



Mujeres Mapuche-Lafkenche crean laboratorio comunitario de aceite de avellana en el lago Budi

Posted on Septiembre 22, 2025

Una iniciativa que combina tradición ancestral, empoderamiento femenino y sostenibilidad ambiental está transformando la economía local.

En la región de la Araucanía, a las orillas del Lago Budi, un grupo de mujeres mapuche-lafkenche ha puesto en marcha un proyecto que une el pasado y el futuro: un laboratorio comunitario de aceite de avellana que no solo rescata conocimientos ancestrales, sino que también impulsa el desarrollo económico sostenible de sus comunidades, informó a través de su portal web el **Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe (FILAC)**

Un Retorno a las Raíces

La iniciativa, liderada por la **Agrupación Rekvilwvn ka Kelluwvn** —que significa “**apoyo mutuo**” en mapudungun—, nació en 2013 como una alternativa de microfinanzas locales. Con el tiempo, evolucionó hacia la recuperación de saberes tradicionales sobre la recolección y procesamiento de frutos nativos, especialmente el avellano chileno (*Gevuina avellana*), conocido como gevuin o ñefuen.

“La recolección viene desde nuestras madres y abuelas, que sabían aprovechar la diversidad de frutos que ofrece el bosque”, explica Elizabeth Curiqueo, responsable de la iniciativa. “Este trabajo busca reconocer ese rol y apoyar a las jefas de hogar, a nuestras hijas e hijos, para aportar al sistema económico de las familias”.

Tecnología al Servicio de la Tradición

Lo que comenzó como un proceso completamente artesanal ha incorporado tecnología moderna sin perder su esencia comunitaria. La adquisición de máquinas partidoras ha optimizado la producción de aceite extra virgen de avellana, un producto rico en omega-3 y altamente valorado en la fitocosmética por sus propiedades nutritivas y regenerativas.

“Se han adquirido máquinas que nos permiten procesar la avellana y aprovechar su aceite natural para la alimentación”, señala Óscar Carrillo, quien destaca el éxito de la producción. Johana Paiyan, beneficiaria del proyecto, recuerda que “al inicio el proceso era completamente artesanal y lleno de dificultades. Hoy, gracias a la tecnología, la producción es más sencilla y accesible”.



Más Allá del Aceite: Una Economía Integral

El laboratorio ha diversificado su producción más allá del aceite de avellana. Las mujeres elaboran harina de avellana para preparaciones más saludables, mermeladas, licores y han aprendido a producir leche de avellana e incluso una versión casera de nutella.

“El aceite de avellana es algo nuevo para nosotras, pero ya conocíamos la harina de avellana”, explica Fabiola Paiyetil, administradora de la iniciativa. “Permite preparar alimentos más saludables para los niños y niñas”.

Principios de Sostenibilidad Ancestral

La iniciativa se rige por los principios del Gobierno Propio del Lof (la comunidad), respetando las autoridades ancestrales como el lonco, las machis y los ancianos. **“Desde ese conocimiento surge la orientación de no extraer en exceso, de no ser extractivistas y de respetar la diversidad de frutos que nos entregan los bosques”**, explica Curiqueo.

Este enfoque contrasta deliberadamente con el modelo extractivista predominante en Chile. “Es el conocimiento ancestral y nuestra forma de relacionarnos con el bosque lo que nos diferencia de otras economías”, enfatiza la líder comunitaria.



Turismo Comunitario y Círculos Económicos Locales

El proyecto ha expandido su alcance hacia el turismo comunitario, donde emprendedores locales muestran a los visitantes las propiedades del avellano y su aceite. “Nuestro círculo económico no está tan lejos. Está aquí mismo, con precios accesibles para nuestra gente y también para quienes quieran adquirir estos productos sanos”, destaca Curiqueo.

Transmisión Intergeneracional

Un aspecto fundamental de la iniciativa es la transmisión de conocimientos a las nuevas generaciones. “Ha sido muy enriquecedor, como mujer y como mamá, enseñar a los niños y niñas sobre los frutos del bosque, mostrarles de dónde provienen y qué productos se pueden elaborar”, señala Paiyetil.

Visión de Futuro

Los planes incluyen consolidar una sala de procesos comunitaria para la avellana al servicio de todas las familias. La meta es que en los próximos siete años aumente la producción de frutos y que más hogares se sumen a este “movimiento verde de restauración biocultural”.

Como recuerda Curiqueo, el avellano no crece en soledad: “está acompañado por una gran diversidad de vida que se nutre y convive bajo su sombra”. Este árbol representa el Thophilmongen, la diversidad de la vida, y el desafío no es solo plantar, sino restaurar ecosistemas completos.

Apoyo Institucional

La iniciativa forma parte del Fondo Semillas de Reciprocidad, impulsado por el Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe (FILAC), el Programa Emblemático Mujeres Indígenas de América Latina y el Caribe (MILAC), con apoyo del Fondo Pawanka y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID).

Esta historia demuestra cómo la combinación de sabiduría ancestral, liderazgo femenino y tecnología apropiada puede generar alternativas económicas sostenibles que respetan tanto a las comunidades como al medio ambiente, creando un modelo replicable para otros territorios indígenas.

El Maipo

Imágenes: FILAC