

INFORME ACTIVIDADES PERSONAL HONORARIOS

IDENTIFICACIÓN DEL INFORME	
LUGAR Y FECHA	Rancagua, 18 de Agosto de 2025
N°	INFORME N°2 DE 3
PERIODO	18 de julio al 18 de agosto de 2025

IDENTIFICACIÓN DEL FUNCIONARIO	
NOMBRE	Jaime Jiménez de Mendoza
RUT	

IDENTIFICACIÓN DEL CONVENIO	
PROGRAMA	PROGRAMA SOCIAL DE SITIOS DE PATRIMONIO MUNDIAL
COMPONENTE	ASISTENCIA TÉCNICA
SITIO PATRIMONIO MUNDIAL	CAMPAMENTO SEWELL
TIPO CONTRATACIÓN	PRESTACIÓN DE SERVICIOS A HONORARIOS POR PRODUCTOS
FUNCIÓN	<p>Asistencia Técnica para Elaboración de libro sobre la gastronomía sewellina (Etapa 2)</p> <p>Especialista en investigación y practica del patrimonio culinario de la Región de O'Higgins para documentar, identificar y transferir los aspectos históricos, técnicos y culturales vinculados a los procesos de abastecimiento y preparación de alimentos en el Sitio de Patrimonio Mundial Campamento Sewell, destacando especialmente el rol de las mujeres en la configuración de este patrimonio. La investigación corresponde a una de las 7 líneas de acción del Plan de Manejo vigente del SPM, específicamente en el objetivo y alcance de Historia y Antropología.</p>
MEDIO DE VERIFICACIÓN	Junio a septiembre: informe mensual que describa las actividades realizadas para cada producto y/o servicio, incorporando los anexos correspondientes al periodo. la entrega se realizará en formato digital, contemplando antecedentes impresos según corresponda.
VIGENCIA DEL CONVENIO	DESDE EL 18-07-2025 HASTA EL 18-08-2025
MONTO	\$6.000.000 (3 CUOTAS MENSUALES DE \$2.000.000)
LUGAR DE DESEMPEÑO	No aplica
METODOLOGÍA Y CRITERIOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PRODUCTOS:	

**Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio**

Servicio Nacional del
Patrimonio Cultural

- Trabajo en coordinación permanente con la Fundación Sewell.
- Trabajo en terreno y gabinete, revisión bibliográfica, participación en reuniones, realización de presentaciones.
- Metodología de trabajo según planificación mensual.

PRODUCTOS O SERVICIOS REALIZADOS DURANTE EL PERIODO		
1	Investigación participativa y documental. Análisis de procesos históricos.	ANEXOS
	<ul style="list-style-type: none"> - Se realizaron 24 de las 30 entrevistas con antiguos residentes y descendientes de Sewell, comprendidas entre las actividades del proyecto, que proporcionen información valiosa sobre la vida comunitaria y las tradiciones. - Se realizaron reuniones con instituciones afines como Circulo Social Sewell, Diario El Rancagüino, servicio nacional de patrimonio y Fundación Sewell, donde se socializo el proyecto de investigación y quienes desde su perspectiva han aportado con antecedentes al estudio gastronómico. - el fin de recopilar información asociada a la investigación compartir material bibliográfico con grupos de interés, tales como Diario El Rancagüino, servicio nacional de patrimonio y Círculo Social Sewell, entre otros. 	Se adjunta informe de avance en relación con las actividades realizadas, entrevistas en formato audio y transcripciones como evidencia de avance de cara a la etapa número 3
2	Sistematización de datos considerando criterios de pertinencia, veracidad y derechos de uso.	ANEXOS
	<ul style="list-style-type: none"> - Base de datos digital que contenga minutas de hábitos alimenticios, recetas tradicionales, incluyendo detalles sobre las dietas, ingredientes, técnicas culinarias, abastecimiento y narrativas asociadas a cada receta. - Se logra avance significativo de relatos y entrevistas que enriquecen la investigación. - Se comienza a completar el cuadro de minuta con algunos datos clave que se completaran en la etapa número 3 	Se adjuntara documento digital que dé cuenta del patrimonio culinario del campamento Sewell, estructurado por ingredientes, minutas, platos, costumbres culinarias y fichas técnicas junto a un apartado de relatos, transcripción de la totalidad de las entrevistas y sistema de aprovisionamiento

3	Diseño de formato editorial. Entrega y presentación a Fundación Sewell y actores relevantes.	ANEXOS
	<ul style="list-style-type: none">- Maqueta de libro acerca del patrimonio culinario del Campamento Sewell.- Se realizara en la etapa 3 <p>Lo siguiente es parte de la proyección de la investigación que no está incluida en las 3 fases presentes.</p> <ul style="list-style-type: none">- recetario digital accesible (también mediante códigos QR instalados en el Campamento), el cual permitirá a la comunidad interesada en la materia poder acceder y experimentar la cocina tradicional sewellina. (Esto es parte de la tercera etapa)- Conversatorios en Oficinas de Fundación Sewell, Círculo Social Sewell o Universidad Santo Tomás acerca del patrimonio cultural inmaterial gastronómico del Campamento Sewell.	Documento digital que de cuneta de la recopilación total de la investigación con los elementos comprometidos. Además de una socialización interna con la fundación Sewell del documento.

CONCLUSIONES

En el siguiente informe se evidencian las siguientes conclusiones:

Los relatos recogidos de los antiguos habitantes de Sewell ofrecen una valiosa puerta de entrada para comprender y valorar el patrimonio inmaterial culinario del campamento, que durante décadas ha sido un pilar fundamental en la construcción de la identidad cultural de esta comunidad minera. La riqueza de estas tradiciones culinarias no solo se refleja en las recetas transmitidas generación tras generación, sino también en las prácticas, costumbres y relatos que configuran un modo de vida comunitario y cultural que se ha ido consolidando en las vivencias cotidianas del campamento.


La narrativa de las entrevistas revela que las prácticas alimenticias de Sewell estaban profundamente relacionadas con los recursos disponibles y la organización social del lugar. La elaboración de alimentos en cocinas a leña, el uso de ingredientes básicos pero significativos como la leche condensada, la harina tostada, el arroz con leche, los helados de nieve y las empanadas, reflejan un modo de vida que maximiza el aprovechamiento de los recursos locales y del trabajo familiar. Estas recetas, muchas de ellas asociadas a festividades como las celebraciones del 18 de septiembre, Navidad y Año Nuevo, no solo atendían a necesidades nutritivas, sino que también tenían un fuerte valor simbólico, fortaleciendo los lazos sociales y culturales en un contexto de comunidad cerrada y sólida.

Un aspecto destacado en estos relatos es el papel de las mujeres como guardianas, transmisoras y creadoras de estas tradiciones culinarias. La labor de las madres, abuelas y tías en la preparación de alimentos, en la conservación de recetas tradicionales, en la venta en puestos y en la transmisión oral de conocimientos, ha sido fundamental para mantener vivo ese patrimonio intangible que define la historia y la identidad del campamento. La presencia de relatos sobre cómo las recetas y prácticas culinarias se aprendían observando, ayudando en la cocina o incluso adaptando recursos según las condiciones del entorno, demuestra que el saber de las mujeres era, y sigue siendo, un activo cultural de gran valor para la comunidad. Sin embargo, también queda evidenciado que la transformación social, la modernización y el desplazamiento generacional representan una amenaza real para la continuidad de estas prácticas, muchas de las cuales están en riesgo de desaparecer si no se toman medidas para su rescate y valorización.

A través de los relatos, se puede detectar cómo el patrimonio culinario de Sewell está estrechamente ligado a su historia de trabajo, comunidad y tradiciones festivas, pero también a su contexto social y económico. La desaparición paulatina de estas prácticas alimenticias, muchas veces por la pérdida de memoria, por el cambio en los estilos de vida y por la migración de las nuevas generaciones, pone en peligro la conservación de un legado que es mucho más que un conjunto de recetas: es una forma de vida, una identidad y una memoria colectiva que necesita ser preservada y reconocida.

Es imperativo que estas tradiciones no solo sean recuperadas y documentadas mediante relatos y registros, sino también que se promuevan acciones concretas para su transmisión activa. La incorporación de estas historias en programas de rescate del patrimonio inmaterial, en proyectos culturales y en la difusión en plataformas oficiales, puede contribuir a que las nuevas generaciones reconozcan y valoren su raíz cultural. Además, debe reconocerse explícitamente el rol de las mujeres en estos procesos, valorando su trabajo como guardianas del patrimonio culinario, y promoviendo su participación en iniciativas que fortalezcan la memoria cultural de Sewell.

Por otra parte, la integración de estas expresiones culinarias en el marco de políticas culturales, como el actual proyecto de investigación, puede constituir un mecanismo efectivo para immortalizar y dar relevancia a estas prácticas, permitiendo que sus relatos trasciendan el ámbito familiar y local, alcanzando un reconocimiento nacional e internacional. La participación de la comunidad en estos esfuerzos garantiza que las tradiciones sean preservadas desde su esencia, en un proceso que reafirma la identidad, el orgullo y la historia de Sewell.



**Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio**


Servicio Nacional del
Patrimonio Cultural

En definitiva, la recuperación y visibilización del patrimonio culinario de Sewell, a través de los relatos de sus habitantes y en especial del protagonismo de las mujeres, es fundamental para mantener vivo ese legado cultural que tanto enriquece nuestra memoria histórica. No basta solo con recordar recetas; es necesario entender el significado simbólico, social y cultural que encierran, para que se conviertan en un patrimonio que trascienda el tiempo y continúe fortaleciendo la identidad de Sewell y sus futuras generaciones. Solo mediante un esfuerzo conjunto, respetuoso y participativo será posible garantizar la continuidad de estas tradiciones, evitando que se pierdan en el olvido y logrando que el patrimonio inmaterial culinario de Sewell siga siendo un símbolo.


**Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio**


Servicio Nacional del
Patrimonio Cultural

RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL INFORME Y CONTRATO

FUNCIONARIO QUE REALIZA EL INFORME	
NOMBRE: Jaime Jiménez de Mendoza Especialista	FIRMA: 

RESPONSABLES DE LA SUPERVISIÓN DEL INFORME Y CONTRATO

RESPONSABLE CONTRAPARTE LOCAL QUE REVISY DA V°B° AL PRESENTE INFORME	
NOMBRE: Simón Mac-Kay Figueroa Director Ejecutivo (S) - Arquitecto Fundación Sewell	FIRMA: 
	FECHA: 18-08-2025

RESPONSABLE CONTRAPARTE TÉCNICA CENTRO NACIONAL DE SITIOS PATRIMONIO MUNDIAL QUE REVISY DA V°B° AL PRESENTE INFORME	
NOMBRE: Mirja Díaz Santibáñez Arquitecta Centro Nacional De Sitios Patrimonio Mundial	FIRMA: 
	FECHA: 25-08-2025

**Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio**

Servicio Nacional del
Patrimonio Cultural

**JEFATURA CENTRO NACIONAL DE SITIOS PATRIMONIO MUNDIAL QUE REvisa Y DA V°B° AL
PRESENTE INFORME**

NOMBRE:

**Claudia Prado Berlien
Coordinadora
Centro Nacional De Sitios Patrimonio
Mundial**

FIRMA:



FECHA: 25-08-2025