



Gallina Jira, Zona Tucapel, VIII Región Chile



CETSUR

centro de educación y tecnología
para el desarrollo del sur

GALLINA DE HUEVOS AZULES: contribuciones a la elaboración de un protocolo.

Rita Moya Azcárate, 2004
Línea Transversal Biodiversidad no cultivada y semidomesticada
América Latina
Red CBDC



Community Biodiversity Development and Conservation Network

www.cbdprogram.org

TABLA DE CONTENIDOS

PRESENTACIÓN

1. ANTECEDENTES GENERALES

- 1.1. SOBERANÍA ALIMENTARIA Y BIODIVERSIDAD
- 1.2. BALUARTES.
- 1.3. LA DISMINUCIÓN DE BIODIVERSIDAD EN GALLINA DE HUEVOS AZULES

2. RECOPIACIÓN Y ELABORACIÓN DE INFORMACIÓN.

- 2.1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA GALLINA DE HUEVOS AZULES
- 2.2. DIVERSIDAD DE VARIEDADES CAMPESINAS ACTUALES.
- 2.3. CARACTERÍSTICAS DEL HUEVO AZUL.
 - 2.3.1. Aspecto externo.
 - 2.3.2. Calidad interna:
 - 2.3.3. Características nutritivas :
 - 2.3.4. Características organolépticas:
- 2.4. CARACTERÍSTICAS DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN TRADICIONAL DE LA GHA.
 - 2.4.1. Tipos de crianza y albergues
 - 2.4.2. Alimentación
 - 2.4.3. manejo general.
 - 2.4.4. Tratamientos.
 - 2.4.5. Reproducción y producción de huevos.
 - 2.4.6. Comercialización.

3. CULINARIA TRADICIONAL CAMPESINA.

4. CURADORAS PARTICIPANTES DEL DIALOGO.

*«Una cosa es comer... otra cosa es comer bien»,
refrán campesino.*

PRESENTACIÓN

El presente artículo se inserta en la necesidad de elaborar y validar con campesinos y campesinas, la información y los elementos necesarios para la implementación de “protocolos” que orienten la producción de productos locales con identidad y en específico de la gallina de huevos azules para; por un lado ayudar a generar una inserción favorable y respetuosa de la Gallina de Huevos Azules en los mercados locales, como producto con identidad local y por otro de reposicionar la importancia de la Gallina de Huevos Azules en el fortalecimiento de las capacidades básicas de las familias para abordar requerimientos de la subsistencia, basadas en sus propias experiencias y capacidades.

La importancia de los protocolos elaborados y validados a través de procesos comunitarios, se entiende en la medida que se instalan frente a los procesos de certificación actuales, que no obstante haberse iniciado como un sistema elaborado por campesinos, posteriormente se produjo una institucionalización en empresas de certificación que con el tiempo ha fortalecido a grandes empresarios, mientras que los pequeños productores, sus productos originarios y sus sistemas tradicionales de producción se han visto aislados de este proceso.

El presente material es producto de una recopilación bibliográfica de la información producida hasta la fecha a nivel académico, así como una recopilación del saber y la experiencia de 13 “curadoras” de gallinas de huevos azules, mujeres campesinas e indígenas, de las regiones del Bio Bio y la Araucanía, que han recibido conocimientos de sus madres y abuelas y que por años han aprendido y reproducido en la práctica el sistema de producción de gallinas de huevos azules.

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1. SOBERANIA ALIMENTARIA Y BIODIVERSIDAD¹

Los agricultores familiares, los campesinos y los recientemente reconocidos agricultores urbanos son en todo el mundo, los principales productores de alimentos básicos y los principales abastecedores de las cocinas regionales y locales

Durante siglos las agricultoras y agricultores del mundo han elaborado en sus cocinas , quesos, vinos, panes, carnes , pescados, combinaciones de granos, legumbres y verduras, hierbas y frutos silvestres, salsas , aderezos, elaborados en sencillos o complejos platos, portadores de historias, tradiciones, creatividad, emoción y significados lo que dieron origen a las cocinas locales y regionales, paralelamente esto permitió el desarrollo y domesticación de semillas y animales y por otro lado del saber especial ,que bajo determinadas reglas, de preparación, de crianza o de cultivo de las especies se mantiene en el tiempo y permite la distinción de un lugar de otro.

Pese a su creciente disminución y cada vez mas precaria situación social y económica, los agricultores familiares, los campesinos y los recientemente reconocidos agricultores urbanos son en todo el mundo, los principales productores de alimentos básicos y los principales abastecedores de las cocinas regionales y locales, no obstante los precios de los alimentos básicos que producen caen por debajo de los costos de producción, al enfrentar importaciones baratas, libres de aranceles y cuotas y producidos con altos subsidios en sus países de origen.

Por otra parte los consumidores urbanos (y muchos de los rurales) consumen cada vez en mayor proporción, productos elaborados mediante el empleo de derivados del petróleo. El abuso de productos químicos (derivados del petróleo), para fertilizar las plantas y alimentar a los animales de las todavía llamadas “granjas”, supera el empleo de la energía solar que las agriculturas de antaño utilizaron para producir alimentos.

Este proceso, cuyas causas son muy recientes en la historia humana ha traído como consecuencia la degradación de la calidad alimentaria y la cultura de la comida rápida o chatarra. Sin embargo el sentimiento de malestar físico, mental y espiritual de una parte importante de la población principalmente urbana, junto a la aparición de nuevas enfermedades en las generaciones jóvenes, el aumento de la obesidad casi con connotación de epidemia, así como las enfermedades crónicas, son una voz de alarma para buscar nuevos caminos.

¹

- Presentaciones de Peter Rosset en su trabajo en la Fundación Food First (2001-2003)
- Declaración de Custodios Buga- Colombia, 2003 donde se refieren a una concepción de alimento mas completa que incluye a plantas, animales, suelos y espíritus
- Propuesta de discusión interna CET SUR para la definición de marcos conceptuales con lo cuales abordar el trabajo de investigación e identificación de Baluartes.
- Vía Campesina

En este marco se ha instalado el concepto de “soberanía alimentaria” generado por el rechazo mayoritario de agricultores y agricultoras a los sistemas impuestos de producción, a la pérdida de derechos y a la vez como una responsabilidad asumida de producir alimentos sanos de acuerdo a sus propias definiciones éticas respecto de la relación con la tierra, la naturaleza y con sus comunidades.

En la compleja agricultura familiar los campesinos cultivan y crían una gran variedad y diversidad de especies, adaptando su elección a las características de cada tipo de suelo en el caso de los productos agrícolas, o de disponibilidad de cultivos como alimentos en el caso de la crianza.

“Porque la soberanía Alimentaria es el Derecho de los países y los pueblos a definir sus propias políticas agrarias, de empleo, pesqueras, alimentarias y de tierra. De forma que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas para ellos y sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a producir los alimentos”.

1.2. BALUARTE².

Desde los movimientos sociales se ha trabajado para generar procesos que aseguren la participación de los campesinos y las campesinas y la importancia de los productos locales, más allá de la industrialización y de los mercados

Desde los movimientos sociales se ha trabajado para generar procesos que aseguren la participación de los campesinos y campesinas y la importancia de los productos locales, más allá de la industrialización y de los mercados. Un ejemplo de estos procesos son los baluartes, productos y alimentos anclados en la tradición y las costumbres del saber local que involucran la biodiversidad, la tecnología, el conocimiento y los valores de una comunidad determinada y que además tiene una historia que contar y que difundir. Son baluartes en Chile la gallina de huevos azules, el merken, la kinwa mapuche, la ostra negra, la frutilla blanca. En la actualidad los baluartes han sido abordados por el movimiento internacional Slow Food como la voz cultural y gastronómica de una región.

Los baluartes representan a los alimentos artesanales en un mundo industrializado, a la diversidad en un mundo que tiende a la homogenización alimentaria vía la masificación de la comida rápida y a la filosofía del placer en un mundo agobiado por el malestar. También representan el respeto por la naturaleza, por los productores y las culturas locales, por la producción artesanal y cuidados del medio natural.

Finalmente los baluartes pueden ser considerados como uno de los caminos que el mundo de los productores, especialmente de los agricultores, pescadores y recolectores aportan a la soberanía alimentaria.

²

- Propuesta de discusión interna CET SUR para la definición de marcos conceptuales con los cuales abordar el trabajo de elaboración de procesos de certificación
- Slow Food, 2004.

Los baluartes tiene su base en la validación de “protocolos”, estos son normas generales acordadas por los propios especialistas locales productores , que recogen la esencia de los sistemas tradicionales de producción, que aseguran la expresión de la potencialidad de un determinado producto alimentario “artesanal” y “original”, que aseguran la mantención de la calidad del alimento y que evitan la industrialización y apropiación de los productos por las grandes empresas. En este sentido el protocolo ayuda a perfilar códigos de conducta que no dependen única y necesariamente de un poder político/económico, sino que los responsables del cumplimiento del mismo está en todos los miembros de la sociedad, los individuos, las familias, las organizaciones sociales y las comunidades locales.³

En un proceso de elaboración y validación de un baluarte para el rescate de productos con identidad local, se requiere de un proceso que al menos involucre:

- La recopilación y elaboración de información proveniente del conocimiento tradicional que pueda ser expresado en ciertas “reglas o normas generales” de autorregulación que posibiliten la conservación y reconocimiento social de este patrimonio cultural
- Reactivación y reelaboración de los saberes tradicionales y locales, en tanto patrimonio cultural intangible, que diferencie las producciones locales por la vía de articular espacios de formación y transmisión de conocimientos, que vincule a “maestros” en el oficio con mujeres y jóvenes aprendices de las comunidades locales.
- Construcción de redes colaborativas que principalmente faciliten el flujo de conocimientos y de material genético, pero que también permita una oferta conjunta de productos de una calidad “diferenciada” hacia nichos de mercado que valoricen el patrimonio cultural intangible de bienes y servicios locales y su producción en pequeña escala.

“...1.350 de las 6.300 razas registradas por la FAO corren peligro de extinción o se han extinguido ya...”

1.3. LA DISMINUCION DE BIODIVERSIDAD EN GALLINA DE HUEVOS AZULES

En específico los animales domésticos de cría, quienes son fundamentales para la alimentación y la agricultura y que se estima significan aproximadamente un 40 por ciento del valor económico global del sector agrícola, han sufrido una alarmante pérdida de razas de animales. Esto ha sido denunciado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) a través de la Lista Mundial de Vigilancia publicada en el año 2000⁴. Según esa lista, 1.350 de las 6.300 razas registradas por la FAO corren peligro de extinción o se han extinguido ya. Una evaluación preliminar de los nuevos datos que figuran en los informes de 80 países muestran que el número de razas amenazadas de

³ Andrich, Marta. Alimentos, palabras y poder. Primera edición, marzo 2004

⁴ FAO. 2000. Lista Mundial de Vigilancia.

extinción sigue en aumento. FAO calcula que los campesinos utilizan todavía cerca de 4.000 de las razas que quedan en el mundo, pero solo 400 de ellas son sujeto de programas de crianza.⁵

La amenaza más grande para la diversidad de los animales domésticos es la exportación de animales de los países desarrollados a aquellos en vías de desarrollo, que implica el cruce de razas o incluso a la sustitución de las razas locales.

Chile no ha estado ajeno a esta realidad, la amenaza más grande para la diversidad de los animales domésticos es la exportación de animales de los países desarrollados a aquellos en vías de desarrollo, que implica el cruce de razas o incluso a la sustitución de las razas locales. En el caso de la avicultura este proceso ha sido de gran impacto, debido al auge de la producción industrial masiva de huevos y carne de gallina, que se desarrolló en Chile explosivamente durante la década de los 50 y que significó el ingreso de razas y líneas genéticas altamente especializadas. Más aún en Chile, al igual que en otros países en desarrollo, las razas o líneas genéticas, procedentes de los países industrializados siguen considerándose como las más productivas, sin tomar en cuenta que esos animales, en su mayor parte, están acostumbrados a las condiciones de los países de procedencia y tienen dificultad para resistir el ambiente, a menudo riguroso de los países en desarrollo.

En este marco se presenta como un imperativo conservar la diversidad genética animal que permite a los campesinos seleccionar o potenciar nuevas razas en respuesta a los cambios del ambiente, a las enfermedades y a las múltiples demandas de los consumidores. La diversidad genética es una garantía contra las amenazas y los desafíos futuros como la carestía, la sequía y las epidemias. La diversidad genética puede contener recursos valiosos pero desconocidos que podrían ser útiles y esenciales para el futuro.

La Gallina de Huevos Azules, en adelante GHA, no ha estado al margen de la disminución en la biodiversidad, en este sentido

- Se ha producido una grave erosión de la genética originaria de la gallina productora de huevos azules, lo que ha provocado que el tronco originario descrito como Gallina Araucana, sea prácticamente imposible de encontrar y que en las comunidades locales las variedades que se mantienen, presentan una gran diversidad y dificultad para asegurar la producción de huevos azules. En este marco se requiere de una investigación acuciosa y finos procesos de selección con una activa participación de las comunidades locales, para asegurar la mantención y reproducción de la aún existente genética asociada a la gallina productora de huevos azules.
- Se ha producido paulatinamente el abandono de prácticas tradicionales de producción de gallinas, siendo reemplazado por la introducción cultural de sistemas intensivos de producción, promocionados por las políticas de desarrollo agrícola y ganadero del país, que por un lado han

⁵ Hodges, J. Sustainable development of animal genetic resource. Recursos Genéticos Animales. 69/1991/3. Revista Mundial de Zootecnia FAO.

profundizado la pérdida de la gallina productora de huevo azul, incapaz de competir bajo sistemas de producción intensivos y por otro lado han provocado la alteración en la calidad del producto (huevo). En este marco se necesita una recopilación y acuerdo de los expertos locales sobre los sistemas tradicionales óptimos para la mantención de las gallina de huevos azules, la cual bajo los sistemas intensivos de producción, que en la actualidad son promovidos, no demuestra todas sus habilidades de rusticidad y calidad de sus productos.

- La pérdida de ecosistemas y agroecosistemas que posibilitan las prácticas tradicionales de producción de gallinas de huevos azules, han ido desapareciendo o se han degradado, por el avance de monocultivos y la urbanización del campo entre otro. Esto requiere por un lado de un enfoque de restauración de ecosistemas y por otro la comprensión por las comunidades de campesinos e indígenas de las causas más profundas que han llevado a esta situación, derivadas de la aplicación de principios y prácticas de dominio de sectores transnacionales.
- Finalmente la escasa articulación de los pequeños productores campesinos e indígenas con otros actores de la sociedad, ha impedido en primer termino promocionar el valor cualitativo alimentario, nutricional y cultural del producto ante los mercados locales y en segundo lugar apreciar el valor de la especie en términos de su adaptación a las condiciones locales, lo que ha permitido profundizar la erosión del conocimiento y de las variedades locales. En este marco es necesario, por un lado, desarrollar procesos de formación que aborden aspectos relacionados a los sistemas de producción incorporando el saber de las expertas locales; por otro lado fortalecer redes colaborativas que aseguren la participación de los campesinos y campesinas y permitan la visibilización y difusión de la importancia del producto.

2. RECOPIACION Y ELABORACION DE INFORMACION.

2.1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA GALLINA DE HUEVOS AZULES ⁶

⁶ CERDAN, I. 2001, Prospección y estudio de la Gallina Araucana en las Comunidades Mapuches de la Comuna de Villarrica. Universidad Publica de Navarra, Universidad Católica de Chile , Sede Villarrica

Entre los años 1914 y 1915 fue vista en Chile, por Salvador Castelló, Fundador y Director de la Real Escuela de Avicultura de Arenys del Mar, una gallina que “*da huevos de color azul o azul-verdoso, no tiene cola y tiene a ambos lados de la cabeza, a la altura del oído, dos tufos o borlas de pluma que le dan el aspecto de llevar pendientes*”. Esta gallina fue oficialmente presentada en el Primer Congreso Mundial de Avicultura celebrado en La Haya en septiembre de 1921 como *Gallus inauris Castelloi* o comúnmente como **Gallina Araucana**, y se la presentó en una ilustración de un gallo y una gallina con aretes, sin cola y descendientes de familia natural que daba huevo azul; es decir, en un mismo individuo se reunían las tres características. Sin embargo, Castelló desconocía en un principio, como declaró posteriormente, que el dueño de esas gallinas había obtenido aquellos y otros muchos ejemplares, uniendo dos tipos de gallinas chilenas. Un tipo que tiene aretes y cola normal, y la gallina sin cola de la Araucanía, que no tiene aretes, y entre las cuales se suelen encontrar, generalmente, las gallinas que dan el huevo azul⁷.

El Dr. Ruben Bustos, considerado el patriarca de la Avicultura chilena y dueño de las gallinas presentadas en el mencionado congreso, cruzó los dos tipos de gallinas mencionadas e intentó fijar los caracteres descritos anteriormente: presencia de aretes, ausencia de cola y puesta de huevo azul. En uno de sus escritos, el Dr. Bustos dice que conoció estas gallinas siendo oficial del ejército chileno, en las selvas de la Araucanía, durante la Guerra del Pacífico (1879 – 1883). Refiere que en una ocasión visitó al *Lonko* o Cacique “Quiñenao” y en su Ruka, descubrió numerosas gallinas sin cola. El cacique le dijo que “*él las quería siempre así porque, como el zorro las agarraba siempre por la cola, si no la tenían se escapaban más fácilmente*”. Podría ser que este interés hubiera implicado una selección de este tipo de gallinas, lo cual explicaría la abundancia de éstas en la Araucanía. Dn. Felix San Martín, un distinguido hacendado de Chile de principios del siglo XX, en uno de sus escritos, afirma que el 95% de las gallinas de la Araucanía, no presentan cola (anuropigideas). En el relato del Dr. Bustos, se dice también que, en otra ocasión, visitó al *Lonko* “Michiqueo-Toro-Mellin”, el más indomable de la Araucanía, que al fin murió defendiéndose sólo con una lanza, de veinte soldados que le cercaron armados de rifles. Bustos, en esa ocasión, vio por primera vez, según afirmaba en sus escritos, gallinas con aretes. En su descripción incluye que vivían en estado semisalvaje, durmiendo en los árboles y los gallos al cantar terminaban el canto con sonidos raros semejantes a una carcajada. La voz con la que los mapuches denominaban a estas aves era “**Quetros**”. Este nombre es un derivado de la voz Mapuche *kerto*, que significa balbuceo o tartamudeo, lo cual hace alusión al extraño cacareo del gallo.

Los tipos originales, en principio, estaban en áreas geográficas separadas. Debido al contacto entre las Comunidades Mapuche y entre los Mapuche y los españoles, las **colloncas** y las **quetros**, fueron extendiéndose gradualmente. Al mismo tiempo se mezclaban con razas europeas, dando lugar a los tres tipos principales de

⁷ CASTELLÓ, S., 1924. Etnología y noticia de razas nuevas y de otras ya conocidas: El *Gallus inauris* y la gallina que da el huevo azul. Libro del Segundo Congreso y Exposición Mundiales de Avicultura. 109 – 114.

gallinas chilenas encontradas en Chile a principios del siglo XX. El Profesor Castelló, estableció en 1924, que en Chile los tipos de gallinas originarias eran las siguientes:

- La **gallina chilena común** en la que frecuentemente aparecen familias naturales que dan el huevo azul. Este tipo es similar a un ave europea ordinaria. El tamaño, cresta, y variedad de color depende de los parentales.
- El segundo tipo es bastante más pequeño, sin cola, y es más frecuente que los otros dos tipos. La coloración del plumaje varía enormemente. Se trata de la gallina sin cola (anuropigídea), llamada comunmente **collonca o francolina**, en la que el huevo azul se presenta en prácticamente la totalidad de los individuos.
- Finalmente la Gallina de formas normales, pero con aretes, comúnmente conocida como “**Quetro**”. En éstas, algunas veces, se encuentran también familias de huevo azul, pero no es tan frecuente.

El Profesor Salvador Castelló, refiriéndose a la gallina que reúne las tres características de aretes, sin cola y huevo azul, observó que *“apenas se pueden encontrar, ya que no se producen espontáneamente sino con grandes dificultades y por medio de la unión de las gallinas con aretes con las colloncas”*, denominadas por las comunidades Mapuches como *“Collonca de Aretes”*. Este tipo es inestable y generalmente no transmite sus características a la descendencia.

Gallina Araucana a la cual se le asocia la producción de huevos azules, es un tronco originario que es muy difícil, quizás imposible, de encontrar puro en la crianza que realizan las comunidades campesinas mapuches y no mapuches del Sur de Chile

Del tipo originario que describió el Dr. Castello, que presentaba las tres características, se envió en el año 1930 un trío a Estados Unidos donde, debido a lo inusual e interesante de sus características físicas y coloración del huevo, a través de cruzamientos y selección se llegó a ciertos estándares que fueron reconocidos sólo, a finales de los años 1970 . Actualmente existen estándares reconocidos por la “American Poultry Association” (A.P.A.) y por el “Poultry Club of Great Britain”. Sin embargo estos estándares son muy difíciles de encontrar en su estado puro en las producciones campesinas del Sur de Chile, y la mayoría de los criadores que las poseen provienen de la “reintroducción” desde el extranjero.

2.2. DIVERSIDAD DE VARIEDADES CAMPESINAS ACTUALES.

El tipo descrito por el Dr. Castello como Gallina Araucana a la cual se le asocia la producción de huevos azules, es un tronco originario que es muy difícil, quizás imposible, de encontrar puro en la crianza que realizan las comunidades campesinas mapuches y no mapuches del Sur de Chile, tal como se la conoce por los estándares internacionales. En la actualidad existe una gran variedad de características morfológicas (gran heterogeneidad) entre las aves de un mismo gallinero, producto de la cruce de la gallina araucana originaria con distintas razas introducidas durante la colonización española y sucesivas colonizaciones. Sin

embargo en algunas ocasiones aun aparecen características poco depuradas de caracteres antiguos originarios relacionados con la gallina.⁸

En la actualidad existen ciertas “variedades” que las especialistas locales asocian con “buenas productoras” y “productoras de huevos azules” estos tipos presentan además la característica de rusticidad y cloquez, es decir que han demostrado poseer una capacidad de adaptación al medio, a lo largo del tiempo, que aseguran buenos rendimientos productivos, que resultan interesantes para la economía familiar campesina o mapuche. Estas variedades además mantiene la características ancestral de “poner huevos azules”, sin embargo no existe una fijación de este carácter y es bastante errática su aparición.

A la característica principal de productora de huevos azul, habitualmente se le asocian otras características morfológicas (ausencia de cola, presencia de copetes, presencia de aretes, tarsos o patas verdosas, barbillas grandes y con mucha pluma). En este sentido en el trabajo y observación con el grupo de “13 curadoras” (anexo1) y sus respectivas comunidades distribuidas en las regiones del Bio Bio y Araucanía en las zonas costera, valle central y precordillera, se recogió las siguientes variedades, que a nivel campesino mapuche o no mapuche se las reconoce que pueden presentar en mejor forma la característica de buena productora y productora de huevos azules:

Gallina
Copetona



Productoras de huevos color tonalidades mas bien celeste, de acuerdo a lo observado por los especialistas locales

- **Patoja:** Se caracteriza por ser una gallina de tamaño mas bien pequeño, de patas notoriamente cortas, la coloración generalmente es café matizado, aunque pueden encontrarse otros colores. Fue de alta aparición en la precordillera de la región del Bio Bio.
- **Trintre:** Se caracteriza por presentar plumas crespas, insertas al revés, generalmente ralas, faltándoles las remeras del segundo orden. Presentan variedad de colores en sus plumas (principalmente negro y blanco jaspeado) y principalmente se encontraron en la zona costera y comunidades indígenas de las Regiones del Bio Bio y Araucanía. Además se la asocia a un elemento protector de “malos espíritus”, por esta razón en cada una de las casas mantienen al menos una.
- **“Cogote pelao” o huirrupel :** Se caracterizan por presentar ausencia de plumas en el cuello. En general no se la asocia con alta postura, pero si que presentan huevos azules. Principalmente se encuentran en la zona costera de las Regiones del Bio Bio y Araucanía
- **Copetonas :** Presentan en la cabeza un acumulo de plumas y una gran diversidad de colores. Fue de alta aparición en la precordillera de la región del Bio Bio.

⁸ CERDAN, I. 2001, Prospección y estudio de la Gallina Araucana en las Comunidades Mapuches de la Comuna de Villarrica. Universidad Publica de Navarra, Universidad Católica de Chile , Sede Villarrica

- **Negra con collar o Jira.** Presentan en el cuello un collar de plumas de una coloración roja o amarilla. En general son gallinas de tamaño grande.

Productoras de huevos color tonalidades mas bien verdosas, de acuerdo a lo observado por los especialistas locales

- **Tejuela:** La coloración de su plumaje tiene una gran similitud con la gallina wyandotte jaspeada
- **Perdicita:** Se la denomina de esta forma por su similitud con una perdiz. En general son de tamaño pequeña-
- **Negra completa** (incluyendo patas)

Muchas de estas variedades mantienen rasgos morfológicos de razas introducidas con mucha anterioridad, al auge de la producción industrial masiva de huevos y carne, que se desarrolló en Chile explosivamente durante la década de los 50. Por lo cual asociado a estos rasgos morfológicos, probablemente, se encuentran mas presentes aquellas características mas antiguas, asociada a la gallina araucana originaria, como son; la producción de huevos azules, en algunos casos el tenue tinte verdoso que puede observarse con mayor o menor intensidad en los tarsos, cloquez acentuada y rusticidad que se refleja en la resistencia a enfermedades, tolerancia climática, habilidad de digerir alimento de baja calidad y de sobrevivir con suplementos alimentarios reducidos o inciertos..

Las colloncas y quetros fueron de muy baja aparición en las producciones campesinas e indígenas y en los casos en que se encontraron habían sido re-introducidas por “criadores” no campesinos. Es importante mencionar además, que del conjunto de gallinas presentes en las colonias familiares visitadas, el porcentaje de productoras de huevos azules no superaba el 50 %

2.3. CARACTERÍSTICAS DEL HUEVO AZUL.

2.3.1. ASPECTO EXTERNO⁹.

- Peso promedio de huevos: 59,5 gr. , y no presenta diferencias significativas con huevos castaños
- Índice morfológico (relación entre la altura y longitud del huevo): 72,8% siendo este levemente menor que los huevos castaños que tienen un índice de 74 %
- Consistencia de la cáscara (fragilidad medida como la presión ejercida entre los polos del huevo mediante un aparato de comprensión): Los huevos azules, presentan mayor resistencia a la compresión que los huevos castaños, teniendo un promedio de 3,1 kg/cm²

⁹ BAEZA, M, 1986. Estudio comparativo de algunas características de calidad física y química de huevos de gallina araucana (Gallus inauris, Castelloi) tipo collonca con línea comercial Golden Comet. Tesis de Grado. Universidad Austral de Chile. Fac. Med. Vet. Valdivia. Chile

- Consistencia de la cáscara (grosor medido con tornillo micrométrico en el ecuador y en cada polo). La cáscara de los huevos azules, es de un grosor de 0,6 mm , mayor que la que tienen los huevos castaños.
- Pigmentación de la cáscara: La pigmentación es de color celeste claro hasta verde oliva semi-oscuro, la cual se debe a una enzima que se secreta en la parte distal del oviducto, que transforma la hemoglobina en biliverdina, pigmento que se incorpora al huevo al formarse la cáscara.

2.3.2. CALIDAD INTERNA¹⁰:

- Índice de yema (relación entre la altura y el diámetro de la yema expresado en porcentaje): en promedio se encontraron valores de 46,9 %, valor mayor al de huevos castaños. Esto indicaría una mayor calidad de huevo, asociado a que el mayor grosor de la cáscara del huevo azul disminuye la pérdida de agua, conservándose el huevo mas fresco por mayor tiempo. El índice tiene una directa relación con la pérdida de humedad, es decir, a menor humedad, el índice disminuye.
- Índice y altura de clara (relación entre la altura del albumen denso y el promedio de los diámetros mayor y menor en el huevo vertido). Presenta mayores valores al compararlo con huevos castaños, con un promedio de 7,5 %. Este índice también es un indicador de mayor calidad de huevo, ya que el índice tiene una directa relación con el envejecimiento. Nuevamente, asociado al mayor grosor de la cáscara de huevo, el huevo azul presentaría un envejecimiento mas lento
- Unidades Haugh (logaritmo de la altura del albumen, corregido a huevo estándar de 56,7 g): los huevos azules presentan un valor promedio de 89,8 UH, mayor que los huevos castaños. Esto esta asociado a que al presentar los huevos azules mayor grosor de la cáscara, perderían humedad lentamente con lo que el albumen denso no disminuiría su altura, lo que influye directamente en el resultado de las Unidades Haugh,

2.3.3. CARACTERÍSTICAS NUTRITIVAS¹¹:

- Proteínas: Se encontraron valores promedios de 97,6 gr/lit para la yema y 83,2 gr/lit para la albúmina, valores mayores al compararlos con huevos castaños.
- Glucosa: Se encontraron valores promedios de 15,2 gr/lit para la yema y 49,5 gr/lit para la albúmina, valores similares que los huevos castaños.

¹⁰ BAEZA, M, 1986. Estudio comparativo de algunas características de calidad física y química de huevos de gallina araucana (*Gallus inauris*, Castelloi) tipo collonca con línea comercial Golden Comet. . Tesis de Grado. Universidad Austral de Chile. Fac. Med. Vet. Valdivia. Chile

¹¹ BAEZA, M, 1986. Estudio comparativo de algunas características de calidad física y química de huevos de gallina araucana (*Gallus inauris*, Castelloi) tipo collonca con línea comercial Golden Comet. . Tesis de Grado. Universidad Austral de Chile. Fac. Med. Vet. Valdivia. Chile

- **Sólidos Totales:** Se encontraron valores promedios de 15,2 gr/lit para la yema y 49,5 gr/lit para la albúmina, valores similares que los huevos castaños.
- **Colesterol:** Se encontraron valores promedios de 68,6 mmol/lit para la yema, valores similares que los huevos castaños, lo que concuerda con otros estudios¹². En algunas investigaciones los valores encontrados han sido significativamente menores^{13 14 15}, mientras que en otras se han encontrado valores significativamente mayores¹⁶. En este sentido y considerando que la variabilidad de las condiciones experimentales y métodos de extracción pueden producir variaciones en los resultados¹⁷, no se puede concluir a la luz de los resultados como una alternativa mejor o peor para la dieta humana. Sobre todo porque la mayoría de los estudios han sido realizados sometiendo a las gallinas a manejos alimentarios (raciones y dosis), sistemas de crianza y sistemas reproductivos asociados a sistemas intensivos, en este sentido algunos autores han planteado que las variaciones del contenido de colesterol en el huevo podrían deberse a diferentes prácticas alimentarias.¹⁸
- **Carotenos:** Se encontraron valores promedios 61,9 mg/ml, valores significativamente mayores que en huevos castaños, a pesar que las condiciones de alimentación eran idénticas.

2.3.4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Las yemas presentan un color amarillo dorado intenso, en este sentido existiría un factor genético que condicionaría la mayor concentración de carotenos, que son los causantes de la coloración amarillo dorado de la yema¹⁹, por lo que el color no solo obedecería a las características de la ración, que cuando presenta mayor cantidad de xantofilas, luteínas y zeaxantina, ayudan a la mayor coloración amarillo dorado que es apetecido por los consumidores. En términos del sabor, se identifica que bajo sistemas tradicionales de producción el huevo presenta un mejor sabor, asociado probablemente al tipo de alimentación

¹² SADIJADI, M., RENDEN, A., BENOFF, F., HARPER, J. 1983. Effects of the blue egg shell allele (0) on egg quality other economic traits in the chicken. Poultry Science. 62:1717-1720.

¹³ HICKMAN, M. 1974. The amazing araucana. Organic Gardening and Farming. 21:58-61.

¹⁴ SOMES, R.G., FRANCIS, J., TLUSTOHOWIEZ, J. 1977. Protein and cholesterol content of araucana chicken eggs. Poultry Science. 56:1849-1859.

¹⁵ WILHELM, O. 1963. Observaciones acerca de la gallina araucana (*Gallus inauris casteloi*. 1914). Rev. Chilena Historia Natural. 55: 93-107

¹⁶ SIMMONS, R., SOMES, R. 1985. Chemical characteristics of araucana chicken eggs. Poultry Science. 64:1264-1268.

¹⁷ CUNNINGHAM, F. 1977. Composition of araucana egg. Poultry Science. 56:463-467.

¹⁸ NORTH, M. O. 1993. Manual de Producción Avícola (3 Ed.) El Manual Moderno. México

¹⁹ BAEZA, M. 1986. Estudio comparativo de algunas características de calidad física y química de huevos de gallina araucana (*Gallus inauris, Casteloi*) tipo collonca, provenientes de comunidades mapuches de la IX región, con línea comercial Golden Comet

2.4. CARACTERÍSTICAS DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN TRADICIONAL DE LA GHA.

A primera vista resulta casi imposible distinguir un huevo de campo de uno corriente o industrial. Ambos tienen tamaño similares y el mismo material esencial, siendo la principal distinción la calidad del producto que está asociada, principalmente, al sistema de producción que por años han mantenido generaciones de avicultoras tradicionales *“en el caso del huevo azul tenemos algo visual que lo distingue como nuestro, por eso debemos cuidarlo”* **María Torres**.

La información recopilada en un conjunto de talleres, visitas y entrevistas personales a 13 curadoras de gallinas de huevos azules, que volcaron su propio aprendizaje y el de sus comunidades, acumulado por años, en el manejo y mantención de gallinas, se presenta como experiencias, recomendaciones y acuerdos generales para la elaboración del protocolo.

2.4.1. TIPOS DE CRIANZA Y ALBERGUES

Las construcciones disponibles para los animales deben asegurar las buenas condiciones de vida y el bienestar de los animales, disminuyendo al máximo el nivel de stress por hacinamiento, competencia, alteración de sus ciclos etc.

- La densidad poblacional que se manejan y se aceptan, no debe exceder las 60 gallinas por 1000 m²
- Habitualmente se utiliza y se aceptan sistemas semi-extensivos, con un corral de albergue (que permite la entrada y salida del ave durante el día y la protección de las misma en la noche) inserto en un potrero cercado que puede o no incorporar pastoreo y que dispone de amplio acceso a sombra. En el caso que el potrero cercado no incluya pastoreo las aves se deben soltar aproximadamente 3 horas al día para que hagan pastoreo. *“Habitualmente se las suelta en la tarde entre las 15:00 – 18:00 horas, esto para que no provoquen muchos destrozos en el suelo y la huerta y para que alcancen a poner durante la mañana”* **Eris Coronado**
- Las colonias que manejan y se aceptan son menores de 50 gallinas ponedoras, y lo habitual es entre 15 a 30 gallinas.
- En los corrales de albergue se manejan y se aceptan 2 aves por m² del área del piso. Estos pueden ser de piso de tierra apelmazada con un área cubierta de paja para recoger excrementos y/o sólidos
- En caso de disponer de potreros especiales para el pastoreo se debe disponer de 2 para usarlos en rotación; *“ya que cuando se tiene sólo uno, en muy poco tiempo se comen el pasto y hierbas, dejando el suelo desnudo”* **Francisca Paredes**
- Se recomienda una construcción luminosa y que permita una buena ventilación, la que se puede obtener con una ventana amplia orientada

hacia el norte con protección contra otras aves (rejillas u otros) y contra la lluvia y el viento (sacos o plásticos reciclados), en este sentido no se recomiendan albergues muy profundos es decir se prioriza albergues mas largos que anchos.

- No se permite el uso de luz artificial para respetar la normal alternancia de día e noche de las aves
- La zona de prado debe ser accesible desde los primeros días de edad
- Se debe disponer de comederos y bebederos que faciliten el acceso de todas las aves y que aseguren la limpieza del alimento y agua fresca
- Se debe asegurar la disponibilidad de perchas, que permitan el descanso, y eviten peleas
- Se debe disponer de nidales en cantidades mínimas (1 nido por cada 5 aves) que permitan la postura y limpieza de los huevos

2.4.2. ALIMENTACIÓN

(a) Aspectos generales de la composición de la ración alimentaria.

- No se utilizan ni recomiendan alimentos concentrados o preparados comerciales
- No se permite incorporar ningún tipo de alimentos transgénicos a las raciones, en este sentido se valora y prioriza la utilización de alimentos producidos en las propias granjas campesinas con semillas originarias o mantenidas por campesinos.
- No se permite incorporar antibióticos, ni hormonas a las raciones ni otras sustancias de origen sintética o farmacológica que estimulen el crecimiento, apetito u coloraciones de piel o huevo.
- No se utilizan ni recomiendan proteínas de origen animal

(b) Tipos de alimentos permitidos y utilizados con mayor frecuencia.

- Alimentos Energéticos del tipo Granos (Maíz, Cebada, Avena, Trigo): Se recomienda dar chancados o molidos. *“La Avena u otro grano se recomienda dar caliente en invierno para que no baje la postura”.* **Lucia Cariman.** *“El Trigo cruz se cayanean entre crudo y cocido y se tira a las gallinas como alimento”* **Fresia Antileo.** Se incorporan entre un 40 y 50 % de la ración
- Alimentos Energéticos del tipo Subproductos: Principalmente Harinilla y afrechillo, se incorporan entre un 30 -60 % de la ración
- Alimentos Protéicos de Origen Vegetal. En general no se incorporan, se pueden utilizar afrechos de maravilla o afrecho de soya solo en el caso que sea cultivada por los propios campesinos y se asegure que no es

material genéticamente modificado. No tienen limitación en su incorporación

- Alimentos Protéicos del tipo Harina de Pescado: En general no se usa, teniendo limitaciones para su incorporación en valores superiores a 10 %, por razones fisiológicas.

(c) Otros consideraciones.

- Se debe aportar conchuela o "cáscara de huevo molida y tostada" **Maria Torre**, como aporte de calcio, se incorpora 250 g por cada 10 kilos de ración
- Se puede utilizar sobras de cocina "Hay que darles sobras de cocina (pan, cáscara de papa, verduras, trozos de carne o pescado, frutas etc...) a voluntad pero se recomienda cocerlas para aumentar su valor nutritivo y aceptación por parte de las aves" **Juana Antilef**
- Se debe incentivar el uso de forraje verde a voluntad
- Se puede agregar sal Común como aporte de cloro y sodio, se incorpora en un 0,5 % de la ración

2.4.3.MANEJO GENERAL.

No se permite el uso de desinfectantes químicos, para el tratamiento de gallineros o implementos.

- "Rociar gallineros con agua con agua con ají o agua con lejía es muy efectivo" **Lucia Cariman**
- "Para la limpieza de los comederos y bebedero lo mejor es agua con lejía, cebolla y ají" **Juana Antilef**

2.4.4. TRATAMIENTOS.

- No se incorpora ni se permite el uso de farmacología en forma preventiva y periódica
- Se prioriza el tratamiento con elementos naturales no alopáticos (hierbas medicinales), a pesar que falta información al respecto debido a que no es una prioridad de las campesinas tratar a las gallinas cuando enferman, "porque entre otras cosas se enferman muy poco" **Matilde Zenteno**, algunos ejemplos de tratamientos son:
- "Se usa agua de ajenjo cuando están con fiebre, se prepara un misto y después se le agrega al agua helada". **Matilde Zenteno**
- "Carbón de piedra en el agua para cuando da fiebre, hay que prender el carbón primero". **Matilde Zenteno**
- "Palo de Natre en el agua para la fiebre, se pela el palo y se tira al bebedero". **Francisca Paredes**

El enfoque sanitario es principalmente preventivo en los manejos generales de higiene y alimentación tales como:

- Limpieza escrupulosa del corral cada vez que se tenga nuevas parvadas.
 - Se aconseja construir una fosa, que se llenará de ceniza, delante de la puerta del gallinero para que las aves se revuelquen y manejar una densidad baja de aves.
 - Renovación de camas cada vez que se tenga nuevas parvadas o si se acumulan muchos desperdicios dentro del gallinero. Se recomienda ceniza en el piso que evita que el guano se pegue. Se permite poner un material absorbente (cama) de viruta pero principalmente de paja mezclada con cal apagada (2,5 kg por cada 5 m² o ceniza)
 - Se recomienda el inmediato aislamiento o eliminación de aquéllas enfermas o que parezcan enfermas. Los cadáveres de animales enfermos deben ser enterrados con una capa de cal viva lejos del gallinero.

No se utiliza ni se permite, como tratamiento, el uso de antibióticos, antiparasitarios u otros medicamento alopáticos y en caso de ser necesarios cuando todos los otros tratamientos son ineficaces o en caso que se quiera evitar sufrimiento del animal, solamente bajo la supervisión de un médico veterinario y con todas las medidas de control y seguimiento claras.

2.4.5. REPRODUCCIÓN Y PRODUCCIÓN DE HUEVOS.

La reproducción se maneja en general de la siguiente forma:

- Se debe priorizar y facilitar el intercambio de reproductores con comunidades aledañas
- Se maneja 1 gallo por 8 o 10 gallinas máximo
- Los machos y hembras pueden dedicarse a la reproducción al cumplir los 10 meses, aunque conviene esperar hasta que el gallo complete su total desarrollo (18 meses) y que la gallina haya realizado la primera postura.
- El gallo y gallina pueden emplearse como reproductores hasta los 3 – 3,5 años
- El número de huevos que se pueden colocar a una gallina para incubación puede variar entre 8 a 12 “y en algunos casos hasta 17” **Fresia Antileo**. “Se pueden utilizar huevos de hasta 10 días para la reproducción” **Francisca Paredes**, posterior a eso la incubabilidad se deteriora notoriamente, bajando de 58 % en huevos conservados hasta 10 días, a 19 % en huevos almacenados por 11 a 20 días y 8 % en huevos conservados entre 21 y 30 días²⁰

²⁰ Latorre S, Alejandra. 2001. Incubabilidad en Huevos de Gallina Araucana (*Gallus inauris*), en relación al periodo de almacenaje previo a la incubación. Memoria de Título. Facultad de Veterinaria Universidad de Concepción.

- No se permite incubación artificial, “*prefiero la utilización de gallinas cluequeras que aseguran la continuidad en los campos*” **America Paillalafken.**
- No se debe usar ningún método de manejo u otro para estimular la cluequez
- “*Pollos en crianzas deben estar hasta los 3- 5 meses con las gallinas para evitar peleas*” **Marina Recabarren**
- A los 7-8 meses se pueden sacrificar los pollos (aprox. 1,5, kilos de peso vivo) “*ya que también son buenos para la producción de carne que además es mas sabrosa*” **Marina Recabarren**
- Para la reproducción se recomienda guardar los huevos en canasto, “*como máximo hasta 1 semana en lugares ventilados y frescos*” **Matilde Zenteno**, “*se deben guardar de lado (acostados) tal como la gallina los mantiene*” **Marina Recabarren**

2.4.6. COMERCIALIZACIÓN.

- Se debe priorizar la venta hacia las localidades urbanas cercanas o familias vecinas.
- Se recomienda envasar los huevos en materiales vegetales de las zonas (hojas, mimbres) o materiales reciclados (bandejas de cartón, papel)
- Se recomienda llevar algunos registros diarios mínimos, como cantidad de huevos diarios.
- Las gallinas habitualmente ponen hasta las 15:00 horas, por lo que una recolección diaria en la tarde es suficiente, se recomienda guardarlos en canastos para darles mayor frescura, con el extremo mas grueso hacia arriba
- Cuando salen sucios (sangre, fecas) se lava con agua y escobilla, sin embargo habitualmente no se lavan los huevos, solo se limpian con paños limpios para sacar restos de excrementos, plumas y otros.
- No se recomienda conservarlos por más de 7 días, aunque duran en buenas condiciones de sabor y textura hasta 15 días “*Aunque yo creo que por ser un producto más natural y tener la cáscara mas gruesa, lo lógico es que se porte de la misma forma que los huevos de antes, que duraban mucho más tiempo, incluso un mes*”. **Matilde Zenteno**

Huevos azules



3.CULINARIA TRADICIONAL CAMPESINA.

“Tanto si se come estando de pie en un asado, como de rodillas sobre un tatami o sentados en un restaurante de lujo, la alimentación es una parte esencial de la vida. Mejorar la calidad de lo que se come y tomarse el tiempo de disfrutarlos es una manera sencilla para que nuestra vida sea mas feliz²¹”.

²¹ Filosofía de Slow Food

El tema de la alimentación: qué se come, dónde y cómo se come; de dónde y cómo se obtiene; cuánto se come; la falta de alimentos: sus causas y consecuencias; a quién le falta y por qué; derroche, snobismo y despilfarro, etc., es un tema que, por lo general, carece de registros adecuados. La historia de la alimentación no está escrita.

La alimentación no sólo remite a la satisfacción de una necesidad fisiológica idéntica en todos los seres humanos, sino también a la diversidad de culturas y a todo lo que contribuye a modelar la identidad de cada pueblo; depende de las técnicas de producción agrícola, de las estructuras sociales, de las representaciones dietéticas y religiosas y consiguientes preceptos, de la visión del mundo y de un conjunto de tradiciones lentamente elaboradas a lo largo de los siglos.

Hoy en día la industrialización de los alimentos, ha provocado que prácticamente todo o casi todo lo que consumimos ha sido industrializado, la globalización del mercado e internacionalización de la gastronomía implica que en cualquier parte del mundo se puede comer cualquier alimento, siempre que se pueda pagar por él. Existe una tendencia a la estandarización de la comida de costo módico, particularmente la comida rápida lo que conlleva al alejamiento de los productos naturales y aumento del consumo de aditivos, la pérdida o debilitamiento de lo típico, debilitamiento de lo nacional, de la idiosincrasia culinaria de los pueblos.²²

Chile tiene un pasado rural, “*entre sauces, peumos y quillayes*”, dijo el poeta. En 1865, el 71,5 % de los chilenos habitaba en el campo; era “*población rural en serio*”, que vivía desperdigada en la hacienda o en lotes aledaños, hoy en día ese porcentaje es inverso, siendo la mayor cantidad de población urbana. Al comparar ambos tipos de alimentación, la alimentación rural presenta fuertes variaciones estacionales, dentro de cada estación la alimentación rural podría parecer monótona, los tipos de alimentación a nivel rural está enraizada en hábitos y tradiciones de generaciones pasadas, y, por lo tanto, es menos propensa al cambio que la urbana, la propaganda comercial les llega menos y penetra menos. La alimentación campesina cuesta menos, a menudo cuentan con hortalizas, huevos y carne de aves “*a la salida de sus cocinas*”, además suelen recibir regalos y hacer trueques con vecinos, finalmente el valor nutricional de la dieta campesina es superior al de la dieta del migrante llegado a la ciudad.²³

El tema de la alimentación: qué se come, dónde y cómo se come; de dónde y cómo se obtiene; cuánto se come; la falta de alimentos: sus causas y consecuencias; a quién le falta y por qué; derroche, snobismo y despilfarro, etc., es un tema que, por lo general, carece de registros adecuados. La historia de la alimentación no está escrita.²⁴

Históricamente la abundancia de los huevos en el medio rural queda de manifiesto porque una parte son consumidos y la restante, el excedente, vendida. El huevo siempre ha sido un aporte importante a la nutrición, y ha estado al acceso de la cocina campesina para dar el toque especial en fiestas y celebraciones.

²² MARÍN VIVADO, ROBERTO. *Chilenos cocinando a la chilena*. Marín Vivado Ed. Santiago de Chile. 1996.

²³ TAGLE, M.A. *Problemática alimentaria y nutricional vinculada a la urbanización intensiva en América Latina. Informe de una consultoría para la FAO, Roma*. 1986.

²⁴ Tagle, María Angélica, Dra. Evolución de la alimentación a través del Siglo XX. Anales de la Universidad de Chile. VI serie: N°11, agosto 2000

Aquí se presentan algunas formas de consumo que son parte de la historia de las mujeres curadoras de gallinas de huevos azules:

- *El CALDO DE HARINA CON HUEVO PARA EL DESAYUNO, se usaba mucho antes para dar energía, antes que los hombres se fueran a trabajar, se frie cebollita, el ajo y verduras, se coce las papas picadas y agua se agrega el harina tostada y se le da un hervor. Al final se sazona y agrega el huevo antes de apagar el fuego. El huevo se pincha con el tenedor, se rompe el huevo por dentro a través del orificio, y se le agrega al caldo como un hilito. Aproximadamente 1 huevo por persona”. **Marina Recabarren***
- *“También el CALDO DE HARINA, con papa, cebolla y verdura que se cuecen, después se agrega harina tostada (2 a 3 cucharadas, que no quede espeso), se le agrega 2 huevos batidos, cilantro y una puntita de aji(merken). Las mujeres le ofrecían el primer plato a los maridos para el desayuno. Después se servía mate. Todavía se usa mucho para la “sacada de la papa” y siempre se sirve en fuente enlozada” **Fresia Antileo***
- *“Se usa mucho en postres para endulzar el día, como la LECHE ASADA para lo cual tomo 6 huevos por litro, hiervo canela, clavo de olor, vainilla, bato el huevo mas azúcar (1 taza azúcar por litro de leche), agrego la leche, bato y se pasa por colador, agregar pasar y al horno hasta que se ase por arriba, mas o menos 30 minutos en cocina a leña” **Marina Recabarren.***
- *“Otra cosa rica es el ponche de leche que se usa en las fiestas de Navidad, Purísima y Cumpleaños, se cuece la leche (clavo de olor, canela, vainilla, azúcar), batir una clara a nivel (1 huevo por litro de leche), cuando hierva la leche se agrega la clara batida, se apaga el fuego, se agrega la yema (colar la yema), cuando este tibio se agrega 1 taza de aguardiente, se sirve tibio para la “once” cuando recibes a los vecinos o a la familia”. **Marina Recabarren***
- *“Yo me acuerdo de cuando era niña se usaba el HUEVO SANCOCHADO, decían que era para aportar ese, como se llama, Calcio, que es bueno para los dientes de los niños. Se ponía el huevo entero en la esquinita del fogón o brasero, y se iba volteando suavemente y con mucho cuidado, hasta que la cáscara quedaba medio doradita. Se comía el interior y la cáscara se molía muy bien en un paño y se agrega a las ensaladas. Así no se perdía nada de lo nutritivo” **Fresia Antileo***
- *“Es muy típico aquí en Tucapel, la CAZUELA DE POLLO CON FIDEOS CASEROS DE HUEVO, se hecha 1 huevo batido por persona, mas agua*

*y mas harina cruda cernida (que quede cremosa), con el tenedor se va tirando la crema encima de la cazuela mientras hierva (10 minutos antes de servir) y quedan como tallarincitos, cortitos y muy bonitos”***Francisca Paredes.**



4. CURADORAS PARTICIPANTES DEL DIALOGO.

Región del Bio Bio

1.- **Marina Recabarren**, pertenece al sector de Trongol Bajo, Provincia de Arauco, además es miembro del directorio de ANAMURI. Cria Gallinas de Huevos Azules y Hortalizas.

2.- **Francisca Paredes**, pertenece al sector de Rucamanqui, Huepil, Comuna de Tucapel, Provincia de Ñuble. Cria Gallinas de Huevos Azules y Hortalizas.

3.- **Sara Gomez**, pertenece al sector de Rucamanqui, Huepil, Comuna de Tucapel, Provincia de Ñuble. Participa del grupo de Criadoras de Huevos Azules Los Suspiros de Rucamanqui.

4.- **Gabriela Godoy**, pertenece al sector de Rucamanqui, Huepil, Comuna de Tucapel, Provincia de Ñuble. Participa del grupo de Criadoras de Huevos Azules Los Suspiros de Rucamanqui.

5.- **Matilde Zenteno**, Ciudad de Tome, Comuna de Tome, Provincia de Concepción. Participa del grupo de agricultoras urbana de Tome Alto de la Unión Comunal de Huertos Orgánicos

6.- **Maria Torres**, Ciudad de Tome, Comuna de Tome, Provincia de Concepción. Participa del grupo de agricultoras urbana 18 de Septiembre de la Unión Comunal de Huertos Orgánicos

7.- **Fresia Antileo** de la Comunidad Francisco Antileo, Comuna de Cañete, Provincia de Arauco. Productora de Gallina de Huevos Azules, secado de hortalizas, frutas, hierbas aromáticas

Región de la Araucanía

8.- **Eris Coronado**, pertenece a la Comunidad Juan Queupan, Comuna de Temuco.

9.- **Zulema Meza** de Malloco, Lolenco, Comuna de Villarrica

10.- **Juana Antilef**, Comuna de Villarrica

11.- **Gloria Peralta** de Huilio, Comuna de Freire

12.- **Lucia Cariman**, de Malloco, Lolenco, Comuna de Villarrica

13.- **America Paillalafken**. Region de la Araucanía