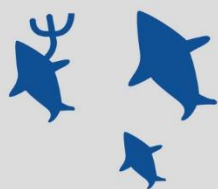




RUTA DE LOS CHANGOS

Relato Caleta Cifuncho



Caleta Cifuncho

Cifuncho se ubica aproximadamente a 32 km al sur de Taltal en la región de Antofagasta. Cuenta con 3 vías de acceso. La Caleta se emplaza a los pies del Cerro Condorito (como es conocido por la comunidad) en Punta Molina, en el extremo sur de Bahía Lavata. Su Playa se caracteriza por el color, transparencia y tranquilidad de las aguas, considerada una de las 5 playas más bellas de Chile, la cual, está rodeada por imponentes cerros vetados.

Cifuncho se proyecta como una caleta sustentable, con un área de manejo administrada por el sindicato de pescadores donde se cultivan productos como erizos (*Loxechinus albus*), lapa negra (*Fissurella latimarginata*) y el loco (*Concholepas concholepas*). En su cultivo también integran nuevas especies como son ostiones (*Argopecten purpuratus*) y ostras japonesas (*Crassostrea gigas*). Un colectivo de mujeres está trabajando un huerto de cultivo hidropónico, donde se producen verduras frescas.

La historia de Cifuncho

La temprana historia de Cifuncho tiene relación con los Camanchacos o Changos que habitaron esta zona. Toda esta costa de Taltal fue habitada en forma permanente por estos pescadores debido a los abundantes recursos marinos, la existencia de aguas superficiales gracias a la altura que presenta la cordillera de la costa que retiene la humedad de la camanchaca, y se formaban oasis de niebla que permiten el crecimiento de una flora endógena, la cual se le daba un uso como hierba medicinal principalmente, la fauna es variada y animales como el guanaco y el zorro eran cazados por los changos para complementar su dieta. El sitio arqueológico de El Médano nos entrega la información de la vida de estos habitantes que caracteriza un espacio costero de 150 kilómetros aprox. Que va entre las localidades de Paposo y Caleta Cifuncho, donde los habitantes de ayer y de hoy poseen una convergencia cultural con la tradición changa.

La historia más reciente de Cifuncho la relata Germán Cuevas Campos secretario del sindicato de pescadores, buzos y recolectores de Cifuncho. Nos cuenta que él venía de Tongoy, junto a otras familias. “Cada cual venía con su bote propio. Porque siempre andábamos en campamento, con



carpas, por todas las caletas y armábamos las carpas, cada cual tenía su cocinilla, su bote armado, con todo el equipo de campamento.

En el año 91 llegamos a esta caleta con 16 botes, cada familia tenía su bote propio. En ese tiempo trabajábamos el erizo. El erizo fue el boom de esos años. Entonces nos establecimos acá, y nos pusimos a trabajar. Y aquí nos quedamos y no nos fuimos nunca más. Cuando llegamos había unos viejos, a uno le decían Juan de las verduras, estaba Alonso Villarroel y Patricio Villalobos. Esos viejos eran buzos y se envejecieron, algunos se murieron, y otros se fueron, se lo llevaron las hijas. Luego llegaron gente de Taltal.

Al principio sufrimos, no teníamos agua, no teníamos luz, nos alumbramos con las estrellas y la luna, ahí estaba la luz. El camino estaba muy malo”.

En el 98 se formó el sindicato de pescadores y buzos de Cifuncho. Con el tiempo la organización social se fortaleció, German Cuevas nos dice “acá no existe el individualismo, acá hablamos del nosotros”, ahora el sindicato tiene 29 socios, además está la junta de vecinos que agrupa una población de unas 70 personas.

Los atractivos turísticos

Caleta Cifuncho forma parte de la ruta de los changos y es el pareje más al sur de esta ruta en la región de Antofagasta.

El primer valor que tiene esta caleta es su gente, son personas muy amables, alegres y de buena conversación. El primer atractivo sin lugar a duda es su playa de aguas tranquilas y transparentes, con arenas finas y suaves, lo que permite una recreación familiar segura, reconocida como una de las playas más bellas de Chile. Otras actividades turísticas que se invitan a realizar son paseos en embarcación, camping, buceo, kayak y pesca deportiva. Se está poniendo en práctica un turismo Sustentable, participativo y respetuoso.

La gastronomía de Cifuncho.

La gastronomía de Cifuncho se basa en productos marinos locales en su mayoría cultivados por el sindicato o capturados en las cercanías del lugar, como son los locos, erizos, lapas, ostras y ostiones, además de una variedad de pescados como el congrio, pejeperro, rollizo, la Vieja,



lenguado, apañado, entre otros. Los restaurantes o cocinerías ofrecen empanadas diversas, pescados a la plancha, en caldillos y fritos.

Iniciativas innovadoras

Los ostiones y ostras vivas son productos cosechados directamente desde el cultivo en mar perteneciente al Sindicato de Pescadores de Cifuncho, es el resultado de un acuerdo entre los pescadores y la minería por medio de la optimización del agua mediante la instalación de **un laboratorio para producción de semillas de ostiones** en plena faena minera de Planta Las Luces, perteneciente al Grupo Minero Las Cenizas.

Este laboratorio le da un uso previo al agua utilizada en los procesos de la minería, la cual a su vez retorna nuevamente sin disminuir el caudal ni afectar a dichos procesos.

Esta en ejecución un proyecto de **Cultivo hidropónico** impulsado por la organización “**Mujeres por el desarrollo de Cifuncho**” donde se agrupan 17 mujeres, el cual se refiere a la modalidad de cosechar verduras en altura (sin dependencia del subsuelo), siendo la forma de riego a través de cañerías o tubos que incorporan un sistema controlado, todo esto dentro de un invernadero que mantiene las condiciones climáticas acorde a los procesos del cultivo. Entre los productos que se cultivan están la lechuga, la acelga, ciboulette, ají, romero, cilantro y otros. Añadiendo así un polo extra de desarrollo a la localidad.

Una leyenda

En las hermosas playas de Cifuncho la noche del 20 de octubre de cada año es muy especial. Cuentan que con la luz de la luna o sólo con la luminosidad que se desprende desde las estrellas en una noche despejada, las arenas de la playa adquieren un tono plateado y oropel, que, cuando uno camina sobre ellas, parecen perlas o pequeñas pepitas de oro. Sin embargo, las arenas cambian de color la noche de cada 20 de octubre. Dicen quienes aseguran haber estado allí esa fecha, que solamente se observan las pisadas de un pie derecho que se va perdiendo a medida que se aproxima a la orilla del mar.



Bibliografía.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. (s.f.). *Plan de manejo de recursos bentónicos en la región de Antofagasta* [Documento técnico]. Recuperado de https://www.subpesca.cl/portal/615/articles-117302_documento.pdf

Ecología Verde. (2020). *¿Qué son los organismos bentónicos? Ejemplos y características*. Recuperado de <https://www.ecologiaverde.com/que-son-los-organismos-bentonicos-ejemplos-y-caracteristicas-3842.html>

Autor desconocido. (s.f.). *El Médano: La quebrada sagrada, changos de ayer, hoy y mañana* [Libro]. Letras Antofagasta. Recuperado de <https://letrasantofagasta.cl/libro-el-medano-la-quebrada-sagrada-changos-de-ayer-hoy-y-manana/>

Asesorías Éticamente. (s.f.). *Cifuncho: Relatos y memorias de un puerto olvidado* [Documento en Issuu]. Recuperado de <https://issuu.com/asesoriaseticamente/docs/cifuncho/s/26994649>

Universidad Arturo Prat (UNAP). (2016). *UNAP investiga impacto ambiental en la costa del Desierto de Atacama*. Recuperado de https://www.unap.cl/prontus_unap/site/artic/20160128/pags/20160128144529.html

Universidad Católica del Norte (UCN). (2023). *UCN y pescadores de Cifuncho participan en la fiesta de la vendimia en San Pedro de Atacama*. Recuperado de <https://www.noticias.ucn.cl/destacado/ucn-y-pescadores-de-cifuncho-participaron-en-fiesta-de-la-vendimia-de-san-pedro-de-atacama/>

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. (s.f.). *Informe técnico sobre la sostenibilidad de la pesca artesanal en Cifuncho*. Recuperado de https://www.subpesca.cl/portal/615/articles-119016_documento.pdf

GeografialInfo.es. (s.f.). *Cifuncho: Características geográficas y ubicación*. Recuperado de https://geografiainfo.es/nombres_geograficos/name.php?uni=-1300819&fid=1313&c=chile



Universidad Católica del Norte (UCN). (2023). *Pescadores de Caleta Cifuncho cuentan con su primer centro hidropónico*. Recuperado de <https://www.noticias.ucn.cl/destacado/pescadores-de-caleta-cifuncho-cuentan-con-su-primer-centro-hidroponico/>

Academia.edu. (2020). *Los hijos de la Camanchaca: La otra historia y prehistoria de la costa del Desierto de Atacama*. Recuperado de [https://www.academia.edu/43319922/Los hijos de la Camanchaca la otra historia prehistoria de la costa del Desierto de Atacama](https://www.academia.edu/43319922/Los_hijos_de_la_Camanchaca_la_otra_historia_prehistoria_de_la_costa_del_Desierto_de_Atacama).

Campos, G. C. (14 de 04 de 2024). Entrevista a Tesorero de Sindicato de Pescadores. (C. IO, Entrevistador)

Tirado, M. C. (14 de 04 de 2024). Entrevista a Integrante de Mujeres por el Desarrollo de Cifuncho. (C. IO, Entrevistador)





CORFO
ANTOFAGASTA



GOBIERNO REGIONAL
ANTOFAGASTA

CORE
Consejo Regional
REGION DE ANTOFAGASTA

SERNATUR
Región de Antofagasta

