



IV Sección

Educación y cultura en el siglo XXI

Sobre los sistemas alimentarios indígenas, el ejemplo del pueblo Rapa Nui, Chile. Fortalecimiento y contribuciones en la seguridad alimentaria en tiempos de cambio climático

Javier Lastra Bravo
Institute of Sociology
Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover, Germany
javierlastrabravo@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-2610-8223>

Recibido: 5 de febrero de 2020

Aceptado: 10 de abril de 2020

Resumen: La siguiente exposición se centrará en presentar la importancia que poseen los sistemas alimentarios indígenas (SAI) a nivel mundial, destacando como ejemplo la situación del pueblo Rapa Nui en Isla de Pascua, analizando su evolución y transformaciones en el tiempo, demostrando que los SAI son portadores de conocimientos ancestrales que ha prevalecido por muchos siglos; dicho conocimiento está compuesto por un sin número de habilidades de producción y saberes que permiten el desarrollo sustentable y la gestión sostenible de los recursos naturales del territorio. Se analizan también los factores de riesgo que afectan a los SAI, tales como el calentamiento global. Por último, se realiza un análisis sobre el desarrollo y los cambios en cuanto a los SAI, el marco regulativo de derecho indígena actual y las políticas públicas que permitan impulsar los sistemas alimentarios indígenas de acuerdo con las políticas de carácter internacionales, como la FAO.

Desde el punto de vista económico, muchos de los pueblos y comunidades indígenas que habitan Chile se constituyen como pobres, sumado a que viven en entornos rurales marginados, de difícil acceso y expuesto a riesgos. Las economías indígenas, se basan principalmente en la economía de subsistencia, lo que se agrava aún más, puesto que se encuentran en muchos casos con un limitado acceso a la tierra y a los recursos naturales.



Palabras claves: Sistemas Alimentarios Indigenas; Pueblos Indigenas; Etnicidad; Soberania Alimentaria; Modos de produccion; Polinesia; FAO.

About indigenous food systems, the example of the Rapa Nui people, Chile. Strengthening and contributing to food security in times of climate change

Abstract: The following presentation will focus on the importance of indigenous food systems (IFS) at a global level, highlighting as an example the situation of the Rapa Nui people in Easter Island, analyzing their evolution and transformations over time, and demonstrating that the IAS are carriers of ancestral knowledge that has prevailed for many centuries; such knowledge is composed of countless production skills and know-how that allow for the sustainable development and management of the territory's natural resources. The risk factors affecting UPS, such as global warming, are also analyzed. Finally, an analysis is made of the development and changes in terms of the IAS, the current regulatory framework of indigenous law and the public policies that allow the promotion of indigenous food systems in accordance with international policies such as the FAO.

From an economic point of view, many of the indigenous peoples and communities that live in Chile are constituted as poor, added to the fact that they live in marginalized rural environments, difficult to access and exposed to risks. The indigenous economies are mainly based on the subsistence economy, which is further aggravated by the fact that in many cases they have limited access to land and natural resources.

Keywords: Indigenous Food Systems; Indigenous Peoples; Ethnicity; Food Sovereignty; Modes of Production; Polynesia; FAO.

I. Introducción y fundamentación del problema

En la actualidad, la producción de alimentos es uno de los problemas más importantes a nivel mundial, sobre el cual se han creado diversas políticas internacionales que dirijan el curso mundial de la producción de alimento; una de estas es la llamada reforma contra el hambre cero.

La FAO, en conjunto con el Fondo Indígena Internacional, ha reconocido que los *sistemas alimentarios indígenas* son un factor clave en la lucha mundial contra



La Revista Estudios es editada por la [Universidad de Costa Rica](http://www.universidadcostarica.ac.cr) y se distribuye bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Costa Rica](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/cr/). Para más información envíe un mensaje a revistaestudios.eeg@ucr.ac.cr.



el hambre, reconociendo también que estos sistemas alimentarios forman parte sustantiva de la cosmovisión y forma de vida de los pueblos indígenas del mundo, representando formas de gestión integrales del territorio, en donde confluyen distintos elementos culturales, materiales y simbólicos.

En los últimos años, los pueblos indígenas han logrado una mayor visibilidad, lo cual se ve reflejado en la adquisición de nuevos derechos colectivos y territoriales; esto ha generado la incorporación de la temática indígena en diversos programas internacionales, como por ejemplo la Organización Mundial de Agricultura FAO. De esta misma manera, el conjunto de prácticas y conocimientos ancestrales de las comunidades indígenas se ha ido estableciendo en la actualidad como una respuesta alternativa a los patrones mundiales de producción y consumo de alimentos, generando una opción de producción más amigable con el medio ambiente. En este sentido, es importante mencionar que el 53 % de los cultivos a nivel mundial es realizado por pequeños agricultores, de los cuales un gran porcentaje son indígenas; así mismo, los territorios indígenas tradicionales abarcan, el 22 % de la superficie terrestre a nivel mundial, encontrándose en estos territorios el 80 % de la biodiversidad del planeta.

Sin embargo, los sistemas alimentarios indígenas (SAI) se encuentran constantemente amenazados por la expansión de prácticas extractivas en la región, así como también la creciente industrialización de la agricultura y la expansión de monocultivos, lo cual no significa solamente la amenaza a los SAI, sino que también a las formas de vida, tradiciones y cultura de los pueblos indígenas en el mundo.

Otro factor de amenaza a los SAI y que ha ido en aumento en los últimos años es el cambio climático, que, como ha señalado el Banco Mundial, actúa como “multiplicador de las vulnerabilidades existentes” (OIT, 2017, p.7). Dentro de estas vulnerabilidades podemos mencionar la creciente pobreza presente en las comunidades indígenas, la transgresión de derechos, problemas sociales, económicos y ambientales en general. Es necesario poner énfasis a lo que señala



la Organización Mundial del Trabajo (OIT) en cuanto a que los pueblos indígenas están más propensos y vulnerables a los riesgos producidos por el cambio climático que el resto de los grupos sociales, lo cual compromete enormemente la integridad y subsistencia de estos mecanismos tradicionales de producción de alimentos; esto ha ido afectando a las comunidades por un aumento de la inseguridad alimentaria.

Por otra parte, según un estudio reciente del Banco Mundial, el cambio climático y la falta de alimentos podría volver a sumir en la pobreza a aproximadamente 100 millones de personas para el año 2030, es decir, en diez años más, lo cual es una gran amenaza a los logros realizados en los últimos decenios.

Es por esta razón que se hace necesario fomentar y proteger estos sistemas de producción de alimentos, así como también la promoción y preservación de los conocimientos tradicionales y especializados de los pueblos indígenas, los cuales pueden aportar importantes soluciones regionales a la *seguridad alimentaria*, la *soberanía alimentaria* y la vulnerabilidad climática de la población.

II. Marco Conceptual

Comunidades indígenas y sistemas alimentarios, relevancia, significado actual

Los sistemas alimentarios indígenas (SAI) se pueden definir como un conjunto de subsistemas que engloban en sus análisis diferentes aspectos de la vida de las comunidades indígenas, tales como las diversas formas de producción de alimentos, la distribución, comercio, consumo, las relaciones con el medio ambiente, los factores de calidad de vida, la cultura y los conocimientos tradicionales.

Investigaciones realizadas en el siglo XX por Leroi-Gourhan (1983; 1965) nos demuestran que el estudio de los alimentos se encuentra fuertemente relacionado





a la cultura material de los pueblos. Malinowski (1977, 2010) hace lo propio con su estudio sobre las huertas alimentarias de los trobirandeses, analizando el fuerte sentido social en la producción de alimentos. Levi-Strauss (1968, 2010) por su parte nos señala el valor cultural que poseen los alimentos en las sociedades. Ahora, en los estudios contemporáneos podemos encontrar investigaciones como la de Poulain (2002), quien señala que los sistemas alimentarios actuales deben ser entendidos desde la lógica de la mundialización y los movimientos de deslocalización de mercados, los procesos de industrialización y el riesgo, como el cambio climático.

El paso del tiempo, la modernización y la globalización han contribuido a que los aspectos culturales de los sistemas alimentarios indígenas vayan sufriendo adaptaciones o acomodaciones mediante la introducción de nuevos elementos, el abandono de otros, o bien la fusión de elementos nuevos y antiguos. Uno de los aspectos o elementos culturales en los cuales esto queda de manifiesto es la alimentación.

Existen también otros factores que ponen en riesgo a los sistemas alimentarios indígenas, tales como la presión demográfica, los cambios climáticos, la pérdida o cambios en los recursos naturales disponibles en los territorios indígenas, procesos de urbanización y los conflictos socioterritoriales.

Por otra parte, los sistemas alimentarios indígenas poseen una gran importancia, puesto que contribuyen a la mantención y protección de casi un 80 % de la biodiversidad del planeta, lo cual demuestra su relevancia en el estudio y el manejo y conservación adecuada de estos sistemas.

Hemos dividido las principales características de los sistemas alimentarios indígenas en tres grandes grupos para una mejor comprensión:

Cuadro N°1





Sistemas alimentarios indígenas		
Sociocultural: <ul style="list-style-type: none">• Sistema tradicional de conocimientos,• espiritualidad y cosmovisión.• Cultura y tradiciones.• Identidad social.	Producción: <ul style="list-style-type: none">• Diversificación de cultivos.• Producción de alimentos en condiciones ambientales extremas.• Técnicas de producción y obtención de alimentos.	Medio ambiente: <ul style="list-style-type: none">• Adaptación al cambio climático• Sustentabilidad y resiliencia de los sistemas alimentarios.• Simbiosis con el entorno.• Manejo de recursos y energías.

Elaboración propia.

Los sistemas tradicionales de conocimiento indígena representados en los SAI están enfocados en la protección de los ecosistemas, se han adaptado a nivel local a los cambios climáticos y al paso del tiempo, se vinculan estrechamente con la naturaleza, se centran en el respeto y la protección de los recursos naturales, así como en su conservación, restauración y el respeto a los ciclos naturales de producción de alimento. Además, las prácticas tradicionales se han desarrollado históricamente como resilientes al cambio climático.

Por otra parte, los alimentos de producción indígena amplían y diversifican la base actual alimentaria de la región, produciendo, además, seguridad alimentaria y entregando alimentos altamente nutritivos en zonas amenazadas por el clima; en este caso, podemos encontrar los *superalimentos*, como la quínoa y la moringa, alimentos que proceden de una base de productividad indígena.

Según datos de la FAO (2018), en los bosques de la Amazonia, los ecosistemas que han pasado a manos y administración de los pueblos indígenas han mejorado y aumentado su biodiversidad. En las montañas, los pueblos indígenas han diseñado sistemas agrícolas que protegen el suelo, reducen la erosión, conservan el agua y revierten el riesgo de desastres. En los pastizales, las





comunidades indígenas pastoriles gestionan el pastoreo del ganado y el cultivo en forma sostenible, lo que permite la conservación de la biodiversidad de los mismos. Estos son ejemplos del buen manejo medioambiental que producen los pueblos indígenas junto a sus respectivos sistemas alimentarios.

III. Metodología

En función de los objetivos presentes en este estudio y la forma en que se quiso abordar el objeto de estudio, la investigación se fundamentó bajo un diseño metodológico de carácter cualitativo.

Para el levantamiento de datos, en primer lugar, se utilizó el método de investigación etnográfica, en su variante de investigación participante, para recabar información en los trabajos de campo. Posteriormente, se realizaron entrevistas semiestructuradas a personas de interés y relevantes en el tema.

IV. Análisis y discusión de datos.

Los sistemas alimentarios indígenas (SAI) actuales en Rapa Nui, un ejemplo de estudio

En la región polinésica, y en Rapa Nui específicamente, la alimentación se ha basado históricamente en el cultivo y recolección de tubérculos y frutas, y la pesca. Dentro de los cultivos más tradicionales e importantes podemos encontrar el *uru* (*Arthocarpus altilis*) o árbol del pan, el camote o *kumara* (*Ipomoea batatas*), el ñame o *Uhi* (*Dioscorea sp.*), el *taro* (*Colocasia antiquorum*) y plátano o *maika* (*Musa sapientum*). En la actualidad, en Rapa Nui aún se pueden encontrar cultivos de dichos productos, los cuales, además, han ido complementando la dieta de los habitantes de la isla con otros productos agrícolas importados, principalmente desde Chile y en segundo lugar desde Tahití.



Hoy Rapa Nui vive un proceso de revitalización de su cultura, a través del realce de sus elementos culturales; de esta manera, las formas de alimentación y los sistemas alimentarios indígenas se muestran como un objeto más que está presente en el mercado turístico de la isla.

Ahora bien, el sistema alimentario indígena de Rapa Nui está sustentado en diversos elementos culturales que han ido trascendiendo y transformándose con el tiempo. Estos elementos centrales de su cultura han sobrevivido al paso del tiempo y la historia, dando lugar a distintas formas de producción, de acuerdo a las características propias de la isla y su clima tan especial, así como a elementos tradicionales de preparación y consumo de alimentos.

Un aspecto importante que evidenciamos en la investigación es la creciente influencia del proceso de globalización en la sociedad Rapa Nui, lo cual ha modificado enormemente la gama de alimentos que los locales consumen. De esta misma manera, este proceso ha contribuido a que la importación de bienes, y específicamente la importación de comida, genere un proceso en la isla en donde la producción de alimentos es escasa, dejando a la isla en un complicado panorama de *insustentabilidad alimenticia*. Sin embargo, Rapa Nui, en su condición de isla, posee históricamente una tradición de autosustentación -la cual puede ser verificada en los relatos y escritos de exploradores-, en donde era tradición que existiera abundancia de huertos (*Manava'i*) y jardines (*Pu Oka*), así como la producción de animales domésticos, sin mencionar la pesca, actividad que se realiza hasta estos días de manera intensificada.

Como hemos señalado, la globalización, la urbanización y el creciente proceso de comercialización e importación de mercaderías y productos alimenticios han ido desplazando las actividades agrícolas en la isla, encontrándose en la actualidad muy poca población dedicada a la producción agrícola, que está centrada principalmente en el cultivo de hortalizas, tubérculos y frutales, siendo en este último tiempo la piña uno de los cultivos más populares en la isla.



En Rapa Nui existen diversos procesos y tipos de agricultura, tales como el monocultivo de piñas, la agricultura intensiva con maquinaria pesada, la agricultura de autoconsumo y, por último, la agricultura tradicional; es esta última en la cual nos enfocaremos en tanto a *sistema alimentario indígena*.

La agricultura tradicional: *Manavai* y *Pu Oka* o jardines de piedra.

Como se ha mencionado anteriormente, en la isla de Rapa Nui se está viviendo un proceso de rescate cultural en cuanto a los sistemas de producción alimentaria indígena tradicionales, para lo cual se ha puesto el énfasis en dos sistemas de producción agrícola tradicional, los *Manavai* y los *Pu Oka* o Jardines de Piedra.

Esta revaloración y rescate cultural está siendo dirigido por diversos actores de la comunidad; para este caso pondremos en consideración dos ejemplos, el del Centro Cultural TOKI y el del Liceo Aldea Educativa Hoŋa'a o te Mana. Se trata de un largo proceso de revitalización de las prácticas ancestrales de producción, específicamente en cuanto a la agricultura, con la utilización de tecnologías ancestrales, plantas endémicas, medicinales y la recuperación etnobotánica de especies en riesgo de extinción, como la *Sophora Toromiro*.

Manavai

Los *Manavai* corresponden a estructuras cilíndricas construidas con piedras de diversos tamaños y formas. Estas estructuras agrícolas fueron desarrolladas como mecanismos de producción agrícola utilizando solamente piedras, las que conforman uno de los elementos centrales de la cultura Rapa Nui. Podemos suponer sobre la base arqueológica, que la creación de estas estructuras respondió

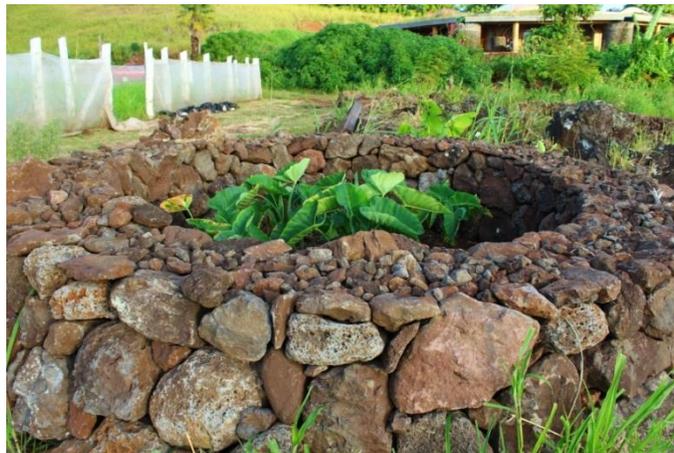


a un mecanismo de adaptación a las condiciones climáticas cambiantes en Rapa Nui, además de su característica de total aislamiento.

Los *Manavai* están formados por distintos tipos de rocas, colocadas unas sobre otras hasta crear muros, los cuales alcanzan la altura de entre 1 a 1,5 metros y un diámetro de entre 3 a 9 metros. Dentro se rellena con grava fina en donde posteriormente serán incorporados los cultivos. Estos *Manavai* pueden ser encontrados con facilidad esparcidos por la isla, algunas veces de manera solitaria y en otros casos agrupados hasta en cuarenta de ellos. Muchas de estas estructuras han sido destruidas con el paso del tiempo. Actualmente los isleños han realizado variados proyectos para la recuperación de los *Manavai* y la etnobotánica de la isla.

Imagen N^o1

1



Hoy su finalidad tecnológica es reconocida en cuanto a:

- 1) Mecanismo de protección de los cultivos contra el viento, el cual puede alcanzar, en ciertos sectores, más de 90 km/h.

¹ *Manavai* en el Cetro Cultural Toki. Fotografía propia, 2019.



2) Mecanismo de protección contra la salinidad del ambiente isleño, la cual afecta negativamente a los cultivos. El sistema *Manavai* permite que la salinidad del ambiente se adhiera a las piedras y no afecte negativamente a las plantas y cultivos.

3) Conservador de la humedad, las piedras contribuyen a la preservación de la humedad después de las lluvias.

4) Protector de la erosión del suelo, permitiendo estabilidad en los cultivos.

En definitiva, estas estructuras permiten la configuración de condiciones ambientales especiales, generando una especie de microclima que fortalece la producción agrícola.

Los *Manavai* representan entonces una importante fuente cultural-histórica para Rapa Nui, puesto que fue una de las principales tecnologías de producción de alimentos en la antigüedad, permitiendo la supervivencia de la población en la isla.

En la actualidad los *Manavai* representan una alternativa a los problemas de soberanía y sustentabilidad alimentaria de la isla, pues este sistema agrícola entrega una opción a la agricultura moderna, adaptándose aún más a las condiciones especiales tanto climáticas como geográficas de la isla.

Jardines de piedra *Pu Oka*

Los *Pu Oka* corresponden a un sistema alimentario indígena ancestral de los Rapa Nui, de características bastantes sencillas, pero con eficientes resultados. Este sistema se basa principalmente en la construcción de un paño agrícola en donde el sustento y sustrato son las piedras y rocas. El proceso de construcción de



estos jardines de piedra consistía, en primer lugar, en la limpieza de una extensión de terreno determinada, la cual posteriormente era recubierta con una capa delgada de piedras pequeñas y sobre ellas piedras de mayor tamaño.

Imagen N°2



Imagen N°3

² Jardín de piedra en el Cetro Cultural Toki. Fotografía propia 2019





El objetivo de generar este sustrato agrícola de piedras es el de prevenir el proceso de percolación y erosión de la tierra, además de generar protección a los cultivos contra el agua, la erosión y el viento. Los cultivos que se desarrollan en los jardines de piedra son más resistentes a las condiciones climáticas de la isla, como las inundaciones, las sequías, los fuertes vientos, grandes problemas producidos como resultados del cambio climático. Es así como las piedras permiten que el proceso de evaporación del agua se vea reducido y se mantenga una humedad de consideración en las piedras, humedad muy beneficiosa para los cultivos, además de proporcionar temperaturas estables.

Estos cultivos los podríamos comparar con los *bonsai*, ya que siguen el mismo principio general; es decir, la piedra entrega minerales que enriquecen las plantas; estas que crecen pequeñas, pero con alta calidad nutritiva.

Revalorización cultural de los sistemas alimentarios indígenas en Rapa Nui

Un hecho importante es el proceso de revaloración cultural que se está generando por parte de variados actores en la isla Rapa Nui. La idea es resignificar la importancia histórica y cultural que estos sistemas han tenido, pero también reformular estos sistemas alimentarios pensando el importante rol que poseen en la

³ Jardín de piedra abandonado. Fotografía propia 2019.



actualidad, tanto como un sustento cultural, como también la entrega de valor alimentario a las comunidades Rapa Nui.

Como ya hemos mencionado, los *Manavai* y los jardines de piedra o *Pu Oka*, se han configurado como elementos históricos de adaptación de los ancestros Rapa Nui al medio ambiente hostil de la isla y al aislamiento, elemento fundamental de la isla.

Proyectos como el de TOKI han optado por tecnologizar los sistemas alimentarios indígenas valiéndose de los conocimientos ancestrales como fundamento, pero incluyendo tecnología y técnicas modernas que permitan un mejoramiento de estos sistemas; conservando su esencia, pero mejorando la producción de alimentos. Es así como el proyecto TOKI ha innovado en la producción de alimentos que antes eran muy difíciles de cultivar en la isla.

Otro aspecto importante es la labor de difusión y educación que se está realizando en la isla. Proceso que ha sido llevado a cabo por el Liceo Aldea Ecológica y el Centro Cultural TOKI. Ellos se han centrado en vincular a los jóvenes y niños en el conocimiento ancestral de los sistemas alimentarios indígenas de la isla, proceso con el cual se refuerza la identidad cultural de los jóvenes, así como el desarrollo de conocimientos ancestrales que en generaciones anteriores se habían perdido. Este proceso de difusión ha permitido que muchos jóvenes realicen estos cultivos, en muchos casos revitalizando y reutilizando antiguos *Manavai* y *Pu Oka* presentes en sus hogares, pero que hace muchos años habían estado sin uso.



En este mismo sentido, la arqueóloga Rapa Nui, Dra. Sonia Haoa, señala:

Lo más importante es educar a los niños, empezar con ellos a educar lo que significan estos mecanismos de producción, que de la piedra se pueden obtener alimentos. Que hay que cuidar la erosión, que las piedras cuidan la erosión, que retienen el agua, el suelo, le dan temperatura, le da humedad al suelo. Eso para mí es lo más importante.⁴

Con la investigación, hemos evidenciado que la isla se configura como un espacio territorial de gran complejidad, pero a su vez muy frágil en cuanto a las transformaciones mundiales del cambio climático que la afectan directamente, tales como las corrientes frías en el mar, aumento en las marejadas, aumento de residuos plásticos en el océano y en particular, para la investigación, un significativo aumento en la erosión del suelo y la sequía.

Desde el año 2010 existe una baja en las precipitaciones en la isla, provocando sequía y problemas para la producción agrícola. Es en este sentido, que la revaloración de los sistemas alimentarios indígenas resuena actualmente en el sistema internacional como una respuesta a los cambios climáticos. Por ejemplo, en el caso particular de la isla, los *Manavai* pueden ser una solución en la producción alimentaria, manteniendo la productividad agrícola incluso ante las adversidades climáticas, puesto que funciona como mecanismo contra la erosión de los suelos, protegiendo los cultivos, además de mantener la humedad, lo que sería un factor de resistencia contra las sequías.

Estos sistemas alimentarios han ayudado también a producir alimentos propios en la isla, generando una red económica interna que en la actualidad se encuentra muy débil. Además, la producción de los alimentos de carácter indígena ha permitido conservar la base genética propia de la isla y propiciar la llegada de

⁴ Entrevista realizada en el trabajo de campo en el mes de Abril 2019, Isla de pascua, Chile.



los alimentos tradicionales a la mesa de los Rapa Nui y al mercado turístico, ampliando y diversificando su espectro de consumo alimentario.

V. Conclusiones

Como hemos podido evidenciar, los sistemas alimentarios indígenas corresponden a una respuesta ancestral indígena a los cambios históricos, con un gran componente de resiliencia, además de ser excelentes herramientas de gestión del medio ambiente. En la actualidad, los sistemas alimentarios indígenas son un componente fundamental en la lucha contra el hambre y la pobreza, además de ser promotores de prácticas agrícolas sostenibles, que garantizan la soberanía alimentaria de estas comunidades indígenas.

Por otra parte, estos sistemas se configuran como una fuente importante en el proceso de reproducción cultural de las comunidades indígenas, permitiendo que antiguas tradiciones y formas de producción de alimentos se mantengan vigentes. Es en este sentido que el poner poco énfasis en la conservación, apoyo y comprensión de estos sistemas significa en el futuro la pérdida de estos conocimientos ancestrales, desapareciendo con esto un aspecto importante de la cultura y la identidad de los pueblos indígenas. Por lo tanto, uno de los mayores retos presentes en la actualidad es resguardar estos conocimientos y prácticas de producción ancestrales, generando procesos intra y extracomunitarios, con los cuales se puedan entregar estas prácticas a las futuras generaciones indígenas, manteniendo y preservando su cultura. Pero también es relevante fortalecer y vincular dichos conocimientos con tecnologías que permitan un mejoramiento de estos sistemas, para que sean provechosos en la actualidad como un mecanismo que ayude a combatir el hambre mundial. En este sentido, la Dra. Sonia Haoa señala que “sin duda es muy importante revitalizar estos modelos, porque son importantes en la producción de alimentos para la Isla, pero yo creo que no les han sacado provecho a estos, podría servir para ayudar a cualquier lugar del mundo



donde pudieran ser adaptados y producir alimentos”⁵. Es necesario destacar que los proyectos de revalorización de estos sistemas alimentarios, impulsados por el centro cultural TOKI y el Liceo Aldea Ecológica, se presentan como dos proyectos de vital importancia en la isla, puesto que son organizaciones de difusión cultural y educativa, entregando el conocimiento ancestral de estos sistemas alimentarios a las nuevas generaciones, permitiendo su preservación y reproducción cultural.

Por último, específicamente con el caso de estudio, podemos mencionar como conclusión que los sistemas alimentarios Rapa Nui, se han configurado como un elemento de resiliencia y adaptación al medio de la isla, en donde los ancestros buscaron en la piedra una respuesta a las necesidades alimentarias de su tiempo. De igual manera, los sistemas de *Manavai* y *Pu Oka* se presentan actualmente como una respuesta a la débil capacidad productiva de la isla, asegurando de alguna forma la soberanía y sustentabilidad alimentaria que la isla Rapa Nui necesita.

Bibliografía

FAO. (2018). *Indigenous Peoples can feed the world*. FAO.

Leroi-Gourhan, A. (1965). *Le geste et la parole*. . Paris: Albin Michel.

Leroi-Gourhan, A. (1983). *Les chasseurs de la Préhistoire*. Paris: Métallie.

Levi-Strauss, C. (1968). El triangulo culinario. En C. Levi-Strauss, B. Pingaud, & L. Heusch, *Estructuralismo y Dialectica* (págs. 39-57). Paidós.

Levi-Strauss, C. (2010). *Mitologicas. Lo crudo y lo cocido*. Mexico: Fondo de Cultura Economica.

⁵ Entrevista realizada en el trabajo de campo en el mes de Abril 2019, Isla de Pascua, Chile.



Malinowski, B. (1977). *El cultivo de la tierra y los ritos agrícolas en las islas Trobriand*. Editorial Labor.

Malinowski, B. (2001). *Los argonautas del Pacífico Occidental*. Ediciones Península.

OIT. (2017). *Los pueblos indígenas y el cambio climático. De víctimas a agentes de cambio*. Ginebra: OIT.

Poulain, J.-P. (2002). *Sociologies de l'alimentation*. Paris: PUF.

Sonderstrom, J. (1937). Some notes on Poi and other preserved vegetables in the Pacific. *Ethnos. The Ethnographical Museum os Sweden*, 235-242.

Stevenson, C., Wozniak, J., & Haoa, S. (1999). Prehistoric Agricultural Production on Rapanui. *Antiquity*, 801-8012.

