



“CAPÍTULO 1: LA SAZÓN DE LOS UTENSILIOS”

FUENTES CONSULTADAS

- Bourdieu, P. (1998). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Taurus.
- Corporación Nacional Forestal. (2024). *Monumento Natural Cerro Ñielol*. https://www.conaf.cl/parque_nacionales/monumento-natural-cerro-nielol/
- Duhart, F. (2002). *Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria*. Universidad de Granada. https://www.ugr.es/~pwlac/G18_15Frederic_Duhart.html
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. (2025). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2025 – Addressing high food price inflation for food security and nutrition*. FAO. <https://doi.org/10.4060/cd6008en>
- Fundación Biodiversidad Alimentaria. (2018, julio 4). *Zunilda Lepín Henríquez* [Testimonio]. <https://www.biodiversidadalimentaria.cl/testimonial/zunilda-lepin-henriquez/>
- Fundación para la Innovación Agraria. (2018). *Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región de La Araucanía*. FIA.
- González, M. (2021, octubre 2). La señora Zuny, guardiana de semillas y ‘tesoro humano vivo’ de Chile y del planeta. *El País*. <https://elpais.com/planeta-futuro/2021-10-01/la-senora-zuny-guardiana-de-semillas-y-tesoro-humano-vivo-de-chile.html>
- Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. (2024). *Encuesta de Salud, Seguridad Alimentaria y Calidad de Vida (ESSALCAVI): Resultados para Chile*.
- Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. (2024). *Estudio de Seguridad Alimentaria y Nutricional y Factores Asociados en Personas Mayores* [Informe final].
- Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas. (2025). *Mapa Nutricional 2024*.
- Kanter, R., & León V., M. (2021). *El aroma del sofrito. Recetas sostenibles para alimentar el alma y adaptarse a las crisis desde la cocina* (Edición digital). Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile.

- Lasater-Wille, A. (2019). Sazón. *Society for Cultural Anthropology*.
<https://www.culanth.org/fieldsights/sazon>
- Lepín Henríquez, Z. (2022, 19 de octubre). *Carta de Zunilda del Carmen Lepín Henríquez, cuidadora de semillas y tesoro humano vivo* [Carta abierta]. OLCA (Observatorio Latinoamericano de Conflictos Ambientales). <https://olca.cl/articulo/nota.php?id=109712>
- Ministerio de Desarrollo Social y Familia. (2024). *Informe de Desarrollo Social 2024*.
- Ministerio de Salud. (2018). *Encuesta Nacional de Salud 2016-2017. Segunda entrega de resultados*.
- Ministerio de Salud. (2025). *Encuesta Nacional de Calidad de Vida y Salud (ENCAVI) 2023-2024* [Informe técnico].
- Pérez Porto, J., & Merino, M. (2022). Sazón. [Definicion.de](https://definicion.de/sazon/). Recuperado el 7 de junio de 2026, de <https://definicion.de/sazon/>
- RIMISP – Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural. (2023). *Chile: 18,7% de los hogares de La Araucanía y 14,1% de Los Lagos presentan inseguridad alimentaria moderada y severa* [Resultados de la Encuesta de Seguridad Alimentaria y Alimentación - ESAA 2020 y 2022].
- RIMISP – Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural. (2023). *Resultados y comparación de Encuestas de Seguridad Alimentaria y Alimentación (ESAA) 2020 y 2022* [Informe técnico].
- Servicio de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial. (2015). *Zunilda del Carmen Lepin Henríquez* [Ficha individual]. SIGPA. Recuperado el 7 de junio de 2026, de <https://www.sigpa.cl/ficha-individual/zunilda-del-carmen-lepin-henriquez>
- Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. (2025). *Tesoros Humanos Vivos: Convocatoria abierta*. Patrimonio Inmaterial, Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. Recuperado el 7 de junio de 2026, de <https://www.patrimonioinmaterial.gob.cl/tesoros-humanos-vivos-convocatoria-abierta>
- Subsecretaría de Salud Pública. (2025). *Presentación de resultados Encuesta Nacional de Calidad de Vida y Salud (ENCAVI) 2023-2024* [Minuta informativa]. Departamento de Epidemiología, Oficina de Vigilancia de Enfermedades no Transmisibles y Encuestas Poblacionales, Oficina Estudios y Análisis Estadísticos Avanzados.
- Sutton, D. (2008). A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory. *Social Research*, 75(1), 157-180.