

Visión intercultural de conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación ancestral mapuche en una escuela con programa oficial

Intercultural vision of knowledge, attitudes and practices concerning ancestral mapuche food in a school with an official program.

LÓPEZ XIMENA¹; UDA ADRIANA²; POSSIDONI CRISTINA³; BRUTTI ISABEL⁴

¹Licenciada en Nutrición; ²Licenciada en Nutrición. Diplomada en Salud Pública; ³Licenciada en Nutrición. Especialista en Salud Colectiva; ⁴Dra. en Medicina.

Universidad Nacional de Entre Ríos. Facultad de Bromatología. Cátedra de Nutrición y Nutrición Materno Infantil. Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Médicas. Escuela de Nutrición.

Correspondencia: xime.l@hotmail.com - Recibido: 01/10/11. Aceptado en su versión corregida: 23/03/12.

Resúmen

Al decir interculturalidad se hace referencia a la interacción comunicativa que se produce entre dos o más grupos humanos de diferentes culturas. En el presente trabajo se ahonda sobre la interacción entre cultura occidental y cultura mapuche, a la articulación entre modernidad y tradiciones ancestrales. El propósito fue describir desde una perspectiva intercultural los conocimientos, actitudes y prácticas actuales sobre alimentación tradicional mapuche, en la Comunidad educativa de la Escuela Provincial N° 89 de Epujén, Provincia de Chubut, Argentina.

Se realizó un estudio cualitativo, descriptivo, transversal. Participaron 67 niños/as mapuche y no mapuche de cuarto, quinto y sexto grado, 12 madres, 2 directivos, 3 docentes y 3 no docentes, seleccionados todos de manera intencional. Los datos sobre conocimientos, actitudes, prácticas y modos de transmisión respecto a la alimentación tradicional mapuche se obtuvieron mediante la combinación de técnicas: observación participante, grupos focales, entrevistas semiestructuradas y actividades didácticas. El análisis y tratamiento de datos se determinó por el método de comparación constante, hasta obtener saturación teórica. La heterogeneidad cultural, mapuche y no mapuche en un mismo espacio, y un sistema educativo no intercultural son las principales características de la escuela. En la comunidad educativa se evidencia el sentimiento de no pertenencia a la etnia; abandono del modelo de crianza, educativo y organizacional; diferencias de conocimientos, prácticas y transmisión del saber-hacer alimentario tradicional. A pesar de esto, la identidad perdura y se apoya en su último bastión para reelaborarse: los apellidos. Esta realidad heterogénea se homogeniza en las actitudes de reactivación, recuperación, revalorización y protección de la alimentación ancestral mapuche, como reafirmación de una identidad que por tantos años fue acallada.

La visión y las actitudes institucionales, más allá del programa oficial educativo, promueven la interculturalidad. Así, la escuela es un espacio oportuno para implementar dichas acciones.

Palabara clave: interculturalidad – comunidad educativa - alimentación ancestral mapuche.

Abstrac

The term “interculturality” refers to the communicative interaction that takes place between two or more groups of people from different cultures. The present paper examines the interaction between the Western culture and the Mapuche culture; the relationship between modernity and ancestral traditions. The purpose was to describe, from an intercultural perspective, the current knowledge, attitudes and practices concerning Mapuche traditional food in the educational Community of the Provincial School No. 89 in Epujén, Chubut Province, Argentina.

A qualitative, descriptive, transversal study was conducted. The participants were 67 fourth-fifth-sixth grade Mapuche and non-mapuche children, 12 mothers, 2 managers, 3 teachers and 3 others, all intentionally selected. Data on knowledge, attitudes, practices and methods of transmission concerning traditional Mapuche food were obtained by combining techniques: participant observation, focus groups, semi structured interviews and educational activities. The analysis and data processing were determined by the method of constant comparison, until obtaining theoretical saturation.

The main features of the school are cultural Mapuche and non- Mapuche heterogeneity in the same place, and a non- intercultural education system. In the education community, what is seen is a feeling of not belonging to the ethnicity, abandonment of a breeding, educational and organizational model, differences in knowledge, practices and transmission of a traditional food know-how. Despite this, the identity endures and finds support in their last bastion: last names. This heterogeneous reality is homogenized by reactivating, recovering, revaluing and protecting the ancestral Mapuche food as a means of reaffirming an identity that was silenced for so many years.

Beyond the official program of education, the vision and institutional attitudes promote interculturalism. In this way, the school is an appropriate place to implement these actions.

Keywords: multiculturalism - education community - Mapuche ancestral food.

Introducción

Todos aquellos procesos vinculados a la globalización, buscan la homogeneización de una cultura alimentaria global, es decir, la aculturización de las identidades alimentarias tradicionales de los pueblos indígenas (1).

Pero a este mundo multicultural y globalizado, le hace frente “la Interculturalidad” que puede ser entendida como la habilidad para reconocer, armonizar y negociar las innumerables diferencias que existen en el interior de cada sociedad. Si se comprende de esta forma, puede transformarse en una apuesta dentro de un sistema que busca más igualdad para todos. La interculturalidad se refiere también a la interacción comunicativa que se produce entre dos o más grupos humanos de diferente cultura, que pueden ser llamados etnias, sociedades, culturas o comunidades (2).

El pueblo mapuche que literalmente significa “gente de la tierra” (*Mapu*: tierra, territorio o país – *Ce*: personas) ha sufrido grandes procesos de transformación social, cultural y política (3). Donde la educación mapuche en tanto, constituye una de las dimensiones de mayor pérdida, principalmente entre los siglos XIX y XX. La instalación de escuelas con programas oficiales, trajo consigo el consecuente abandono de las modalidades educativas propias mapuche, y una de las causas principales es que la metodología de educación y alimentación utilizada en la mayoría de las instituciones educativas donde asisten niños de distintas etnias, no se desarrolla en un contexto de interculturalidad (4).

En consecuencia el propósito de este trabajo fue describir desde una perspectiva intercultural los conocimientos, actitudes y prácticas actuales sobre alimentación ancestral mapuche, en la comunidad educativa de la Escuela Provincial N° 89 de Epuyén, Provincia de Chubut, Argentina.

Diseño metodológico

Este trabajo permitió contribuir al proyecto macro interdisciplinario e interinstitucional “Reconocimiento de las lógicas que organizan los modos de vida en comunidades mapuche y su implicancia clínica – nutricional” del cual forma parte. El diseño fue de tipo cualitativo, descriptivo,

transversal y participativo buscando realizar una comprensión en profundidad del fenómeno en estudio en la comunidad educativa objeto de estudio.

Población en estudio: quedó constituida por 67 niños/as mapuche y de otras etnias de cuarto, quinto y sexto grado, 12 madres, 2 directivos, 3 docentes y 3 no docentes de la Escuela Provincial N° 89 de Epuyén. Fueron seleccionados todos/as de manera cuidadosa e intencionada. El número final de participantes se determinó por saturación teórica, previo consentimiento informado, con los resguardos éticos pertinentes (5). Este trabajo dio respuesta a una necesidad sentida por la directora de la escuela “*Abrir en la institución un trabajo pedagógico intercultural que articule modernidad y tradiciones de la cultura mapuche, específicamente en lo que respecta a la alimentación ancestral de este pueblo originario*”.

Ejes de indagación: se investigó sobre conocimientos, prácticas alimentarias, transmisión del saber-hacer alimentario y actitudes frente a la alimentación ancestral.

Técnicas e Instrumentos: se utilizó una combinación de técnicas cualitativas a modo de asegurar una mayor validez o credibilidad de la información. Entrevistas semiestructuradas individuales: dirigidas a directivos, docentes y no docentes. La entrevistadora se basó en una guía de asuntos y preguntas adicionales para precisar conceptos (6). Grupos focales: consistieron en grupos pequeños o medianos de tres a diez madres de escolares del segundo ciclo, a cargo de dos personas, la moderadora de la actividad que seguía el orden de una guía de preguntas y la observadora (6). Actividades didácticas: de tipo diagnósticas, llevadas a cabo con los/as niños/as. Se dividieron en tres momentos pedagógicos: apertura, desarrollo y cierre y se utilizó material auxiliar de elaboración artesanal (7). Observación participante: permitió conocer los aspectos más íntimos y cotidianos de los sujetos observados, en su contexto socio-cultural (8). El análisis y tratamiento de datos se determinó por el *Método de Comparación Constante* (MCC) (6).

Este método consiste en dos niveles o planos: el primer nivel es una combinación de varias acciones, identificar unidades de significado, categorizarlas y asignarles códigos a las categorías. Se considera un segmento de contenido, lo analiza (¿qué significa este segmento?, ¿a qué se refiere?,

¿qué me dice?); toma otro segmento, también lo analiza, compara ambos segmentos y los analiza en términos de similitudes y diferencias (¿qué significado tiene cada uno?, ¿qué tienen en común?, ¿en qué difieren?, ¿me dicen lo mismo o no?). Si los segmentos son distintos en términos se significado y concepto, de cada uno induce una, si son similares, induce una categoría común. Se considera un tercer segmento, se repite el proceso, y así sucesivamente. A cada una de éstas se les asigna un código. Cuando se considera que un segmento es relevante se lo extrae como un potencial ejemplo de la categoría o de los datos encontrados. El segundo plano es más abstracto y conceptual e involucra describir e interpretar el significado de las categorías (¿a qué se refiere la categoría?, ¿cuál es su naturaleza y esencia?, ¿qué me dice la categoría?, ¿cuál es su significado?) y ejemplificarla con segmentos. Asimismo, se comienza a comparar categorías y se consideran vínculos posibles entre ellas. En este punto la meta es integrar categorías en temas y subtemas más generales. (6).

Resultados

Entorno escolar

Los primeros pobladores estables de Epuyén se habrían afincado allá por 1898, en su inmensa mayoría, sino en su totalidad, proviniendo de Chile siendo a su vez la mayor parte de ellos “indígenas”, lo más probablemente mapuche. Es interesante tener en cuenta que “la Nación mapuche” no reconoce las fronteras actuales entre la Argentina y Chile sino que abarca una zona que involucra a ambos países desde Mendoza, Argentina, hacia el sur.

Poco a poco fueron llegando más pobladores de identidad nacional chilena y argentina a Epuyén.



Figura N° 1. Escuela Provincial N° 89 de Epuyén en la actualidad. Fuente Propia, Abril 2010.

Es particular la constitución de Epuyén, ya que fue la escuela la que convocó a pobladores de distintas provincias de Argentina a nuclearse en la zona. Como entre todos reunían una treintena de niños en edad escolar, solicitaron al Honorable Concejo de la localidad, la creación de una escuela, comprometiéndose ellos a construir el edificio por su propia cuenta. Fue ubicada en la zona hoy conocida como el Bajo del Arroyo de la Mina, cerca de uno de sus afluentes, en el Noroeste de la actual Provincia del Chubut, República Argentina. La escuela comenzó entonces a funcionar desde el 1 de Septiembre de 1908 (con período escolar Septiembre/Mayo hasta la década de 1990), siendo el aporte del estado el sueldo del personal. Pasa a ser desde ese momento y por varios años la única institución escolar del lugar. Actualmente la comunidad educativa, de origen rural, cuenta con 172 alumnos/as, distribuidos/as en nivel inicial, 1° ciclo y 2° ciclo y 27 personas de planta permanente, entre ellas directivos, docentes, administrativos y cocineras. La jornada escolar se divide en dos turnos: mañana y tarde, donde se brinda a todos/as los/as niños/as el servicio de alimentación escolar. Las familias de los escolares de 2° ciclo se concentran en los barrios colindantes al centro educativo y una minoría reside en barrios más apartados.

La multiculturalidad es el concepto que explica la heterogeneidad cultural de la escuela. Conviven alumnos/as, docentes, no docentes y familias “locales” o mapuche con “los de afuera”, que aluden a los que no pertenecen a dicha etnia.

“(...) los chicos me enseñan a mí... imagínate que vengo de Buenos Aires, y todo lo que ellos me enseñan para mí es nuevo.” (Patricia, docente de 5° grado).

El no reconocimiento de pertenencia a la etnia mapuche, se evidencia en las bromas entre compañeros/as, uno le hace un chiste a otro, y le responde...

“(...) no eso no soy yo (...).” (Lahuan, alumno de 5° grado)

El sentimiento de vergüenza y el silenciamiento frente a ¿Alguien de ustedes es mapuche?, ¿Alguien de ustedes tiene mamá, papá, un abuelito o abuelita mapuche? son claros reflejos del ocultamiento de la propia identidad como mecanismo de defensa en una sociedad que aún no acepta reconocer la cohabitación de diversas culturas.

Rasgos característicos de la cultura mapuche se han visto modificados en el grupo de estudio: el **modelo de crianza ancestral**, las familias en la actualidad están perdiendo de vista la formación del *che* (persona) y toda responsabilidad se le está otorgando a formadores externos como la escuela. La **organización familiar originaria**, de tipo extendida, se ha desplazado por la de tipo monoparental, dicha situación deja como jefe de familia generalmente a las mujeres y la ausencia masculina es un patrón cada vez más corriente. La **modalidad educativa ancestral**, donde los ancianos ya no son considerados como personas sabias capaces de transmitir el saber a las generaciones descendientes. Incluida en esta no transmisión, está el olvido o desconocimiento de la lengua materna (*mapudungun*), todo lo que propicia por un lado el debilitamiento de enseñanzas transmitidas de forma oral de generación en generación y por el otro el auge de la educación formal como poseedora del conocimiento.

“Le contamos lo que está escrito, es decir le lemos, pero sobre la historia oficial, nada diferente (...) todo lo que dice en el libro, porque escuchar un abuelo de su cultura no” (María mamá, de 6º grado).

El abandono del **trabajo organizacional mapuche** (torneos de *palín* o *chueca*, las celebraciones del *we tripantu* o año nuevo mapuche, la atención de salud por *machis*, las muestras culturales, las exposiciones) plasma otra de las transformaciones culturales.

“Había un profesor de gimnasia que a los chicos, antes, les enseñaba a jugar a la chueca con un palo y una pelotita (...)” (Eva, directora de la escuela).

La identidad étnica de la comunidad educativa no desaparece y se apoya en un último bastión: los apellidos.

“La mayoría de mis alumnos son descendientes 23 de 25 tienen su apellido paterno o materno mapuche.” (Mario, docente de 4º grado)

La Interculturalidad no se evidencia en las políticas educativas de Argentina, sin embargo, directivos y docentes de la escuela de Epuýén consideran que un currículum intercultural es una meta a alcanzar. Por tal motivo han venido desarrollando como alternativa informal la introducción de elementos de la tradición cultural mapuche como contenidos en materias básicas (matemática, lengua, ciencias) y desarrollo de ac-

tividades didácticas tales como talleres y proyectos interdisciplinarios.

“(...) a mis alumnos de cuarto grado en materias básicas como matemática, les enseñé a contar en lengua mapuche. En lengua, se realizan constantes interpretaciones de vocablos, fórmulas de saludo y frases usuales.” (Mario, docente de 4º grado).

Conocimientos

Se evidencia la coexistencia de dos aristas diferentes del saber alimentario mapuche: reconocimiento y desconocimiento. Se **reconocen** como alimentos ancestrales a los vegetales tales como: zapallo, cebolla, habas, ajo y papa; frutas entre ellas frutilla y calafate; carnes de vaca y cordero; y trigo como el “alimento fuerte de la cocina ancestral” si bien este cereal fue introducido en tiempos hispánicos por los conquistadores y adoptado productiva y culinariamente por los mapuche, siendo hoy un importante indicador de identidad y tradición alimentaria. Desde la concepción mapuche las preparaciones tradicionales que reconocen los involucrados en este estudio son: *milcao*, *torta al rescoldo*, *kurantu*, *ñaco* y *mote*; y los momentos de comensalidad, en las que se realizan dichas comidas. Esto implica que reconocen preparaciones que se consumían día a día pero también están las preparaciones y bebidas rituales o ceremoniales, como el *kurantu* y la *chicha*.

“El kurantu lo hacían las familias mapuche y alrededor de eso se juntaban otras familias que se invitaban, era todo una ceremonia” (Gesía, vicedirectora de la escuela).

Existe una heterogeneidad de saberes en lo que respecta a ingredientes y procesos de elaboración. Quienes no tienen ascendencia mapuche, manifestaron un **desconocimiento** de estos casi completo.

“Yo no conozco nada de las costumbres, porque no soy de la etnia” (Estela, mamá de 6º grado).

No así es lo que sucede con quienes si pertenecen a la etnia.

“La torta al rescoldo tiene harina, levadura, sal, y agua tibia. Se mezclan, se amasa y se levanta la masa, después se hace una torta fina, y la metes a la ceniza, y la vas cuidando” (Maltes, alumno de 6º grado).

Prácticas alimentarias

Acceso a los alimentos: tanto el comedor de la escuela como los hogares incorporan y despliegan de una serie de opciones, no propias (mapuche) sino *winka* (occidentales), que les permite abrir un abanico de oportunidades para diversificar los medios de obtención de alimentos. Entre estas encontramos: **Compra:** la acción de comprar alimentos *winka* o no mapuche se denomina *winka witrapien*. En el ámbito escolar para la compra de todos los productos alimenticios, se hace un pedido por mayor a la localidad de El Bolsón; y son los mismos proveedores los que trasladan los alimentos a la escuela. Por su parte las madres expresan que concurren a verdulerías, carnicerías o almacenes, para la compra diaria; lugares estos que se encuentran ubicados en las cercanías de sus hogares, en Epuyén. **Autoproducción:** en la escuela se intentó la implementación de una huerta, hasta inclusive y no muy lejos en el tiempo la construcción de un invernáculo; pero nunca prosperó. Por otro lado son pocas las familias de los escolares que se dedican al cultivo de alimentos. La cría de gallinas, no se la practica para el consumo de carne, sino que se la considera como un animal doméstico, que además les permite aprovechar sus huevos. **Comedor escolar:** se convierte en el lugar donde desayunan y almuerzan niños/as. Esta asistencia gratuita se comporta como el complemento y/o suplemento de la ingesta diaria recomendada para este grupo etario que asiste al comedor y no la cobertura total de requerimientos nutricionales diarios. El funcionamiento del servicio de alimentación se encuentra bajo el Programa de Nutrición y Alimentación Escolar “Nutriendo Chubut”. La modalidad del sistema es de tipo tradicional: la Nación entrega mensualmente a los directores una partida de dinero y son ellos quienes se encargan de la administración y supervisión del servicio del comedor, ya que se elaboran los alimentos en el local escolar a cargo de las cocineras y ayudantes de cocina. A esta organización se le suma la colaboración de porteros en el servido de los alimentos y del plantel docente en el control y cuidado de los escolares en el momento de comensalidad. Es interesante aclarar que el establecimiento no cuenta con un/a Licenciado/a en Nutrición. Se puede decir que

la organización del comedor es un trabajo que reproduce la dinámica cultural propia mapuche, donde todo funciona a partir de las relaciones que existen entre los integrantes de un grupo o comunidad.

Planificación del menú: el menú escolar si bien no contempla la diversidad cultural, directivos y cocinera, consideran múltiples aspectos por sobre lo económico al momento de su planificación: calidad alimentaria nutricional de las comidas ofrecidas, gustos de niños/as, variaciones estacionales, presentación de los platos (esto incluye diferentes temperaturas, texturas, colores y formas). En lo que respecta al interior de los hogares, las madres expresan que la planificación del menú familiar se basa en los mismos criterios que la escuela.

Preparación de los alimentos: tanto en el ámbito escolar como familiar se visualiza la modernización de los procesos de elaboración, fruto de la introducción de la tecnología, como el reemplazo del fuego de leña por la cocina a gas; la utilización de electrodomésticos y herramientas gastronómicas en sustitución por lo “*hecho a mano*”. A pesar de esto, la lógica mapuche se manifiesta en las preferencias de las cocineras del comedor escolar por lo casero y la utilización de los alimentos “*naturales*”. Los valorizan por sobre los alimentos industrializados propios de la cultura occidental y ampliamente consumidos en el mundo, criterio compartido con la totalidad de la comunidad educativa.

“Se come lo que la tierra y la estación provee; o sea cuando hay cordero comemos cordero todos”. (Patricia, docente de 5º grado).

A esta renovación de procesos se le agrega la transferencia de lo *simple* a lo complejo pero manteniendo la *técnica*; es decir pasar de procedimientos de cocción simples, que se obtenían hirviendo uno o dos productos, a procesos más complejos donde en los hervidos se mezclan varios alimentos para dar como producto lo que hoy se conoce y se reproduce como sopas o guisos, con sentido comunitario.

Re significación de preparaciones tradicionales: los gustos trascienden los tiempos y se tiende a repetir en los hogares y en el comedor escolar el uso de aquellos alimentos que formaron parte de preparaciones ancestrales mapuche, pero re significados. Un claro ejemplo lo constituye el

uso del trigo, pero ya no como trigo procesado en forma manual por cada familia, sino el obtenido del molino local de Epuyén como harina. La utilización de este cereal en sus múltiples formas de preparaciones ancestrales, ya sea entero, descascarado (*mote*), tostado, molido (*ñaco*), molido (harina), en masas fermentadas y sin fermentar (*con con*, *trocitos de masa hervidos acompañados con salsa de chicharrón*, *cebolla*, *carne con hueso y condimentos*; *pancutra*, *tortilla fina frita en chicharrón*, *ajo y cebolla*; *catuto*, *pancito horneado a base de trigo entero*, *ceniza*, *agua y sal*), en bebidas (*muday*, *preparado elaborado con trigo machacado*, *pelado y hervido, que se deja fermentar en recipientes de madera*), si bien no son consumidas habitualmente, han servido de sustento a varias generaciones. A la vez, que constituyen la raíz de la adaptación e incorporación del trigo en nuevos hábitos alimentarios hoy revelados en la comunidad educativa en las comidas denominadas “rápidas” (pizzas, empanadas, tartas) y en otras preparaciones más elaboradas y de estilo internacional (quepi, empanada gallega). En la resignificación de las preparaciones tradicionales como comidas occidentales es donde se materializan los gustos y preferencias alimentarias, de los miembros participantes del estudio, en especial de niños/as.

Comensalidad ancestral: ha sufrido modificaciones entre las que se destaca que los momentos de las comidas principales dejan de reservarse exclusivamente al ámbito familiar para desplazarse a una comensalidad colectiva, no familiar, el comedor escolar.

“Mailén viene al comedor, se queda por una cuestión de horario de trabajo mío” (Marcela, mamá de 5° grado).

Los escolares de segundo ciclo comparten el desayuno y el almuerzo, a este hecho de comer con agrado comidas que les gustan (*konyin*), en un ambiente de alegría trasciende su aspecto nutritivo para revestir connotaciones sociales, tal es así en la concepción mapuche.

Transmisión

Existe una interesante diferencia intergeneracional en torno a la alimentación de las personas involucradas en este estudio pertenecientes a la etnia mapuche. Esto tiene una doble justifica-

ción, en primera instancia en la continuidad de la transmisión del saber-hacer alimentario ancestral de los ancianos a los adultos favorecida por las relaciones, el diálogo (no en *mapudungun*), la vida cotidiana de la familia y especialmente de sus abuelos, la interacción con el medio natural, con el trabajo y la cooperación en sus hogares (*ruka*). Algo que merece especial atención es que este aprendizaje no se reproduce en las prácticas actuales, puesto que se han dejado de lado alimentos y preparaciones típicas de la cultura mapuche o se han resignificado de acuerdo a los contextos culturales modernos.

“No, en casa ahora no se preparan estas comidas originarias pero cuando yo era chica comía ñaco, que mi abuela Corina preparaba” (Cecilia, mamá de 6° grado).

Como consecuencia de esta primera, la segunda instancia manifiesta la ruptura respecto a la transmisión del saber-hacer alimentario ancestral desde los sujetos adultos hacia los más pequeños.

Las personas que no pertenecen a la etnia originaria dan cuenta de la inexistencia del modo tradicional de enseñanza y aprendizaje de la concepción mapuche. Esto supone que reconocen preparaciones ancestrales por el simple hecho de haber oído hablar de ellas o haberlas visto como una oferta gastronómica extendida desde los programas etno-turísticos de la región o en las góndolas de los circuitos de comercialización como productos industrializados, listos para consumir como son el ñaco y el *mote*.

“Ahora chicos y grandes, especialmente los no mapuche, a la palabra kurantu la incorporaron porque hay gente que comenzó a realizar esta comida para vender a los turistas.” (Gesía, vicedirectora de la escuela)



Figura N° 2. Momento previo a la comensalidad en el comedor escolar. Fuente propia, Abril 2010.

Actitudes

Es interesante resaltar del personal escolar la existencia de actitudes positivas y el respeto al origen étnico de niños/as. Esto hace que alumnos/as mapuche se sientan considerados/as y les facilite el redescubrimiento, conocimiento y desarrollo de su identidad. Pero no sólo este tipo de actitudes han surgido si no también, la predisposición favorable y la motivación de toda la comunidad educativa en participar de futuros proyectos que articulen diversidad cultural, educación y alimentación ancestral mapuche, puesto que plantearon que “entre familia y escuela existe un diálogo fluido”, y señalaron que están dispuestos a trabajar juntos, para aprender mutuamente y generar puntos de equilibrio entre la cultura occidental y mapuche, específicamente en lo que respecta a la alimentación.

“La participación en proyectos interculturales, nos ayudaría a la revalorización de nuestro patrimonio cultural y reafirmación de la identidad en plena formación, no sólo del alumno sino de la familia y toda la comunidad, que durante tantos años fue postergada y acallada”. (Mario, docente de 4º grado)

Discusión

Los resultados de este estudio apuestan a la valoración de acciones que contemplan la diversidad cultural; fenómeno expresado en la Declaración Universal de la UNESCO como “fuente de intercambios, innovación y de creatividad, tan necesaria para el género humano como la diversidad biológica para los organismos vivos. En este sentido, constituye el patrimonio común de la humanidad y debe ser reconocida y consolidada en beneficio de las generaciones futuras”⁽¹⁾, que muchas veces queda en retórico discurso.

Rasgos característicos de la cultura mapuche se han visto modificados en el grupo de estudio, entre ellos, el modelo de crianza ancestral, la organización familiar de tipo extendida por la monoparentalidad como sostienen Quidel y Pichinao⁽⁹⁾ y la modalidad educativa ancestral donde los ancianos ya no son considerados como personas sabias capaces de transmitir el saber; al respecto la UNESCO expresa

“El patrimonio oral e inmaterial es un conocimiento de frágil naturaleza, por ello es necesario conservarlo en forma viva, asegurando que quienes aún tienen ese conocimiento ancestral lo puedan transmitir a las nuevas generaciones, como tradicionalmente lo han hecho”⁽¹⁾.

Por último otro de los cambios culturales aportados por este estudio lo recuperan Patricia Castañeda y Miguel Ángel Pantoja en su trabajo realizado en Chile, como abandono del trabajo organizacional mapuche⁽¹⁰⁾.

Un currículum intercultural no es una realidad para el sistema educativo de Argentina, incluso para la escuela N° 89, pero esta situación no se reproduce en toda América. Así es como directivos y docentes consideran que es una meta a alcanzar y comparten con las investigadoras chilenas Sadler y Obach, que la educación intercultural es un paso importante para la incorporación, integración y posicionamiento de la identidad mapuche y de todas las etnias, en la sociedad actual globalizada⁽¹¹⁾.

En concordancia con datos obtenidos en el marco del proyecto macro, en unidades domésticas y dos instituciones escolares de la misma región, si bien se manifiesta una pérdida de conocimientos en las nuevas generaciones, la interacción respetuosa y los tiempos necesarios para el fortalecimiento del vínculo, han permitido que las personas de la etnia mapuche expresen sus conocimientos sobre alimentos y preparaciones ancestrales⁽¹²⁾.

La comunidad educativa, con quienes llevamos adelante este trabajo, tanto en el ámbito privado o familiar como público no sigue reproduciendo normas de comportamiento y prácticas alimentarias propios de su cultura originaria, sino que reproduce el modelo hegemónico, aprendido de la cultura dominante actualmente globalizada. Situación que se manifiesta en el acceso, preparación de alimentos y en un mayor consumo y preferencias de comidas occidentales en detrimento de las ancestrales mapuche. Coincide Amigo y Bustos al referir que los hábitos alimentarios autóctonos han evolucionado hacia una alimentación occidental y con ello el grupo étnico pierde otro elemento de su identidad cultural⁽¹³⁾.

Las actitudes del personal educativo frente al abordaje de la interculturalidad, coincide con Carolina Hirmas R. en su investigación avalada por

la UNESCO, un diálogo creativo y constructivo entre los miembros de la comunidad, las familias y la escuela, son ejes centrales para el rescate y valorización del conocimiento (*mapuche kimun*) y prácticas alimentarias ancestrales⁽¹⁾.

Conclusión

El contacto e interacción de las culturas occidental y originaria, parte del devenir de una larga historia traumática y que continúa con el fenómeno de la globalización, han arrastrado conti-

nuidades, cambios y rupturas en los modos de vida mapuche. Es posible destacar en este estudio que la heterogeneidad se homogeniza en actitudes de reactivación, recuperación, revalorización y protección de la alimentación ancestral mapuche como reafirmación de una identidad que por tantos años fue acallada. A pesar de modelos oficiales educativos hegemónicos y globalizados, hay voluntades y actitudes educativas y familiares que sostienen la necesidad de un tránsito a la interculturalidad, desde la concepción adoptada en este estudio y que desde nuestro proyecto sostenemos como válidas.

Referencias bibliográficas

- Hirmas C. R. Educación y Diversidad Cultural: Lecciones desde la práctica innovadora en América Latina. Red Regional de Innovaciones Educativas para América Latina y el Caribe. Coed. OREALC/UNESCO. Santiago de Chile. 2008.
- OPS/OMS. Componente Comunitario de la Estrategia AIEPI. Una visión de salud intercultural para los pueblos indígenas de las Américas, Serie OPS/FCH/CH/08/02. E. Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud, Washington DC. EE.UU, 2008.
- Córdova F. Leyendas, cuentos, mitos, y otros relatos Mapuche. 1era Edición. Buenos Aires. Longseller, 2002.
- Carrasco N. 2004. Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la Región de la Araucanía (tesis doctoral). Universidad Autónoma de Barcelona.
- Sabulsky J. Investigación Científica en Salud-Enfermedad. Córdoba, Argentina. Sigma, 2004.
- Hernández Sampieri R; Fernández Collado C; Baptista Lucio P. Metodología de la investigación. 4 ta Edición. Distrito Federal. México Ed. Mc Graw Hill/ Interamericana, 2006.
- Grundmann, G; Stahl J. Como la sal en la sopa: conceptos, métodos y técnicas para profesionalizar el trabajo en las organizaciones de desarrollo. 2 da Edición. Quito, Ecuador. 2002.
- Sandoval, C. Investigación Cualitativa. Colombia. ICFES, 2002.
- Quidel C; Pichinao D. Haciendo crecer personas pequeñas en el pueblo mapuche. Temuco, Chile. MINEDUC, 2002.
- Castañeda P; Pantoja M.A; Marambio G; Ansaldo C; Avendaño C. Cuadernos Interculturales N° 2. Centro de Estudios Interculturales y del Patrimonio (CEIP). Instituto de Historia y Ciencias Sociales. Facultad de Humanidades. Universidad de Valparaíso. Viña del Mar, Chile. 2004.
- Sadler M; Obach A. Pautas de crianza mapuche. Estudio "Significaciones, actitudes y prácticas de familias mapuches en relación a la crianza y cuidado infantil de los niños y niñas desde la gestación hasta los cinco años". Centro Interdisciplinario de Estudios de Género CIEG, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile, Departamento de Salud Pública, CIEG, Universidad de la Frontera. 2006.
- Brutti N. I; Possidoni C. I; Alaníz I; Costa E; Trigos E. C; Blanco S. E; Mata Peña J; Guzmán C. A. y col. Reconocimiento de las lógicas que organizan los modos de vida en comunidades mapuche y su implicancia clínico – nutricional, en el marco de estrategias participativas. Encuentro de Universidades Latinoamericanas; 10, 11 y 12/04/08. Universidad Nacional de Mar del Plata (MP). Argentina. Compilado 1º ed. Univ Nac de MP, pág 141 – ISBN 978-987-252, 2008.
- Amigo C; Bustos P; Erazo B. Comparación del estado nutricional entre escolares indígenas y no indígenas. Rev. Méd. Chile. 1999; 127 (8): 903-910.