

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA



COMITE INNOVADOR DE LA MUJER PEHUENCHE PRODUCTORA DEL PINON

INFORME DE ACTIVIDAD



PREMIO A LA MUJER INNOVADORA EN LA AGRICULTURA 2006.

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA FIA.

LONQUIMAY, Octubre de 2006.-

ÍNDICE

- 1. Introducción**
- 2. Premio FIA, mujer pehuenche**
- 3. Descripción actividades desarrolladas durante el programa de capacitación**
 - 3.1 Modulo N° 1; Fortalecimiento organizacional**
 - 3.2 Modulo N° 2; Capacitación elaboración de harinas y galletas de piñón**
 - 3.3 Modulo N° 3; Capacitación en gastronomía en alta cocina**
 - 3.4 Modulo N° 4; Capacitación en gastronomía étnica**
 - 3.5 Presentación muestra gastronómica en la ciudad de Lonquimay**
 - 3.6 Modulo N° 5; Capacitación en administración de microempresa**
 - 3.7 Participación en lanzamiento del comité Agro-gastronómico, Centro Cultural la Moneda.**
 - 3.8 Degustaciones en comunidades de Ránquil, Mallin del Treile, Quinquén e Icalma.**
- 4. Pequeño recetario de la gastronomía a base de piñón del Comité Innovador de la mujer pehuenche productora del piñón.**

Introducción

El “*Comité innovador de la mujer pehuenche productora del piñón*”, es una organización comunitaria funcional que pertenece a la comuna Lonquimay, Personalidad jurídica Nº 0276 de fecha 30 de Marzo de 2006. Dicha organización esta formada por mujeres de origen Mapuche-Pehuenche y Colonas de los sectores de; Cruzaco-Icalma, Pichirucanuco, Quinquén, Mallin del Treile, El Naranjo, Pedregoso y el sector Colono de Ranquil, en su mayoría lo conforman mujeres jóvenes dueñas de casa con muchas ganas de aprender y trabajar con el piñón, de los cuales son los que han participado activamente en los talleres desarrollado por Bosque Modelo Araucarias del Alto Malleco en el marco del proyecto Piñón en la comuna Lonquimay.

El objetivo principal de formar dicha organización radica fundamentalmente en la necesidad de trabajar de mejor forma el producto piñón para darle un valor agregado, ya que el Piñón o Ngülliu es la semilla que produce el Pehuen o *Araucaria araucana*, árbol nativo milenario que es familias de las confieras que crece entre los 800 a 1.800 msnm. Que habita en la VIII, IX y X Región. Para el pueblo mapuche-pehuenche la araucaria y el piñón juegan un rol importante en su vida, ya que la araucaria es considerada árbol sagrado que se utiliza como Rewe en los sitios ceremoniales y ambos elementos tienen un alto valor cultural, ya que ha formado parte importante de forma de vida pehuenche y también de la cultura colona quienes recolectan el piñón. Teniendo en cuenta que el piñón en su época no se comercializaba, solo se utilizaba para el consumo familiar de los pehuenches y como forraje para el ganado, al transcurrir de los años se fue experimentado el trafkintu o trueque con la población mapuche que habita en la zona central y de la costa, de esta forma se intercambiaba el piñón con otros cereales que no se producía en la cordillera, posteriormente esta misma forma de trueque se dio con los comerciantes no mapuche que llegaron a las diferentes comunidades a intercambiar sus mercaderías por piñón, de esta forma el piñón cada año fue teniendo mayor demanda de mercado, en donde un gran porcentaje de recolectores siguen vendiendo el piñón a granel.

También existen iniciativas innovadoras que se han ido desarrollando gracias al proyecto que esta desarrollando Bosque Modelo con el piñón, en donde se ha preocupado de ver el estado de conservación en que se encuentra el pehuen en la comuna, de ver el mercado actual del piñón, de estudiar cuanto dura el piñón en cámara de frío después de ser recolectado, estudiar de que esta compuesto el piñón y ver la revalorización del piñón en la cultura pehuenche. También destacar iniciativas en donde se le esta dando valor agregado a producto como los piñones en almíbar que esta desarrollando la asociación Markan Kurra de Icalma, la gastronomía étnica e intercultural que desarrolla el comité de mujeres y servicio turístico que ofrece gastronomía pehuenche como la hostería Follil Pewenche.

PREMIO FIA A LA MUJER INNOVADORA EN AGRICULTURA 2006.

Categoría: “Mujeres Emprendedoras”

Mujeres Pehuenches y colonas de Lonquimay que participan en el proyecto estudio piñón, que esta desarrollando; Bosque Modelo Araucarias del Alto Malleco, con financiamiento del FIA, recibieron el premio a la Mujer Innovadora en Agricultura, quienes durante el año 2005 se destacaron por su participación en el congreso internacional de cocinas andinas realizada en la sede de INACAP-Santiago y por su capacidad de innovar en los procesos agrarios.

El premio fue otorgado por la Fundación para la Innovación Agraria, que consistió en un respaldo financiero para capacitar y perfeccionar a las microempresarias en sus procesos productivos y de emprendimiento, mediante su participación en una actividad en el marco del programa de Formación de Recursos Humanos para la Innovación. El Gobierno reconoce y estimula a todas aquellas mujeres que llevan adelante procesos de innovación en la agricultura, con resultados comerciales exitosos, pero al mismo tiempo con respeto por la cultura y el medio ambiente; considerando que además muchas de ellas mantienen su aporte y responsabilidad con el núcleo familiar.

Ha raíz de este premio se capacitaron 9 mujeres pehuenches y 3 colonas, que pertenecen al *“comité Innovador de la mujer pehuenche productora del piñón”*, en 5 módulos de capacitación que consistió en: elaboración de harina y galletas de piñón, gastronomía étnica, gastronomía de alta cocina, administración de microempresa y fortalecimiento organizacional.

Modulo N° 1: Capacitación en fortalecimiento Organizacional

Miércoles 2 de Agosto de 2006.

Esta capacitación se realizó en la sala sesiones de la oficina de Bosque Modelo en la ciudad de Lonquimay, durante un día con una jornada de 8 horas, en donde participaron 11 mujeres miembro del comité, faltando una de las integrantes por motivo de salud.

Durante esta capacitación se dieron a conocer los siguientes contenidos:

- ✿ Actividad introductoria al concepto de género.
 - Autoconciencia de género
 - Roles y expectativa de género
 - Definiendo que es género
 - Percepciones y expectativas relacionadas con el género.
 - Base cultural para los estereotipos de género
 - Estrategia para impugnar y eliminar los estereotipos y barreras relacionado con el género.
 - Género y opciones de vida.
 - Género y poder

Durante esta actividad se utilizó la siguiente metodología de trabajo: Metodología participativa, analítica, dinámica y ejercicios grupales.

- ✿ Organizaciones femeninas
 - Reseña Histórica.Metodología: Exposición de tema y discusión grupal.
- ✿ Contacto nacional de las organizaciones y microempresas de mujeres.
 - Instrumentos del Estado y de Gobierno a disposición de las mujeres en Chile.
 - Redes sociales de apoyo a la organización de mujeres.Metodología: Ejercicio práctico en grupos y apoyo de video.
- ✿ Formulación de proyectos socio productivos con enfoque de género.
Metodología: Ejercicios prácticos en grupos.

Relator a cargo de la capacitación: Maria Inés Bustos M. (Antropóloga)

Modulo Nº 2: Capacitación en elaboración de harinas y galletas ha base de Piñón de Araucaria araucana.

16, 17 y 18 de Agosto de 2006.

Esta actividad de formación se realizo en la "Facultad de Agronomía de la Universidad de Chile", ciudad de Santiago, en donde participaron 10 de las 12 mujeres que pertenecen al comité, las dos que faltaron fueron de la comunidad de Quinquén, las razones fueron por la falta de acceso por acumulación de nieve. Esta capacitación tuvo una duración de tres días con una jornada de 8 horas diarias, con los siguientes contenidos:



- ❁ Conceptos básicos de Nutrición: Importancia del contenido de proteína, fibra y azúcares entre otros.
 - ❁ Principios básicos de Buenas prácticas en la Manipulación y Elaboración de productos alimenticios.
 - ❁ Elaboración de harinas para formulación de galletas. (1ª Etapa)
 - Introducción del proceso a realizar.
 - Cocción de Piñones
 - Pelado de Piñones cocidos
 - Molienda gruesa de piñones (harina gruesa)
 - Secado a estufa de harina gruesa de piñón.
 - ❁ Elaboración de harinas para formulación de galletas. (2ª Etapa)
 - Retiro de harina gruesa de piñón de estufa de secado.
 - Molienda de harina gruesa para obtención de harina fina de piñón.
 - Obtención de harina fina de avena (molienda)
 - Preparación de mezcla de harinas para la elaboración de galletas.
- Mientras se realizan estas actividades se pretende un intercambio de conocimientos entre los diferentes participantes a través de la conversación.
- ❁ Elaboración y evaluación de galletas (peso, tamaño) y cálculos de rendimiento del proceso.
 - ❁ Costos de Elaboración de Productos: Harinas, Galletas conclusión y Discusión de las actividades realizadas.
 - ❁ Clausura con entrega de diploma a las participantes y degustación de galletas

Curso impartido por Fundación Facultad Ciencias Agronómicas de la universidad de Chile.

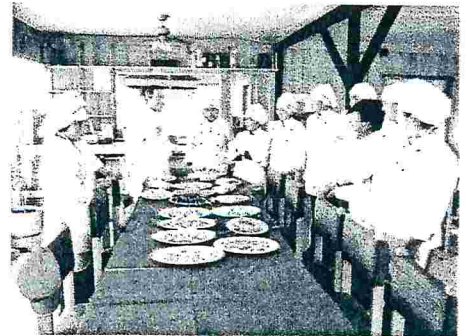
Relatores:

Ana María Estévez A. Ingeniero Agrónomo M.S
Berta Escobar A. Profesora de química
Carolina Gálmez C. Ingeniero Agrónomo
Ljubica Galletti G. Ingeniero Agrónomo

Modulo N° 3: Capacitación gastronomía de alta cocina

26 y 27 de Agosto de 2006

Esta actividad de formación se realizó en la dependencia del Hotel Pehuen, en la ciudad de Lonquimay, en donde participaron las 12 mujeres del comité, esta Capacitación lo realizó el Club de Chef de Chile "Les Toques Planches", que tuvo una duración de dos días con una jornada de 16 horas y con los siguientes contenidos.



Plan de trabajo

- ✿ Presentación del chef instructor y diagnóstico del grupo
- ✿ Conocimiento acerca del piñón y nivelación del conocimiento
- ✿ Metodología utilizada por el Chef: las 16 horas de trabajo lo dividió en 4 módulos de 4 horas cada uno, en 3 grupos de 4 personas.

Preparaciones que se realizaron+

Bocados fríos y calientes

- Pincho de res con avellanas, pebre de puerro y piñones
- Tostadas de queso de cabra con piñones
- Empanaditas orientales con piñones
- Queso frito con confite de piñones y tomate
- Carpaccio de res sobre blinis de harina de piñón vinagrèta de piñón.
- Pasta de piñones con pimientos asados.
- Mini tacos de carnes, piñones y verduras.

Cremas y ensaladas

- Crema de piñones con puerros fritos
- Ensalada del huerto con piñones al balsámico

Platos calientes

- Lomito de cerdo relleno con piñones y manzana
- Suprema de ave marinada y pil-pil de piñones
- Shapsui de conejo con piñones
- Goulash de caballo con piñones
- Pierna de cordero rellena con piñones al romero
- Chuchoa con piñones
- Estofado de kinwa con piñones y vegetales

Postre

- Crepes relleno con manzana caramelizada y piñones.

Relator Chef: Rodrigo Cofre

Modulo N° 4: Capacitación en gastronomía étnica.
28, 29, 30 de Agosto de 2006

Esta actividad de formación se realizó en la dependencia del Hotel Pehuen, en la ciudad de Lonquimay, en donde participaron las 12 mujeres del comité, esta Capacitación lo realizó una mujer pehuenche especialista en cocina étnica y en conocimiento de la identidad local. Esta capacitación se realizó en tres días con una jornada de 8 horas diarias y con los siguientes contenidos.



- ❁ Como Introducción en la Gastronomía étnica se dio a conocer la importancia de la dieta alimenticia Pehuenche, a base de vegetales carnes y piñón, también se da a conocer acerca de la historia mapuche pehuenche y los cambios que se fueron surgiendo.
- ❁ Preparación de plato de fondo: Zanku Ngülliu (Puré de Piñón) con lomo de cerdo.
- ❁ Evaluación del plato de fondo considerando, aromas y sabores, buena presentación visual, los detalles y decoración.
- ❁ Preparación de un segundo plato de fondo que consistió en pastel de piñón de muy buena característica y exquisiteces.
- ❁ Creación de tercer plato de fondo de pollo con piñones y verduras.
- ❁ Evaluación y observaciones del plato
- ❁ Replicar experiencia por los Chef Argentino. Aquí se preparó una pasta de piñón con verdura, que resultó atractivo para untar el pan.
- ❁ Preparación de Comidas para degustar: Piñones al Pij Pil (Salteado), Ywin Kofke Ngülliu (sopaipilla de Piñón), Multrung (Catutos), Kochin Ngülliu (piñones en Almíbar o en Miel), Pasta de Piñón y Otros.
- ❁ Evaluación del Curso y Muestra de Resultado.

Relator: Alicia Infante Necul
Servicio de Gastronomía Étnica
Comuna Lonquimay

MODULO N° 5: CAPACITACIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE MICROEMPRESA

Lunes 11 de Septiembre de 2006.

Esta actividad de formación se realizó en la sala de sesiones de la oficina de Bosque Modelo, en la ciudad de Longuimay, en donde hubo un 100% de asistencia por parte de las integrantes del comité, con una jornada de 8 horas en el día y con los siguientes contenidos:

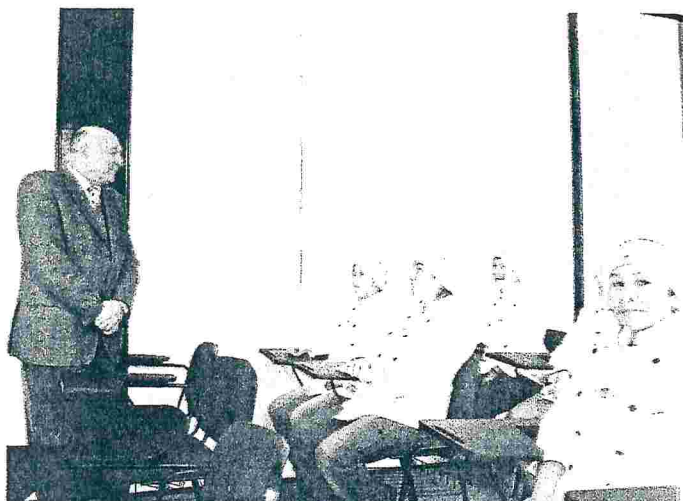
- ❁ Presentación del expositor Don Wilfredo Inostroza y ronda de presentaciones de las participantes.
- ❁ Definición de las actividades económicas: Productiva, Comercial y servicios.
- ❁ Presentación del contenido de la capacitación por parte del expositor.
- ❁ Presentación de los tipos de organizaciones y empresa existente, en donde se orientó la organización actual en que se encuentra el grupo de mujeres,
- ❁ Formas jurídicas de empresas como: Sociedad de Responsabilidad Limitada, Sociedades Anónimas (Cerradas) y Cooperativas. Aquí se definió el concepto de cada empresa y cual es la más conveniente para el grupo de mujeres que se puede conformar a futuro.
- ❁ Como formalizar una empresa
- ❁ Como realizar un Inicio de actividad ante el SII.
- ❁ Formalización de Negocios.
- ❁ Taller de estrategia de mercado
- ❁ Certificado de Libre Venta (para productos alimenticios y materias primas)
- ❁ Solicitud de patente comercial.
- ❁ Costos, beneficios y utilidades
- ❁ Técnicas para minimizar los riesgos
- ❁ Técnicas para mejorar precios
- ❁ Competencia, competitividad, rentabilidad de negocio, costos, beneficios y utilidad

Relator: Wilfredo Inostroza D.

**LANZAMIENTO COMITÉ AGRO-GASTRONÓMICO,
CENTRO CULTURAL LA MONEDA**



Mapa Gastronómico de Chile



Facultad de Agronomía Universidad de Chile



Comité de Mujeres y Supervisora de FIA



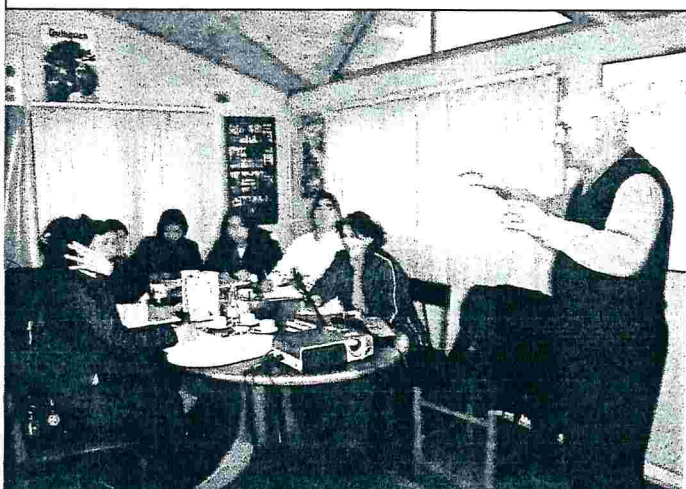
Comité de Mujeres, Gobernador Provincia Malleco y Gerente de Bosque Modelo Malleco



Cena de gastronomía a base de piñón ofrecida por el comité de Mujeres.



Degustación que el comité de mujeres ofrece a las autoridades locales



Grupo de mujeres en capacitación de administración de microempresa