambiado, producto de las transformaciones en los entornos marinos, pero también debido a procesos de sobreexplotación intensiva que declaran haber realizado los mismos pescadores de dichas localidades, con el fin de obtener mayores ingresos, en un contexto que ellos describen como de pobreza y vulnerabilidad social de sus comunidades.

Este hecho se ve reflejado en los episodios de booms de ciclos de extracción de recursos específicos que han desarrollado ambas comunidades, como el loco (Bahía Mansa, Huiro), navajuela y pelillo (Huiro) que agudizan el estado de los recursos marinos ampliamente ya explotados por flotas pesquero industriales.

En términos de prioridad y preferencia las especies marinas que son escogidas como alimentos, responden a la disponibilidad, pero además a la demanda que tengan las especies en los circuitos de comercialización local; así, especies que reportan mejores ingresos tienen mayor prioridad y preferencia.

Por tanto, a partir de dichas especies objetivo, son escogidas otras que están asociadas a preparaciones que apelan a una memoria asociada a las trayectorias de las actividades pesqueras y de recolección marina en sus territorios, por tanto, están vinculadas a significados que atribuyen pertenencia y raigambre de las comunidades con el mar en sus localidades.

b. Cocina

En ambas localidades se reconoce que la preparación de alimentos en sus hogares, en términos de roles que ejercen las mujeres, ellas son las principales proveedoras de alimentos marinos en el contexto doméstico y cotidiano, a través de la recolección marina y la conservación en frío de especies extraídas por sus parejas o esposos que son resguardados para el consumo familiar.

Por otro lado, los hombres están mayormente vinculados a la extracción estacional que está regulada por medidas de extracción legal de las AMERB, cuyos destinos son principalmente los circuitos de comercialización nacional y local. La especialización en la preparación de alimentos marinos (ahumado-charqueado-curanteado), es considerada en dichas localidades un oficio que responde a formas de conservación tradicional.

Respecto a la preparación de alimentos, las recetas más tradicionales, tales como mariscales, chupes, caldillos, pescado frito y a la plancha, coinciden con formas de preparación que han sido establecidas como patrimoniales en el contexto nacional.

Además, algunas mujeres dan cuenta de un rescate más local de alimentos a

través de recetas familiares y traspasadas de forma intergeneracional, tales como las albóndigas de luche y cochayuyo en Huiro, y la humita marina en Bahía Mansa. Las recetas recopiladas con especies marinas dan cuenta de una combinación heterogénea de alimentos provenientes del ámbito local, pero también la incorporación de alimentos extralocales, y procesados, que, si bien no tienen una valoración en términos identitarios, son parte cotidiana de las preparaciones y variaciones alimentarias en los hogares.

c. Comensalidad

En ambas localidades se mantienen lazos de reciprocidad como forma de compartir alimentos de origen marino, que se traducen en intercambio de especies acorde a los ciclos de los ecosistemas, su abundancia y formas de almacenamiento, esta red se extiende de forma más estrecha con la familia, luego con los vecinos y otras personas de la comunidad.

Los hogares siguen siendo en ambas comunidades los espacios principales en donde se desarrolla la preparación y distribución de los alimentos, luego las casas de familiares y vecinos, y en las faenas de pesca y recolección.

Los circuitos de turismo gastronómicos han incorporado otros espacios y situaciones alimentarias que son significativos para las comunidades en términos de dar visibilidad a la pesca artesanal y los conocimientos de las mujeres, para Huiro el restaurante del sindicato de pescadores, y para Bahía Mansa el muelle y los puestos de venta de alimentos.

III. Percepción de los cambios socioambientales respecto a las estrategias de alimentación

En Huiro y Bahía Mansa la percepción de cambio socioambiental coincide con la percepción de la disminución de especies marinas en volumen y disponibilidad, lo cual ha repercutido en que las especies que pueden ser destinadas a la alimentación, se prioriza para su comercialización.

Algunos entrevistados señalan que el consumo de alimentos marinos en décadas pasadas era más frecuente y diverso, además las prácticas de reciprocidad eran más habituales entre las familias y vecinos, así como con localidades aledañas que también se dedican a la pesca.

Frente a la disminución de recursos marinos, se reconoce la extracción indiscriminada que sufrieron los entornos marinos de parte de flotas industriales que operan mar adentro, y que repercuten en todo el ecosistema marino. Pero, además, los y las entrevistadas señalan que la sobre explotación también se debió a prácticas por parte de pescadores de sus localidades, y que hoy en día tienen un impacto en sus zonas de extracción, especialmente en las AMERB.

Las FAN son cambios ambientales más recientes para ambas localidades, se indica que existían nociones de dicho evento debido a las trayectorias de pesca que ejercían principalmente los hombres en faenas extractivas en Aysén y Magallanes, en donde este fenómeno es de mayor antigüedad y está más extendido (Díaz et al. 2019).

Debido a dichos desplazamientos, los pescadores argumentan conocer

efectos y prácticas asociadas a la presencia-ausencia de FAN en las zonas de pesca y recolección que realizan los pescadores de las zonas australes. Entre ellas se relata dar de comer mariscos extraídos en faena a gaviotas/gatos en las caletas de desembarque, y analizar los efectos en el paladar y lengua de la persona que ingiere mariscos en faena, si existe picazón los pescadores creen que dichos síntomas pudieran dar alerta de la presencia de FAN.

Otras prácticas mencionadas hacen alusión a formas que, se cree, ayudan a atenuar los efectos de FAN, como consumir mariscos crudos con limón o vino blanco, y tomar leche después de notar alguna sensación corporal extraña (mareo, ganas de vomitar, picazón).

A pesar de tener ciertas nociones sobre las FAN, se relata que existen dudas respecto a comprender los factores que condicionan la presencia de este fenómeno en sus costas. Al respecto se menciona que existió poca presencia de la institucionalidad pública y de salud con los pescadores de ambas localidades, para conocer más del evento y contar con apoyo que contribuyese a aliviar socioeconómicamente a las comunidades afectadas con FAN, durante 2016 para Bahía Mansa, y desde 2016 a 2019 en Huiro.

Por ello, sobre el impacto de FAN en la alimentación de las comunidades de pescadores afectados, se articulan discursos de incertidumbre respecto a qué especies marinas adquieren las toxinas producto de FAN y cuáles no, y como las adquieren. Se sugiere que, ante estas dudas, se han modificado las prácticas de extracción, consumo y preparación de especies marinas como alimentos. En este contexto, hacen mención a prácticas de reemplazo de especies marinas con posibilidad de presencia de FAN, por otras que no contienen toxinas para incorporarlas en la alimentación de sus hogares.

Bajo la alerta de presencia de FAN en las costas de dichas localidades, la recolección de mariscos se ha reorientado a la siembra en huertas y otras formas de acceso a alimentación, tales como recolección y crianza de animales pequeños. Si bien la presencia de FAN en dichos contextos, agudiza la obtención de ingresos debido a la limitación de extracción de recursos para su comercialización, también afecta a los circuitos de turismo gastronómico, los cuales, al ser liderados por mujeres, ha afectado su generación de ingresos.

Los y las entrevistadas relatan que la detección de FAN en sus costas ha sido un proceso complejo, ya que no se percibe a simple vista y requieren de análisis de laboratorio específicos que diagnostiquen su presencia/ausencia, determinación que realizan las autoridades de salud a partir de la toma de muestras en sus costas, para luego informar a los pescadores a través de sus organizaciones.

La presencia de FAN en Huiro afectó la comercialización y venta de mariscos en Chaihuín, localidad cercana, a pesar de que los testeos de FAN en dicha zona fueron negativos. En Bahía Mansa durante la presencia de FAN disminuyó la frecuencia de visitantes, con ello las ventas de recursos y alimentación.

Respecto al cambio de uso de suelo que han experimentado ambas localidades ante la presencia de plantaciones forestales, algunos entrevistados argumentan que puede haber un vínculo entre el manejo que se realiza a las

plantaciones introducidas no nativas y los fenómenos de contaminación que han experimentado sus costas.

En Huiro la presencia de plantaciones forestales es de larga data, y se remonta a las transformaciones socioproductivas de la costa de Corral asociados a la explotación maderera nativa que luego fue reemplazada por plantaciones introducidas hacia los años setenta y ochenta, que erosionó la tierra y reconfiguró el paisaje cordillerano costero. Relatos afirman que, como parte de los procesos de cultivo, las plantaciones incorporan químicos, y que esos elementos podrían haberse irradiado hacia la costa, afectando a los recursos marinos.

Al respecto, en Huiro se indica que los últimos años se han visto cambios en las características del mar (manchas) y conchas de algunos mariscos, como los locos (descascamiento y fragilidad), así como baja disponibilidad de especies en el intermareal, lo que tendría un impacto negativo en las prácticas de alimentación de la comunidad.

En Bahía Mansa se señala que la percepción de presencia de FAN en su localidad se asocia a la concentración de la industria acuícola en la región, y los eventos de conflicto socioambiental que se desencadenaron en Chiloé en presencia de FAN el año 2016. Se cree que el influjo de las corrientes marinas que contenían FAN provenientes del sur se asentaron en su costa, provocando un estado de alerta entre los pescadores.

Respecto a las plantaciones forestales en Bahía Mansa se da cuenta de su presencia que se incrementó durante los últimos diez años, y hoy abarca una buena parte de los territorios de la comuna, impactando en el flujo hídrico. La disminución del flujo hídrico que ha incidido en la disponibilidad de agua, complejiza el acceso al agua en la localidad lo que implica dificultades para la preparación de alimentos domésticos y en las iniciativas gastronómicas asociadas al turismo.

Discusión

Los modos de vida de las comunidades de pescadores artesanales de Huiro y Bahía Mansa están organizados acorde a roles de género que sitúan a las mujeres y a los hombres en tareas y obligaciones atendiendo a una división tradicional del género (Pérez, 2006). Por ello, en la alimentación en las localidades pesqueras estudiadas, los hombres lideran la extracción marina para que sean transformados en alimentos, y las mujeres seleccionan y preparan dichos recursos como comida.

No obstante, y con el tiempo, otros roles que han cumplido tradicionalmente las mujeres en la pesca a través de la recolección y los oficios de pre y post captura, se han ido visibilizando y adquiriendo importancia en la cadena de valor de la pesca artesanal en dichas localidades, a través de la alimentación y la relevancia que ha adquirido el turismo gastronómico en sus localidades como una forma de diversificación productiva que genera mayores ingresos para sustentar los modos de vida de sus hogares (Locke et al., 2017)

Así, las mujeres han ido negociando sus roles en los espacios reproductivos y domésticos, de forma de re-conciliar sus tiempos en roles de la esfera productiva (Agarwal, 2004, Pérez, 2006; Ramachandran, 2012). No obstante, dichas negociaciones no han estado exentas de tensiones, y las mujeres dentro de estas

localidades deben cumplir generalmente con dobles o hasta triples jornadas de trabajo en comparación con los hombres de sus hogares, para lograr responder a las expectativas de género impuestas socioculturalmente.

En este sentido, si bien las iniciativas de alimentación que han desplegado las mujeres de la pesca para generar valor agregado a los recursos marinos ha permitido mejorar sus modos de vida, éstos pudiesen ser una intensificación de la demanda de su tiempo y trabajo que afecte su capacidad de agencia y su poder de negociación (Locke et al., 2017) en los espacios de toma de decisiones, si es que dichas mujeres no logran compatibilizar sus roles o negociar la distribución de las tareas domésticas y de cuidados en sus hogares (Pedroza-Gutiérrez, 2019).

Las indagaciones en las estrategias de alimentación de las localidades de pescadores en estudio sugieren que, existe una estrategia de base a partir de la organización de la comida, cocina y la comensalidad en torno a la subsistencia y autoconsumo de sus modos de vida, que será denominada para esta investigación como tradicional, y se sitúa temporalmente desde el asentamiento de los primeros habitantes hasta la década de los años sesenta, previo a los procesos de modernización de la pesca artesanal en Chile (Saavedra, 2016).

En ella, la selección de extracción de especies marinas se realiza en función de que éstos se transformen en alimentos, y no acorde a una demanda del mercado (Aguirre, 2017). La estrategia de alimentación tradicional se conforma como una experiencia cotidiana de sus modos de vida (Long, 2001), y coexistirán con otras estrategias desarrolladas más adelante.

La selección de recursos marinos y su preparación se realiza a partir de una memoria generacional sobre el territorio (Contreras, 1992; Montecino, 2006), a través de recetas que integran diversas especies marinas, con técnicas culinarias orientadas a la conservación de alimentos, en donde el espacio primario de comensalidad es el hogar (Aguirre, 2017), y luego otros espacios sociales alimentarios (Fishler, 1995).

En esta estrategia, los roles de las mujeres de la pesca artesanal están concentrados en el espacio doméstico y reproductivo, asociados al cuidado y la alimentación que son desplegados principalmente por mujeres (Pérez, 2006).

Con los procesos de modernización hacia los años sesenta, la vinculación de las comunidades de pescadores en estudio con los mercados se comienza a estrechar, lo que reorientó los procesos de extracción de recursos marinos según una demanda que traspasa la de los espacios domésticos de los pescadores.

Es importante reconocer que los pescadores artesanales en Chile, han estado ligados a los mercados a través de distintas formas e intensidades, las cuales se van articulando acorde a lógicas productivistas y de acumulación de capital neoliberal (Saavedra, 2016) que ha incidido en los procesos de sobreexplotación de los ecosistemas marinos (Nahuelhual et al., 2019). En este contexto, si bien las especies marinas siguen teniendo importancia en términos de selección como comida en las comunidades estudiadas, la extracción comienza a tener cada vez mayor orientación hacia los mercados, lo que guía la priorización de la extracción.

Una segunda estrategia de alimentación de los modos de vida de los

pescadores artesanales de las localidades en estudio, puede ser caracterizada como de transición debido a que se articulan un tipo de cocina (Aguirre, 2017) de mayor diversidad de alimentos respecto a la posibilidad de acceder a otros circuitos de abastecimiento e intercambio, que resignifica los alimentos de origen marino en términos de su valor y memoria, frente a un escenario de mercantilización de la pesca artesanal en Chile (Cid, Fernández y Carrasco Henríquez, 2019).

En dicha estrategia de alimentación, los roles de las mujeres de la pesca artesanal siguen vinculadas a la esfera doméstica interconectada a la esfera productiva de la pesca, como principales responsables del trabajo reproductivo que permite sostener la vida de sus hogares y comunidades (Pérez, 2006).

A medida que las extracciones de especies marinas tienen un mayor vínculo con los mercados, los roles de las mujeres en la pesca comienzan a ser más visible, aunque no más valorizado, en tareas de pre y post captura en la pesca artesanal, por ejemplo, a través de la recolección marina ya no sólo para la alimentación de los hogares, sino para la comercialización y obtención de ingresos a partir de la venta del procesamiento de especies marinas, a partir de la exigencia sociocultural de la conciliación de los roles (Pérez, 2006).

La tercera estrategia de alimentación será catalogada como de incertidumbre, que emerge atendiendo a los cambios en los modos de vida de los pescadores artesanales de ambas localidades debido a las transformaciones socioambientales a los cuales están expuestos, sumado a la fluctuación de los mercados a partir de los años noventa y los cambios en las regulaciones pesqueras (Saavedra, 2016).

Esta estrategia se caracteriza por la incerteza de las transformaciones de sus ecosistemas marinos, las cuales inciden en las posibilidades de acceder a los recursos para los pescadores, ya que los cambios en la distribución ecosistémica en los entornos marinos, y las fluctuaciones oceanográficas que permiten o limitan su acceso (Costello et al., 2019), de modo que la diversificación de los recursos marinos como alimentos preparados se vuelve clave para compensar la reducción de los stocks en dichas localidades.

Como parte de los modos de vida de pescadores artesanales de ambas localidades, en esta estrategia de alimentación cobran relevancia las prácticas de abastecimiento y conservación de especies marinas, como alimentos para los hogares, para la venta, así como para la agregación de valor a través de la alimentación orientada a los circuitos de turismo gastronómico de las localidades, que contribuyen a la diversificación de la pesca artesanal ante la incertidumbre socioambiental de sus territorios que puede incidir en la viabilidad de sus modos de vida (Levkoe et al., 2017).

En dicha estrategia, las mujeres de la pesca siguen a cargo de los roles reproductivos que permiten sostener la alimentación de sus hogares, y se intensifican los roles en el contexto productivo a través de la combinación de prácticas de selección, preparación y distribución de especies marinas como alimentos (Delaney et al., 2019).

Así, las mujeres de la pesca buscan rescatar preparaciones tradicionales y

además incorporar nuevas, a través del ensamblaje de sabores que los recursos marinos de sus territorios ofrecen, innovando a través de la creación de nuevas o diferentes comidas, a partir de lo ya conocido (Cárcamo y Gelcich, 2020), y que son significativas para mejorar sus vidas (Locke et al. 2017)

En este sentido, la alimentación para las mujeres en el plano de las esferas no domésticas, y vinculadas al turismo gastronómico, es un espacio de creación y visibilización de sus experiencias de vida en torno a la pesca artesanal (Kawarazuka et al., 2019), por medio de la cual las mujeres han podido acceder de forma indirecta al control de recursos marinos y su gestión (Cárcamo y Gelcich, 2020).

La innovación alimentaria de las mujeres de la pesca ha sido una forma de dar valor agregado a los recursos marinos, de incrementar su valor económico y revalorizar socioculturalmente las especies marinas como alimentos (Levkoe et al., 2017, Cárcamo y Gelcich, 2020) en un contexto de transformaciones socioambientales que pudiesen amenazar la pesca artesanal como modo de vida (Farías et al. 2019). No obstante, estos procesos han requerido de parte de las mujeres una renegociación de sus responsabilidades y expectativas de género en sus hogares (Locke et al., 2017).

Por ello, las estrategias alimentarias lideradas por las mujeres de la pesca podrían ser definidas como un espacio paradójico, debido a que por un lado permite que las mujeres puedan optar por una mayor autonomía económica (Pedroza-Gutiérrez, 2019) mediante turismo gastronómico de sus localidades, y por otro se basa en un esquema en el que se siguen reproduciendo las desigualdades de género (Kawarazuka et al., 2019), ya que liderar la alimentación en los espacios productivos pudiese ser comprendido como una extensión de la esfera de las responsabilidades domésticas que le son adosadas socioculturalmente a las mujeres (Delaney et al., 2019).

Reflexiones Finales

Los resultados de esta investigación apuntan que las mujeres tienen un rol central en las estrategias de alimentación de las comunidades pesqueras estudiadas, a partir de la diversificación productiva de las capturas que realizan los hombres y ellas mismas, que ha permitido a los modos de vida asociados a la pesca y sus formas de alimentación, enfrentar diversos escenarios de transformaciones socioambientales de sus territorios.

Si bien la visibilización de la relevancia de los roles de las mujeres para los procesos de pre y post captura se ha ido afianzando en un escenario de mayor mercantilización, la revalorización de las especies marinas como alimentos ha contribuido a que las mujeres de las comunidades de pesca artesanal puedan contar con mayores herramientas de autonomía económica dentro de sus comunidades.

En todas las estrategias de alimentación indagadas, las mujeres de la pesca logran articular una agencia creativa que les permite sostener la alimentación de sus comunidades agregando valor a las especies marinas, para ello han tenido que renegociar sus responsabilidades domésticas asociadas al espacio privado, con los tiempos destinados a la preparación, y venta y distribución de alimentos fuera de él.

Esta situación tensiona los tiempos y espacios de las mujeres de la pesca con

sus pares hombres en sus hogares, y pudiese limitar su participación en procesos de innovación alimentaria de los recursos marinos, que además de incrementar sus ingresos, permiten poner en valor los conocimientos y tradiciones gastronómicas de sus localidades en un contexto de transición alimentaria mundial.

Por ello, es importante repensar las comunidades de pesca artesanal y las transformaciones socioambientales a las que están expuestos, desde la interdependencia de los espacios y roles productivos y reproductivos que sostienen los modos de vida de la pesca artesanal y su alimentación, atendiendo a las desigualdades de género que están integradas a su cotidianidad.

Referencias

- Agarwal, B. (2004). El debate sobre género y medioambiente: lecciones de la India. En V. Vásquez y M. Velázquez (Eds.). *Miradas de Futuro. Hacia la Construcción de Sociedades Sustentables con Equidad de Género* (pp. 239-287). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Andrade, M. y Barria, N. (2013). *Sistematización de Experiencia: «Mejoramiento de Producción Ganadera en la Comunidad Indígena de Huiro. Región de Los Ríos.* Proyecto GEF-SIRAP, en alianza con la Reserva Costera Valdiviana.
- Allison, E. y Ellis, F. (2001). The livelihoods approach and management of small-scale fisheries. *Marine Policy*, 25, 377-388.
- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida.* Lugar Editorial, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.
- Álvarez, M.C.; Stuardo Ruiz, G.; Collao Navia, D. y Gajardo Cortes, C. (2017). La visualización femenina en la pesca artesanal: transformaciones culturales en el sur de Chile. *POLIS Revista Latinoamericana*, 46.
- Béné, C.; Oosterveer, P.; Lamotte, L.; Brouwer, I.D.; de Haan, S.; Prager, S.D.; Talsma, E.F. y Khoury, C.K. (2019). When food systems meet sustainability – Current narratives and implications for actions. *World Development*, 113, 116-130.
- Bennett, E. (2005). Gender, fisheries and development. *Marine Policy*, (29), 451-459.
- Bravo, L., y Fragkou, M. (2019). Escasez hídrica, género, y cultura mapuche. Un análisis desde la ecología política feminista. *Polis (Santiago)*, 18(54), 64-88.
- Buschmann, A. (2005). *Marea Roja y Salmonicultura en el Sur de Chile.* Fundación Oceana, Documento 14.
- Buschmann, A.; Farías, L.; Tapia, F.; Varela, D. y Vásquez, M. (2016). Informe Final. Comisión Marea Roja. Universidad de Los Lagos.
- Cárcamo, S. y Gelcich, S. (2020). *Mujeres navegantes y de orilla: Innovación y tradición alimentaria con sabor a mar.* Centro de Ecología Aplicada y Sustentabilidad-CAPES- UC.
- Carrasco, N. (2004). Nuevas perspectivas para la Antropología de la Alimentación en Chile. *Actas del V Congreso Chileno de Antropología.* Colegio de Antropólogos de Chile A.G., San Felipe, Chile.

- Cid, B.; Fernández, S. y Carrasco Henríquez, N. (2019). Culinaria y territorio entre la comoditización y patrimonio. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(2), 373-388. ISSN-e 1695-7121.
- Contreras, J. (1992). Alimentación y Cultura. Reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena de Antropología*, (11), 95-111. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile, Santiago, Chile.
- Correa, M. y Catalán, R. (2002). Percepción de las comunidades huilliches sobre el proyecto ruta costera sur. *Revista Ambiente y Desarrollo*, XVIII (1), 23-30.
- Costello, C.; Cao, L.; Gelcich, S.; Cisneros-Mata, M.; Free, Ch.; Froelich, H.; Golden, Ch.; Gakushi, I.; Maier, J.; Macadam-Somer, I.; Mangin, T.; Melnychuk, M.; Miyahara, M.; de Moor, C.; Naylor, R.; Nostbakken, L.; Ojea, E.; O'Reilly, E.; Parma, A. ...Lubchenco, J. (2019). *The Future of Food from the Sea*. World Resources Institute, Washington, DC.
- De Haan, L. y Zoomers, A. (2005). Exploring the Frontier of Livelihoods Research. *Development and Change*, 36(1), 27-47, doi: 10.1111/j.0012-155X.2005.00401. x.
- Delaney, A.; Arias, M. y Alfaro-Shigueto, J. (2019). Innovative and traditional actions: Women's contribution to sustainable coastal households and communities: examples from Japan and Peru. *M A S T. Maritime Studies*, 18(3), 287-295.
- De la Torre-Castro, M.; Fröcklin, S.; Börjesson, S.; Okupnik, J. y Jiddawi, N. (2017). Gender analysis for better coastal management – Increasing our understanding of social-ecological seascapes. *Marine Policy*, 83, pp. 62-74.
- Díaz, P.; Álvarez, G.; Varela, D.; Pérez-Santos, I.; Díaz, M.; Molinet, C.; Seguel, M.; Aguilera-Belmonte, A.; Guzmán, L.; Uribe, E.; Rengel, J.; Hernández, C.; Segura, C. y Figueroa, R. (2019). Impacts of harmful algal blooms on the aquaculture industry: Chile as a case study. *Perspectives in Phycology*, 6(1-2), 39-50. DOI: 10.1127/pip/2019/0081
- Ebbin, S. (2017). Fishing for food: piloting an exploration of the invisible subsistence harvest of coastal resources in Connecticut. *Agriculture & Food Security*, (12) 6-12.
- Espeitx, E. y Gracia, M. (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología, posibilidades y limitaciones. *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, (19), 137-152.
- Fabinyi, M., Dressler, W. y Pido, M. (2016). Do fish scales matter? Diversification and differentiation in seafood commodity chains. *Ocean & Coastal Management* 134, 103-111.
- FAO. (2020). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura. La sostenibilidad en acción*. (SOFIA). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Roma. <https://doi.org/10.4060/ca9229es>
- Farías, L.; Acuña, E.; Aguirre, C.; Álvarez, S.; Barbieri, M.A.; Delgado, V.; Dewitte, B.; Espinoza, Ó.; Fernández, C.; Garrido, P.; Jacob, B.; Lagos, N.; Masotti, Í.; Narváez, D.; Navarrete, S.; Pérez-Santos, I., Pinilla, E.; Ramajo, L.; Saavedra,

- L. ...Yévenes, A.. (2019). *Propuestas para la actualización del Plan de Adaptación en Pesca y Acuicultura*. Mesa Océanos-Comité Científico COP25. Ministerio de Ciencia, Tecnología, Conocimiento e Innovación.
- Fisher, B.; Naidoo, R.; Guernier, J.; Kiersten, J.; Mullins, D.; Robinson, D. y Allison, E. (2017). Integrating fisheries and agricultural programs for food security. *Agriculture & Food Security*, 6(1). DOI 10.1186/s40066-016-0078-0
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama, Barcelona.
- Fröcklin, S.; de la Torre-Castro, M.; Lindström, L. y Narriman, J. (2013). Fish Traders as Key Actors in Fisheries: Gender and Adaptive Management. *Ambio*, 42(8), 951-962.
- Guber, R. (2001). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Grupo Editorial, Norma, Bogotá.
- Gutierrez-Montes, I.; Emery, M.E. y Fernandez-Baca, E. (2012). Why gender matters to ecological management and poverty reduction. En J.A. Ingram, F. De Clerck y C. Rumbaitis Del Rio. (Eds.) *Integrating ecology and poverty reduction* (pp. 39-59). Springer.
- Hapke, H.M. y Ayyanketil, D. (2018). Gendered livelihoods in the global fish-food economy: a comparative study of three fisherfolk communities in Kerala, India. *Maritime Studies* 17, 133-143.
- Harper, C. y Alder, H. (2014). Measuring women's empowerment and social transformation in the post-2015 agenda. Overseas Development Institute, London. <https://www.odi.org/sites/odi.org.uk/files/odi-assets/publications-opinion-files/8838.pdf>.
- Hwang, S. (2007). Utilizing qualitative data analysis software: A review of ATLAS.ti. *Social Science Computer Review*, 26(4), 519-527.
- Khan, F. N.; Collins, A.M.; Nayak, P. K. y Armitage, D. (2018). Women's perspectives of small-scale fisheries and environmental change in Chilika lagoon, India. *Mast*, 17, 145-154.
- Kawarazuka, N.; Locke, C. y Seeley, J. (2019) Women bargaining with patriarchy in coastal Kenya: contradictions, creative agency and food provisioning. *Gender, Place & Culture*, 26(3), 384-404, DOI: 10.1080/0966369X.2018.1552559
- Kleiber, D.; Harris, L. y Vincent, A. (2015). Gender and small-scale fisheries: a case for counting women and beyond. *Fish and Fisheries*, 16(4), 547-562.
- Lamas, M. (1999). Usos, dificultades y posibilidades de la categoría de Género. *Revista Papeles de Población*, (21). Universidad Autónoma del Estado de México.
- Lembeye, G. (2008). Harmful algal blooms in the austral Chilean channels and fjords. En N. Silva y S. Palma (Eds.). *Progress in the oceanographic knowledge of Chilean interior waters, from Puerto Montt to Cape Horn* (pp. 99-103). Comité Oceanográfico Nacional - Pontificia Universidad Católica de

Valparaíso, Valparaíso.

- Levkoe, C.; Lowitt, K. y Nelson, C. (2017). «Fish as food»: Exploring a food sovereignty approach to small-scale fisheries. *Marine Policy*, 85, 65-70.
- Locke, C.; Muljono, P.; McDougall, C. y Morgan, M. (2017). Innovation and gendered negotiations: Insights from six smallscale fishing communities. *Fish and Fisheries*, 18(5), 943-957.
- Long, N. (2001). *Development Sociology: Actor Perspectives*. Routledge
- Lowitt, K. (2013). Examining Fisheries Contributions to Community Food Security: Findings from a Household Seafood Consumption Survey on the West Coast of Newfoundland. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 8(2), 221-241.
- Maneschy, M.C., Siqueira, D. y Miranda Álvares, M.L. (2012). Pescadoras: subordinação de gênero e empoderamento. *Estudos Feministas*, 20(3), 713-737. Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina, Brasil.
- Mansilla, A., González, L., Astorga, M., Ávila, M., Ojeda, J., Rosenfeld, S. y Marambio, J. (2012). *Uso de algas marinas en la gastronomía Magallánica*. Punta Arenas.
- Mellado, M.; Blanco, G.; Nahuelhual, L. y Saavedra, G. (2018). Livelihood trajectories in the Chilean Patagonian region: an ethnographic approach to coastal and marine socioecological change. *Regional Environmental Change*, 19(22). Springer. <https://doi.org/10.1007/s10113-018-1398-3>
- Merriam, S. (2009). *Qualitative research. A guide to design and implementation*. San Fco, CA: Jossey-Bass.
- Mieles, M., Tonon, G. y Alvarado, S. (2012). Investigación cualitativa: el análisis temático para el tratamiento de la información desde el enfoque de la fenomenología social. *Universitas Humanística*, (74), julio-diciembre, 195-225. Pontificia Universidad Javeriana Bogotá, Colombia.
- Montecino, S. (2004). *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Museo de Arte Precolombino, Santiago.
- Montecino, S. (2005). Consumo de algas y peces, símbolos y marcas de identidad: Antropología de la Alimentación en Chile. En E. Figueroa (Ed.). *Biodiversidad Marina: Valoración, usos y perspectivas ¿Hacia dónde va Chile?*. F. (pp. 191-206). Editorial Universitaria, Santiago, Chile.
- Montecino, S. (2006). *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: lecturas desde la antropología de la alimentación* [Tesis Doctoral, Department of Latin American Studies, Faculty of Arts, Leiden University].
- Montecino, S. y Alvear, A. (2018). *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región de Coquimbo*. FIA, Ministerio de Agricultura de Chile.
- Nahuelhual, L.; Defeo, O.; Vergara, X.; Blanco, G.; Marín, S. y Bozzeda, F. (2019). Is there a blue transition underway?. *Fish and Fisheries*, 1-12, John Wiley & Sons Ltd. DOI: 10.1111/faf.12354

- Pedroza-Gutierrez, C. (2019). The gender division of labor in fish processing in Lake Chapala. A source of bargaining power. *Marine Policy*, 107.
- Pérez, A. (2006). La Economía de Icebergs, Trabajos e (In) visibilidades. En Laboratorio Feminista (Ed.) *Transformaciones del trabajo desde una perspectiva feminista: Producción, reproducción, deseo, consumo* (pp. 233-253). Editorial Tierradenadie.
- Porobic, J.; Fulton, E. A.; Frusher, S.; Parada, C.; Haward, M.; Ernst, B. y Stram, D. (2018). Implementing Ecosystem-based Fisheries Management: Lessons from Chile's Experience. *Marine Policy*, 97, 82-90.
- Plan de Desarrollo Comunal (PLADECO) San Juan de la Costa.(2012).
- Plan de Desarrollo Comunal (PLADECO) Corral.(2016).
- Ramachandran, C. (2012). «A Sea of One's Own!» A Perspective on Gendered Political Ecology in Indian Mariculture. *Fisheries Science Special Issue Gender in Aquaculture and Fisheries: Moving the Agenda Forward Asian*, 25S, 17 -28.
- Rocheleau, D.; Thomas- Slayter B. y Wangari, E. (1996). *Feminist Political Ecology: Global Issues and Local Experiences*. Psychology Press.
- Saavedra, G. (2016). La Pesca Artesanal en el Sur Austral de Chile. Controversias Territoriales en el Espacio Marino. *Revista Antropologías del Sur*, (5), 65-83.
- Saavedra, G., y Macias, 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*.
- Schettini, P., y Cortazzo, I. (2015). *Análisis de datos cualitativos en la investigación social. Procedimientos y herramientas para la interpretación de información cualitativa*. Libros de Cátedra. Facultad de Trabajo Social. Universidad Nacional de la Plata.
- Stacey, N.; Gibson, E.; Loneragan, N. R.; Warren, C.; Wiryawan, B.; Adhuri, D. y Fitriana, R. (2019). Enhancing coastal livelihoods in Indonesia: an evaluation of recent initiatives on gender, women and sustainable livelihoods in small-scale fisheries. *Maritime Studies* 18, 359-371.
- Stake, R. (1995). *The art of case study research*. SAGE, Publishing.
- Schubert, L. (2008). Household Food Strategies and the Reframing of Ways of Understanding Dietary Practices. *Ecology of Food and Nutrition*, 47(3), 254-279, DOI:10.1080/03670240701781879
- Taylor, S.J. y Bodgan, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. Editorial Paidós, España.
- Van Dolah, E.; Paolisso, M.; Sellner, K. y Place, A. (2016). Employing a socio-ecological systems approach to engage harmful algal bloom stakeholders. *Aquatic ecology*, 50(3), 577-594. <https://doi.org/10.1007/s10452-015-9562-z>
- Van Holt, T., Crona, B., Johnson, J., y Gelcich, S. (2017). The consequences of

landscape change on fishing strategies. *Science of the Total Environment*, 579, 930-939.

Williams, M. (2019). Expanding the horizons: connecting gender and fisheries to the political economy. *Maritime Studies*, 18, 399-407. <https://doi.org/10.1007/s40152-019-00149->

Yin, R. (2004). *Case study research: Design and methods*. SAGE, Publishing.

Zhao, M.; Tyzack, M.; Anderson, R. y Onoakpovike, E. (2013)., Women as visible and invisible workers in fisheries: a case study of Northern England, *Marine Policy*, 37, 69-76.

Zoomers, A. (1999). *Linking Livelihood Strategies to Development: Experiences from the Bolivian Andes*. Royal Tropical Institute/Center for Latin American Research and Documentation, Amsterdam.