



## **USOS COMUNES DE PLANTAS COMESTIBLES EN LA REGIÓN DE COQUIMBO, CHILE**

*Eduardo Antonio Jaime Muñoz<sup>1</sup>*

(Manuscrito recibido el 19 de mayo de 2018, en versión final 27 de noviembre de 2018)

### **Para citar este documento**

Jaime Muñoz, E. A. (2018). Usos comunes de plantas comestibles en la región de Coquimbo, Chile. *Boletín geográfico*, 40 (2), 49-62.

### **Resumen**

El presente estudio de caso se relaciona con la importancia de las plantas comestibles presentes en el valle de mostazal, comuna de Monte Patria, provincia del Limarí, Región de Coquimbo.

El objetivo del trabajo es identificar y reconocer las plantas de uso comestible en el valle de mostazal. Se delimitó el área de estudio con la ayuda del programa computacional Google Earth, se utiliza material bibliográfico para identificar las plantas y, con la ayuda de algunos lugareños, se reconocen sus nombres comunes, se realizan algunos esquemas didácticos para ordenar y describir la información. Se elabora un listado de los puntos geográficos donde se encontraron plantas, diferenciando su hábitat natural, el origen de la especie y algunas aplicaciones en la comida tradicional campesina. Los resultados de este estudio permitirán conocer estos vegetales, sus características y las amenazas creando una actitud de respeto y valoración de estos recursos naturales.

**Palabras clave:** Plantas comestibles, comunidad rural, biodiversidad.

---

<sup>1</sup> Profesor de Estado en Historia y Geografía. Licenciado en Educación, Universidad de La Serena, Chile. Magister en Desarrollo Regional y Medio Ambiente, Universidad de Valparaíso, Chile

## COMMON USES OF EDIBLE PLANTS IN THE COQUIMBO REGION, CHILE

### Abstract

The present case study is related to the importance of edible plants present in the mostazal valley, Monte Patria commune, Limarí province, Coquimbo region.

The objective of the work is to identify and recognize edible plants in the mostazal valley. The study area was delimited with the help of the computer program Google Earth, bibliographic material was used to identify the plants and with some villagers help, their common names were recognized; some didactic schemes were done to organize and describe the information. A list is made with the geographical points where the plants were found, differentiating their natural habitats, the origin of the species and some applications in traditional peasant food. The results of this study will allow to know these vegetables, their characteristics and the threats, creating an attitude of respect and appreciation of these natural resources.

**Keywords:** Edible plants, rural community, biodiversity.

### Introducción

Las plantas comestibles existentes en zonas rurales han permitido la sobrevivencia de las comunidades localizadas en espacios territoriales de difícil acceso. Sin embargo, en la actualidad este conocimiento se ha ido perdiendo producto de la llegada de una economía basada en el consumo de alimentos comercializados en los principales centros urbanos.

Considerando esta problemática de pérdida de este conocimiento ancestral, surge la necesidad de realizar un estudio de caso, que pueda dar respuesta a la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuáles son las plantas de uso comestible que existen en el valle de mostazal?

El valle de mostazal es atravesado por un río denominado por los lugareños como “Mostazal” este cauce natural permite la sobrevivencia de una importante biodiversidad conformada por flora y fauna presente en esta unidad territorial.

Las comunidades humanas que viven en esta zona precordillerana de Limari, se encuentran emplazadas en laderas, quebradas y planicies que conforman un escabroso relieve cordillerano, allí los habitantes desarrollan una vida en comunidad, ligada al trabajo en la agricultura, ganadería y un turismo incipiente. En los últimos años la ausencia de lluvias ha producido escasez de agua desencadenando conflictos entre las personas que dependen de ella.

Este trabajo despierta interés porque es importante registrar ciertas plantas que tienen un uso comestible para las personas que residen en estos lugares precordilleranos. Esta acción contribuye a conocer las plantas, su origen, sus

características y el hábitat natural donde crecen, evaluando amenazas que podrían estar afectando su sobrevivencia en estos lugares alejados de la ciudad.

Por un lado, han sido las personas adultas quienes han nacido en estas comunidades rurales, las que han mantenido viva esta tradición que ha sido traspasada a través de sus abuelos. Por otro lado, la falta de interés en las nuevas generaciones ha ido produciendo la pérdida de este conocimiento, siendo esta una práctica cultural que está siendo olvidada. Este estudio pretende poner en valor las plantas comestibles para el desarrollo del hombre en comunidades rurales del norte chico de Chile.

Este estudio de caso presenta en una primera parte antecedentes naturales y culturales del valle de mostazal, en segundo lugar, se evalúa la presencia de plantas comestibles y sitios donde existe la presencia de estos vegetales y en tercer lugar se dan a conocer los resultados obtenidos, junto a la proyección de las actividades que se podrían realizar para incentivar la conservación y el desarrollo de la unidad de estudio.

### **Área de estudio**

El valle de mostazal se ubica geográficamente en la provincia del Limarí, comuna de Monte Patria, Región de Coquimbo, Chile.

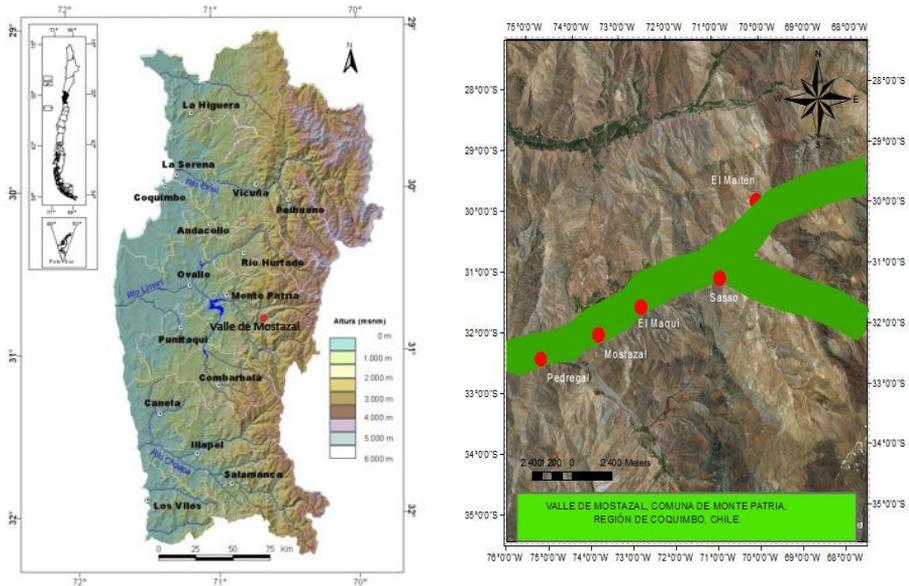
El valle de mostazal se sitúa a los pies de la Cordillera de Los Andes entre los paralelos 30° y 31° de Latitud Sur, el valle perteneciente a la comuna de Monte Patria posee características de dos ecosistemas de importancia mundial, el Desierto de Atacama y el cada vez más escaso Bosque Esclerófilo Mediterráneo (Jorquera et al., 2013).

La presencia de un relieve escabroso permite la existencia de una vegetación con características de un paisaje semiárido. En la parte alta de las montañas prevalecen las especies resistentes al peso de la nieve y a la sequedad, mientras que en las partes bajas es posible encontrar una vegetación que tiene una mayor dependencia de la humedad del río.

El valle de mostazal está conformado por una extensa red de cordones montañosos, dando forma a una cuenca hidrográfica que comienza en la alta cordillera y termina en la parte baja del área de estudio, esta condición natural de la cuenca hace posible la existencia de pueblos agrupados en comunidades rurales como Pedregal, Maqui y El Maitén.

Según Instituto Nacional de Estadísticas (INE) (2007), existe registro de población para la localidad de El Maqui con 533 habitantes y Pedregal con 733 personas (Figura 1), las actividades productivas que se dan en la zona son agrícolas, donde prevalece la cosecha de uva de exportación, esta actividad es muy común en la zona y reúne cada verano a cientos de temporeros y temporeras que llegan a mostazal en busca de trabajo.

Por otro lado, cobra importancia la actividad turística que está creciendo de manera incipiente en el valle, donde se muestra a las personas el patrimonio natural y cultural existente en el lugar, como la flora y la fauna endémica, los sitios arqueológicos y las observaciones de las estrellas.



**Figura 1.** Mapa de la Región de Coquimbo y la ubicación del valle de mostazal, unidad territorial perteneciente a la comuna de Monte Patria, Región de Coquimbo, Chile. Fuente: Squeo, Arancio & Gutierrez, (2001); Google Earth, 2017.

## Materiales y métodos

Para iniciar los trabajos en terreno, se revisa material bibliográfico especializado en el reconocimiento de plantas (Squeo, Osorio & Arancio, 1994; Squeo, Arancio & Gutierrez, 2001; Hoffman, 2004, 2012; Hoffmann, Watson & Flores, 2015; Jorquera et al, 2013; Jaime & Villaseñor, 2016; Jaime & Villaseñor, 2017; Riedemann, Aldunate & Tellier, 2008).

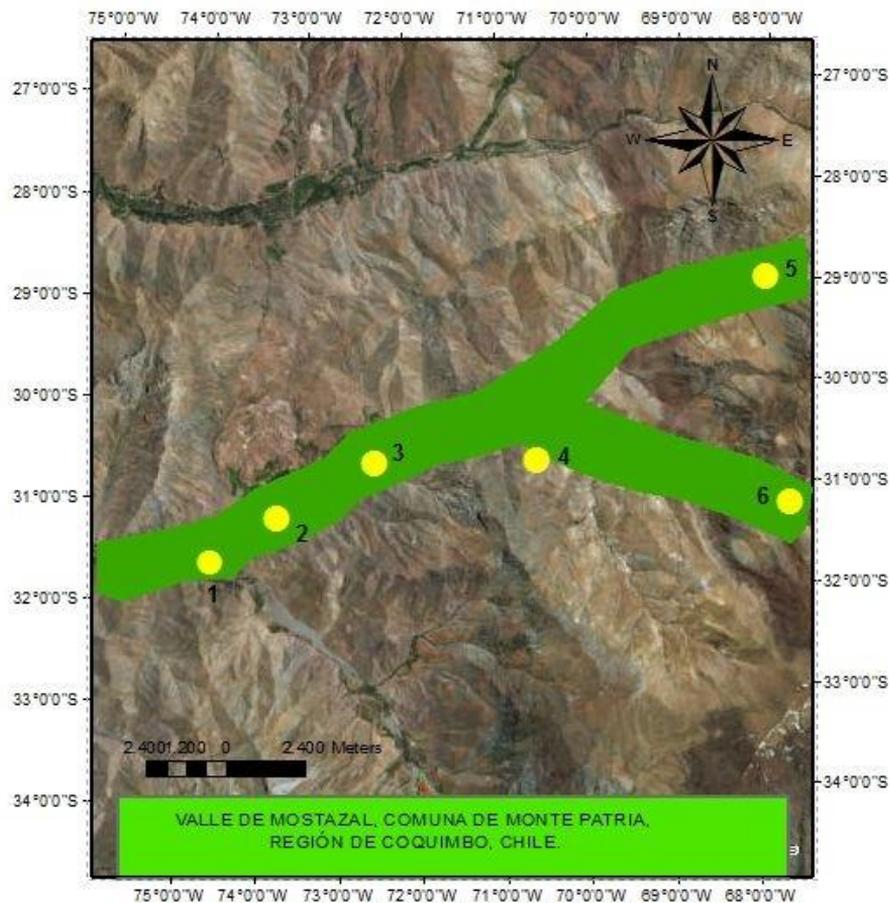
La localización de los lugares donde existen plantas de uso comestible en el valle de mostazal se realizó utilizando Google Earth, 2017 y Arc.Map 10.1. Se establecieron las coordenadas geográficas y se describió el lugar donde crecen las diferentes plantas comestibles.

Se entrevistó a algunos lugareños del valle de mostazal para dejar registro de sus testimonios de las plantas de uso comestible existentes en el valle, se tomó fotografías de las especies y se registraron los modos de preparación de algunas plantas.

Se realizó un listado de las plantas, diferenciando las estaciones del año en que los lugareños realizan la recolección y el hábitat natural donde crecen los vegetales; una vez realizada esta actividad se contabilizaron las plantas y se elaboraron esquemas para representar la información encontrada.

## Resultados y discusión

Sitios donde se encontraron plantas comestibles en el valle de Mostazal.



**Figura 2.** Mapa del valle de mostazal y los sitios donde se encontraron plantas de uso comestible. Fuente: Google Earth ,(2017).

Nombre común de la planta (parte que es utilizada)	Nombre científico	Ubicación Geográfica	Estación de recolección	Suculen	Leñosa	Nativa	Alócton	Endémi
Berro (Hojas y tallos)	<i>Cardamine flaccida</i> Cham. & Schltdl	30°51'9.78"S 70°43'24.54"W	P,V,I	x		x		
Menta (Hojas y tallos)	<i>Mentha</i>	30°51'2.10"S 70°43'12.29"W	P, V, O, I	x			x	
Poleo (Hojas y tallos)	<i>Mentha pulegium</i>	30°49'35.03"S 70°40'26.06"W	P, V, O I		x		x	
Hierba buena (Hojas y tallos)	<i>Mentha spicata</i> L.	30°50'30.28"S 70°41'21.88"W	P, V, O, I		x		x	
Quisco (Fruto. Guillave)	<i>Trichocereus chiloensis</i> (Colla) Britton & Rose	30°51'14.89"S 70°42'5.73"W	P, V	x				x
Mollaca (Fruto: Uvas)	<i>Muehlenbeckia hastulata</i> (J.E.Sm) I.M.Johnst.	30°48'53.22"S 70°36'21.12"W	V		x	x		
Copao (Fruto: Rumpa)	<i>Eulychnia acida</i> var. <i>elata</i> F. Ritter	30°51'36.58"S y 70°44'0.15"O	V	x				x
Espino (Fruto: Churqui)	<i>Acacia caven</i> (Molina) Molina	30°50'46.03"S 70°41'6.82"W	V		x	x		
Chagual (Flor: tallo)	<i>Puya berteroniana</i> Mez	30°51'17.66"S 70°41'58.10"W	P	x				x
Bledo ( tallo tierno de la planta)	<i>Amaranthus</i>	30°49'5.41"S 70°36'37.90"W	V		x		x	
Rabano silvestre (Papa)	<i>Raphanus raphanistrum</i>	30°51'5.12"S 70°41'59.63"W	V	x			x	
Chañar (Fruto dulce)	<i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook.& Arn.) Burkart	30°51'19.72"S 70°42'53.07"W	V		x			x
Algarrobo (Fruto: denominado: taco)	<i>Prosopis chilensis</i> (Molina) Stuntz	30°51'23.87"S 70°41'30.22"W	V		x	x		
Alfalfa (Tallo y flor)	<i>Medicago sativa</i>	30°51'5.76"S 70°42'0.95"W	P		x		x	
Molle (Fruto: uvas)	<i>Schinus polygamus</i>	30°49'1.61"S 70°36'0.29"W	V		x	x		
Zarzamora (Fruto: mora)	<i>Rubus ulmifolius</i>	30°51'13.00"S 70°43'40.46"W			x		x	
Girasol (semillas)	<i>Helianthus annuus</i> L	30°51'0.44"S 70°42'38.25"W	V				x	
Canutillo (tallo de la planta)	<i>Equisetum giganteum</i>	30°51'9.62"S 70°43'29.71"W		x			x	

**Tabla 1.** Listado de plantas comestibles que se encuentran en el valle de Mostazal. Fuente: Elaboración propia salidas a terreno, al valle de mostazal, Región de Coquimbo, 2017. (P: primavera, O: otoño, V: verano, I: invierno)

<p><b>Preparación del berro</b>  “cortar ramas de berro cuando la planta esta tierna y aún no ha florecido, ya que cuando estira su flor las hojas son amargas y poco fibrosas”.  Dentro de los pasos propuestos por las personas que elaboran platos de ensalada utilizando berro es:  “Lavar bien todas sus hojas y echarlas a un recipiente luego de eso colocar trozos de papa cocida junto al vegetal, aliñar con harto limón, aceite y sal una vez terminado estos pasos el plato queda listo para servido en la mesa”.</p>	<p><b>Preparación del bledo para echarlo en un guiso</b>  1. Colectar los tallos de bledo presentes en los potreros y sembrado del valle de mostazal.  2. Lavar los tallitos del bledo.  3. Sacar la corteza del tallo  4. Se pica en el guiso  5. Se echa a coser junto a los otros ingredientes.</p> <p><b>Preparación del bledo para echarlo en una ensalada</b>  1. Colectar los tallos de bledo  2. Lavar los tallitos del bledo  3. Sacar la corteza del tallo  4. Se corta en trocitos  5. Se coloca en el plato junto al tomate, lechuga y papas cocidas.</p>
<p><b>Preparación de la chilla de mollaca.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los lugareños iban a buscar las uvas al molle que crecía en los potreros y quebradas.</li> <li>2. Con la ayuda de una batea de madera que colocaban debajo de la planta, las personas remecían las ramas del molle permitiendo que las uvas cayeran a la batea.</li> <li>3. En seguida se limpiaba y se saca las hojitas para echar la uva a un tarro.</li> <li>4. Se aplica agua dependiendo de la cantidad de uva y se refriega con la ayuda de la mano se aparta el brujo de la chilla.</li> <li>5. Utilizando un colador la chilla es separada de los brujos</li> <li>6. Una vez limpia la chilla puede ser servida en vasos o tazas</li> </ol>	<p><b>Preparación de la chilla de molle</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los lugareños iban a buscar las uvas al molle que crecía en los poteros y quebradas.</li> <li>2. Con la ayuda de una batea colocaban debajo de la planta y remecían la rama esta acción permitía que las uvas cayeran a la batea.</li> <li>3. Las uvas una vez que estén limpias y despejadas se echaban a un saco harinero.</li> <li>4. El saco se remojaba en agua durante varios días, luego de esta actividad las uvas se sacan del saco y se echan a una batea.</li> <li>5. Las uvas son refregadas con la mano para poder sacar el jugo, luego de esta acción se cuela para sacar el jugo y ser servido.</li> </ol>
<p><b>Secado de guillaves o illaves.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colectar el illave del quisco con la ayuda de un canasto en los meses de octubre, tiempo en que los illaves maduran junto a las brevas.</li> <li>2. Una vez terminado el proceso de recolección el illaves es dejado en las ramadas para que se seque con la ayuda del sol.</li> <li>3. Una vez secado los illaves se guardan en un saco de lana.</li> <li>4. Debe esperar dos meses para que los illaves se azucaren.</li> <li>5. Terminada esta fecha se pueden sacar del saco para tomar té y mate.</li> </ol>	<p><b>Sacado de los frutos del chañar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colectar el fruto del chañar con la ayuda de canastos en los meses de diciembre.</li> <li>2. Dejar el fruto secando en las ramadas.</li> <li>3. A la hora de consumir se debe sacar la parte dulce del fruto para ser consumido.</li> </ol>

**Tabla 2** - relatos de preparación de plantas comestibles, comuna de Monte Patria, Región de Coquimbo. Fuente: Elaboración propia a partir de las ideas entregadas por los lugareños del valle de mostazal, 2017.

<p><b>Preparación de arropo de algarrobo.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colectar los tacos de algarrobo en los lugares donde estos árboles crecen.</li> <li>2. Una vez colectado los tacos se debe sacar la corteza superficial con la ayuda de una espátula, dejando toda la corteza interna de los tacos.</li> <li>3. Se debe juntar todas las cortezas de los tacos y molerla en un recipiente aplicando agua para que quede en forma de una masa aguada.</li> <li>4. Con la ayuda de una tela hacer toda la masa y dejar que filtrar todo el líquido que pueda salir de la masa del fruto de los algarrobos.</li> <li>5. Terminado el proceso de colado se debe aplicar punto dejando todo el líquido en una olla junto al fuego y ahí esperar que el arropo este bueno.</li> </ol>	<p><b>Preparación de café de espino.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colectar las semillas de los espinos en los poteros, laderas y quebradas donde crece la especie.</li> <li>2. Sacar las semillas del churqui y dejarla en una callana.</li> <li>3. Luego aplicar fuego a la callana junto a las pepas.</li> <li>4. Sacar las semillas todas semillas tostadas</li> <li>5. Con la ayuda de un molinillo moler las semillas y ahí obtienes el café</li> </ol>
<p><b>Recolección del fruto del pacul: <i>Krameria cistoidea</i> Hook. &amp; Arn.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colectar el fruto del pacul en las laderas y quebradas del valle con la ayuda de canastos</li> <li>2. Sacar la corteza dulce y luego servírselo</li> </ol>	<p><b>Recolección de las semillas de girasol.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una vez que el girasol florece y se saca la flor se debe sacar las semillas.</li> <li>2. Limpiar las semillas. Con la ayuda de una callana tostar las semillas aplicar fuego y entra a revolver las semillas junto a la sal.</li> <li>3. Sacar la corteza que cubre las semillas y luego comer.</li> </ol>

**Tabla 2 (cont)** - relatos de preparación de plantas comestibles, comuna de Monte Patria, Región de Coquimbo. Fuente: Elaboración propia a partir de las ideas entregadas por los lugareños del valle de mostazal, 2017.

## Discusión

En la unidad de estudio existe la presencia de 17 plantas silvestres comestibles, 7 con estructura suculenta, 10 con estructura leñosa, 5 son nativas, 9 son alóctonas y 4 son endémicas. Estas plantas se distribuyen según se indica en la Figura 2, y Tabla 1, en tres tipos de paisajes.

La vegetación que cubre el lecho del río en los puntos (3) (30°49'35.79"S 70°39'37.26"W), punto (5) (30°50'57.39"S 70°18'27.40"W) y punto (6), (30°52'48.96"S 70°21'54.48"W), es un tipo de matorral tupido con vegetación muy densa que alberga una diversidad de especies de estructuras leñosas y suculentas. Estas plantas se caracterizan porque su crecimiento y existencia depende de la disponibilidad de agua dulce que recorre la zona.

En la superficie del río existen manantiales de agua denominados por los lugareños como las “vertientes”, curso de aguas que nacen entre las vegas, allí crece el berro: *Cardamine flaccida* Cham. et Schltl (ver Figura 3) planta acuática cuyo hábitat natural es la cordillera de Los Andes, entre los 37°-50° S, también en la Patagonia chileno- argentina (Hoffman, Kalin, Liberona, Muñoz & Watson, 1998) (ver Tabla 1).

En el valle de mostazal el vegetal se encuentra en 30°51'9.78"S y 70°43'24.54"W. La planta es recolectada por los lugareños en los periodos de primavera y verano, en estos tiempos las personas van al río a buscar berro (ver Tabla 1). La Tabla 2 muestra un relato acerca de cómo se prepara el berro muy común en la zona.



**Figura 3.** Planta de berro: *Cardamine flaccida* Cham. & Schltdl. Créditos: Jaime Muñoz, 2017.

La menta: *Mentha*. Fue introducida en América por los europeos, tiene un uso como infusión, en una tasa de agua hervida se ponen tres hojitas de plantas frescas o secas, se deja reposar y se bebe solo o endulzado con miel (Hoffmann, Farga, Lastra & Veghazi, 2003)

La planta en el valle de mostazal suele encontrarse a orillas del río y en los pantanos. En tiempos de lluvias las crecidas de los esteros arrastran los pastos, ante esta situación los campesinos realizan la colecta de la menta en tiempos de primavera y verano, estaciones del año donde hay floración del vegetal y abundancia de estas plantas.

Las antiguas cocineras del valle de mostazal y localidades cercanas utilizaban la menta para elaborar “prietas de cerdos y cabras”. Este modo de preparación, donde las personas utilizan sangre y condimentos para llenar los intestinos de los cerdos, aún se mantiene vivo en la cocina tradicional y es practicado cuando los agricultores y cabreros festejan el 21 de mayo y el 18 de septiembre en la zona.

En el punto 2 (30°49'41.25"S, 70°40'20.81"W) se encuentra el poleo: *Mentha pulegium* L., localizado en 30°49'35.03"S, 70°40'26.06"W. Es una hierba perenne que crece en sitios húmedos alterados, poco frecuentes, es una especie alóctona, asilvestrada. La planta en el valle de mostazal se localiza en canales de regadío, cursos de aguas superficiales que han construido los agricultores para trasladar el agua desde el río hacia los terrenos donde tienen sus cultivos.

Los canales existentes en el valle de mostazal cruzan extensas zonas geográficas conformadas por laderas y quebradas. En estas partes los lugareños recolectan el poleo para emplearlo en la elaboración de tragos y prepararlo como té debido a su agradable

aroma. En sectores cercanos al área de estudio el poleo es utilizado para la preparación de alimentos, como helados y caramelos con esencias del vegetal.

La proliferación de plantas invasoras en el valle de Mostazal como la chéptica: *Paspalum vaginatum* Swartz ha ocasionado la desaparición del poleo y la menta, producto que esta planta ha entrado en competencia con esos vegetales. Los agricultores mencionan que cada día es más difícil encontrar estas plantas, sobre todo en el caso del pelo que crece en los canales, que en último tiempo han sido intervenidos por el hombre colocando una especie de nailon que impide el crecimiento de estas plantas importantes para el desarrollo de la biodiversidad de la zona.

En el punto 1, en la descripción cartográfica de la carta geográfica (30°51'33.97"S, 70°42'9.16"W) es muy común el rábano: *Raphanus raphanistrum* L. El hábitat natural de la especie son áreas húmedas, (30°51'5.12"S 70°41'59.63"W), crecen en partes planas y laderas de exposición norte, la planta no resiste nieve, pero resiste heladas ocasionales no prolongadas (Chile Flora, 2017).

En el valle la planta se encuentra en las planicies y partes bajas de la cuenca, en terrenos de uso agrícola en tiempos de cosecha del grano como el trigo, la papa, el tomate, los porotos y el maíz, el rábano crece en forma de maleza y es buscado por los sembradores, ellos sacan la papa de la planta y la emplean en la elaboración de ensaladas. En la Tabla 1 se muestra un relato de cómo se prepara el rábano por los lugareños de la zona.

Junto al rábano se encuentra el bledo: *Amaranthus* (ver Figura 4). Este vegetal crece en tiempos cuando los sembradores preparan terrenos para la plantación de trigo, porotos y papas, la planta crece y es colectada cuando el tallo está tierno para ser empleado en la elaboración de platos.



**Figura 4.** Bledo: *Amaranthus* en potreros del valle de Mostazal. Créditos: Jaime Muñoz, (2017)

La mollaca: *Muehlenbeckia hastulata* (J.E.Sm) I.M.Johnst. Es una planta cuyo hábitat natural son terrenos degradados entre Coquimbo y Valdivia. Especie invasora de cultivos, muy frecuente, es un arbusto semitrepador con tallos rojizos (Hoffmann, 2012).

Los lugareños del valle comentan la importancia del fruto de la planta denominados por ellos como “uvas”, en el pasado era utilizado para preparar “chilla de uva de mollaca”. Según cuentan las personas, en las fiestas de vendimia y cosecha en las chacras y en las casas se hacían eventos con la participación de todos los vecinos y se servía esta chilla.

El molle: *Schinus polygamus*. Es un árbol o arbusto de 1,2 a 4 metros de alto, con ramas que terminan en una espina, posee hojas en forma de espátulas, flores amarillentas, y un fruto pequeño de color violeta (Jorquera et al, 2013).

La planta en la comunidad del valle de mostazal fue utilizada para preparar chilla de molle. El vegetal crece en potreros y quebradas donde las personas con la ayuda de canastos y bateas remecían la planta cuando las uvas estaban maduras para luego comenzar con el proceso de la elaboración de la chilla como se describe en la Tabla 2.

El girasol: *Helianthus annuus* (ver Figura 5). Es una planta herbácea, que supera 1 metro, sin ramificaciones. Hojas simples y flores amarillas agrupadas en grandes capítulos que a veces puede superar los 40 cm de diámetro (Llamas & Acevedo, 1999).

La planta en el valle de mostazal fue introducida por los sembradores de sandías, según la creencia popular en la zona se dice que las sandías están maduras cuando el girasol florece. Algunas personas del valle y zonas cercanas comen el fruto seco denominado “pipas”, que son las semillas del vegetal, estas son sacadas y algunas veces son tomadas con sal para consumirlas como un tipo de maní.



**Figura 5.** Girasol: *Helianthus annuus* L, fotografía tomada en el huerto de la cuenca de Tulahuencito cercana a la del valle de Mostazal. Fuente: Jaime Muñoz, (2017).

En el punto (4) se encuentra el quisco: *Trichocereus chiloensis*(Colla) Britton & Rose (ver Figura 6). Esta especie es muy abundante sobre las laderas de exposición norte del valle de mostazal, el fruto llamado guillave es utilizado para hacer un tipo de arrope.



**Figura 6.** Frutos del illave que da el quisco, *Trichocereus chilensis*(Colla ) Britton & Rose. Créditos: Jaime Muñoz (2017).

En los meses de noviembre y diciembre existe la tradición popular de recolectar los guillaves en los quiscos. Con la ayuda de canastos, los cabreros para sacar los illaves emplean tijeras y tenazas, una vez terminado este trabajo se debe sacar la pulpa y dejar en una olla aplicando un poco de agua y dar punto para lograr un arrope muy dulce que puede ser empleado en los postres.

El chañar: *Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart, especie nativa presente desde Arica y la Región de Coquimbo (Contreras, Cea & Marambio, 2014). En el valle las poblaciones del vegetal han sido diezmasadas producto de lo llamativo de su corteza utilizada para hacer artesanía y la compra de terrenos a las comunidades agrícolas para plantar parronales. El fruto de la planta forma parte de la dieta alimenticia de zorros que llegan a los matorrales donde crecen los chañares.

Los usos de plantas comestibles por esta comunidad rural son practicados por personas adultas, por esta razón es importante incentivar a las nuevas generaciones para que puedan aprender a preparar estos vegetales y seguir utilizándolos en la cocina.

Para la OMS “La recolección de plantas medicinales de poblaciones silvestres puede ocasionar problemas adicionales relacionados con la sobreexplotación con carácter internacional, regional o local, y la protección de especies amenazadas. Debe tenerse en cuenta el bienestar de las comunidades locales y el efecto del cultivo y la recolección sobre el medio ambiente y los procesos ecológicos”.

En este sentido es importante mencionar que se debe establecer un trabajo en conjunto con las comunidades del valle de Mostazal a través de la unidad de turismo de la municipalidad de Monte Patria y las personas que usan estas plantas comestibles, en temas como la propagación de estas plantas y la formación de una conciencia del cuidado y protección de la biodiversidad de la zona.

Las plantas de uso comestible han estado disponibles para las comunidades en las que se encuentran las especies y las personas conocen su utilidad, que presenta un

gran potencial para la humanidad. Sin embargo, las estrategias que abordan temas de seguridad alimentaria aún no lo toman cuenta (Chízmar, 2009).

Considerando este aspecto relevante para la seguridad de las personas, una idea que se puede desarrollar de parte de los organismos de gobierno es implementar un plan de acción que contemple un apoyo y seguimiento de estos emprendedores turísticos para que realicen buenas prácticas saludables y sanitarias acordes a la legislación vigente.

En el alto Bio-Bio, la comunidad indígena Trekaleyin (Gente del Pehuén) es una asociación indígena Pehuenche que está formalmente constituida por una Directiva con Personalidad Jurídica, la cual debe asumir las responsabilidades de administración y gestión de la Red de Ecoturismo Comunitario Trekaleyin, quienes a la vez cuentan con la colaboración de encargados por comunidad para la comunicación interna entre los prestadores de servicios, asumiendo la responsabilidad de llevar adelante la programación de las actividades ecoturísticas (Saéz, 2013).

En comunidad han conseguido la participación, agruparse en un grupo de trabajo que promueve un turismo sustentable logrando que las personas que visitan el lugar queden impresionadas con los atractivos turísticos. Esta acción se podría replicar en el valle de mostazal con el fin de ir potenciando un trabajo con estas personas.

El estudio pretende promover el desarrollo de esta unidad territorial de una manera sustentable promoviendo el conocimiento de las plantas comestibles. El turismo en la zona es una actividad incipiente, la idea de rescatar estas prácticas que en la actualidad están desapareciendo producto del poco interés que hay en esta comunidad rural, es que esta información pudiese motivar a las personas que viven en el valle y en zonas cercanas con el objetivo de lograr que ellos puedan hacer un turismo rural sustentable que mejore la calidad de vida de los comuneros y por otro lado cuidar y proteger el medio ambiente.

## **Bibliografía**

- Contreras, M., Cea A., & Marambio, Y. (2014). *Flores de la comuna de Caldera, Región de Atacama*. Instituto Milenio de Ecología y Biodiversidad (IEB), F.N.D.R, Gobierno Regional de Atacama.
- Chízmar, C., (2009). *Plantas comestibles de Centroamérica*. 1ª ed. -- Instituto Nacional de Biodiversidad, INBio. Santo Domingo de Heredia, Costa Rica.
- Chile Flora. (24 de febrero de 2007). Obtenido de [www.chileflora.com/Florachilena/Floraspanish/HighResPages/SH0352.htm](http://www.chileflora.com/Florachilena/Floraspanish/HighResPages/SH0352.htm)
- Hoffmann, A. (2012). *Flora silvestre de Chile, zona central*. (5ta edición). Fundación Claudio Gay. Santiago de Chile.
- Hoffmann, A. E. (2004). *Cactáceas en la flora silvestre de Chile*. Ediciones Fundación Claudio Gay. Santiago, Chile.
- Hoffmann, A. E., J. Watson & A. Flores. (2015). Flora silvestre de Chile, cuando el desierto florece. *Monocotiledóneas y otros taxones*. 1, 138-139.

- Hoffmann, A. C. Farga, J. Lastra, & Veghazi, E. (2003). *Plantas medicinales de uso común en Chile*. Fundación Claudio Gay. Santiago, Chile.
- Instituto Nacional de Estadísticas (INE) (2007). División Política Administrativa y Censal INE, Instituto Nacional de Estadísticas, Santiago de Chile. [http://historico.ine.cl/canales/chile\\_estadistico/territorio/division\\_politico\\_administrativa/pdf/DPA\\_COMPLETA.pdf](http://historico.ine.cl/canales/chile_estadistico/territorio/division_politico_administrativa/pdf/DPA_COMPLETA.pdf) Visto 10-08-2017.
- Jaime, E & R. Villaseñor. (2016). Plantas parasitas y trepadoras en el cerro La Olla, Un estudio etnobotánico en la comuna de Monte Patria, Región de Coquimbo. Chile *Chloris Chilensis*. 19 (1).
- Jaime, E & R. Villaseñor (2017). *Flora nativa de interés apícola, en La Cuenca de Tulahuencito, Región de Coquimbo, (Chile)*. Anales del Museo de Historia Natural de Valparaíso
- Jorquera, A., Iturrieta, C., Sánchez, F., Valdés, M., Espinosa, M. & Espinosa, S. (2013). La importancia de los humedales del río Mostazal, comuna de Monte Patria. Junta vigilancia del río Mostazal y sus afluentes, Proyecto Fondo de Protección Ambiental FPA 4-G-O11-2012.
- Llamas, F & Acevedo C. (1999). Lo que VD. sobre, Plantas útiles, cartilla de divulgación Imprenta Rubín, S.L. - LEON - Departamento de Biología Vegetal. Universidad de León. España.
- Riedemann, P., G. Aldunate & S. Teillier. (2008). *Flora nativa de valor ornamental, identificación y propagación, cordillera de los Andes*. Editorial Andrés Bello. Santiago, Chile.
- Saéz, M. (2013). Turismo y desarrollo rural en comunidades Mapuches: Experiencia de caso de la Red de Ecoturismo Comunitario Trekaleyin, comuna de Alto Bio-Bio Chile.
- Squeo, F., Osorio, R. & Arancio. G., (1994). *Flora de los Andes de Coquimbo: cordillera de Doña Ana*. Ediciones Universidad de La Serena. La Serena. Chile
- Squeo, F., G. Arancio & Gutierrez, J., (2001). *Libro rojo de la flora nativa y los sitios prioritarios para su conservación en la Región de Coquimbo*. Ediciones Universidad de La Serena. La Serena. Chile.