



Conocimiento y valoración de las semillas en Quebrada Seca, región de región de Coquimbo, Chile

Knowledge and appreciation of seeds in Quebrada Seca, Coquimbo region, Chile

Eduardo Antonio Jaime Muñoz¹  

Cómo citar

Jaime, E. A. (2025). Conocimiento y valoración de las semillas en Quebrada Seca, región de Coquimbo, Chile. *Socialium*, 9(2), 62-79. <https://doi.org/10.26490/uncp.sl.2025.9.2.2374>

¹ Doctor en Geografía
Magister en Desarrollo
Regional y Medio Ambiente.
Universidad de La Serena. La
Serena, Chile
ejaime18@gmail.com

RESUMEN

El estudio tuvo como objetivo analizar el conocimiento y la valoración de las semillas tradicionales utilizadas para la subsistencia de los campesinos de Quebrada Seca, comuna de Monte Patria, región de Coquimbo (Chile). Se aplicó un diseño de estudio de caso con enfoque mixto, utilizando técnicas cualitativas (entrevistas semiestructuradas y registro fotográfico) y cuantitativas (registro de variedades agrícolas). Se elaboró un mapa geográfico del área mediante imágenes satelitales obtenidas de Google Earth (2024). Los resultados evidencian la existencia de 40 variedades de semillas utilizando diferentes técnicas agrícolas transmitidas por tradición oral. El estudio concluye que las semillas constituyen un patrimonio agrícola y cultural en riesgo de desaparición, cuya preservación requiere acciones comunitarias sostenibles.

Palabras clave: geografía; territorio; semillas; agricultura; comunidad.

ABSTRACT

The study aimed to analyze the knowledge and appreciation of traditional seeds used for the subsistence of farmers in Quebrada Seca, Monte Patria commune, Coquimbo region (Chile). A case study design with a mixed approach was applied, using qualitative techniques (semi-structured interviews and photographic records) and quantitative techniques (record of agricultural varieties). A geographic map of the area was created using satellite images obtained from Google Earth (2024). The results show the existence of 40 seed varieties cultivated through different agricultural techniques transmitted by oral tradition. The study concludes that these seeds constitute an agricultural and cultural heritage at risk of disappearing, whose preservation requires sustainable community actions.

Keywords: geography; territory; seeds; agriculture; community.

Arbitrado por pares ciegos

Recibido: 20/12/2024

Aceptado: 13/06/2025

Publicado: 05/07/2025



Artículo Open Acces bajo
licencia Creative Commons

Introducción

El cultivo del grano fue la base de la economía agraria en el siglo pasado en territorios rurales, como en el caso de Quebrada Seca, ubicado en la comuna de Monte Patria, según el Instituto de Desarrollo Agropecuario - INDAP (2016, p. 1). Las semillas en las comunidades rurales han permitido la sobrevivencia de las personas que habitan estos lugares alejados de la ciudad. Debido a la importancia de las semillas en la vida de las personas en territorios rurales, se ha propuesto elaborar este estudio que tiene como fin visibilizar los distintos tipos de semillas que fueron utilizadas por los campesinos en esta unidad territorial. Resulta interesante investigar esta temática porque permite averiguar las distintas variedades de semillas que se sembraron en el espacio geográfico de Quebrada Seca. Por esta razón, se ha planteado la siguiente pregunta: ¿Qué variedades de semillas fueron sembradas por los campesinos en Quebrada Seca?

Para comenzar a responder esta pregunta, se elabora una cartografía del sector de Quebrada Seca y se entrevista a algunos agricultores de la zona que, en el pasado, sembraron algunos lugares del área de estudio y que, debido a la falta de agua y a la tenencia de la tierra, dejaron de cultivar en este espacio geográfico. La metodología del estudio también contempla la elaboración de una gráfica con las variedades de semillas que fueron cultivadas en los potreros de Quebrada Seca. Se realiza una entrevista a los campesinos que sembraron en la unidad de estudio y, con la ayuda de una cámara fotográfica, se tomaron algunas fotografías del paisaje del sector.

El estudio es relevante porque pretende ser un aporte al conocimiento y la valoración de las semillas en un espacio rural donde se desconoce qué tipo de semillas utilizaban los sembradores y cómo este conocimiento fue transmitido a lo largo del tiempo. En este sentido, “los saberes y las semillas recobran importancia para las comunidades rurales; reforzar su resiliencia ayuda a los agricultores en el mundo rural” (FAO, 2020, p. 1).

Considerando este antecedente, es relevante mencionar la importancia que tienen las semillas y los saberes para el conocimiento y el desarrollo de los grupos humanos. El trabajo propone una descripción de la geografía donde se ubica Quebrada Seca, resaltando las semillas que los campesinos utilizaban para plantar en las extensiones de terreno que conforman el área de estudio. Luego se analizan los testimonios de los antiguos sembradores; continuando con el estudio, se analizan las distintas variedades de semillas que se encontraron en el área de estudio. Finalmente, se presentan algunas conclusiones y se adjunta la bibliografía correspondiente.

Estado del arte

Las semillas son una de las herencias culturales más importantes del hombre en la Tierra, pues estas permiten la continuidad de las distintas especies de plantas que son la base de nuestra alimentación. En el artículo *Semillas: cuando germinó la agricultura y floreció la humanidad* (Resende, 2017, p. 1), la agricultura es sin duda uno de los hitos más importantes de la humanidad; surgió durante el periodo Neolítico o Edad de Piedra, cuando el hombre se dio cuenta de que las semillas puestas en la tierra brotaban y producían plantas que, a su vez, generaban nuevas semillas, hecho que permitió la transición de la recolección a la agricultura.

En este contexto, las semillas desde hace tiempo han permitido la sobrevivencia de distintas culturas a lo largo de la historia del hombre. A través de la agricultura, los campesinos han ido conservando diferentes tipos de cultivos, transmitiendo este conocimiento en el transcurso del tiempo mediante diferentes técnicas para poder sembrar distintos productos como el trigo, la cebada, los porotos, el maíz y los zapallos.

Según el libro *El Maíz regalo de los dioses* (Echevarría & Muñoz, 1988. p. 16), cuando Cristóbal Colón llegó al nuevo mundo (1492), sus hombres encontraron en la isla de Cuba grandes campos con un extraño cereal hasta entonces desconocido en el Viejo Mundo. Se trata del maíz, el cual los aborígenes de esta isla designaban con el nombre de maíz o mahis y que consumían asado, cocinado, fresco, seco y hecho harina. Según los planteamientos de los autores, el maíz es una semilla originaria del Nuevo Mundo, así lo demostró la tripulación de Colón, cuando sus hombres empezaron a explorar los cultivos de las culturas nativas existentes en las islas del Caribe.

Dentro de los pueblos precolombinos, como es el caso de la cultura maya, los agricultores realizaban grandes terrazas para cultivar el maíz, que era uno de los productos base de su alimentación. Así lo describe el periódico electrónico *El camino corto, tu guía en tierras mayas* (Salvadó, 2012, p. 1): “La semilla del maíz está presente en la cosmogonía, en las creencias y en la manera de entender el mundo, formando parte inherente de la vida del pueblo maya. Lo vemos en sus ceremonias, en su alimento diario, en la milpa, en sus paisajes y en sus medicinas”.

En este sentido, la cultura maya presentaba una fuerte relación con la agricultura y, en este aspecto, el maíz era un elemento sagrado dentro de sus tradiciones, cuyo pensamiento estaba muy ligado a la naturaleza; por esta razón, las semillas eran elementos necesarios para asegurar el equilibrio entre el mundo terrenal y el espiritual.

En el caso de la cultura inca, a través del cultivo de terrazas fueron colonizando áreas para la plantación agrícola, principalmente de maíz, papas, calabazas y ají. En el libro *El manejo del espacio en el Imperio Inca* (Miño, 1994, p. 23), los indígenas iban seleccionando áreas del territorio destinadas a los cultivos; en esta

elección consideraban las características del suelo y las buenas condiciones ambientales, con el fin de poder obtener buenas cosechas.

En Chile, los pueblos originarios, a la llegada de los españoles, ya habían incorporado el cultivo del maíz, las calabazas y el ají. Según Vega (2020, p. 19): “Si bien se reconoce en las antiguas poblaciones nómadas una adaptación marítima al territorio, los primeros registros históricos ya evidenciaban que los llamados cuncos tuvieron una economía basada principalmente en la agricultura incipiente (maíz, papas y quínoa)”. Estos productos formaron parte de la dieta alimenticia de las culturas precolombinas en el territorio nacional. Estas semillas permitieron a los pueblos alimentarse e intercambiar productos con los demás pueblos que habitaban estas regiones. En este sentido, la base de la alimentación vegetal precolombina comprendía el maíz, los frijoles o porotos, las calabazas y los zapallos (Ministerio de Agricultura, 2005, p. 9). Estas semillas fueron los primeros cultivos que domesticaron los aborígenes; luego vendría la incorporación de las papas, la oca y el ulluco, tubérculos que crecían en las laderas de las montañas de la cordillera de los Andes.

En el caso de la quínoa, “Lo señala Juan de Velasco, quien describe entre las hortalizas que no son conocidas en Europa: la quínoa de hoja ancha, gruesa y muy delicada” (Pardo & Pizarro, 2013, p. 249). Esta semilla originaria del altiplano no era muy conocida en Europa, lo que llamó la atención de la sociedad española en aquellos tiempos.

En el caso de la cultura Diaguita (Ampuero, 1978, p. 16):

En el sitio arqueológico San Pedro Viejo en la provincia del Limari, en un aleo rocoso del Rio Hurtado demostró que hacia el año 800 a. C, las características ecológicas del Norte Chico, eran similares a las actuales y que los cazadores que dejaron sus restos en sitios precordilleranos utilizaban los diversos ecosistemas de valles y quebradas, de costa y de cordillera. Hacia el año 2500 A.C, estos cazadores han entrado en contacto con grupos asimilados al medio ambiente costero y con lejanos complejos culturales que ya poseen el conocimiento de la agricultura. La presencia de *Phaseolus vulgaris*, (porotos), *cucubitáceas* (calabazas) y algunas variedades de maíz (*Zea maíz*), encontrados en el sitio antes mencionado así lo demuestra.

En este contexto, la cultura diaguita recibió el aporte cultural de los primeros habitantes que poblaron esta región, perfeccionando sus formas de cultivo e incorporando estas semillas a su dieta alimenticia. Si bien este grupo humano se desarrolló principalmente en los valles transversales del Norte Chico, este pueblo logró intercambiar sus productos con los grupos costeros, quienes dependían de los productos del mar y que, gracias al aporte de los diaguitas, pudieron incorporar estos productos en su alimentación.

En la actualidad, las semillas son parte también del patrimonio alimenticio de diversos pueblos en el mundo. Para la UNESCO, en el artículo *La dieta mediterránea* (UNESCO, 2013, p. 1), “define este tipo de dieta como un conjunto de conocimientos, competencias prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar y compartir alimentos”.

Así, las semillas son y seguirán siendo parte de la historia de la alimentación del hombre. Sin embargo, con el paso del tiempo, el conocimiento relacionado con las semillas se ha ido perdiendo debido al desinterés que existe en las generaciones jóvenes por el trabajo en la tierra; por esta razón, este trabajo pretende valorar las semillas en las comunidades rurales.

El estudio tiene como objetivo analizar el conocimiento y la valoración de las semillas tradicionales utilizadas para la subsistencia de los campesinos de Quebrada Seca, comuna de Monte Patria, región de Coquimbo (Chile), identificando las variedades agrícolas conservadas y los saberes asociados a su uso. Se justifica por la necesidad de rescatar y revalorizar estos conocimientos locales, fundamentales para la preservación del patrimonio biocultural y el desarrollo sostenible de las comunidades rurales frente al cambio climático y la pérdida de biodiversidad agrícola.

Método

Tipo de estudio. Corresponde a un estudio de caso, considerado un método de investigación de gran relevancia en las ciencias humanas y sociales, ya que permite una indagación sistemática, profunda y contextualizada de una unidad específica, en este caso, la comunidad rural de Quebrada Seca. Este enfoque posibilita comprender fenómenos sociales y culturales desde la perspectiva de sus propios actores (Barrio et al., 2013).

Población y muestra. La población estuvo conformada por los habitantes del sector de Quebrada Seca y sus alrededores, pertenecientes a la comuna de Monte Patria, región de Coquimbo (Chile). La muestra se integró por seis agricultores seleccionados intencionalmente, quienes poseían conocimiento directo y experiencia previa en las prácticas de siembra y conservación de semillas tradicionales en la zona.

Instrumentos de recolección de datos.

1. Entrevista semiestructurada, aplicada a los agricultores para obtener información sobre las variedades de semillas y los saberes asociados a su cultivo.
2. Cámara fotográfica, utilizada para registrar visualmente los paisajes agrícolas, las áreas de cultivo y las semillas conservadas.

3. Programas computacionales, empleados para la elaboración de cartografía, organización de datos y procesamiento de información (Google Earth, 2024; Microsoft Word y Excel, 2016).

Procedimientos de la recolección de datos. La información fue obtenida mediante trabajo de campo en distintos puntos de Quebrada Seca, complementado con observación directa, entrevistas y registro fotográfico. Posteriormente, los datos fueron organizados y procesados con el apoyo de los programas Google Earth (2024), Microsoft Word (2016) y Microsoft Excel (2016), a fin de sistematizar la información geográfica y cualitativa recolectada.

Aspectos éticos. Las entrevistas se realizaron bajo los principios éticos de confidencialidad y consentimiento informado. Todos los participantes fueron informados sobre los objetivos del estudio y autorizaron voluntariamente su participación. Asimismo, se gestionaron los permisos correspondientes para acceder a los lugares donde se efectuaron las caminatas y observaciones de campo.

Análisis de datos. El análisis se efectuó mediante la revisión y categorización de la información obtenida en el área de estudio, considerando los testimonios de los seis agricultores entrevistados, los registros fotográficos y la bibliografía especializada. Se aplicó una triangulación descriptiva entre fuentes primarias y secundarias, lo que permitió identificar y validar las principales variedades de semillas y las prácticas agrícolas asociadas.

Resultado

La Quebrada Seca

Esta unidad territorial, ubicada en la comuna de Monte Patria, provincia del Limarí, región de Coquimbo, Chile, se encuentra localizada en una zona cordillerana caracterizada por una geografía escabrosa, con relieves irregulares y suelos áridos propios del norte chico chileno. En este entorno predominan cerros y quebradas de gran pendiente, donde la vegetación es escasa y adaptada a las condiciones climáticas de baja pluviosidad.

En el paisaje es posible distinguir lugares como el cerro Las Mollacas, Quebrada Seca, La Totor y el pueblo de Pedregal, que constituyen los principales puntos geográficos que identifican la unidad de estudio. Estas zonas, además de su valor geográfico, han tenido importancia para las comunidades locales, ya que en sus alrededores se desarrollaron antiguas prácticas agrícolas de subsistencia, vinculadas al aprovechamiento del terreno y a la siembra de distintas variedades de semillas tradicionales.

Figura 1

En el mapa Quebrada Seca, en la comuna de Monte Patria, provincia del Limari, región de Coquimbo, Chile



Nota. Elaboración propia (2022).

Según Sánchez y Morales (1993, p. 64), los principales rasgos que presenta el relieve de la región de Coquimbo se caracterizan por la existencia de tres importantes valles transversales que, de norte a sur, se conocen como los valles de Elqui, Limarí y Choapa, cuya morfología permite el desarrollo de la actividad agrícola, el asentamiento humano principal y la penetración hacia la cordillera de los Andes. Según los planteamientos de los autores, los valles transversales, debido a las características del relieve, descienden desde la cordillera de los Andes acompañados de cordones montañosos que van bajando hacia las zonas más planas, donde finalmente se encuentra el océano.

En el caso de la Quebrada Seca, esta unidad geográfica se ubica en la precordillera de la comuna de Monte Patria, a una coordenada geográfica aproximada de 30°52'48.74"S y 70°43'22.70"O. En su parte baja se encuentra el lecho del río Mostazal; en la parte media, el sector conocido como El Llano; y en la parte alta, las cumbres del cerro Las Mollacas.

En Quebrada Seca existe una población dispersa conformada por un grupo de habitantes que vive al costado de la quebrada y un fundo agrícola ubicado en la parte baja del Llano. En la cartografía se puede apreciar cómo la Quebrada Seca se forma a partir de varias quebradas que nacen en la parte alta de la cuenca y se unen en un único cauce que conforma una gran quebrada. Es importante mencionar que estos esteros presentan un tipo de escurrimiento denominado por Sánchez (2015, p. 70) como “áreas endorreicas”, también llamadas intermontanas, las cuales corresponden a quebradas o esteros cuyos cursos de agua no alcanzan a llegar al mar. Esto ocurre porque la cuenca se encuentra cerrada por cordones montañosos o porque el caudal de agua que transporta es tan escaso que desaparece dentro de la misma cuenca.

El tipo de escurrimiento existente en Quebrada Seca se diferencia de otros cauces porque sus aguas no llegan al mar. Si bien en tiempos de lluvia las bajadas de las quebradas pueden hacer que estos esteros desemboquen temporalmente en el río Mostazal, la mayor parte del tiempo, debido a la escasez de precipitaciones, la quebrada permanece seca.

La siembra del grano en el Llano de Quebrada Seca.

El Llano de Quebrada Seca era una extensión de terreno utilizada por los campesinos para sembrar diferentes variedades de semillas.

Figura 2

Llano que era la extensión de terreno utilizada por los campesinos para sembrar



Nota. Elaboración propia (2022).

En la fotografía se puede observar la presencia de suelos que fueron utilizados para la agricultura de subsistencia que se practicaba en estas zonas rurales, donde las personas limpiaban los terrenos con la ayuda de herramientas como podones, palas, barretas y horquillas.

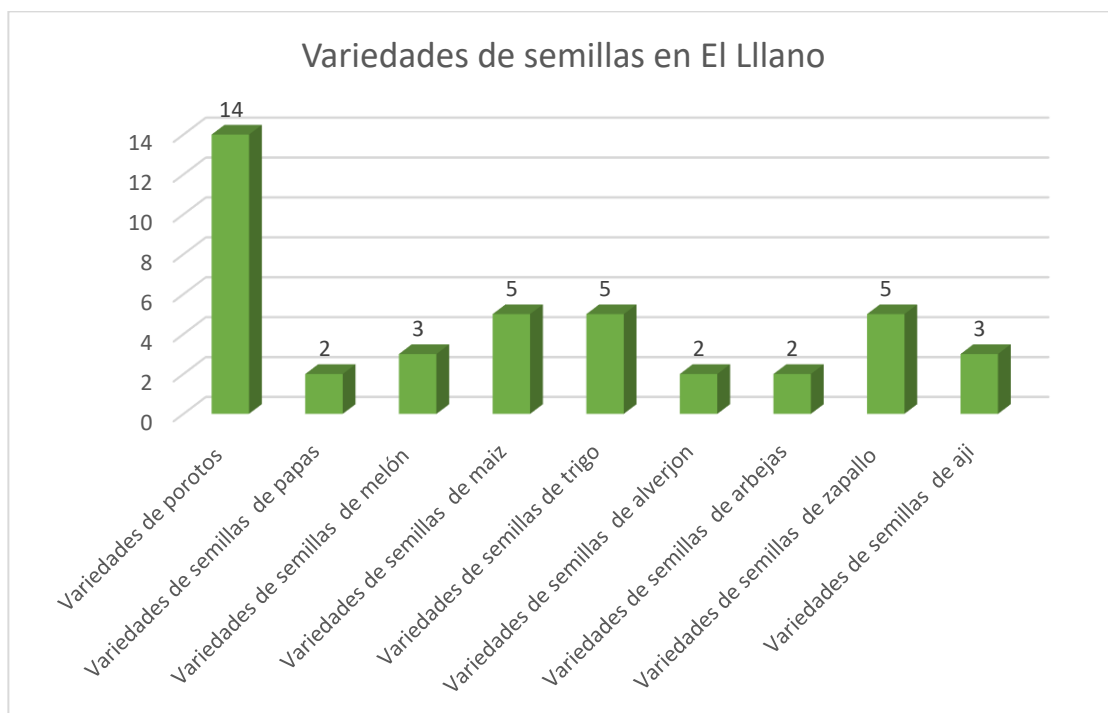
Según Bengoa (1990, p. 60), en su libro *Haciendas y campesinos: Historia social de la agricultura chilena. Tomo II*, la chacra Valenzuela estaba dedicada desde hacía varios años al cultivo de la alfalfa, que era consumida por los animales de la lechería. Este antecedente permite deducir que los terrenos utilizados para la siembra se especializaban en distintos tipos de cultivo. En el caso de las haciendas, como la de los Valenzuela —ubicada en la zona central, lejana del Llano de Quebrada Seca—, se especializaban en el cultivo de forraje (Bengoa, 1990, p. 70), mientras que en el Llano predominaban cultivos de porotos, maíz, zapallos y papas.

Variedades de semillas utilizadas por los campesinos en el Llano de Quebrada Seca

La Figura 3 muestra las semillas utilizadas por los campesinos en sus siembras, de acuerdo con las entrevistas aplicadas a seis personas de esta comunidad rural. Entre las especies más destacadas se encuentran las semillas de porotos, papas, melón, maíz, trigo, alverjón, arvejas, zapallo y ají.

Figura 3

Variedades de semillas utilizadas en las chacras por los campesinos en el Llano, Quebrada Seca, Chile



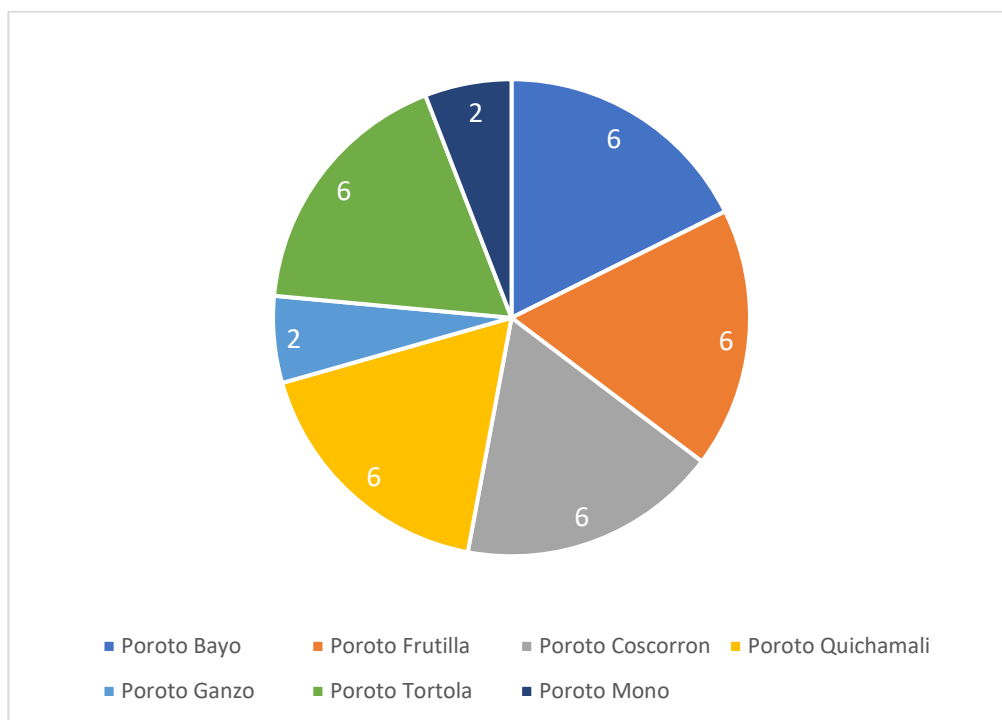
En la Figura 3, el grupo de semillas que presenta más variedades corresponde a los porotos. A pesar de que las siembras han disminuido y se ha dejado de cultivar en el Llano, los testimonios entregados por los campesinos permiten identificar distintos tipos de porotos que fueron plantados en el Llano y sus alrededores. Por otro lado, otros cultivos como las papas, arvejones y alverjas presentan un número más reducido de variedades, debido a las escasas especies que se conocieron y sembraron en la zona.

Semillas de porotos conservadas por los campesinos de la zona de estudio y áreas cercanas

En relación con las semillas de porotos que se sembraron en el Llano y sus alrededores, destacan, según los seis entrevistados, los porotos bayos, ya que la mayoría reconoce este tipo como uno de los cultivos más sembrados por los campesinos en el pasado y que aún se cultiva con cierta frecuencia en la actualidad. Otro tipo de poroto mencionado es el coscorrón, consumido en distintos tipos de comidas tradicionales. Asimismo, uno de los porotos que más llama la atención a los agricultores es el quinchamáli, apreciado por el llamativo color de su semilla y su valor simbólico dentro de la comunidad campesina.

Figura 4

Semillas de porotos conservadas por los campesinos en el Llano, Quebrada Seca, Chile



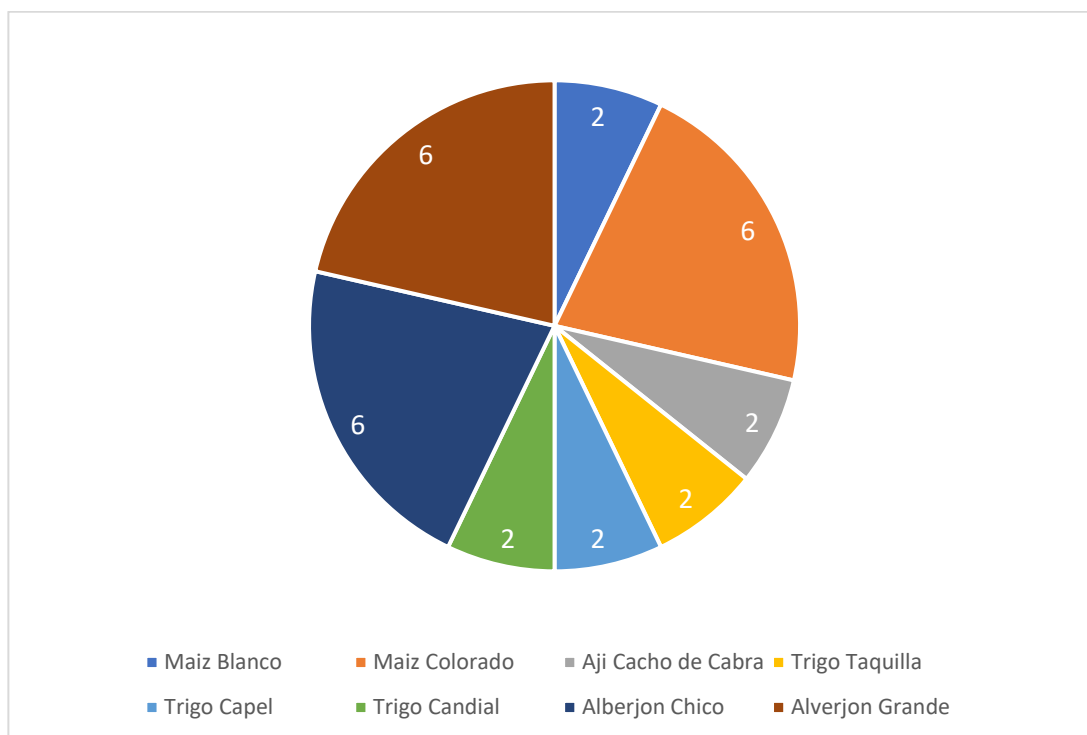
Semillas de maíz, ají y trigo conservadas por los campesinos de la zona de estudio y áreas cercanas

Una de las semillas que ha resultado más difícil de conservar, según mencionan los agricultores, es el trigo taquilla, ya que este tipo de semilla es muy escaso. Algunos campesinos relatan que lograron conseguir algunos granos en el sector de Rapel. En el caso del maíz, es una de las semillas que más se repite en los testimonios entregados por los agricultores, especialmente el maíz colorado, ya que continúa siendo cultivado en la zona por su particular sabor y valor en la preparación de comidas tradicionales.

Asimismo, el cultivo de ají persiste en menor escala, principalmente para consumo familiar, siendo valorado por su resistencia a las condiciones climáticas adversas de la zona. En la Figura 5 se muestran las semillas que se están conservando en el área de estudio y en las zonas aledañas.

Figura 5

Semillas de maíz, ají y trigo conservadas por los campesinos en el Llano, Quebrada Seca, Chile

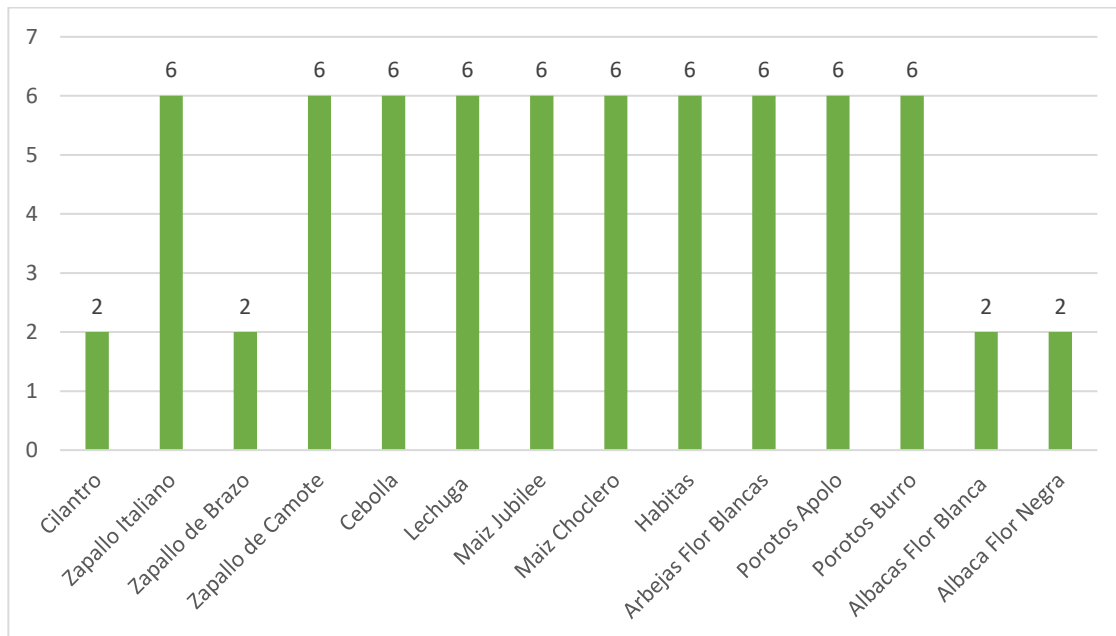


Semillas que los campesinos han traído desde otras zonas lejanas al Llano de Quebrada Seca

En relación con las semillas que los campesinos han traído desde otras zonas alejadas del Llano de Quebrada Seca, destaca el poroto Apolo, que es adquirido en ferias, viveros y centros comerciales de la ciudad de Ovalle. De los seis agricultores entrevistados, todos coinciden en que este tipo de poroto es el más apropiado para la verdura por su buen rendimiento y sabor. En la Figura 6 se pueden observar las semillas que los campesinos han incorporado desde otras zonas lejanas al área de estudio.

Figura 6

Semillas traídas por los campesinos de otras zonas lejanas al área de estudio.



En la Figura 6 se muestran las semillas traídas por los campesinos desde otras zonas. Los seis agricultores entrevistados reconocen, en su mayoría, el uso de semillas de **zapallo italiano**, **zapallo camote**, **cebolla**, **lechuga**, **maíz jubilee**, **maíz choclero**, **habas**, **arvejas flor blanca**, **poroto Apolo** y **poroto burro**. En el caso del **cilantro**, utilizado como condimento en las comidas, los entrevistados señalan que se diferencia del perejil principalmente por su olor y sabor característicos. No obstante, la sequía ha reducido considerablemente las áreas de cultivo, haciendo que la obtención de semillas sea cada vez más difícil.

Testimonios de los campesinos en relación con las siembras en el Llano de Quebrada Seca

Según las evidencias entregadas por los antiguos sembradores del Llano de Quebrada Seca, obtenidas a través de entrevistas realizadas a seis personas, en su mayoría adultos mayores que se dedicaron a la siembra en el pasado, es posible reconstruir parte de la historia agrícola de la zona. A continuación, se presenta un cuadro con algunas de las respuestas entregadas por los campesinos de la Quebrada Seca y sus alrededores.

Tabla 1

Testimonios entregados por algunos antiguos sembradores del Llano de la Quebrada Seca, en la comuna de Monte Patria, provincia del Limari, Región de Coquimbo, Chile.

Pregunta	Respuesta recurrente
1. ¿Quién le enseñó a diferenciar un tipo de poroto de otro?	<i>Mi padre era sembrador y él me enseñó a conocer los distintos tipos de porotos por el color y su forma.</i> <i>Los nombres vienen de los antepasados y ahí aprendimos nosotros.</i>
2. De dónde vienen los nombres de los porotos.	<i>Los nombres vienen de los antepasados y ahí aprendimos nosotros”.</i>
3. ¿Qué tipo de porotos le gustaba más sembrar a usted?	<i>El Poroto Bayo, el Poroto Toronjil, el Poroto Quinchamalí y el Poroto Frutilla.</i>
4. ¿Qué tipo de trigo le gustaba más sembrar a usted?	<i>El trigo que más me gusta sembrar es el capel y el taquilla por lo grande de la semilla.</i>

Discusión

Las semillas en el Llano de quebrada seca y sus alrededores.

El trabajo permitió registrar 40 variedades de semillas que fueron utilizadas por los sembradores en el Llano de Quebrada Seca y sus alrededores. Esta identificación fue posible gracias a los testimonios entregados por los antiguos agricultores del lugar, acción relevante para disponer de un registro de los nombres de las semillas que se han utilizado y aún se utilizan en la zona.

Según el artículo del periódico electrónico Sociedad contra la extinción de las semillas (Fernández, 2022, p. 1), bajo el titular “Contra la extinción de las semillas (y sabores”, se advierte que “cada día se pierden diez semillas en todo el mundo. El 70 % de los alimentos de origen vegetal que se consumían hace medio

siglo ya no existen”. Esta publicación pone en valor la necesidad de desarrollar estudios que tengan como objetivo principal registrar y documentar las semillas utilizadas por las comunidades rurales para sostener la agricultura familiar campesina en espacios amenazados por la escasez hídrica y el cambio climático.

Las semillas y el patrimonio de las comunidades

El rol que desempeñan los campesinos dentro de una comunidad es trascendental para la continuidad de las tradiciones presentes en las zonas rurales, como ocurre en el Llano de Quebrada Seca. En el manual *Producción y conservación de semillas nativas y criollas de buena calidad y sanidad* (Vélez y Castrillón, 2018, p. 4), se señala que “las comunidades indígenas, campesinas y afrocolombianas, desde épocas ancestrales, han conservado, mejorado, producido y compartido sus semillas criollas y nativas, lo que ha permitido que hoy tengamos esa enorme diversidad de especies y variedades criollas adaptadas a diferentes ecosistemas y condiciones naturales y productivas”.

Analizando estos planteamientos, se destaca el papel que desempeñan las personas en la conservación de las semillas. El conocimiento asociado a su cultivo y selección ha sido transmitido de generación en generación, como se evidencia en los testimonios de los seis agricultores entrevistados, quienes valoran su experiencia para diferenciar una semilla de otra, las técnicas utilizadas para su cultivo en las chacras y las estaciones más apropiadas para sembrarlas.

Este legado cultural transmitido por los antepasados también se refleja en la cultura mapuche, “donde los cultivos, las semillas, las huertas y la conservación de la biodiversidad se entremezclan entre sí para conformar ideas sobre cómo esperamos vivir nuestras vidas. Esto refleja la vida del pueblo mapuche y sus costumbres en relación con el apego a la tierra, sus raíces, la protección y respeto por el medio ambiente, así como su interacción con el mismo” (Tapia, 2021, p. 121).

Entre las especies registradas, los porotos constituyen el grupo más diverso de semillas sembradas en el Llano y sus alrededores. Esta planta anual, perteneciente a la familia de las leguminosas, “presenta una gran variación en cuanto a su crecimiento, color de la flor, tamaño, forma y color de sus vainas y semillas” (Instituto de Desarrollo Agropecuario [INIA], 1997). Los porotos fueron uno de los cultivos más sembrados por los campesinos, favorecidos por las condiciones ambientales de la zona, y también uno de los productos más comercializados durante las temporadas de cosecha.

Desde tiempos prehispánicos, los porotos, el maíz y el ají formaron parte de la alimentación de las culturas que habitaron el Llano de Quebrada Seca. Así lo menciona el cronista español Bibar (en Ampuero, 1978, p. 8), al referirse al valle de Elqui: “Este valle es de constelación y temple diferente de las que he dicho, porque de aquí comienza la tierra que llueve no tanto que las comidas se creasen con el agua, sino las

ayudasen con regarlas con acequias. Es el invierno de este valle desde abril a agosto. No hace frío ni demasiado calor. Dase maíz, frijoles, papas y quínoa, zapallos y dase a todas las plantas y árboles de nuestra España”.

En este sentido, es importante destacar cómo las semillas traídas por los españoles fueron incorporadas a la dieta alimenticia de los pueblos originarios. Este intercambio cultural permitió que muchas de ellas permanecieran en la agricultura local desde aquellos tiempos hasta la actualidad. Así lo describe Frías (2001, p. 65), al caracterizar a los diaguitas como “un pueblo agricultor que cultivaba preferentemente maíz y papa, practicando un regadío a través de acequias”.

Considerando este aspecto, resulta relevante señalar que las semillas representan una oportunidad para adaptar la agricultura a contextos de escasez hídrica. Si bien en este estudio no se constató la presencia de cultivos de quínoa en el área investigada, esta semilla, originaria de zonas áridas, constituye un recurso con potencial para su cultivo en lugares como Quebrada Seca. Así lo plantean Baziled y Negrete (2009, p. 6), al destacar “la importancia de promover el cultivo de semillas como la quínoa en zonas afectadas por la sequía”.

El agua que antiguamente llegaba al Llano mediante canales de regadío dejó de fluir, lo que provocó el abandono de la siembra por parte de los agricultores. Esta situación ha representado una amenaza para la preservación de las semillas tradicionales, poniendo en riesgo la continuidad del conocimiento agrícola heredado y la posibilidad de reactivar la producción en los terrenos de Quebrada Seca.

Conclusión

Las semillas en el Llano de Quebrada Seca permitieron a los campesinos practicar una agricultura basada en el cultivo de porotos, maíz, trigo, alverjones y papas. Gran parte de este legado cultural y del conocimiento agrícola fue heredado de las primeras culturas que poblaron el territorio nacional, como la cultura diaguita y la cultura molle, pueblos originarios que se caracterizaban por desarrollar una agricultura adaptada al entorno mediante la construcción de acequias y represas que permitían conducir el agua hacia los cultivos.

La conquista de estos territorios propició un intercambio de semillas entre los españoles y los pueblos indígenas, situación que enriqueció la diversidad agrícola al incorporar nuevas variedades de porotos, trigo, habas y alverjas provenientes de otras regiones del mundo.

En el caso del Llano de Quebrada Seca, la disponibilidad de agua en los canales durante épocas pasadas favoreció el desarrollo de una agricultura basada en el grano, lo que otorgó prosperidad económica a

estos sectores rurales durante los siglos XIX y XX. Los campesinos dedicaban gran parte de su tiempo a sembrar diversas variedades de semillas que luego comercializaban en la ciudad de Ovalle, principal centro económico de la provincia.

Sin embargo, la disminución del caudal de los ríos y la apertura del comercio exterior afectaron negativamente estos terrenos agrícolas, destinados tradicionalmente a la siembra. Por un lado, la escasez de agua dificultó el riego de los cultivos, y por otro, la desvalorización de los productos agrícolas redujo la rentabilidad de esta actividad, provocando su progresivo abandono.

Las semillas que alguna vez se sembraron aún existen en estas zonas y forman parte de un patrimonio invaluable para la historia y la subsistencia de las comunidades rurales. En este sentido, el estudio deja planteada la necesidad de conservar las variedades de semillas utilizadas por los sembradores, promoviendo acciones locales que contribuyan a su preservación. Una iniciativa posible sería la creación de semilleros comunitarios o escolares en los alrededores del sector El Llano, con el propósito de rescatar, proteger y difundir este conocimiento ancestral que constituye una herencia viva de los pueblos rurales alejados de los grandes centros urbanos.

Referencias

Ampuero, G. (1978). *Cultura diaguita*. Serie de patrimonio cultural chileno, colección de culturas aborígenes. Ministerio de Educación, Departamento de Extensión Cultural.

Barrio, I., González, J., Padín, L., Peral, P., Sánchez, I., & Tarín, E. (2013). *Métodos de investigación educativa, estudios de casos*. Tercer Magisterio. Universidad Autónoma de Madrid.

Bazile, D., & Negrete, J. (2009). Quinoa y biodiversidad. ¿Cuáles son los desafíos regionales? *Revista Geográfica de Valparaíso, Número Especial (42)*, 1–141.
https://www.researchgate.net/publication/259388808_Bazile_D_ed_Negrete_Sepulveda_J_ed_2009_Quinoa_y_biodiversidad_Cuales_son_los_desafios_regionales_Revista_geografica_de_Valparaíso_42_spec_1-141

Bengoa, J. (1990). *Haciendas y campesinos: Historia social de la agricultura chilena* (Tomo II). Ediciones Sur.

FAO. (2020). *Los saberes y las semillas recobran importancia para las comunidades rurales de Pakistán. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*.
<http://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1274373/>

- Fernández, J. (2021). Contra la extinción de las semillas (y los sabores). *El Periódico*.
<https://www.elperiodico.com/es/sociedad/20211201/extincion-semillas-sabores-12925892>
- Frías, F. (2001). *Manual de historia de Chile desde la Prehistoria a 1994*. Editorial Zig-Zag.
- Echevarría, J., & Muñoz, C. (1988). *Maíz: Regalo de los dioses* (Colección Curiñón). Instituto Otavaleño de Antropología. Centro Regional de Investigaciones. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales.
- Instituto de Desarrollo Agropecuario (INIA). (1997). *Cultivo de porotos en la zona centro sur* (Boletín técnico N°9). Estación Experimental Quilampau.
<https://biblioteca.inia.cl/bitstream/handle/20.500.14001/38122/NR15843.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP). (2016). INIA, INDAP y campesinas trabajarán en conjunto por resguardo y multiplicación de semillas. *Ministerio de Agricultura*. Recuperado de <https://www.indap.gob.cl/noticias/detalle/2016/10/19/inia-indap-y-mujeres-rurales-trabajar%C3%A1n-en-conjunto-por-resguardo-y-multiplicaci%C3%B3n-de-semillas-campesinas>
- Miño, L. (1994). *El manejo del espacio en el imperio Inca*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. Serie Tesis. Impresión Impresional.
- Ministerio de Agricultura. (2005). *Cultura de alimentación indígena en Chile. Día Mundial de la Alimentación 2005*. FAO, Chile y Fundación de Comunicación del Agro (FUCOA).
- Pardo, O., & Pizarro, L. (2013). *Chile: Plantas alimenticias prehispánicas*. Ediciones Parina.
- Resende, M. (2017). Semillas: Cuando germinó la agricultura y floreció la humanidad. *TeleSur*.
<https://www.telesurtv.net/opinion/-Semillas-cuando-germino-la-agricultura-y-floreccio-la-humanidad-20170821-0024.html>
- Salvadó, S. (2012). El maíz sagrado en la vida y la alimentación de los mayas. *El Camino Más Corto*.
<https://www.elcaminomascorto.es/maiz-alimentacion-mayas/>
- Sánchez, A. (2015). *Geografía de Chile: Un enfoque físico, humano y geográfico*. Editorial Bibliográfica Internacional.
- Sánchez, A., & Morales, R. (1993). *Las regiones de Chile: Espacio geográfico y humano-económico*. Editorial Universitaria.
- Tapia, G. (2021). *La semilla, las huertas mapuches y sus implicancias en la conservación de la agrobiodiversidad*. Instituto de Investigaciones Agropecuarias.

UNESCO. (2013). La dieta mediterránea. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Patrimonio Cultural Inmaterial). <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>

Vélez, G., & Castrillón, F. (2018). *Producción y conservación de semillas nativas y criollas de buena calidad*. Impresión La Cajuela. https://www.semillas.org.co/apc-aa-files/5d99b14191c59782eab3da99d8f95126/cartilla-produccion-de-semillas_web.pdf

Vega, C. (2020). *Medicina ancestral de los pueblos originarios: Mapuche, Huichiche, Kawéskar, Yagán*. Región de Magallanes y la Antártica Chilena.

Fuentes de financiamiento.

La investigación fue realizada con recursos propios.

Conflictos de interés

Ejemplo: No presenta conflicto de intereses.

Correspondencia

ejaimel8@gmail.com