

# ENSAYOS VISUALES

## LA PRODUCCIÓN DE MANTECA DE KARITÉ EN LA RESERVA NATURAL COMUNITARIA DE DINDEFELO – SENEGAL

El presente trabajo se desarrolló en la Reserva Natural Comunitaria de Dindefelo - Senegal, en el año 2016, en el marco del Programa del Instituto Jane Goodall España en Senegal y Guinea para la investigación y conservación de chimpancés y la gestión sostenible de los recursos naturales<sup>1</sup>. Dicha Reserva tiene una extensión de 13.000 hectáreas. Se encuentra al sur-este del país, limitando con Guinea Conakry y posee una población total aproximada de 6000 habitantes.

En este contexto se realizó la investigación, sistematización y registro de los oficios tradicionales y artesanales que son parte importante de la economía local de los pobladores de la Reserva; Se trabajó, desde un enfoque antropológico, con metodología etnográfica y utilizando la fotografía como una herramienta visual fundamental para el registro de las actividades desarrolladas, que evidencian los diversos procesos de cada producto.

Entre los diferentes saberes, encontramos la elaboración de la manteca de Karité, llevada a cabo por las mujeres de la etnia peul (grupo étnico mayoritario en esta zona del país). El Karité (*Vitellaria paradoxa*)<sup>2</sup> es un árbol de hasta 15 metros de altura del oeste de África y puede vivir hasta tres siglos. Sus frutos (kaare) son drupas carnosas con una almendra de cáscara fina, ricas en vitaminas A, D, E y F. Se obtiene, tras cocción y triturado del fruto, una grasa vegetal llamada aceite y/o manteca de karité. Posee propiedades antiinflamatorias, hidratantes, nutritivas, ayuda a proteger la piel de las radiaciones UVB y UVA, entre otros beneficios. Muchas mujeres peuls cocinan desde antaño la pulpa y la cáscara, según recetas tradicionales de cada familia o grupo. La manteca de karité, es

utilizada en la alimentación, cosméticos y para fines medicinales. Por ejemplo cuando sienten algún dolor muscular, aplican el ungüento sobre el lugar afectado y masajean la zona, manifestando alivio. También se utiliza como cosmético para la piel, aplicándolo en rostro, brazos y piernas.

Son las mujeres las encargadas de transmitir este conocimiento, son las abuelas, madres, etc. las que enseñan a sus hijas y nietas esta actividad, pasando este "saber hacer" de una generación a otra.

Para elaborar la manteca de karité, se recolecta el kaare, desde principios de junio hasta octubre (durante la época de lluvias), seguido de un proceso, el cual se detallará en las fotografías. Un saco de 50 kg de kaare, dará lugar a 4 litros de aceite de karité. De todo lo producido, aproximadamente, un tercio se lo quedan para preparar los alimentos o uso medicinal y el resto lo venden en el pueblo, así como en el resto de la Reserva.

Este producto no requiere ningún tipo de conservación especial y se mantiene por varios años. El procesado es completamente ecológico. Los árboles de karité utilizados no tienen ningún tipo de pesticidas y/o herbicidas para su crecimiento.

Por eso es importante destacar el carácter sostenible de su producción, dado que se realiza a escala local, sin degradar la biodiversidad, permitiendo un ingreso económico a las mujeres y sus familias. Ellas son parte fundamental en este engranaje social y de conocimientos que se perpetúan a través de la tradición y del tiempo.

Palabras claves: Karité, tradición, saber hacer, mujeres, sostenibilidad.

<sup>1</sup> <http://janegoodall.es/es/kedougou.html>

<sup>2</sup> <http://www.fao.org/docrep/008/y5918s/y5918s11.htm>

Imagen 1. Árbol de karité. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.

Imagen 2. kaare (frutos). Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.

Imagen 3. Preparación del kaare para su posterior triturado. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.

Imagen 4. Triturado con mortero ,realizado por mujeres peuls. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.

Imagen 5. Tamización con feteo del producto de kaare, generado por molienda. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.

Imagen 6. Cocción en fogón del elemento originado. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a..

Imagen 7. Machacado del material generado por cocción. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a..

Imagen 8. Pasta de Karité.

Imagen 9. Prensado manual de la pasta de karité con piedra y botella. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.

Imagen 10. Prensado mecánico de la pasta de karité. Thiabe Kaare- Senegal. Agosto de 2016. Fotografía tomada por autor/a..

Imagen 11. Lavado de la pasta de kaare. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a..

Imagen 12. Cocción en fogón del resultado obtenido. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.

Imagen 13. Agregado de hojas de Hibiscus sabdariffa a la preparación del aceite. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía por autor/a.

Imagen 14. Aceite de karité. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.

Imagen 15. Manteca de karité, pronta para su comercialización. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.

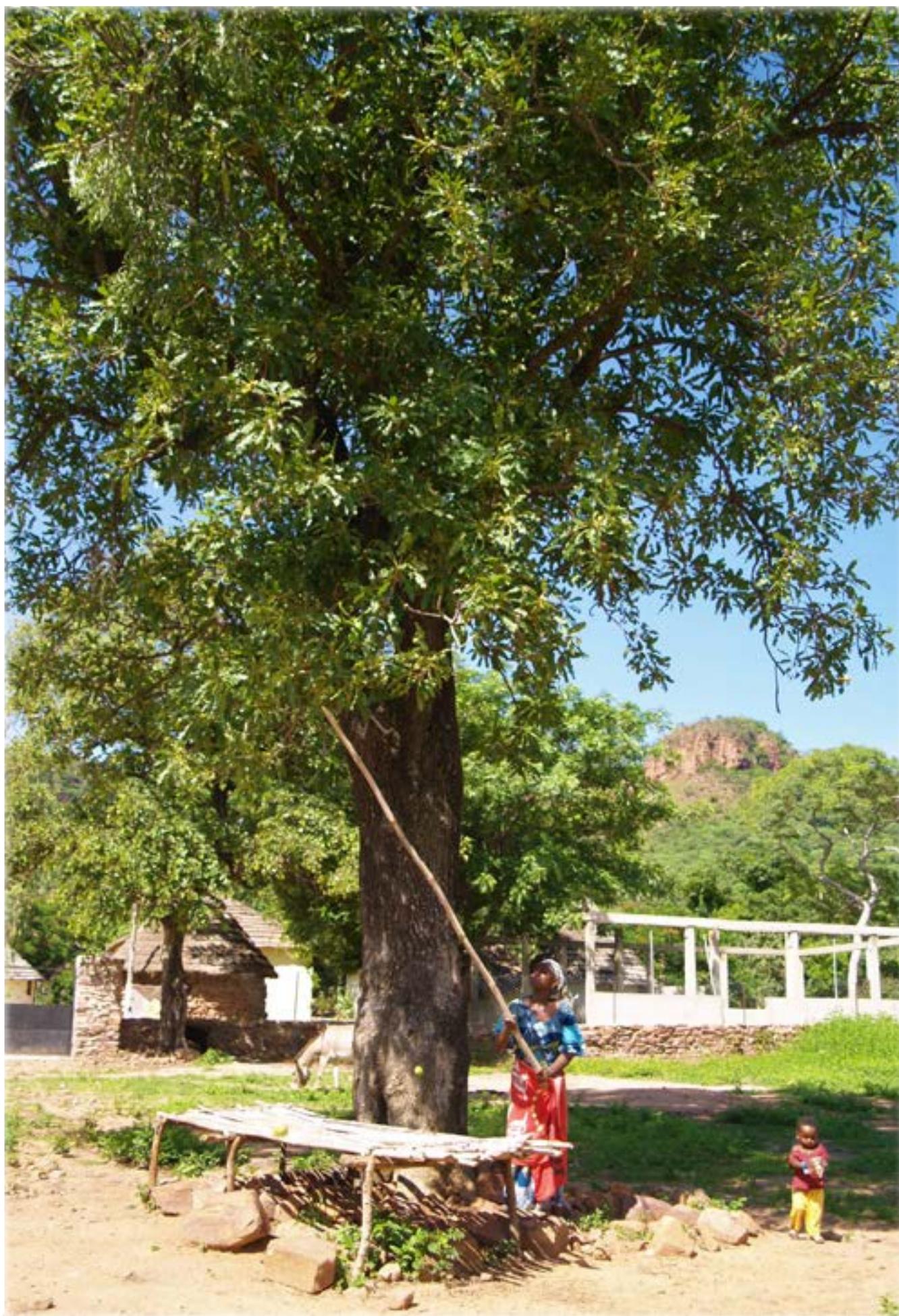


IMAGEN 1

Árbol de karité. Dindéfelo-Senegal. Setiembre de 2016.  
Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 2

kaare (frutos). Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016.  
Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 3

Preparación del kaare para su posterior triturado.  
Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016.  
Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 4

Triturado con mortero ,realizado por mujeres peuls.  
Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016.  
Fotografía tomada por autor/a.

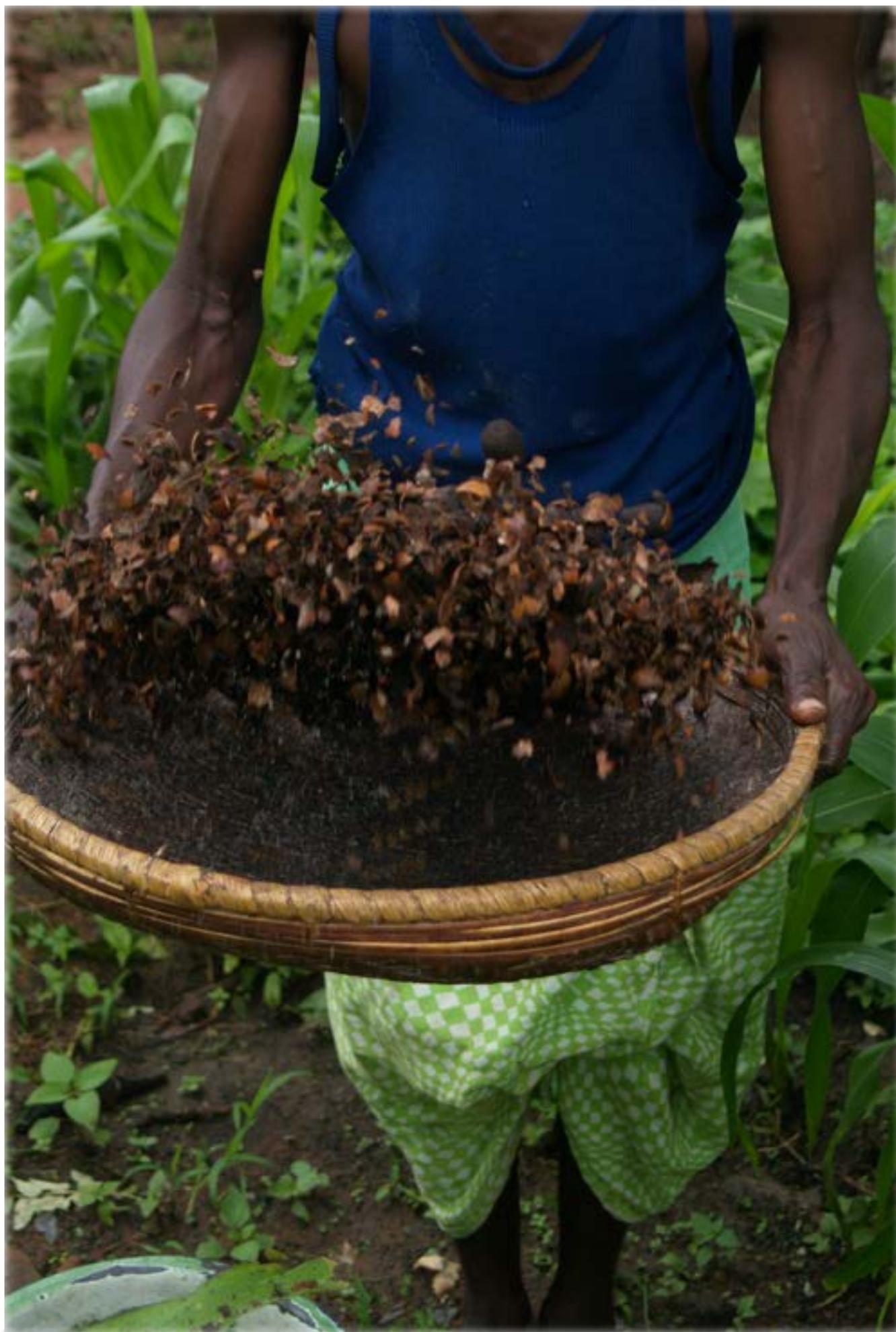


IMAGEN 5

Tamización con feteo del producto de kaare, generado por molienda.  
Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016.  
Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 6

Cocción en fogón del elemento originado.  
Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016.  
Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 7

Machacado del material generado por cocción.  
Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016.  
Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 8

Pasta de Karité.  
Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016.  
Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 9

Prensado manual de la pasta de karité con piedra y  
botella. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016.  
Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 10

Prensado mecánico de la pasta de karité. Thiabe Kaare- Senegal. Agosto de 2016. Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 11

Lavado de la pasta de kaare. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 12

Cocción en fogón del resultado obtenido. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 13

Agregado de hojas de Hibiscus sabdariffa a la preparación del aceite. Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016. Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 14

Aceite de karité.  
Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016.  
Fotografía tomada por autor/a.



IMAGEN 15

Manteca de karité, pronta para su comercialización.  
Dindefelo-Senegal. Setiembre de 2016.  
Fotografía tomada por autor/a.