

monográfik

SEIS AÑO 6 ABR 2020

LA DESCOMMUNAL

revista iberoamericana de patrimonio y comunidad

ISSN 2444-0205



actas
abril 2020

SOPA
congreso

SOPA18 VI congreso internacional de socialización del patrimonio en el medio rural

Olmué+Valparaíso
REGIÓN DE VALPARAÍSO, Chile

science commons



Créditos

equipoeditorial

SabahWalidEspaña correcciones_maquetación
JuanjoPulidoEspaña diseño+comunicación

edita



La DESCOMMUNAL

ISSN: 2444-0205

Calle Arrieros, 4
10181 Sierra de Fuentes (Cáceres)
ESPAÑA

www.ladescommunal.underground-arqueologia.com
info@ladescommunal.org

La DESCOMMUNAL, Revista Iberoamericana de Patrimonio y Comunidad es una publicación independiente, promovida por mentes inquietas y comprometidas con un patrimonio, un territorio y una comunidad.

Se permite cualquier explotación de la obra, incluyendo una finalidad comercial, así como la creación de obras derivadas, la distribución de las cuales también está permitida sin ninguna restricción. Es decir, todos los artículos están a tu disposición para leerlos, compartirlos y utilizarlos en tus publicaciones y proyectos, pero acuérdate de mencionar su origen y sus autores. Gracias!!

 science
commons



índice

EDITORIAL

Catherine Rosas Bustos (participante en el SOPA18)_CHILE_p 03

Seminario PATRIMONIO NATURAL [procesos comunitarios de gestión y defensa]

01_ Impactos del turismo masivo en la zona lacustre de Xochimilco: una mirada desde el patrimonio/Natalia Erazo Damián+Norma Angélica Juárez Salomo_ *Universidad Autónoma del Estado de Morelos*_MÉXICO_pp 04-11

02_ Valorización y defensa del patrimonio natural de Tepoztlán/Zuleyma Mata Fuentes_ *Universidad Autónoma del Estado de Morelos*_MÉXICO_pp 12-25

03_ La Villa de las Flores y la horticultura/Yessica Gallo Castaño_ *Universidad Nacional de Colombia [Sede Manizales]*_COLOMBIA_pp 26-40

SESIÓN TEÓRICA [MESA1]: Problemáticas y conflictos en la gestión de patrimonios y territorios

04_ "Del patrimonio olvidado: la ermita de San Ambrosio (Barbate-Vejer, Andalucía, España)". Un estudio comparativo con la recuperación de la ermita de Santa Lucía del Trampal de Alcuéscar (Cáceres, Extremadura, España)/Manuel Barea Patrón_ *Universidad Nacional de Educación a Distancia. Centro Asociado de Cádiz*_ESPAÑA_pp 41-54

05_ De ciudad sagrada a Pueblo Mágico: la transformación del paisaje cultural de Cholula, México/Cristina Desentis_ *Universidad Autónoma de Zacatecas "Francisco García Salinas"*_MÉXICO_pp 55-66

SESIÓN TEÓRICA [MESA2]: Procesos, políticas y herramientas para la socialización del patrimonio rural

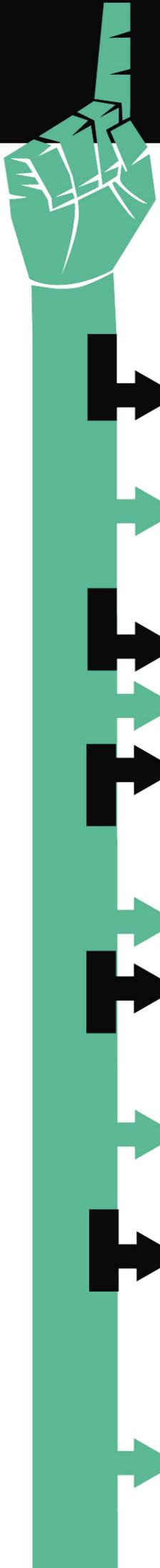
06_ El podcast como herramienta de difusión histórica y patrimonial/Andrea Menéndez+ Javier Cuenca_ *Plaza de Armas*_ESPAÑA_pp 67-82

07_ Procesos de patrimonialización y turistificación en territorio rurales del sur de Chile/Lisette Portillo Moreno+Marisela Pilquimán Vera_ *Universidad de Los Lagos+Centro de Estudios del Desarrollo Regional y Políticas Públicas CEDER*_CHILE_pp 83-92

08_ Taller de alebrijes: una vía de transmisión de la cultura zapoteca como alternativa local de empleo/Ma. Guadalupe Medina Márquez_ *Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Facultad de Arquitectura*_MÉXICO_pp 93-106

SESIÓN PROYECTOS [MESA1]: Patrimonio y cohesión territorial

09_ La vida querida/Florencia Mora Anto+Gonzalo Enrique González Barreiro_ *Universidad Javeriana Cali*_COLOMBIA_pp 107-117



SESIÓN PROYECTOS [MESA2]: Artes y Artesanías

10_Rosado Crema/Florencia Mora Anto+Gonzalo Enrique González Barreiro_Colectivo Descarrilados
_COLOMBIA_pp 118-130

SESIÓN PROYECTOS [MESA3]: Patrimonios construidos y espacios de memoria

11_Propuesta de revitalización urbana y valorización de la arquitectura vernácula de Santa María Chiquimula, Totonicapán, Guatemala/Nelly Ramírez Klee_Universidad Rafael Landívar
_GUATEMALA_pp 131-140

SESIÓN PROYECTOS [MESA4]: Memorias sobre patrimonio gastronómico y producción tradicional

12_Rota das sensações/Ellen Monique Carvalho Fonseca_Instituto Federal de Sergipe_BRASIL
_pp 141-154

13_Villeta ciudad dulce de Colombia/María Camila Hernández Hernández_Universidad Nacional de Colombia [Sede Manizales]_COLOMBIA_pp 155-160

14_Rescate y valorización del proceso y tradiciones del vino en escuelas de Alto Jahuel y Huelquén, Valle del Maipo, Chile/Paulina Corradini Rojas+María Soledad Guzmán_IDENTITA_CHILE
_pp 161-169

SESIÓN PROYECTOS [MESA5]: El turismo como proceso dinamizador del patrimonio rural

15_Roteiro de Turismo Rural em Itabaina-Se/Ellen Monique Carvalho Fonseca_Instituto Federal de Sergipe_BRASIL_pp 170-184

16_Turismo educativo en el Corredor Biológico de Chichinutzin (México): patrimonio vivo en el bosque/Norma Angélica Juárez Salomo+Miguel Ángel Cuevas Olascoaga+Gerardo Gama Hernández
_Universidad Autónoma del Estado de Morelos_MÉXICO_pp 185-198

SESIÓN PROYECTOS [MESA6]: Procesos de patrimonialización desde el estudio del pasado

17_La acción educativa del Conjunto Rupestre de la Roca de los Moros de la zona rural del Cogul (Les Garrigues, Lleida, Cataluña): identidad, coeducación e inclusión educativa/María Cacheda +Clara López+Anna Torres_Agencia Catalana del Patrimonio Cultural, Departamento de Cultura, Gobierno de Cataluña y Universidad Autónoma de Barcelona_CATALUÑA_pp 199-214

18_Re-significación de un pasado: el patrimonio cultura como instrumento de empoderamiento socio-político/Fernán García+Germán Giordano+María Belén Molinengo_Centro de Estudios e Investigaciones en Arqueología y Memoria (CEAM). Facultad de Humanidades y Artes. Universidad Nacional de Rosario+Museo Provincial de Ciencias Naturales "Dr. Ángel Gallardo"+Asociación Civil Museo Hughes_ARGENTINA_pp 215-230

SESIÓN PROYECTOS [MESA7]: Relatos, narrativas e identidades

19_Descubramos nuestro territorio. Suacha/Andrea Bibiana Reyes Guarnizo_Universidad La Gran Colombia_COLOMBIA_pp 231-242

14

actas
SOPA18 VI congreso internacional de
socialización del patrimonio en
el medio rural

Olmué+Valparaíso
REGIÓN DE VALPARAÍSO, Chile

LA
DESCOMMUNAL
revista iberoamericana de patrimonio y comunidad

SESIÓN PROYECTOS

MESA 4: Memorias sobre patrimonio gastronómico y producción tradicional



Paulina Corradini Rojas

María Soledad Guzmán

**Rescate y valorización del proceso y tradiciones del vino en escuelas de Alto Jahuel
y Huelquén, Valle del Maipo, Chile/Paulina Corradini Rojas
+María Soledad Guzmán_IDENTITA_CHILE**

identidad- educación-cultura-viñas- viticultura

Rescate y valorización del proceso y tradiciones del vino en escuelas de Alto Jahuel y Huelquén, Valle del Maipo, Chile

Resumen

El proyecto “de la Uva al Vino” se ha realizado en escuelas locales de los pueblos de Alto Jahuel y Huelquén, provincia de Maipo, con el objeto de rescatar y valorizar la tradición de la vendimia y cultura del vino presentes en el territorio vitivinícola que habitan, el valle del Maipo. El proyecto, pionero en la zona, se insertó dentro del marco de una iniciativa de valorización cultural del territorio llevada a cabo por empresas locales, Viña Santa Rita, Agrícola Cerro Azul y Viña Pérez Cruz, proyecto que pretende fortalecer la identidad cultural del territorio. Se realiza cada año desde hace 5 años. El programa educativo, de aproximadamente dos meses de duración, se realiza en niños de cuarto año de educación básica, de manera de integrar los contenidos en forma transversal a las distintas materias y plan curricular. Compromete un alto componente experiencial. Cuenta con una fase en aula y otra en terreno, en que los estudiantes conocen las distintas etapas de elaboración del vino, tanto las formas tradicionales como las modernas, experimentan haciendo su propio vino y etiquetado, realizan trabajos de investigación en sus familias, reconociendo y sensibilizándose frente a las labores de sus padres y abuelos en las viñas de ayer y hoy. Finalmente se monta una exposición con el material obtenido. El Proyecto ha sido exitosamente evaluado por parte de los profesores, alumnos y sus familias, como forma de generar un vínculo afectivo entre los niños, sus familias, su historia, el vino y su territorio.

Palabras clave

Identidad, educación, cultura, viñas, viticultura.

INTRODUCCIÓN

Chile es un país reconocido mundialmente por la calidad de sus vinos. De entre las zonas vitivinícolas, el valle del Maipo tiene un lugar importante. En él se encuentran algunas de las viñas más antiguas y tradicionales del país, así como viñas más nuevas o emergentes. Estas características, junto a su cercanía a Santiago, la capital del país, la convierten en un destino turístico y cultural atractivo, reconocido internacionalmente. En 2014 la región vitivinícola del Valle del Maipo fue elegida como la tercera mejor región de vinos del mundo para visitar, según el ranking 10 Best Readers Choice de USA TODAY. A pesar de estas valiosas características y reconocimientos, el territorio presenta altos índices de vulnerabilidad económica y social, debido entre otros factores a grandes cambios sufridos en las últimas décadas (inadecuadas plantas urbanas, cambios en el uso de los suelos, degradación ambiental, inserción de nuevas poblaciones desde otras partes de las grandes comunas, etc.) lo que pone en riesgo la mantención de sus tradiciones e identidad (PLADECO PAINE, 2014).

El vino, a diferencia de otros productos, es valorado no solo por su calidad enológica sino también por todo lo que le ha dado forma y que constituye la experiencia del mismo. En ello el paisaje, la historia y tradiciones ocupan un lugar de especial importancia. Es en el producto donde la multifuncionalidad de la actividad agrícola presenta sus mayores externalidades.

Reconociendo estos valores, oportunidades y amenazas presentes en el territorio es que algunas empresas locales, entre ellas Viña Santa Rita y Viña Perez Cruz y Agrícola Cerro Azul, iniciaron un proyecto de valorización cultural del territorio para fortalecer la identidad local, conscientes de que el desarrollo local sostenible en el tiempo sólo es posible en la medida que se constituye una comunidad fuerte y que se valora. Visión que supera a la conocida “Responsabilidad Social Empresarial” con un enfoque más global e integrador (DE VARINE, 2005).

En este contexto está el trabajo con las escuelas, quienes cumplen un rol fundamental, ya que actúan como medios amplificadores al involucrar no sólo a los alumnos, si no que a toda la comunidad escolar (profesores, padres y apoderados) (HEVIA et al., 2002; PAGÉS, 2008).

Inculcar los valores y la cultura del vino a los niños de los colegios de la zona es un primer paso para generar identidad local ligada al territorio. Los habitantes de la localidad de Alto Jahuel y Huelquén aledañas a las Viña Santa Rita y Perez Cruz, han estado históricamente muy ligados al trabajo en las mismas. Es por esto que se escogió a la escuela de la localidad para comenzar en este proceso. El modelo de trabajo se inspiró en algunas experiencias europeas tanto españolas como italianas. La entidad promotora de la iniciativa ha sido Identita, constituida por un equipo de profesionales que son quienes diseñan y ejecutan actualmente las actividades.



Fig. 1. Valle del Maipo.

OBJETIVOS

General:

Dar a conocer a los niños de Alto Jahuel y Huelquén, Valle del Maipo, una de las tradiciones más antiguas de su propio territorio: La Vendimia.

Específicos:

1. Dar a conocer a los niños el proceso de fabricación del vino desde la vendimia hasta la venta y cómo éste ha variado en el curso de la historia.
2. Lograr que los niños de la zona identifiquen al vino y las tradiciones asociadas a este, como parte de su propio patrimonio cultural local, un elemento que ha estado presente a lo largo de la historia del territorio en el que habitan, del que ellos forman parte y deben sentirse orgullosos.
3. Llegar, a través de los niños, al resto la comunidad. Que ellos transmitan en sus casas y a sus amistades lo que han aprendido en el colegio, y que involucren a sus familiares rescatando sus saberes y experiencias.

ACTIVIDADES

El proyecto “de la Uva al Vino” inicio el año 2014 y se realizó inicialmente en la escuela local del pueblo de Alto Jahuel. Los últimos dos años se añadió también una escuela de Huelquén.

Se escogieron estas escuelas por su cercanía física a las Viñas Santa Rita y Pérez Cruz y por ser además de los colegios más vulnerables desde el punto de vista académico y social en la zona (FARDELLA y SISTO, 2007).

Los cursos escogidos fueron los 4º básicos, un total de 230 alumnos, de entre 9 y 10 años.

El proyecto educativo fue planificado para aproximadamente dos meses de duración. Se abordó desde una perspectiva de realzar la experiencia y lo vivencial para motivar a los alumnos, facilitar y reforzar el aprendizaje. Constó de cuatro etapas, que involucraron actividades en aula y fuera de ella.

Etapa 1 – Preparación del material de trabajo para profesoras y alumnos –

Motivación e instrucción de los docentes encargados. El material elaborado consistió en una carpeta de actividades para cada uno de los niños y para las profesoras, además de la preparación de material audiovisual para su exposición en clases. El enfoque fue introducir el contenido (el proceso de la vendimia y relacionado) dentro del plan curricular de manera transversal en todas o la mayor cantidad de asignaturas posible. Es así que se incluyeron actividades relacionadas al tema en matemáticas, lenguaje, historia, ciencia, arte, música y religión y se aportaron los elementos necesarios para su realización (botellas, etiquetas, corchos, material audiovisual, etc.).

Para la motivación de las profesoras se diseñó una presentación del proyecto y una visita guiada a la viña, previa a la de los niños, con el fin de que conocieran el proceso del vino in situ y así lo transmitieran mejor a los niños. Se les proporcionó un guía especial y se les invitó a una degustación de vinos al final.

Etapa 2 – Contextualización en el aula–

Para esta etapa se planificaron métodos lúdicos que favorecieran el interés y la participación de los niños, como la llegada de una encomienda sorpresa a la sala con materiales relacionados a la vendimia, lluvia de ideas, entrevistas de los niños a sus familiares, fabricación de mosto en la sala, etc. Además, se planificó la visita de un especialista enólogo para que les explicara a los niños algunos conceptos y le diera más relevancia a la actividad e importancia al territorio vitivinícola del valle del Maipo. El objetivo era prepararlos para la visita a la viña, trabajar el material entregado y así aumentar sus conocimientos e interés en el tema.



Fig. 2. Llegada caja sorpresa.



Fig. 3. Trabajo en aula.

Etapa 3 – Visita a la Viña (4 horas de duración) –

Esta etapa se diseñó de manera que los niños pudiesen ver in situ todo lo que implica el proceso de la elaboración del vino, la forma en que se hacía antiguamente y como se hace hoy en día de manera industrial. Para favorecer la experiencia se les permitió participar activamente en el proceso de la vendimia, colaborando ellos mismos en el corte de los racimos y luego en la tradición de “la pisada de la uva”. Se prestó especial atención a que fueran los mismos trabajadores quienes los instruyesen, con el objeto de valorizar el “saber hacer” y el quehacer de muchos de sus familiares y antepasados.



Fig. 4. Visita a la viña y niños pisando uva.

Etapa 4 – Trabajo de refuerzo de lo aprendido en aula –

Síntesis, exposición de los trabajos y difusión del proyecto. En esta etapa estuvo contemplada la fabricación de vino artesanalmente por los niños, desde la obtención del mosto en la viña luego de la pisada de la uva, hasta la observación del proceso de fermentación, embotellado y etiquetado en la sala de clases. También contempló la preparación por parte de los alumnos de una exposición de sus trabajos y de un cuadernillo con lo realizado para el resto de la comunidad escolar.

Se contempló la preparación de un DVD y luego pendrive con el registro audiovisual de lo que fue la experiencia, para entregar a los niños al cierre del proyecto con el objetivo de prolongar y “revivir la experiencia” y de ayudar en la difusión.

La evaluación de los resultados de este tipo de proyectos es principalmente subjetiva, ya que los alcances no son fáciles de medir sobre todo a largo plazo. La evaluación se realizó paralelamente al desarrollo de las actividades, para permitir comprobar si las actividades eran adecuadas a los fines del proyecto y de realizar los ajustes necesarios de acuerdo al nivel formativo e informativo que los niños fueron madurando. Se hizo uso de conversaciones, descripciones, entrevistas a los alumnos, padres y profesores y se incluyeron tests dentro del material entregado para medir el conocimiento aprendido en cuanto a las distintas etapas del proceso del vino.



Fig. 5. Embotellado y etiquetado.

RESULTADOS

Las entrevistas a los padres, alumnos y profesores calificaron la experiencia como altamente positiva y motivadora para los niños.

La nota promedio de los cursos en estas evaluaciones fue superior a la nota media de rendimiento para estos mismos niños. Las evaluaciones indicaron que los contenidos se aprendieron de manera satisfactoria, alcanzando el último año una nota promedio de 92% y a todos los alumnos sobre el 75% de logro, en una escala de 1 a 100.

El interés también fue demostrado por la asistencia casi completa, en promedio un 97% el día de la salida a la Viña, en cursos con niveles de ausentismo escolar promedio de 13 a 17%. (PADEM PAINE, 2016).

Es interesante rescatar que surgieron iniciativas de los propios niños dignas de mencionar, como fue la invención de “payas” o poesías relativas al vino de parte de los propios niños y organización de bailes y demostración para los padres. Se lograron recoger además entrevistas que los niños hicieron a sus familiares sobre la historia y el trabajo en la viña en el pasado, lo cual era uno de los objetivos de rescate de la memoria oral propuestos y de vinculación con la historia familiar. Estas investigaciones fueron más allá del tema del vino, y demostraron el interés de los niños por eventos históricos asociados a la viña, leyendas, etc.

Con respecto a los objetivos de difusión de la iniciativa se logró llegar directamente a casi toda la comunidad escolar con las exposiciones que se montaron a la entrada de los colegios durante el día de reuniones de apoderados y que se mantuvo por una semana. Se consiguieron notas de prensa en la TV Local la cual además de difundir la actividad fue de gran importancia para validar la importancia de la actividad frente a los niños y la comunidad.

La generación del material audiovisual permitió mostrar y difundir la actividad a través de youtube en las redes sociales y esto aumentó la difusión y promoción de la iniciativa, logrando el compromiso de los auspiciadores a repetir esta iniciativa año tras año en este y otros colegios del sector junto a otros proyectos de intervención ligados a la valorización del territorio y salvaguarda del patrimonio cultural.

CONCLUSIONES

La motivación e instrucción de los docentes fue un aspecto fundamental ya que su participación y compromiso era indispensable para un exitoso desarrollo del proyecto. Debido a la alta carga horaria que conlleva su trabajo, ellos no tienen el tiempo para la preparación de material extra, por lo que entregarles el material, listo para aplicar, incluso las pruebas y evaluaciones demostró ser un factor relevante en la motivación de los mismos a ejecutarlas, y se convirtió en una ayuda docente que agradecieron y no en una carga extra.

El proyecto demuestra que este tipo de iniciativas y metodologías son muy bienvenidas en los niños y en la comunidad, permiten acercar y educar sobre sus tradiciones y valorizar el patrimonio local, creando un vínculo afectivo entre los niños y su territorio, en este caso entre los niños, sus

familias y las viñas Santa Rita y Pérez Cruz. Creemos que esto es de vital importancia en la creación de un sentido de pertenencia e identidad para las generaciones futuras y la valorización “desde dentro” de los territorios vitivinícolas vulnerables como estos, en los cuales la naturaleza de su situación constituye un riesgo de pérdida de identidad y a veces de resentimiento social. Proyectos como este mejoran la autoestima de los niños y de la comunidad en general.

La generación de material audiovisual para su promoción y difusión es de gran importancia para la difusión y tiene un efecto amplificador importante, ya sea en la comunidad como en la motivación de quienes auspician este tipo de iniciativas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

De Varine, H. (2005).

Le Radici del Futuro. Il patrimonio culturale al servizio dello sviluppo locale. Ed. CLUEB. Bologna.

Fardella, C y Sisto, V. (2007).

Evaluación del Impacto Generado por la Política del Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Gestión Escolar en los Establecimiento que Inician su Segundo Ciclo de Mejoramiento Continuo. Informe Final: Estudio Cualitativo de Casos en Diez Establecimientos. Escuela de Psicología Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

Hevia, R.; Hirmas, C. y Peñafiel, S. (2002).

Patrimonio y Cultura Local en la Escuela, guía de experimentación e innovación pedagógica. Oficina Regional de Educación, UNESCO, Santiago.

Municipalidad de Paine (2004).

PLADECO. Plan de desarrollo comunal Paine 2004-2012.

http://transparencia.paine.cl/Descargas_Trans/Planes_Comuna_Paine/PLADECO/PLADECO_PAINE_2004-2012.pdf

[Consultado el 13-9-2018]

Municipalidad de Paine (2016).

PADEM. Plan Anual de desarrollo educativo municipal 2017.

http://transparencia.paine.cl/Descargas_Trans/Archivos_Departamento_Educacion/PADEM_2017.pdf

[Consultado el 13-9-2018]

Pagés, J. (2008).

El lugar de la memoria en la enseñanza de la historia, en *Memoria histórica y educación*, 55.

USA TODAY (2014).

Best Wine Region to Visit, 2014.

<http://www.10best.com/awards/travel/best-wine-region-to-visit/>

[Consultado el 13-9-2018]



LA DESCOMUNAL

revista iberoamericana de patrimonio y comunidad



Muchas gracias por tu lectura. Te esperamos en el próximo número.

