



## INFORME TECNICO FINAL

<b>Nombre del proyecto</b>	Inventario de productos y preparaciones patrimoniales de la Región de Aysén
<b>Código del proyecto</b>	PYT-2017-0383
<b>Informe final</b>	
<b>Período informado</b> (considerar todo el período de ejecución)	desde el 2/11/2017 hasta el 5 de Marzo del 2020
<b>Fecha de entrega</b>	5 de marzo 2020

<b>Nombre coordinador</b>	Javiera Luco Busto
<b>Firma</b>	

## INSTRUCCIONES PARA CONTESTAR Y PRESENTAR EL INFORME

- Todas las secciones del informe deben ser contestadas, utilizando caracteres tipo Arial, tamaño 11.
- Sobre la información presentada en el informe:
  - Debe dar cuenta de todas las actividades realizadas en el marco del proyecto, considerando todo el período de ejecución, incluyendo los resultados finales logrados del proyecto; la metodología utilizada y las modificaciones que se le introdujeron; y el uso y situación presente de los recursos utilizados, especialmente de aquellos provistos por FIA.
  - Debe estar basada en la última versión del Plan Operativo aprobada por FIA.
  - Debe ser resumida y precisa. Si bien no se establecen números de caracteres por sección, no debe incluirse información en exceso, sino solo aquella información que realmente aporte a lo que se solicita informar.
  - Debe ser totalmente consistente en las distintas secciones y se deben evitar repeticiones entre ellas.
  - Debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero final y ser totalmente consistente con ella.
- Sobre los anexos del informe:
  - Deben incluir toda la información que complementa y/o respalda la información presentada en el informe, especialmente a nivel de los resultados alcanzados.
  - Se deben incluir materiales de difusión, como diapositivas, publicaciones, manuales, folletos, fichas técnicas, entre otros.
  - También se deben incluir cuadros, gráficos y fotografías, pero presentando una descripción y/o conclusiones de los elementos señalados, lo cual facilite la interpretación de la información.
- Sobre la presentación a FIA del informe:
  - Se deben entregar tres copias iguales, dos en papel y una digital en formato Word (CD o pendrive).
  - La fecha de presentación debe ser la establecida en el Plan Operativo del proyecto, en la sección detalle administrativo. El retraso en la fecha de presentación del informe generará una multa por cada día hábil de atraso equivalente al 0,2% del último aporte cancelado.
  - Debe entregarse en las oficinas de FIA, personalmente o por correo. En este último caso, la fecha válida es la de ingreso a FIA, no la fecha de envío de la correspondencia.

- El FIA se reserva el derecho de publicar una versión del Informe Final editada especialmente para estos efectos.

## CONTENIDO

1.	ANTECEDENTES GENERALES .....	5
2.	EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO.....	5
3.	RESUMEN EJECUTIVO .....	7
4.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	9
5.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE).....	9
6.	RESULTADOS ESPERADOS (RE).....	10
7.	CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO.....	27
8.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO.....	28
9.	POTENCIAL IMPACTO.....	30
10.	CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	30
11.	DIFUSIÓN.....	32
12.	PRODUCTORES PARTICIPANTES .....	32
13.	CONSIDERACIONES GENERALES.....	33
14.	CONCLUSIONES .....	35
15.	RECOMENDACIONES .....	35
16.	ANEXOS.....	37
17.	BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA .....	52

## 1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Conversa Chile SpA
Nombre(s) Asociado(s):	Ñire Negro
Coordinador del Proyecto:	Javiera Luco Busto
Regiones de ejecución:	Región de Aysen
Fecha de inicio iniciativa:	2 de Noviembre 2017
Fecha término Iniciativa:	31 de Enero 2020

## 2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

Costo total del proyecto	
Aporte total FIA	
Aporte Contraparte	Pecuniario
	No Pecuniario
	Total

Acumulados a la Fecha	
Aportes FIA del proyecto	
1. Aportes entregados	Primer aporte
	Segundo aporte
	Tercer aporte
	Cuarto aporte
2. Total de aportes FIA entregados (suma N°1)	
3. Total de aportes FIA gastados	
4. Saldo real disponible (N°2 – N°3) de aportes FIA	
Aportes Contraparte del proyecto	
1. Aportes Contraparte programado (2017-2018)	Pecuniario
	No Pecuniario
2. Total de aportes Contraparte gastados	Pecuniario
	No Pecuniario
3. Saldo real disponible (N°1 – N°2) de aportes Contraparte	Pecuniario
	No Pecuniario



### 3. RESUMEN EJECUTIVO

#### 3.1 Resumen del período no informado

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos durante el período comprendido entre el último informe técnico de avance y el informe final. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

El periodo no informado se refiere a las actividades para terminar el objetivo 3 (**Producir un libro de divulgación que cumpla con los estándares de la Serie “Patrimonio Alimentario de Chile”**) y que incluye las siguientes actividades ya ejecutadas:

- Edición fotográfica
- Edición de textos
- Edición final del libro
- Diseño del Libro
- Prueba de Impresión
- Impresión y Entrega de 500 ejemplares

#### 3.2 Resumen del proyecto

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos durante todo el período de ejecución del proyecto. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

En la primera etapa del proyecto conformamos el equipo; tuvimos reuniones via on line y Javiera Luco de Conversa viajó a Cohyaique y se reunió con Mauricio Osorio de Ñire Negro y la especialista Alejandra Muñoz.

Javiera Luco y Alejandra Muñoz realizaron una ronda de reuniones con autoridades regionales para presentarles el proyecto y en algunos casos solicitar información y contactos.

Con la orientación del equipo de Aysén se conformó el grupo de encargados territoriales que trabajaron en la elaboración de fichas de productos y preparaciones por cada territorio definido de ante mano.

Realizamos un encuentro y capacitación con todo el equipo del proyecto y los encargados territoriales sobre el proyecto, la metodología y su rol. Por la tarde abrimos el espacio a otros invitados además; Mauricio Osorio contextualizó el concepto de cultura y patrimonio alimentario a la región de Aysén y Javiera Luco desarrolló una Metodología de Categorización de Patrimonio Alimentario desarrollada por Conversa.

Los encargados territoriales hicieron el levantamiento de productos y preparaciones, a la vez que

el equipo técnico, los procesaba y analizaba. Algunas fichas se discutieron, otras se sacaron por no cumplir con criterios para ser considerado patrimonial o por otras razones, sin embargo casi todas las fichas que se levantaron son las que hoy forman parte del inventario.

A medida que avanzábamos en levantamiento de información comenzamos a ir a terreno a profundizar las fichas. En la investigación etnográfica trabajó todo el equipo repartiendo localidades y en la fotografía de campo Javier Godoy. Realizamos al menos diez campañas de terreno.

En paralelo desarrollamos investigación bibliográfica en torno a cada producto y cada preparación. Además Mauricio Osorio desarrollaba los antecedentes geográficos e históricos de la alimentación en la región.

Para la investigación y escritura dividimos la responsabilidad de coordinar áreas de estudio de la siguiente manera:

- Vegetales, silvestre, bebidas: Lorena Marchant
- Ganderío, hongos, postres: Alejandra Muñoz
- Mar, Javiera Luco
- Antecedentes históricos de la alimentación de la región, Edición de textos: Mauricio Osorio.

En el diseño entró Paulina Carrillo, quién siguiendo la línea de edición gráfica tradicional, logró hacer una nueva propuesta de diseño para este inventario.

Incorporamos otros fotógrafos de la región, quienes aportaron con sus imágenes de los productos o preparaciones que no se pudieron tomar en terreno.

Por último se hizo una tira de prueba y se imprimieron los 500 ejemplares.

El libro resultante salió hermoso, sin embargo no tenía diseñado el lomo y es un poco más grande que los anteriores. El lomo se está solucionando con una calcomanía.

Falta por realizarse aún el evento de lanzamiento.



#### 4. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Relevar el patrimonio alimentario de la Región de Aysén a través de la elaboración de un inventario de productos y preparaciones patrimoniales provenientes del campo y del mar de los diferentes territorios de la región, utilizando la metodología FIA-FACSO y generando una publicación en el marco de la Serie "Patrimonio Alimentario de Chile".

#### 5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

##### 5.1 Porcentaje de Avance

El porcentaje de avance de cada objetivo específico se calcula luego de determinar el grado de avance de los resultados asociados a éstos. El cumplimiento de un 100% de un objetivo específico se logra cuando el 100% de los resultados asociados son alcanzados.

Nº OE	Descripción del OE	% de avance al término del proyecto <sup>1</sup>
1	Conocer los alimentos y preparaciones de origen animal, vegetal, hongos y algas que tengan carácter patrimonial en las zonas de la región de Aysén.	100
2	Realizar un catastro escrito, oral y fotográfico de alimentos patrimoniales de la región de Aysén.	100
3	Producir un libro de divulgación que cumpla con los estándares de la Serie "Patrimonio Alimentario de Chile"	100
4		
n		

<sup>1</sup> Para obtener el porcentaje de avance de cada Objetivo específico (OE) se promedian los porcentajes de avances de los resultados esperados ligados a cada objetivo específico para obtener el porcentaje de avance de éste último.

## **6. RESULTADOS ESPERADOS (RE)**

Para cada resultado esperado debe completar la descripción del cumplimiento y la documentación de respaldo.

### **6.1 Cuantificación del avance de los RE al término del proyecto**

El porcentaje de cumplimiento es el porcentaje de avance del resultado en relación con la línea base y la meta planteada. Se determina en función de los valores obtenidos en las mediciones realizadas para cada indicador de resultado.

El porcentaje de avance de un resultado no se define según el grado de avance que han tenido las actividades asociadas éste. Acorde a esta lógica, se puede realizar por completo una actividad sin lograr el resultado esperado que fue especificado en el Plan Operativo. En otros casos se puede estar en la mitad de la actividad y ya haber logrado el 100% del resultado esperado.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado <sup>2</sup> (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real <sup>8</sup>	% de cumplimiento
			Nombre del indicador <sup>3</sup>	Fórmula de cálculo <sup>4</sup>	Línea base <sup>5</sup>	Meta del indicador <sup>6</sup> (situación final)	Fecha alcance meta programada <sup>7</sup>		
1	1	Pauta de recopilación que se transformará en la ficha tipo para cada producto o preparación patrimonial	Pauta		Existe para otros inventarios	Existe, con testeo en la región de Aysen	4 Enero 2018	4 Enero 2018	100

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

Para la elaboración de las fichas de productos y preparaciones, el equipo técnico revisó la metodología FIA-FACSO, y realizó algunos ajustes según la realidad de la región. Se establecieron las fichas multidimensionales de productos y preparaciones, las cuales fueron analizadas en detalle por el equipo territorial en la jornada de capacitación y puestas a prueba durante un primer periodo de trabajo en terreno. Es así como la ficha que se presenta como evidencia corresponden a la ficha con testeo dando cuenta de la evolución y ajuste y que se están utilizando para el levantamiento de productos y preparaciones en terreno.

<sup>2</sup> Resultado Esperado (RE): corresponde al mismo nombre del Resultado Esperado indicado en el Plan Operativo.

<sup>3</sup> Nombre del indicador: corresponde al mismo nombre del indicador del Resultado Esperado descrito en el Plan Operativo.

<sup>4</sup> Fórmula de cálculo: corresponde a la manera en que se calculan las variables de medición para obtener el valor del resultado del indicador.

<sup>5</sup> Línea base: corresponde al valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

<sup>6</sup> Meta del indicador (situación final): es el valor establecido como meta en el Plan Operativo.

<sup>7</sup> Fecha alcance meta programada: es la fecha de cumplimiento de la meta indicada en el Plan Operativo.

<sup>8</sup> Fecha alcance meta real: es la fecha real de cumplimiento al 100% de la meta. Si la meta no es alcanzada, no hay fecha de cumplimiento.

Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)

Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Anexo 1, Ficha con testeo, utilizada para el levantamiento

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
1	2	Equipos territoriales de un(a) encargado(a) y un(a) ayudante para cada una de las provincias	Personas encargadas			Equipos conformados	Equipos conformados	4/01/2018	4/01/2018	100
		Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.								
		<p>La constitución de los encargados territoriales fue realizada por la prestadora de servicios Alejandra Sandoval quién invito a profesionales locales (de cada provincia) de las áreas de Ciencias Sociales, Gastronomía y Turismo. En base al currículum y referencias de los postulantes se definió el equipo territorial compuesto por 10 profesionales descrito en el Anexo 3. El anexo indica, nombre, Lugar de residencia, territorio asignado, profesión/ocupación, experiencia relacionada y datos de contacto. Para aquellas regiones más extensas como Coyhaique e Ibañez se asignaron dos encargados. A cada encargado seleccionado se les entrego por escrito un resumen del Proyecto y de la metodología a utilizar.</p> <p>Anexo 2. Lista de encargados territoriales</p>								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
1	3	Capacitación de equipos territoriales en técnicas antropológicas	Asistencia a Capacitación de 8 Horas		Equipo no capacitado	Equipo capacitado	Equipo capacitado	4/01/2018	4/01/2018	100
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.										

	<p>El 4 de Enero del 2018 se realizó en la ciudad de Coyhaique la jornada de capacitación del equipo territorial responsable del levantamiento de la información y llenado de fichas de productos y preparaciones. A la capacitación asistió el equipo técnico (Javiera Luco, Lorena Marchant, Mauricio Osorio), Alejandra Sandoval y Javier Godoy y los profesionales contratados que constituyen el equipo territorial. El programa de la capacitación tiene dos partes: La primera realizada durante la mañana estuvo a cargo de Javiera Luco, Alejandra Sandoval y Mauricio Osorio e incluye un conversatorio sobre significado y sentido del Patrimonio agroalimentario, presentación de los objetivos y alcances del proyecto, descripción de la metodología para caracterizar el patrimonio gastronómico (Anexo 6) y dimensión cultural e histórica de la alimentación en la región.</p> <p>El programa de la tarde se relaciona con el análisis en detalle de las fichas de productos y preparaciones, llenado óptimo, registro fotográfico y aspectos de logística y operación. Estuvo a cargo de Javiera Luco y Alejandra Sandoval.</p>
--	---

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
1	4	Trabajo de campo; confección de fichas, registro.	Informe que contiene fichas de productos y preparaciones organizados por provincia			271 fichas	Abril 2018		Noviembre 2018	100

	Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.
	<p>A través del Trabajo de Campo y levantamiento de la información por el equipo territorial (ACTIVIDAD de FASE 1) en las provincias de Coyhaique, Aysén, General Carrera y Capitán Prat se han catastrado 114 productos y 157 preparaciones lo que corresponde a un total de 271 fichas.</p> <p>Anexo 3: Informe de cierre de fase 1</p>

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
1	8	Desarrollo Contexto Histórico Regional	Contexto Histórico regional del Patrimonio Agroalimentario		No Existe	Existe	Abril 2018		Agosto 2018	100
		Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.								



<p>Actividad de la FASE 1 para Abril del 2018 a cargo de Mauricio Osorio. A partir de una investigación de la historia regional se desarrolló un texto que da cuenta de una mirada histórica, geográfica y antropológica de la región que contextualiza el patrimonio alimentario. Actualmente el texto está incluido en el inventario</p>
--

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
2	5	Selección de productos y preparaciones patrimoniales.	Productos y preparaciones seleccionadas y con indicaciones para su divulgación		Productos y preparaciones del Levantamiento Fase 1	Productos y preparaciones seleccionadas para el libro	Agosto 2018		Abril 2019	100
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.										

	<p>Al cerrar la Fase 1 se obtuvo el total de productos y preparaciones levantadas. Con la información recopilada en los terrenos de profundización 1, 2, 3, 4 y 5, la información secundaria obtenida de literatura y las fotografías obtenidas en los terrenos, se realizó una jornada de trabajo presencial de 27 horas con todo el equipo con el fin de establecer una propuesta de índice de productos y preparaciones. La propuesta de Índice con las fotos propuestas para cada producto y preparación fue Consensuada con FIA obteniéndose el índice final con fotos.</p> <p>Anexo 4: Índice final</p>
--	---

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
2	6	Profundización en terreno a los productos y preparaciones seleccionadas	Ficha definitiva construida en terreno para cada producto y preparacion seleccionada		Productos y preparacion es sin profundizacion	100 % de los Productos y preparacion es seleccionadas con ficha de profundizacion			Abril 2019	100
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.										

Actividad denominada FASE 2 que tiene como finalidad profundizar la información contenida en las fichas a través de entrevistas (etnografía) con los informantes (cultores, agricultores, pescadores, etc.), Además se realiza un registro fotográfico.

**Salida a Terreno 1.** Realizada entre el 17 de Febrero al 27 de Febrero. El objetivo principal fue realizar una primera aproximación para ajustar la programación en términos de tiempos, distancias recorridas, recepción de los cultores a la fotografía y ajustes de presupuesto. Se realizaron entrevistas en terreno a informantes y registro fotográfico de productos y preparaciones con preferencia a productos estacionales de Verano. Los lugares visitados fueron:

- Puerto Aysen y sectores Rurales de la Comuna de Aysen, provincia de Aysen
- Guadal, comuna de Chile Chico, provincia de General Carrera
- Cochrane, comuna de Cochrane, Provincia Capitán Prat
- Puerto Ibañez, Comuna Ibañez, Provincia General Carrera

**Salida a Terreno 2.** Realizada entre el 27 de Abril y el 5 de Mayo. Entrevistas en terreno a informantes y registro fotográfico de productos y preparaciones en comuna de Coyhaique. Profundización del contexto territorial, humano y detalles relacionados con dimensiones patrimoniales de las preparaciones como por ejemplo uso de utensilios, tradiciones y estéticas. Se fotografiaron un total de 36 productos y preparaciones. Entre los productos fotografiados están el hinojo, el oregano, el vinagrillo, variedades de papas nativas, manzanas y ciruelas. Entre las preparaciones y a modo de ejemplo podemos mencionar el asado de pierna de cordero entera, asado de pierna de cordero charqueada y costillar, torta frita, puchero de repollo, chicha, pavo de harina, cazuela de concones, ruibarbo en conserva y bolas de indio. Los sectores visitados fueron:

- Ensenada
- Valle Simpson
- Galera
- El Salto
- Villa Ortega

**Salida a Terreno 3:** Realizada entre el 30 de Julio y el 3 de Agosto. Trabajo fotográfico de estudio, realizado en instalaciones de INACAP COYHAIQUE. Se fotografiaron 48 preparaciones y productos.

**Salida a Terreno 4:** Salida a Terreno 4 en territorio insular. Realizada entre el 11 al 26 de Octubre. El objetivo principal fue realizar un levantamiento de productos del mar y sus preparaciones asociadas. Se registraron 39 fichas, 19 productos y 20 preparaciones y 7 informantes claves. (Se adjunta Bitácora). Los lugares visitados fueron:

- Sector de islas Huichas, Puerto Aguirre
  
- Melinka

**Salida a Terreno 5:** Realizada entre el 21 de Enero al 3 de Febrero.

- Profundización etnográfica y fotografías de productos agrícolas y silvestres de temporada de verano sector Coyhaique y La Junta.
- Profundización etnográfica y fotografías de productos del mar disponibles en temporada, localidades de Puerto Cisnes y Puerto Gala
- Reunión de equipo en Coyhaique

**Salida a Terreno 6:** Realizada entre el 5 y 8 de Abril de 2019

- Profundización etnográfica y fotografías en Puerto Ibañez y Chile Chico. Investigación de productos de otoño como manzanas, peras, ajos, cebollas, papas.
- Entrevistas a productores, comunidad del adulto mayor de Chile Chico, agrupación de recolectoras de Puerto Ibañez.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
2	7	Registro Fotografico	Foto definitiva de cada producto y preparacion seleccionada			100 % de los Productos y preparacion es seleccionadas con fotografia profesional alta calidad	Diciembre 2018		Abril 2019	100
		Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.								
		Resultado contenido en indice final (Anexo 4)								

Nº	Nº	Resultado	Indicador de Resultados (IR)	% de
----	----	-----------	------------------------------	------

OE	RE	Esperado (RE)	Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	cumplimiento
2	8	Realización de análisis, textos y fichas	Texto final			Texto final			Agosto 2019	100
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.										
Texto final contenido en Libro impreso										

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
3	9	Edición e Impresión catalogo	Libro impreso			500 libros impresos	Diciembre 2019		Enero 2019	100
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.										







Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)  
 Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

## 6.2 Análisis de brecha.

Cuando corresponda, justificar las discrepancias entre los resultados programados y los obtenidos.

## 7. CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO

Especificar los cambios y/o problemas enfrentados durante el desarrollo del proyecto. Se debe considerar aspectos como: conformación del equipo técnico, problemas metodológicos, adaptaciones y/o modificaciones de actividades, cambios de resultados, gestión y administrativos.

Describir cambios y/o problemas	Consecuencias (positivas o negativas), para el cumplimiento del objetivo general y/o específicos	Ajustes realizados al proyecto para abordar los cambios y/o problemas
A partir del primer terreno evidenciamos que la FASE 2 debía considerar la estacionalidad de los productos vegetales, ganaderos y las vedas anuales de los productos del	La consecuencia fue que tuvimos que iniciar la fase 2 antes de terminar la fase 1.	Para poder cubrir todos los productos de una región y cumplir con los tiempos decidimos adelantar la Fase 2 y comenzar desde la primera salida a terreno el proceso de registro fotografico. Se realizaron mas salidas a terreno por menos días (según presupuesto) en todas las estaciones (otoño, invierno, primavera y verano).

mar.		
La metodología FIA FACSO considera cuatro generaciones como criterio para definir patrimonio y en la región de Aysen la colonización tiene a los mas tres	Si seguimos la metodología estrictamente casi ningun producto o preparación sería patrimonial	Flexibilizamos el número de generaciones y consideramos el arraigo y la memoria histórica.
Corona virus	Dada la situación del país y del mundo se decide aplazar el lanzamiento del libro.	Aún no tiene solución.

## 8. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

### 8.1 Actividades programadas en el plan operativo y realizadas durante el período de ejecución para la obtención de los objetivos.

Edición final del texto y fotografías  
Diseño del inventario  
Impresión y Entrega de ejemplares.

### 8.2 Actividades programadas y no realizadas durante el período de ejecución para la obtención de los objetivos.

Lanzamiento oficial del inventario en Aysen. Fecha tentativa para el 25 de Marzo 2020. No se pudo realizar.

--

**8.3 Analizar las brechas entre las actividades programadas y realizadas durante el período de ejecución del proyecto.**

Se realizarón todas las actividades programadas. Falta realizar el lanzamiento.
--

## 9. POTENCIAL IMPACTO

### 9.1 Resultados intermedios y finales del proyecto.

Descripción y cuantificación de los resultados obtenidos al final del proyecto, y estimación de lograr otros en el futuro, comparación con los esperados, y razones que explican las discrepancias; ventas y/o anuales (\$), nivel de empleo anual (JH), número de productores o unidades de negocio que pueden haberse replicado y generación de nuevas ventas y/o servicios; nuevos empleos generados por efecto del proyecto, nuevas capacidades o competencias científicas, técnicas y profesionales generadas.

El proyecto consistió en realizar un inventario de productos y preparaciones patrimoniales, impactos productivos de éste deben venir ahora.

Se espera que a través de la difusión y apropiación del inventariado la región consolide una identidad alimentaria en constante movimiento, con tradiciones solidas, arraigadas y apertura a la innovación.

El impacto es directo en la industria turística y también en el área de la agronomía, ganadería, pesca y la cadena agroalimentaria asociada.

Dado el gran tamaño de la región, su baja población y el aislamiento de las comunidades; se hace necesario para fomentar el patrimonio y el desarrollo productivo, un enfoque territorial localizado, que privilegie los intercambios comerciales agroalimentarios entre los actores al interior del territorio y que asociados negocien hacia afuera.

## 10. CAMBIOS EN EL ENTORNO

Indique si existieron cambios en el entorno que afectaron la ejecución del proyecto en los ámbitos tecnológico, de mercado, normativo y otros, y las medidas tomadas para enfrentar cada uno de ellos.

Hicimos la ronda de presentaciones a las autoridades justo antes del cambio de gobierno. Fue una dificultad poner al tanto a las nuevas autoridades y comenzar la difusión nuevamente.

Claramente el cambio climatico está afectando fuertemente la realidad agroalimentaria de la región. El alza en la temperatura las ultimas decada ha permitido incorporar nuevos cultivos como frutales.

El fenómenos del Cvid-19 afecto la vida y la economía en la región y el país.



## 11. DIFUSIÓN

Describa las actividades de difusión realizadas durante la ejecución del proyecto. Considere como anexos el material de difusión preparado y/o distribuido, las charlas, presentaciones y otras actividades similares.

	Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Documentación Generada
1		<b>Biblioteca Regional</b>	Charla a los profesionales de terreno e interesados públicos y privados	11 encargados territoriales 4 equipo 6 invitados	Lista. (Anexo 1) Presentación proyecto al equipo de trabajo (documento word) (Anexo 2) Fotos: <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1X5Z0ldHYCrW03j4Rfeg7qixRN-t3C9vG?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1X5Z0ldHYCrW03j4Rfeg7qixRN-t3C9vG?usp=sharing</a>
2		<b>Cohiyque y Puerto Aysen</b>	Se visitó a 12 autoridades dando a conocer el proyecto, difundiendo los alcances y comprometiendo aportes.	12 Inia, Infor, Ciep, Seremi agricultura, Indap, Corfo, Senatur, Ifop, Sernapesca, Ilustre Municipalidad de Melinka, Federación de pescadores de Las Guaitecas	Acta (Anexo 3) Noticia: <a href="https://muniguaitecas.cl/2018/10/18/investigacion-sobre-el-rescate-patrimonial-gastronomico-se-desarrolla-en-guaitecas/?fbclid=IwAR2vkNapy-T48cET_xEWr3XNZMetBriCcSrO_vGM--ve02Kdc3w48tbSvc">https://muniguaitecas.cl/2018/10/18/investigacion-sobre-el-rescate-patrimonial-gastronomico-se-desarrolla-en-guaitecas/?fbclid=IwAR2vkNapy-T48cET_xEWr3XNZMetBriCcSrO_vGM--ve02Kdc3w48tbSvc</a>
3					
4					
5					
n					
Total participantes				<b>23</b>	

## 12. PRODUCTORES PARTICIPANTES

Complete los siguientes cuadros con la información de los productores participantes del proyecto.

### 12.1 Antecedentes globales de participación de productores

Debe indicar el número de productores para cada Región de ejecución del proyecto.



Región	Tipo productor	N° de mujeres	N° de hombres	Etnia (Si corresponde, indicar el N° de productores por etnia)	Totales
	Productores pequeños				
	Productores medianos-grandes				
	Productores pequeños				
	Productores medianos-grandes				
	<b>Totales</b>				

## 12.2 Antecedentes específicos de participación de productores

Nombre	Ubicación Predio			Superficie Há.	Fecha ingreso al proyecto
	Región	Comuna	Dirección Postal		

## 13. CONSIDERACIONES GENERALES

### 13.1 ¿Considera que los resultados obtenidos permitieron alcanzar el objetivo general del proyecto?

El objetivo general del proyecto es: Relevar el patrimonio alimentario de la Región de Aysén a través de la elaboración de un inventario de productos y preparaciones patrimoniales provenientes del campo y del mar de los diferentes territorios de la región, utilizando la metodología FIA-FACSO y generando una publicación en el marco de la Serie "Patrimonio Alimentario de Chile".

El objetivo fue plenamente alcanzado a través de los objetivos obtenidos

### 13.2 ¿Cómo fue el funcionamiento del equipo técnico del proyecto y la relación con los asociados, si los hubiere?

El funcionamiento fue muy bueno, aunque es posible diferenciar tres fases:

1. Al inicio existió cierta tensión entre el equipo foráneo y el de la región. Valores regionalistas y de real mayor conocimiento del territorio hicieron que al inicio costará establecer confianzas.
2. Ya con las confianzas establecidas logramos ejecutar un buen trabajo de campo, complementar experiencias, sumar miradas.
3. El equipo fortalecido se valora y proyecta. Mira más allá del inventario. Los asociados (Conversa y Ñire Negro) planean nuevos proyectos juntos.

### **13.3 A su juicio, ¿Cuál fue la innovación más importante alcanzada por el proyecto?**

El libro propone una base a considerar como patrimonio alimentario, en una región que dada su reciente incorporación al territorio nacional esta “fundandose”.

#### **13.4 Mencione otros aspectos que considere relevante informar, (si los hubiere).**

#### **14. CONCLUSIONES**

Realice un análisis global de las principales conclusiones obtenidas luego de la ejecución del proyecto.

Al revés de lo que se anticipaba al iniciar el proyecto, el patrimonio alimentario de Aysen es vasto y diverso. Si bien la región como entidad administrativa es muy reciente, la cultura alimentaria en la región tiene una larga data, extendiéndose a los XX miles de años y ha pasado por etapas diversas de desarrollo, tradición e innovación. La recolección (de frutos, hongos, mariscos, entre otros) y la caza (de aves, liebres, peces, entre otros) son tradiciones alimentarias actuales en la región que formaron parte de un pasado milenario.

La región ha formado su identidad de cara a la “pampa” y la cultura gaucha, dejando la cultura marina más escondida, menos presente y representada. Esta investigación revela una preponderancia importante de la alimentación marina en la tradición regional. El mar, se complementa con la pampa y otra multiplicidad de territorios, generando una identidad territorial más variada y mucho más compleja que la hegemónica.

Esta diversidad, se refleja además en una diversidad de productos y preparaciones que supera con creces la imagen prototípica del asado de cordero al palo.

#### **15. RECOMENDACIONES**

Señale si tiene sugerencias en relación a lo trabajado durante el proyecto (considere aspectos técnicos, financieros, administrativos u otro).

Hubiera sido bueno que nos pasarán las especificaciones técnicas del libro. No las tuvimos y nos tuvimos que basar en las copias impresas. El proceso de interpretación de los aspectos técnicos para la imprenta no fue exacto. A los próximos inventarios se sugiere se indiquen todos los aspectos técnicos a considerar en el diseño e impresión por adelantado.

Tuvimos cuatro ejecutivos durante el proyecto. Cada uno ponía énfasis en cosas bastante diferentes y había que re-conversar muchas cosas. Ciertamente no es lo óptimo para un buen desarrollo del proyecto.

Por lo demás fue una muy buena experiencia, de investigación, involucramiento en los territorios y comunidades, creación y realización del libro. Se agradece la asistencia y contraparte.

## 16. ANEXOS

### ANEXO 1

#### Datos contacto: ENCARGADOS EQUIPO TERRITORIAL – CONVERSA y ÑIRE NEGRO.

Nombre	Territorio a cargo	Ocupación Profesión / Institución	Lugar de residencia	Experiencia relacionada
Andrea Rosas	Villa O'Higgins - Tortel	Técnico en turismo DUOC Viña del Mar Administra VULTUR empresa turística Villa Ohiggins	Villa O'Higgins	Empresaria turismo y transporte Villa O – Tortel. Encargada y Locutora Radio Madipro en Villa O. Gestora cultural y social.
Cynthia Wellman	Cochrane Guadal Beltrand	Técnico en gastronomía Internacional INACAP Coyhaique – Cultura tradicional cocina local	Río León	Emprendiendo con oferta de comida al paso Río León - Maestra de cocina en centros turísticos. Apoyo a organizaciones sociales
Rocío Ortega Rosas	La Junta – Raúl Marín	Cultura investigadora - Hierbas medicinales- Empresaria NATURAUSTRAL.	La Junta	Ejecutora proyecto FIA – Producción Infusiones Proyecto recolección sustentable. Dirigenta Asoc. Productoras orgánicas- Apoyo a organizaciones sociales como concejal de la provincia.
Rocío Miranda	Comunas de Ibañez y Chile Chico ( no incluye Guadal)	Comunicadora Audiovisual / DuocUC Concepción	Ibañez	Registro audiovisual para la I. Municipalidad de Ibañez. Asesoría a emprendedores – Encargada de ventas y gestión empresas turísticas La Junta- Tranquilo-.
Jorge Contreras	Comunas de Ibañez y Chile Chico ( no incluye Guadal)	Cultor tradicional: payador- músico – campesino.	Ibañez	Emprendimiento turismo cultural- cabalgatas-guiado, trabajo articulado con los recursos culturales del territorio. Gestión cultural independiente y/o prestando servicios para la I. Municipalidad de Ibañez

Michel Vidal	Cisnes – Gala Gaviota	Ingeniero en Turismo Inacap de Santiago	Cisnes	Encargado Oficina Turismo de Cisnes hasta feb 2017. Guía administrativo y logística empresas turísticas locales- n distintos puntos de la región.
Daniela Quelin	Lago Verde- Tapera – Amengual	Profesora de Historia Lic. en Educación.	Lago Verde	Dirigente Mapuche, emprendedora elaboración de cosmética natural mapuche- Servicio País en Lago Verde. Actualmente en curso de cocina tradicional.
Andrea Rocío Monsalve	Pto. Aguirre	Antropóloga ( egresada en vía de titulación) UC Temuco	Puerto Aguirre	Trabajos con comunidades mapuches en región de la Araucanía. Trabajos y estudios en áreas de interculturalidad y medio ambiente
Rodrigo Jara Levil	Aysén- Melinka- Caleta Andrade	Sociólogo /UFRO	Coyhaique	Asesoría a AG y Org. Campesinas en postulación a financiamiento y tramitación de documentos. Trabajo comunitario cultural en Pto. Aysén. Trabajo rescate patrimonio material constructivo – Coyhaique
Alejandra Muñoz Sandoval	Coyhaique	Pedagogía en Historia y geografía / Lic. en Historia PUCV . Cultura cocina local	Coyhaique	Investigación patrimonio culinario Coyhaique. Trabajos de rescate historia y patrimonio región de Aysén. Trabajo comunitario ámbito cultural en distintas comunas de la región.

NOMBRE ORGANIZACIÓN	ROL- EN EL PROYECTO	REPRESENTANTE	PROFESION	RESIDENCIA
CONVERSA	Ejecutor- dirección técnica y administrativa	Javiera Luco	Antropóloga	Valparaíso
PRODUCCIONES	Asociado:	Mauricio Osorio	Antropólogo	Coyhaique

<b>Y EDICIONES ÑIRE NEGRO</b>	<b>apoyo técnico y logístico</b>			
<b>ALEJANDRA MUÑOZ SANDOVAL E.I.R.L</b>	<b>Coordinación y dirección técnica equipo territorial fase diagnóstica</b>	<b>Alejandra Muñoz Sandoval</b>	<b>Lic. Historia</b>	<b>Coyhaique</b>

## ANEXO 2

### PRESENTACIÓN DEL PROYECTO Y EL EQUIPO DE TRABAJO

En el marco del concurso PROYECTOS DE INNOVACIÓN REGIÓN DE AYSÉN 2017, en su Línea temática de “Valorización del Patrimonio Agrario, Agroalimentario y Forestal”, fomentado por la FUNDACIÓN PARA LA INNOVACION AGRARIA (FIA), se presenta el proyecto a realizar denominado:

“Inventario de productos y preparaciones patrimoniales de la Región de Aysén”

El presente proyecto, busca rescatar y poner en valor, el patrimonio alimentario de la región de Aysén y valorizar la tradición de uso de los productos y las preparaciones de sus cuatro provincias.

Con la realización de este inventario de productos y preparaciones, y toda la colección realizada por FIA, se busca potenciar el proceso de desarrollo de los sectores agroalimentario, gastronómico y turístico de los territorios, así como también ser un aporte para fortalecer la identidad cultural, y la imagen del país y sus diferentes territorios en el exterior.

#### 1. Objetivo general

Relevar el patrimonio alimentario de la Región de Aysén a través de la elaboración de un inventario de productos y preparaciones patrimoniales provenientes del campo y del mar de los diferentes territorios de la región, utilizando la metodología FIA-FACSO y generando una publicación en el marco de la Serie “Patrimonio Alimentario de Chile”.

#### 2. Objetivos Específicos

- Conocer los alimentos y preparaciones de origen animal, vegetal, hongos y algas que tengan carácter patrimonial en las zonas de la región de Aysén.
- Realizar un catastro escrito, oral y fotográfico de alimentos patrimoniales de la región de Aysén.
- Redactar un libro de divulgación que cumpla con los estándares de la Serie “Patrimonio Alimentario de Chile”

#### 3. Metodología

- Marco metodológico: FIA –FACSO
- Levantamiento de información en terreno

Se desarrollará mediante la conformación de un equipo territorial que cubrirá todas las comunas y provincias de la región de Aysén, y la mayor parte de sus localidades o asentamientos rurales y litorales. Este equipo territorial identificará informantes tales como: cultores tradicionales vinculados a la temática alimentaria, agricultores, integrantes de organizaciones de productores (as), recolectores (as) , campesinos (as), entre otros, así como también a instituciones, organismos técnicos y similares que puedan aportar información relevante a los objetivos señalados. Los informantes individuales, colectivos o institucionales serán entrevistados respecto de la identificación y descripción de productos y preparaciones de carácter patrimonial.

- Instrumentos

Los instrumentos de recolección de información, serán: Ficha de Producto y Ficha de Preparación.

#### 4. Presentación de ejecutores

- **Ejecutor principal: Conversa S.A – Región de Valparaíso**

Somos una empresa de consultoría especializada en la facilitación de conversaciones entre el Estado, las empresas y las comunidades. Trabajamos en procesos de relacionamiento comunitario, participación ciudadana, consulta indígena, rescate patrimonial, entre otros.

Durante el año 2016 - 2017 Javiera Luco, Directora ejecutiva de Conversa, coordinó la mesa de patrimonio del Bien Público “Desarrollo Sustentable del Patrimonio Gastronómico de Chile”, financiado por CORFO y ejecutado por FEDETUR, INACAP, SERNATUR, otros. En el contexto del proyecto Javiera creó una “Metodología para la categorización de patrimonio gastronómico en Chile”; que aún está en proceso de revisión.

En el mismo período el equipo de Conversa junto a la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile y Actuemos, participó en el proyecto FIA de patrimonio agroalimentario: “Rescate y valorización del Durazno Betarraga mediante la generación de un banco de germoplasma vivo y el estudio de sus propiedades nutricionales y culinarias en la comuna de Constitución, Región del Maule”.

El 2015 Conversa realizó las etnografías para el programa Tesoros Humanos Vivos del CNCA; teniendo que visitar a un conjunto de personas y comunidades nominadas para dar cuenta de su valor patrimonial. El trabajo lo realizó junto a Derecho Comunicaciones, quienes hicieron el registro documental.

El equipo de Conversa trabajó durante casi una década directamente con organizaciones de pescadores artesanales en las comunas de Los Vilos y Quintero, asesorando sus restaurantes y produciendo eventos gastronómicos con productos del mar. Durante cuatro años, junto con varias organizaciones patrocinantes, asesoró el “Encuentro de Cocinas del Mar “organizado por la Cooperativa de Pescadores Artesanales de Los Vilos y que este 2017 celebró su 5ta versión.

- **Socio ejecutor: Ñire Ediciones – Región de Aysén**

Ñire Negro (hwww.nirenegro.cl) es una productora y editorial aysenina, formada por profesionales y técnicos dedicados enteramente a la producción artística y científica, la gestión cultural y patrimonial, la creación, la educación y la provisión de servicios para el mundo del arte y la cultura regionales.



Fundada en 2010, ha desarrollado trabajos de consultoría cultural, artística y social, así como la edición de libros y material educativo y de divulgación para entidades públicas, como Municipalidades, Seremi de Salud, Servicio de Salud Aysén, Junaeb, Seremi educación, entre otros, Fundaciones, Corporaciones y agrupaciones de artistas y gestores de la región de Aysén.

Ha desarrollado metodologías de trabajo participativo para el relevamiento de historias locales, patrimonio comunitario, arte y tradiciones regionales. También ha acompañado y protagonizado procesos de valorización cultural y patrimonial, en diversas comunas de la región, a través de la edición de libros, puesta en escena de obras de teatro infantiles, charlas de divulgación científica, realización de documentales, la edición y circulación de la revista cultural “HuellaSur” y la mantención al aire por ya 3 años de un programa televisivo cultural denominado La Cultura que se Ve (canal Santa María 49 cable) en coproducción con dicho canal.

- **Prestador de Servicios: Alejandra Muñoz Sandoval E.I.R.L - Región de Aysén.**

### **ANEXO 3**

## **Actas de Reuniones “Inventario de productos y preparaciones patrimoniales de la región de Aysén”**

**Javiera Luco, Mauricio Osorio  
Producción de Alejandra Muñoz  
5, 6 y 7 de diciembre del 2017**

---

### **Martes 5 de diciembre**

#### **1. REUNION DE EQUIPO**

Mauricio Osorio  
Alejandra Muñoz  
Javiera Luco

Nos conocimos, revisamos objetivos y actividades y planificamos los días que siguen.



**Miércoles 6 de diciembre**

**2. INIA.**



a. Acuerdos y compromisos:

- Nosotros mandar invitación a capacitación y mail solicitando datos de productores y proyectos.

b. Varios:

- Tienen proyecto de riego para recursos pastoriles
- Otro de frutales de cerezos en Chile chico
- Keoken, vino experimental s. Blanc + pino noir
- Año 2015 hubo un 90% de déficit hídrico
- En INIA de la IX hay banco de germoplasma / Fernando Ortega
- Mejoramiento vegetal de calafate María Teresa Pino

c. Informantes Recomendados:

- Claudia Gómez IFOR: Programa de productos forestales no maderero
- Amanda Rivera: cultiva papas, Coyhaique
- Nely Pérez INDAP Coyhaique
- Carlos Castillo – Investigador Tejuela- Infor

d. Información Secundaria:

- Alberto Saini “Recuerdos de un aisenino”.
- Estudio de Recolectoras INIA
- FIA de hierbas La Junta
- Eduardo Rapaport

e. Productos:

- Calafate
- Maqui
- Cordero
- Morilla
- Papas nativas
- Ajo
- Cerezos (Chile Chico)
- Quínoa (Valle Simpson)
- Rosa Mosqueta

### **3. INFOR.**

Victor Barrera Barrera  
Claudia Gómez



a. Acuerdos y compromisos:

- Nosotros mandar invitación a capacitación y mail solicitando datos de productores y proyectos.

b. Varios:

- Estudio de recolectoras
- Trabajan con la antropóloga Blanca Rivera de Concepción.
- Prototipo de morilla deshidratada.
- Hay un FIA en La Junta de hierbas
- Fiesta de la Morilla, viernes, es la tercera
- Fiesta del calafate, 13 de enero, Puerto Ibañez
- Hay una mesa de productos madereros no forestales que se juntan una vez al mes [mosqueta, calafate, maqui, morilla]

c. Informantes Recomendados:

- Comité de recolectoras Las Coyayas

d. Información Secundaria:

- Eduardo Rapaport, Argentina. Las buenasas.
- Miguel Altieri, Agroecología.
- Danka Ivanoff, estudio.

e. Productos:

- Calafate

- Maqui [Mañihuales, productor Enrique Castillo]
- Rosa mosqueta [Lago General Carrera / Cocrane]
- Cordero
- Morilla
- Papas nativas [Amanda Rivera, productora]
- Ajo
- Tepa
- Paramela [ambas para el dolor de estomago]



#### 4. CIEP.

Traece Gale.

##### a. Acuerdos y compromisos:

- Traece ofrece el banco fotográfico, pide que a cambio sean citados. Pedir por mail.
- Nosotros mandar invitación a capacitación y mail solicitando datos de productores y proyectos.

Informe técnico final  
V 2018-06-29

b. Varios:

- La quila florece cada 50 años y genera con sus semillas en círculo de ratones y liebres y
- Región marcada por inundaciones, volcanes, incendios.
- Nos regaló uno de sus libros
- Recomienda revisar su artículo sobre la cholga seca



c. Información Secundaria:

- Researchgate.ne Trace Gale

d. Productos:

- Cholga seca



## 5. SEREMI Agricultura

### a. Varios:

- Cámaras de Turismo
- Cultura gauchesca
- Mary Smith [FIA]
- Nos regala libro de recetario marino

### e. Informantes Recomendados:

- Historia del agro: Hernaldo Saldías, Julio Cerda, SAG
- 

## 6. Visita Feria de Innovación.

- Se toma contacto con Mary Schmidt: quien leva los temas de FIA en la región



## 7. REUNION ADMINISTRATIVA

Mauricio Osorio  
Alejandra Muñoz  
Lorena Marchant (vía Skype)  
Javiera Luco

- Revisión del día
- Dudas de rendiciones, contrato, boleta de garantía
- Revisión de textos y libros



**Jueves 7 de diciembre**

## 8. INDAP.

a. Acuerdos y compromisos:

Informe técnico final  
V 2018-06-29



- Nosotros mandar invitación a capacitación y mail solicitando datos de productores y proyectos.

b. Varios:

- Mesa de recolectores
- FNDR de frutales y frutales menores
- Huertos familiares
- Duraznos en chile chico
- Cultivo de maqui [mañihuales]
- Recolección de calafate
- El cordero tiene temporalidad, época, no se come todo el año, tiene que ver con el turismo.
- No hay industria del cordero, solo se come parado, se vende a la mala
- Hay mucho criancero, que vende ternero, no carne, a Osorno, hay una subida de precio
- Por costumbre aquí se come vaquilla mamona y nos estamos comiendo un vientre
- Las asociaciones gremiales son importantes.

c. Información Secundaria:

- Alberto Saini
- Mateo Martinic, Trapananda de Aysen

d. Productos:

- Cordero al palo
- Vaquilla mamona
- Duraznos
- Maqui
- Calafate
- Charqui de caballo [chile chico / “robado”]
- Cereza
- Grosella [licor]
- Vacas [La Junta / Rio Backer]
- Vaquillas con cuero, quemar el cuero.
- Tomate [La junta, es nuevo]
- Queso de oveja [Ñirihuaio]
- Queso de cabra [alemán de Lago verde]
- Cabras [Puerto Ibañez, consumo callao]
- Mermeladas de frutales menores (grosella- mosqueta-calafate-murtilla)
- Hortalizas
- Cervezas [no hay cebada ni lúpulo locales, pones en valor el agua]

## 9. CORFO.

Claudio Montecinos

Pedro Matus

### a. Acuerdos y compromisos:

- Nosotros mandar invitación a capacitación y mail solicitando datos de productores y proyectos.

### b. Varios

- Nodo artesanías
- Innovación local, Hongusto, proyecto de hongos, “con ellos no para ellos”. Conocimiento universitario.
- Maqui liofilizado [Mauricio Manríquez]

### c. Informantes Recomendados:

- Cristian Balboa, cocinero, Daly
- Directora del FOSIS. Claudia Poveda

### d. Productos:

- Cordero con luche [de Chiloé]
- Cordero [pequeño, al palo]
- Mate
- Costillar de vaquilla
- Disco de mariscos
- Chancharro [pez]
- Brótula [pez agarrado de la merluza]
- Papas
- Puyes [Raul Marin, parcelaban el río, se llamaban puertos, por persona]
- Morilla [Lago General Carrera]
- Liebre [caza]
- Faisán [caza, introducido]

## 10.SERNATUR.

### a. Acuerdos y compromisos:

- Averiguar la distribución.

Informe técnico final

V 2018-06-29

- Nosotros mandar invitación a capacitación y mail solicitando datos de productores y proyectos.

b. Varios

- ZOIT hay tres, tienen gobernanzas, hacen gestión territorial de desino
- Se cumplen 500 años del descubrimiento de la Patagonia, es un hito se debe celebrar
- ¿Cómo será la distribución? Relato accesible
- Fiesta de la morilla en Villa Ortega
- Hay un aumento de productores locales
- Conservación, la papera, casa pequeña echa para conservar las papas
- El repollo se conservaba en cenizas
- Llega a los anónimos

c. Informantes Recomendados:

- Cristian Balboa, cocinero, Dalí
- Baldemar Carrasco
- Mario Gonzales Kappes

d. Productos:

- Morilla
- Nalca
- Cordero
- Cazuela de cordero con luche
- Faisán
- Papas
- Calafate
- Grosella
- Ruibarbo
- Licores de calafate y zarza parrilla
- Puye [pil pil, tortilla]
- Choro maltón
- Ajo chilote
- Torta frita
- Ensalada de cebolla [porque no había otra verdura]
- Tortilla de rescoldo

## **11.REUNION ADMINISTRATIVA**

Mauricio Osorio  
Alejandra Muñoz  
Informe técnico final  
V 2018-06-29

Javiera Luco

- Impresión y firma de contrato con Alejandra Muñoz
- Adelanto de \$ 300.000 mil a Alejandra
- Comentarios de cierre y evaluación



## 17. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA