



INFORME TÉCNICO FINAL

ANEXOS PARTE 2

Institución Ejecutante

CORPORACION PRIVADA PARA EL DESARROLLO DE AYSÉN - CODESA

Nombre del Proyecto

**Sabores de Aysén, Proyecto Piloto de Valorización Territorial
en Base a los Productos Locales de la Región de Aysén"**

Código FIA-PI-C-2002-1-G-057.

Nº del Informe 5

Periodo Cubierto Desde Octubre 2004 Hasta Febrero 2005

Fecha de Presentación 24 de Marzo 2005



ANEXOS INFORME FINAL. SEGUNDA PARTE

2. Estudios Conceptos, Procesos y Compromisos de Calidad.

- 1.1. Caracterización de los Productos de Calidad. Gilles Chappaz
- 1.2. Estudio para la Segunda Carta de Compromiso
- 1.3. Ordenamiento Predial
- 1.4. Estudio Histórico Cultural
- 1.5. Estudio de Mercado Productos Sabores de Aysén
- 1.6. Estudio Sobre Turismo en Aysén y Desarrollo Ruta de los Sabores

3. DESARROLLO COMERCIAL, TURISMO Y GASTRONOMÍA del GRUPO SABORES DE AYSÉN

- 1. Desarrollo Marca
- 2. Radiografías o planes comerciales por unidad productiva
- 3. Lista precios
- 4. Detalle Entrega de Sellos de Calidad
- 5. Desarrollo de la Ruta de los Sabores y Servicios en los Predios. (folletos y programas)
- 6. Pagina Web, (ejemplos página)

4. POSICIONAMIENTO INSTITUCIONAL DEL SELLO, COMUNICACIÓN, TRANSFERENCIA DE EXPERIENCIA Y DIFUSIÓN

- 1. Ferias y Eventos (listado con fecha y fotos)
- 2. Difusión a Comunidad Prensa y Radio (artículos de prensa)
- 3. Difusión Productos y Productores (lista tres paginas)
- 4. Difusión Proyecto y Concepto Sabores de Aysén
- 5. Establecimiento Contactos Nacionales y Europeos (página Web, ejemplos, convenio con Costa Carrera, información como socio de Forum Synergies y presentación Grande Traversée de Alpes)



Categorización de los PRODUCTOS DE CALIDAD

Introducción

Existen una multitud de maneras para valorar la calidad de los productos locales tal como usar los conceptos de “DENOMINACION DE ORIGEN CONTROLADO” - “SELLOS DE CALIDAD” - “SELLOS VERDES”, etc.

El concepto de producto de calidad engloba todas aquellas iniciativas que se traducen en la obtención de una calidad reconocida para un producto. Generalmente la producción de calidad es excluyente de la producción en cantidad, ya que se relaciona con formas tradicionales de producción, a pequeña escala con un cuidado y una preocupación particular en la selección de las materias primas y en el control de los productos.

Los productos de calidad poseen características particulares ligadas a una metodología de fabricación específica, a una composición especial, a un origen determinado o a una reputación adquirida.

En el caso europeo, el concepto de calidad y su importancia en la producción agropecuaria derivó en tres hechos sucesivos. Luego del suceso de la revolución verde y de la aplicación de las políticas agrarias asociadas, la producción agrícola alcanzó niveles de autosuficiencia e incluso en muchos casos de sobre producción, siendo la principal ventaja de esta situación una oferta importante con precios accesibles para los consumidores. Sin embargo, el comportamiento de los consumidores se fue modificando progresivamente, y derivó hacia una preocupación creciente por la calidad dietética, higiénica, sanitaria e incluso gastronómica de los productos. Al comienzo de la década de los noventa, la Unión Europea emprendió una reestructuración agraria decisiva, desarrollando políticas que favorecían los productos de calidad, tomando en cuenta la protección del medio ambiente y los recursos naturales, en beneficio de los consumidores y de los productores.

Desde una perspectiva externa, la Región de Aysén pareciera reunir condiciones favorables a la producción de productos de calidad (baja contaminación, métodos tradicionales de producción). Sin embargo, desde el punto de vista de la definición y asimilación del concepto de calidad, todavía falta bastante camino por recorrer tanto por los consumidores, como por los productores y por los tomadores de decisiones que determinan las políticas agrarias nacionales y regionales.

Entre los actores del agro pareciera existir solo una noción de calidad, no un concepto desarrollado de calidad. Se notan también confusiones en las atribuciones de cada uno y discrepancias en la definición de políticas de fomento de productos de calidad (sello regional versus sellos por productos). Existen diversas maneras de abordar la producción de calidad, numerosos ejemplos han demostrado que es posible emprender medidas que benefician a un producto, o una zona determinada como “ejemplos pilotos”, sin pretender definir una política nacional o regional homogénea y acabada de inmediato. Es esto lo que pretende desarrollar el Proyecto Los Sabores de Aysén.



Ejemplos Europeos

Dos ejemplos de la política europea son representativos en materia de desarrollo de productos de calidad: el ejemplo francés de los productos de denominación de origen controlado y el ejemplo alemán de sello de calidad.

a) Concepto francés de A.O.C. o Denominación de origen controlado (“Appellation d’Origine Controlée”)

El concepto de “denominación de origen controlado” se basa en una lógica simple y fundamental:

“Una localidad - un producto - una producción tradicional - varios productores”.

En Francia, este concepto es de larga tradición. Sus inicios están ligados a la producción vitícola y la de quesos, involucrando en sus inicios a tribunales y jueces en la definición de AOC, y llegando finalmente hoy hasta la creación de un instituto nacional de denominación de origen controlado (INAO). El sistema francés se basa en el reconocimiento nacional de reglamentos asociados con la denominación de origen controlada. El INAO define tres elementos fundamentales para otorgar una denominación de origen controlado a un producto:

- una zona geográfica estrictamente delimitada,
- una metodología de fabricación específica
- materias primas claramente definidas.

De esta manera, si un productor quiere gozar de una denominación de origen controlada establecida, debe asegurarse que cumple con todos los requisitos: pertenecer a la zona geográfica, utilizar la metodología y los ingredientes descritos y también que esta dispuesto a someterse a un riguroso control de calidad establecido para el producto. Generalmente, son los mismos productores quienes se asocian queriendo desarrollar un AOC para su producto y proponen sus condiciones al instituto.

El sistema beneficia tanto a los productores como a los consumidores. Los productores gozan de un sello de calidad que garantiza la autenticidad y la originalidad de sus productos y le otorga mayor valor. Los consumidores disponen de una información confiable en cuanto al origen y la calidad del producto en cuestión. Se favorece además la reputación gastronómica francesa y el valor de los productos regionales típicos.

b) El ejemplo Alemán de Sellos de Calidad

El concepto alemán de sellos de calidad, esta más bien basado en un sistema de ‘patente’, en este caso los conceptos básicos son:



“un producto – un productor – una reputación - un sello de calidad”.

El objetivo principal del sistema alemán es de proteger al consumidor de prácticas desleales o engañosas generadas por la competencia. Al momento de comprar, un consumidor debe poder concentrarse solo sobre los aspectos del producto esenciales para él, sin influencia externa. El único criterio que establece la entrega de un sello de calidad o una patente a un producto (y su productor), es la opinión que tenga el público, elemento que se determina a través de encuestas y monitoreos de las reacciones de los consumidores frente a un producto. En el fondo, es la reputación que tiene un producto que justifica la entrega de un sello de calidad. Este sello de calidad puede estar ligado indirectamente a un lugar de origen, a un método de fabricación o a características particulares del producto, pero estos no son los factores determinantes de su entrega. El productor que ha logrado ganarse la confianza de una clientela, puede solicitar una patente. Si la patente es otorgada (tras el reconocimiento de la reputación de un producto) el productor ha logrado proteger su producto de la competencia, destacándolo de los demás por su calidad reconocida.

Este sistema es mas sencillo y rápido que el sistema francés, ya que se basa en el reconocimiento de la calidad de un producto particular, no tiene reglas estrictas de origen y fabricación y no requiere de la organización y entrada en red de los productores.

Dada la reserva existente en la principal institución responsable de estos temas (SAG) de entregar sellos de calidad regionales o denominaciones de origen controlado sin tener primero toda la información necesaria, quizás sea preferible empezar sin mas tardar a otorgar sellos de calidad específicos a productos individuales de reconocida reputación.

c) Sellos Verdes o productos de la agricultura orgánica

El principio básico detrás de los sellos verdes:

“una agricultura natural (definición bioquímica) - una clientela - varios productos - varios productores”

El sello verde de los productos de la agricultura orgánica esta ligado con un estilo de agricultura particular comúnmente denominado agricultura orgánica, ecológica o biológica. El principio mas importante aquí es la metodología de producción, ligada a definiciones bioquímicas de los insumos utilizados en la agricultura. El sello verde deriva del compromiso que tome el agricultor de desarrollar este estilo de agricultura y la certificación de esto por el Estado. El agricultor debe estar dispuesto a someter sus productos a análisis que permitan comprobar que su agricultura sea efectivamente orgánica, según la administración de gobierno y sus normas. La comercialización de estos productos esta ligada a la existencia de una clientela que prefiere los productos naturales por desconfianza a los insumos químicos y esta dispuesta a pagar una plus valía por ellos.

Cabe señalar, que el concepto es controvertido, y su desarrollo tiene ciertas complicaciones. Los problemas están generalmente ligados a las definiciones de la “naturaleza orgánica” de



los insumos agrícolas. En la actualidad por ejemplo existe una discusión en torno al “salitre”, si puede o no ser utilizado en la agricultura orgánica. También entran en juego las influencias de cultivos o ganadería vecinas que utilizan productos químicos. Cabe destacar que regionalmente, en un inicio se puede simplificar bastante el tema y hacer una prueba simple de el.

d) Marcas registradas de calidad y cartas de compromiso

Esta modalidad es más simple que las anteriores, siendo el esquema principal:

“Un producto con marca de calidad - una carta de compromiso - varios productores asociados”

En Francia existen diversos ejemplos de este tipo de productos y su certificación. En general se relacionan con productos agrícolas mas elaborados o con artesanía. En la región de montaña de Queyras, por ejemplo, diversos artesanos se asociaron en una cooperativa alrededor de la producción de artesanía. Crearon una tienda de venta directa de sus productos artesanales de madera, lavanda, miel, quesos, pastelería, licores, etc.

Creado la tienda de venta, un 20 % de las ganancias de la venta de la artesanía esta destinado a pagar el arriendo del local y a contratar a dos personas que están constantemente presentes en el lugar y venden los productos.

En el caso particular de artesanía de la madera, son artículos y muebles de madera de Pino de Sambon, que retoman las figuras geométricas tradicionales del lugar. Los productos tienen una etiqueta de calidad “Vrai, de tradición Queyras, artesanal” (Verdaderamente de tradición del Queyras, artesanal) que corresponde a una marca registrada y junto con esta entregan una carta de compromiso a sus clientes firmada por todos los artesanos asociados. Se destaca además el hecho de obtener in situ productos terminados de alto valor agregado, lo que reduce la presión sobre el bosque nativo ya que las necesidades en materia prima de los artesanos son bajas.

Carta de compromiso de los artesanos del Queyras:

“Esta es una marca registrada, grabada en fierro rojo que garantiza el origen y la calidad de este producto:

Mueble fabricado por un artesano del Queyras.

En madera del país, 100 % pura.

Esculpido a mano por los menos en un 20 %.

Partes ensambladas tradicionalmente con tarugos de madera.”



PROPUESTAS PARA LA REGION DE AYSÉN

Elegir un camino para el Proyecto Los Sabores de Aysén.

La adaptabilidad de un sistema u otro para fomentar los productos de calidad, depende principalmente del tipo de producto del cual estamos hablando. En el futuro pueden existir ambos sistemas, y los productores serán quienes elegirán el que corresponde mejor a las características de su producto.

D.O.C.

En el sur de Aysén existe un ejemplo piloto de la aplicación de este concepto, se trata de la producción de queso de oveja "ValChac" que estaría solicitando la obtención de una denominación de origen controlada para la exportación.

Desgraciadamente, pese a la invitación hecha por el municipio, las personas de la empresa "Valle Chacabuco" no participaron de esta consultaría, por lo que no se pudo visitar o analizar el caso. Sin embargo, se piensa que se trata de una situación novedosa cuya experiencia en la región es sumamente aprovechable y útil.

Sello Calidad

Retomando el ejemplo anterior del queso "ValChac", quizás sea más conveniente pensar en una primera instancia en la entrega de un "sello de calidad" más bien que de una "denominación de origen controlada". Se trata de un productor individual con un producto que goza de cierto reconocimiento internacional de calidad.

Agricultura Orgánica en Aysén

En la región de Aysén, las condiciones están culturalmente y geográficamente dadas para la agricultura orgánica. Por razones de aislamiento, los pobladores han naturalmente desarrollado un estilo de agricultura ecológica. Sin embargo, los problemas de aplicación de sellos verdes podrían estar en la verdadera comprensión y valorización de este sistema y sus ventajas por los agricultores y las autoridades. No existen alternativas reales para los productores de acceder a sellos verdes. Si no tienen estas herramientas, naturalmente tratarán de aumentar su producción apoyándose en agroquímicos.

Hasta hoy la agricultura de la región ha sido espontáneamente orgánica. En este momento, los productores de la región se encuentran en un cruce de caminos, quizás sin saberlo, donde deben elegir la vía a seguir. Se les debe preguntar si quieren mantener las condiciones actuales de producción ecológica y desarrollar dicho potencial a través del uso de sellos verdes o si quieren encaminarse en una agricultura tecnológica, apoyándose en los programas del estado como el mejoramiento de praderas y o el cuidado sanitario del ganado.



CODESA - MAGELLAN - FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

ESTUDIO PARA LA CREACION DE LA SEGUNDA CARTA DE COMPROMISO PARA UNA PRODUCCION REGIONAL DE CALIDAD



por Fabien Bourlon en base a aportes de Gilles Chappaz

Octubre 2003



RESUMEN EJECUTIVO

La primera carta de compromiso fue elaborada al inicio del proyecto Sabores de Aysén cuando se planteaban numerosos líneas de desarrollo posible tanto individuales como grupales. El contenido de esta apuntaba por lo tanto esencialmente a generar un sentido de grupo con un objetivo común general de mejoramiento de las actividades productivas. Esta declaración de buenas intenciones pretendió ser la base para entrar en el proceso de obtención de un sello de calidad.

Al primer año de ejecución del proyecto se considera necesario re-estudiar los conceptos y objetivos incluidos en dicha carta. En base a los estudios y trabajos realizados se analiza opciones de fortalecimiento y reformulación de la carta de compromiso para una producción de calidad.

A partir de los conceptos generales de la producción de calidad, de experiencias europeas, como las "políticas agrícolas", "el Comercio Justo", los "Eco-productos" o los "Reglamentos Gremiales", y de ejemplos específicos de cartas de compromiso productivos de calidad, se elabora una propuesta de para el caso Sabores de Aysén.

Aparecen dos caminos asociados por un lado a la política general del grupo Sabores de Aysén, como organización gremial o corporación velando por el desarrollo sustentable, y por otro lado a los compromisos individuales de los productores. Las declaraciones gremiales pueden ser mas bien generales pero ser claras en los objetivos que se desean alcanzar. Los compromisos individuales se deben formular en base de políticas de producción de calidad basado en hechos y restricciones concretos.

Sin embargo para una aplicación inmediata se propone una carta de compromiso para una producción de calidad para el conjunto "Grupo Sabores de Aysén" que retoma aspectos "políticos y sociales", medioambientales y otros, que deberán ratificar los productores que se unen a la iniciativa.

Por otra parte y para aplicaciones progresivas se propone considerar conceptos que pueden servir de base para lemas de la organización o declaraciones públicas, en materiales de difusión (Pendón, folletos explicativos, publicidades). A lo que se refiere de las Cartas de Compromiso específicos por productos solo se concluye que las declaraciones deberán ser elaboradas en la medida que lo desean los mismos productores.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN EJECUTIVO.....	2
I. OBJETIVO DEL PRESENTE TRABAJO:.....	4
II. ANTECEDENTES PARA EL ESTUDIO	4
1. Situación al comienzo del período del Proyecto	4
2. Posicionamientos en Materia de Producción de calidad	4
3. Implementación del Sello de garantía de Calidad Regional "Sabores de Aysén"	6
4. Análisis de la Implementación del Sello de garantía de Calidad Regional "Sabores de Aysén"	8
III. OPORTUNIDADES Y LINEAMIENTOS ESTRATEGICOS DE SABORES DE AYSÉN	10
1. Características detectadas	10
2. Lineamiento estratégico y de marketing actual	10
3. Realidades y debates actuales	11
IV. ANALISIS DE EXPERIENCIAS EUROPEAS RELEVANTES EN VISTA DEL FORTALECIMIENTO DE LA CARTA DE COMPROMISO.....	13
1. Declaraciones políticas asociado al de desarrollo rural sustentable	13
2. Eco productos y lógicas de Productos de Calidad Natural y Ambiental	18
3. Cumplimiento de reglas definidas conjuntamente o de lógicas Específicas	20
4. Certificación de calidad en base a compromisos productivos o lógicas de Calidad de Producto	22
5. Lógica de calidad e identidad territorial	25
V. PROPUESTAS DE CONSOLIDACION DE LA CARTA DE COMPROMISO PARA UNA PRODUCCION DE CALIDAD.....	28
1. Propuestas Generales o específicos relacionados con la gestión del Grupo Sabores	28
2. Productivos, mejoramiento de la calidad específica de los productos	29
3. Ambientales, en torno al mejoramiento del cuidado del medio ambiente (Eco productos)	29
4. Territoriales, en torno al vínculo de la actividad productiva con la Región de Aysén	29
VI. CARTA DE COMPROMISO PARA UNA PRODUCCION DE CALIDAD Y PENDON INSTITUCIONAL	30
1. Elaboración de la segunda carta de compromiso <i>sabores de Aysén</i>	30
2. Elaboración de un pendón corporativo	30
4. Propuestas de Carta de Compromiso para una Producción Regional de Calidad y Pendón Corporativo	30
VII. Conclusión	33

I. OBJETIVO DEL PRESENTE TRABAJO:

Principalmente el informe pretende alcanzar tres objetivos:

1. la consolidación de la carta de compromiso
2. la consecuente consolidación de la dinámica de grupo y su posicionamiento estratégico comercial
3. el fortalecimiento de la política e imagen comunicacional

El resultado de dicho trabajo es una propuesta para una segunda "Carta de Compromiso para una Producción de Calidad Regional" y propuestas de conceptos que puedan aclarar la política pública del grupo Sabores de Aysén.

II. ANTECEDENTES PARA EL ESTUDIO

1. Situación al comienzo del período del Proyecto

El grupo inicial de productores fue creado en base al conocimiento que tenía CODESA y los agentes asociados de la actividad regional. Se generó una selección de micro y pequeñas empresas según si estas mantenían una variedad definida de productos en el mercado, si sus productos eran fabricados en la región y aceptables gustativamente.

Por lo tanto CODESA, en su interés de promover el desarrollo sustentable de Aysén, visualizó una orientación y política de desarrollo basada en estos productos gastronómicos locales y las existentes orientaciones de dichos empresarios.

Sin embargo, la realidad productiva regional era poco conocida, por lo que se optó por desarrollar primero un trabajo de diagnóstico de la situación con el fin de visualizar mejor las potencialidades de comercialización en los mercados regional, nacional e internacional. Se buscó obtener información detallada respecto a la formalización de la empresa, de sus niveles de producción, de la procedencia de materias primas, de los métodos de procesamientos, de la existencia de controles de calidad, de los niveles de comercialización y de sus proyecciones.

2. Posicionamientos en Materia de Producción de calidad.

En su viaje a la región el representante de la contraparte francesa del proyecto, señor Gilles Chappaz analizó varios aspectos del desarrollo del proyecto Sabores de Aysén en base a las realidades productivas del momento.

Sus recomendaciones de desarrollo consideraban:

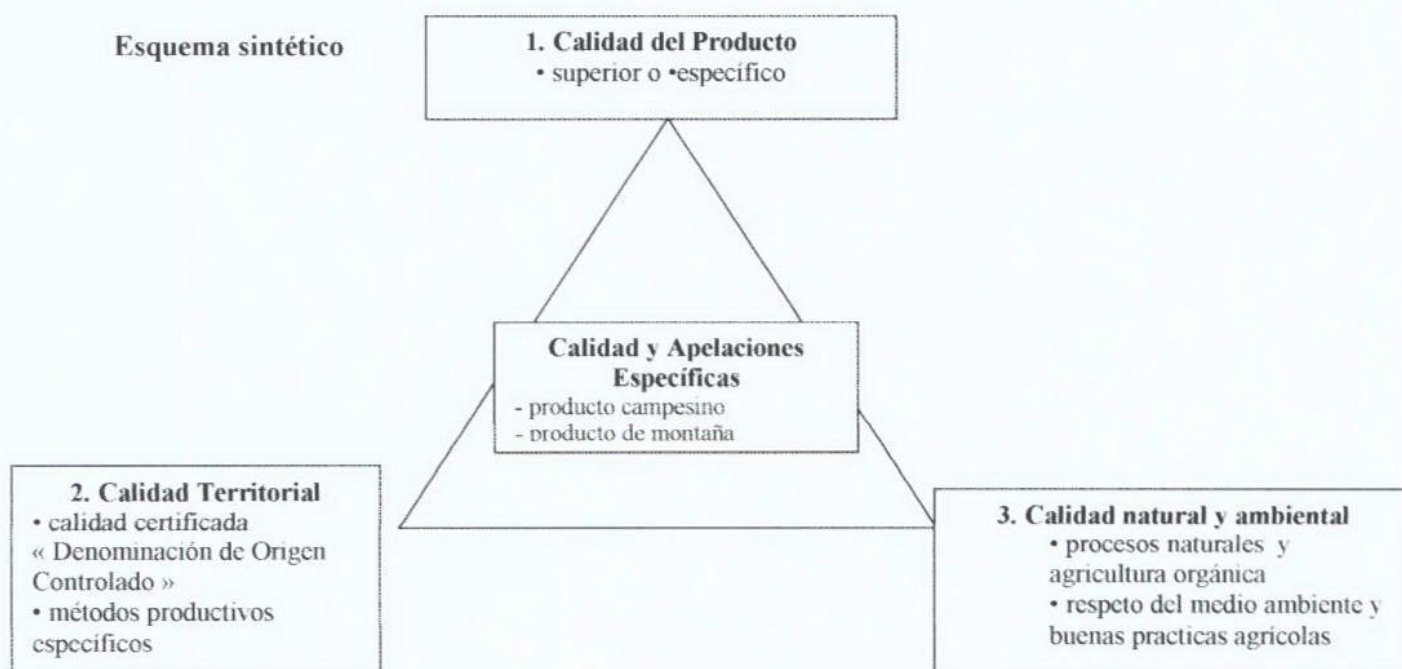
- una propuesta local en base a su experiencia y punto de vista de la demandad de los mercados europeos así como de la atracción que la región puede tener para el visitante europeo
- una posible clasificación de los productos de calidad según criterios generales (que son los que llevaron a la primera selección de productos de calidad)

- un plan de acción para la valorización y promoción de los productos de calidad, esta retomando la experiencia francesa donde el desarrollo productivo de calidad surge de un marco legal existente y/o unas pautas aceptadas voluntariamente por los productores y reconocidas como veraces por el consumidor)
- un fortalecimiento del nivel productivo de los integrantes de Sabores de Aysén que pasa por consolidar la presencia de los productos en el mercado regional.

En esta oportunidad Gilles Chappaz destaco los posible posicionamientos en materia de producción de calidad. El desarrollo de una gama de productos de calidad pudiéndose realizar en torno a 4 líneas de posicionamiento pudiendo resumirse en 4 « lógicas » :

- **Lógica de productos** : basado en una lista de exigencias productivas que cumplir con el fin de alcanzar un mayor nivel de calidad con implementación de procesos de control (por ejemplo visitas sorpresas a la unidad productiva, degustación organoléptica y comparativa de productos, ...)
- **Lógica territorial** : basado en lógicas geográficas y culturales (DOC o métodos productivos específicos eventualmente patentados, control de procedencia del producto y control de métodos productivos, etc,)
- **Lógica de procesos** : seguimiento del proceso, (Agricultura orgánica y buenas practicas agrícolas), control del respeto de procesos naturales en equilibrio ambiental, cual será la calidad resultante del producto
- **Lógica compuesta o específica** de un contexto geográfico y productivo, lógica que se puede adicionar a las anteriores:
 - producto campestre, respetando procesos tradicionales (no industriales),
 - producto « de montaña », debido a su procedencia y consiguiente complicación o especificidad productiva (opuesto a producto del valle)

Esquema sintético



Sobre la base de este esquema lógico, Sabores de Aysén inició las exploraciones de algunos de estos ejes, sin posicionarse en cuanto a cuales eran más adaptadas a la realidad local y cuales serían los criterios y procesos de control para hacer efectivo dicho posicionamiento.

A raíz de dichas recomendaciones la unidad técnica inicio el proceso de entrega del sello de garantía de calidad según criterios de alcance amplio, pero relevantes en la actualidad. Los indicadores claramente definidos, tanto subjetivos como objetivos, siendo evaluado y medidos por los actores públicos y privados no involucrados en la elaboración de estos productos. Cada evaluación pudiendo ser averiguada por los propios productores.

3. Implementación del Sello de garantía de Calidad Regional "Sabores de Aysén"

Cuatro pasos relevantes dieron luz a la "garantía de calidad Sabores de Aysén":

- la creación de la primera Carta para una Producción de Calidad
- la creación de un logo corporativo
- la promoción de una ruta productiva asociada a los productos de calidad
- el proceso y la entrega pública de un reconocimiento de calidad a productos específicos

El inicio del proceso de calidad surgió de la ratificación por parte de los productores involucrados de la **Carta de Compromiso para una Producción Regional de Calidad**

"SABORES DE AYSÉN" CARTA COMPROMISO PARA UNA PRODUCCIÓN DE CALIDAD

Lo que queremos expresar es un compromiso formal como grupo hacia una producción de calidad que nos permita diferenciar y valorizar a nuestros productos "Sabores de Aysén".

Los productores quienes firman esta carta se comprometen a :

- **Cumplir** con la calidad Sanitaria y Nutricional.
- **Respetar** las reglas de calidad fijadas en conjunto por el productor y la unidad de gestión del Proyecto.
 - Trabajar para alcanzar un nivel de calidad constante.
- **Trabajar** hacia un abastecimiento seguro, tratando de superar las restricciones de la estacionalidad de mi(s) producto(s).
 - Participar en la ruta "sabores de Aysén".
- **Trabajar** activamente con los profesionales de la unidad de gestión, asesores, grupo de productores y los servicios públicos en el desarrollo de esta iniciativa de producción de calidad, cumpliendo con los acuerdos tomados.
- **Respetar** este acuerdo de confianza que une al grupo "Sabores de Aysén".

Para así ser reconocido "Sabores de Aysén" como una Marca Registrada de Calidad que nos identifique y dé un valor agregado a nuestros productos, consolidándonos en el mercado.

Firmamos en conformidad el siguiente documento marco.

El Productor

Se puede destacar en dicho paso inicial que se trató de una declaración de buenas intenciones. Por un lado se trató de un paso preliminar para el desarrollo del proyecto y consiguientes acciones para el fortalecimiento de la calidad de la producción pero a la vez un marco o « resguardo » para eventualmente separarse de un productor no realmente motivado por el proceso y proyecto.

Por consiguiente se dio el proceso de creación de un **sello distintivo o marca « Sabores de Aysén »** con fines corporativos y comerciales. Este sello distintivo de la agrupación buscaba representar una garantía de calidad regional validado por la comunidad. Par tal efecto se la hizo participar del proceso a través del llamado concurso por la prensa regional. Las propuestas preliminares fueron consiguientemente seleccionadas por los productores, según los valores que ellos consideraban conllevaba dicho logo, quedando una propuesta por ellos considerada valida.

En paralelo el desarrolló de “**La Ruta de los Sabores de Aysén**” como un mecanismo de ventas de productos agropecuario innovador (como incentivo al consumo de los productos locales por los ayseninos y los visitantes), la generación de ingresos complementarios a través de la venta de servicios turísticos pero a la vez como política comunicacional que busca asociar la producción regional de calidad a las inmensas bellezas de la Patagonia chilena.

La finalización de este proceso general lo dio la implementación de criterios que los productores deben respetar o aprobar para poder **obtener dicho sello de calidad**. A continuación se indican los criterios que se consideraron.

- haber firmado la carta de compromiso para una producción de calidad
- respetar las normas sanitarias vigentes
- respetar las normas comerciales y legales vigentes
- haber sido evaluado en panel sensorial (“degustación organoléptica”)
- participar de la Ruta de Sabores
- participación de los trabajos y actividades del grupo y proyecto Sabores de Aysén
- tener un cuidado del Medio Ambiente en el proceso productivo (Producción mas Limpia)
- haber participado de eventos de degustación y entrega de muestras de productos
- ocupar materia prima regional
- tener precios públicos garantizado

Concretamente se ha explicado el proceso de evaluación de la calidad de los productos en base a estos criterios en el informe elaborado por Paula Herrera (**acción 3.1**). Se debe destacar que muchos elementos fueron evaluados en relación con el estudio integral de la Unidad Productiva por lo que se podría indicar que tal estudio es un requisito para la obtención del sello de calidad.

Se concluyo el proceso de entrega del sello de garantía en una ceremonia pública con el fin de informar a la comunidad y dar un valor social a dicho proceso.

4. Análisis de la Implementación del Sello de garantía de Calidad Regional “Sabores de Aysén”

Se puede indicar que de los trabajos anteriores, aspectos y criterios de evaluación de la calidad apunta a la consolidación de una de las lógicas anteriormente mencionada. A continuación se intenta asociar los aspectos retomados en el proceso Sabores de Aysén y clasificarlos con el fin de poder analizar los ejes de desarrollo posibles.

Lógicas de calidad del producto:

- voluntad de trabajar hacia una producción de calidad en virtud de la firma de la “Carta de Compromiso para una Producción de Calidad” (en su actual formulación)
- respeto a las normas sanitarias vigentes
- Respetar las reglas de calidad fijadas en conjunto por el productor y la unidad de gestión del Proyecto.
- haber sido evaluado en un panel sensorial (degustación organoléptica)

Lógica de calidad natural y ambiental:

- cuidado del Medio Ambiente en el proceso productivo (Producción mas Limpia)
- asociación de las unidades productivas al entorno natural pristino de la región de Aysén (A través de la participación en la Ruta de los Sabores)
- materia prima regional y recolectada en ambientes libres de contaminación

Lógica de Calidad Territorial:

- La Ruta de los Sabores
- estudio integral de la Unidad Productiva (origen geográfico, métodos productivos)
- ocupar materia prima regional

Lógicas de Apelaciones Específicas (en este caso gremial)

- contenidos de la “Carta de Compromiso para una Producción de Calidad” (en virtud de su actual formulación donde se resalta la participación de las actividades del grupo y proyecto Sabores de Aysén “Respetar este acuerdo de confianza que une al grupo “Sabores de Aysén”.
- cumplir con las normas comerciales y legales vigentes
- Trabajar para alcanzar un nivel de calidad constante (voluntad sin mayores requisitos específicos)
- Trabajar hacia un abastecimiento seguro,
- haber participado de eventos de degustación y entrega de muestras de productos
- tener precios públicos garantizado

5. Posicionamiento actual de Sabores de Aysén en Materia de Producción de calidad

Claramente en la “Carta Compromiso para una Producción de Calidad” se dio gran importancia al hecho de participar de las actividades del proyecto Sabores de Aysén y por consecuente a la construcción de un “grupo” e identidad corporativa. Por lo tanto aparece claramente que en gran parte

se avanza en una **lógica de apelación específica**. Esta lógica gremial se ha expresado a través del cumplimiento de requisitos legales y comerciales, de difusión (degustaciones y muestras) así como de compromiso para un abastecimiento más seguro.

En un segundo lugar se busca desarrollar una **lógica de calidad territorial** a través de la valorización del uso de materias primas locales, el desarrollo de procesos productivos regionales (fabricar el producto en la Patagonia chilena) y en algunos casos tradicionales así como el hecho de participar de la Ruta de Los Sabores de Aysén que resalte la pertenencia a un sector geográfico junto con el trabajo de examen predial y caracterización climática y agropecuaria.

En tercer lugar se busca desarrollar una **lógica de calidad del producto** asociado a un control externo con el pleno respeto de las normas vigentes (aunque parezca evidente o normal de respetarlas, sigue siendo esto poco común en la pequeña producción regional), la aceptación por parte del productor de un control de calidad hecho por la Unidad de Gestión así como la aceptación de una evaluación organoléptica.

El desarrollo de una lógica de tipo Calidad Natural y Ambiental se dio en dos ejes de trabajo que fueron por un lado el desarrollo de los estudios de Producción Limpia y las consecuentes exigencias de implementarlas y por el otro la asociación de ideas por la ubicación de las unidades productivas y sus predios de cultivos y abastecimiento de materia prima en una región de ambientes libres de contaminación industrial y de uso bajo de pesticidas o fertilizantes químicos.

En resumen se puede destacar que en la actualidad existe un sello regional de calidad validado moralmente por la Seremi de Agricultura en base al respeto de los criterios bases anteriormente definidos y aprobados o cumplidos por parte del productor que proceden de distintas lógicas de las cuales la **"lógica de producción específica"** predomina. Habiéndose hecho una entrega pública del sello se puede considerar que la comunidad regional ha iniciado un proceso de aceptación de estas distinciones de calidad.

Sin embargo es claro que no se ha hecho esfuerzos para distinguir si la distinción de calidad de Sabores de Aysén trata de :

- una producción de calidad de una organización gremial,
- de un proceso de certificación público
- de una distinción a productos libres de contaminación y de la región de Aysén

Consecuentemente se propone estudiar cuales podrían ser los ejes de desarrollo del proceso de "garantía de calidad Sabores de Aysén" en base a las fortalezas observadas y a partir de la observación de experiencias extranjeras. Consecuentemente se propondrá líneas para la reformulación de la **Carta de Compromiso para una Producción Regional de Calidad**.

III. OPORTUNIDADES Y LINEAMIENTOS ESTRATEGICOS DE SABORES DE AYSÉN

A continuación se busca identificar y detallar aspectos que puedan ser relevantes de incluir en una nueva carta de compromiso para una producción de calidad.

1. Características detectadas

El trabajo de terreno y de acercamiento con las unidades productivas ha llevado a identificar varias oportunidades propias de cada unidad o del conjunto. Estas potencialidades productivas o empresariales así como de « identidad » definen rasgos o características que se pueden aprovechar para el Marketing y que deben ser tomadas en cuenta para la generación de una imagen coherente (identidad territorial). Estas pueden por lo tanto ser abordadas en la carta de compromiso como elementos fáciles de aceptar por el productor y que con propiedad pueden formar parte de la declaración pública en torno a la cual se afirma el grupo.

Las características productivas, empresariales o identitarias son:

- un grupo unido con identidades o estilos individuales “auténticos”
- la posibilidad de relacionarse directamente con el productor y su familia
- un contexto familiar y artesanal a escala “humana”
- una producción de pequeña escala de calidad
- la variedad productiva del conjunto
- el uso de materia prima e insumos “naturales” de producción propia o local
- una región limpia o “libre de contaminación industrial”
- un entorno natural de valor turístico internacional.

2. Lineamiento estratégico y de marketing actual

En base a las antecedentes características se propuso en abril 2003 un posicionamiento comercial y líneas directrices para la consolidación de la imagen y el sentido del sello de calidad. Estas se tradujeron en las siguientes acciones :

- formalización de la oferta con productos sellados, con muestrarios de la gama de productos, con la oferta de paquetes de productos
- convenios comerciales con asociaciones gremiales o compradores mayoristas
- creación de una imagen pública a través de la prensa, participando en ferias y impulsando eventos de difusión y degustación.

Por lo general se eligió un posicionamiento más bien regional que nacional o internacional debido a la débil capacidad financiera para tener stock de productos y asumir costos de exportación.

Se considero por lo tanto factible alcanzar un aumento significativo de las ventas de productos de calidad a un mercado local no satisfecho, apuntando a los lodges, los supermercados o restaurantes locales.

3. Realidades y debates actuales

Sellos de Calidad versus Identidad Territorial?

Existe un debate interno sobre si es más relevante **consolidar la identidad territorial** por sobre la caracterización agropecuaria y lógica de calidad de los productos. Esto debido a dos aspectos principales: la débil capacidad productiva y empresarial actual de los productores (capacidad de gestión de su actividad) así como a la falta de existencia de sellos de calidad registrados al nivel nacional a lo cual acogerse para tener un reconocimiento mayor de la calidad productiva.

La Identidad Territorial es más bien un concepto “intrínseco” asociado al hecho de pertenecer a una región sin embargo en el momento de especificar la identidad geográfica nos encontramos con la necesidad que se genere estudios y debates regionales que lleve a definir espacios físicos relacionados con ecosistemas, condiciones climáticas, pedológicas y en general agrícolas. Por esto solo se puede desarrollar una identidad territorial general que incluya conceptos como el ocupar materia prima principalmente regional y el hecho de elaborar los productos en Aysén.

Por el momento la entrega de un sello de calidad **Sabores de Aysén** se ha percibido, en una primera etapa, como un empuje para los productores más involucrados en los procesos de mejoramiento que define el proyecto. Es posible que sea relevante incluir dentro de una nueva carta de compromiso una “clara intención”, por parte del productor, en iniciar gestiones para la obtención de sellos nacionales cuando estos entren en vigor.

Dinámica Socio – Productiva, “artes y oficios productivos”

Existe un bajo nivel de entusiasmo de los productores por recibir visitas y hablar de su oficio, posiblemente asociado al hecho que cada uno ha sido apoyado y subsidiado por el Estado por varios años. Podría deberse además a una falta de arraigo histórico, familiar o personal en las actividades productivas. Sin embargo se debe recalcar que generar un “orgullo” por el trabajo bien hecho y lo de ser asociado al concepto producto de calidad elaborado artesanalmente, ya que esto eso viene a ser crítico para poder consolidar la imagen “Sabores de Aysén”.

Por el aspecto más comercial aparece complicado lograr que los productores respondan de los compromisos comerciales por ser en su mayoría micro empresarios y tener un funcionamiento empresarial todavía débil (con poca organización de mecanismos de seguimiento de las ventas o de la compra de los insumos en particular). Por lo tanto puede ser relevante incluir en la carta de compromiso una cláusula que indique la voluntad del productor de emprender medidas para el mejoramiento de la gestión de la empresa y el seguimiento productivo y comercial.

De todas forma en este tema se cree relevante qué proyecto se arriesgue a promover los productos asumiendo el deber buscar como unidad de gestión la forma de responder y asumir los compromisos comerciales eventualmente firmados.

Estrategia grupal, necesidades económicas y prioridades productivas

Es relevante destacar que por lo general las necesidades económicas inmediatas y el inicio un nuevo periodo productivo hace que convenga consolidar la toma de decisiones estratégicas para el grupo al final de la temporada 2003-2004. Sin embargo y viendo que no existe una claridad estratégica por parte de los productores otra que de aumento de los ingresos económicos en el corto plazo, se considera que puede ser relevante que la misma unidad de gestión los defina.

A raíz de esto fortalecer el posicionamiento grupal en torno a conceptos de tipo "marketing relacional" podrían ser relevantes como mecanismos de atracción de los compradores (lodges, turistas, etc.)

En las acciones promocionales se podría hacer resaltar que el comprador:

- esta participando de una lógica o política regionalista
- que viene a ser consumidores de una "gastrónomos de calidad"
- que participa de una comunidad que valora el consumir productos de calidad, sanos, amigables con el medio ambiente, siendo eso una señal de distinción o responsabilidad social

El marco de la carta de compromiso se propone buscar comprometer al productor aceptar de atender directamente a los compradores favoreciendo la venta a través de canales comerciales personales por oposición a la venta mayorista.

PROYECTO "Sabores de Aysén"

INFORME EXAMEN PREDIAL

Ordenación predial para sistemas agropecuarios sustentables de la Región de Aysén



Daniela Castro P.
Ingeniero Agrónomo
Asesor Proyecto Sabores de Aysén

Febrero 2003

INDICE

INFORME EXAMEN PREDIAL	1
1. CONSIDERACIONES GENERALES PARA LA ORDENACIÓN PREDIAL	3
1.1. Objetivo	3
1.2. Definición	3
1.3. Justificación	3
2. PRINCIPIOS PARA EL DISEÑO PREDIAL	4
2.1. Sustentabilidad	4
2.2. Estilos de agricultura o usos del territorio rural	4
2.3. Uso múltiple del territorio	4
3. EL DISEÑO PREDIAL	6
3.1. El Entorno Predial	6
3.2. Examen Predial	8
3.3. Diagnóstico Predial	9
3.4. Diseño predial	10
3.5. Conclusiones en la Ordenación Predial	12
4. CARACTERIZACIÓN AGROPECUARIA GENERAL	13
4.1. Fuentes de Información	13
4.2. Análisis datos existentes	13
Clasificación de suelos	14
Proyectos ganaderos y evolución tendencial del rubro	14
Tipos de actividades silvo-agropecuarias por sectores	14
Resumen de las actividades por sectores y productores asociados	15
4.3. Ecoregiones de Aysén	18
4.4. Ecoregiones Relevantes para el Proyecto Sabores de Aysén	18
4.5. Identificación Preliminar de Distritos o Ecoregiones en mira a la Clasificación de los Productos de Calidad 19	
5. DIAGNÓSTICO PREDIAL POR UNIDAD PRODUCTIVA	20
5.1. Distrito Mañihuales – Valles de Coyhaique	21
5.1.1. Predio la Baguala	21
5.1.2. Predio Jardín del Bosque	22
5.1.3. Predio Punta Arenas	23
5.2. Sector Urbano Ciudad de Coyhaique	24
5.2.1. Predio Futrono	24
5.2.2. Predio Nycra	25
5.3. Distrito Lago General Carrera	26
5.3.1. Predio Las Delicias, Puerto Ingeniero Ibáñez	26
5.3.2. Predio Taller Libertad, Península Levicán	27
5.3.3. Predio Las Hormiguitas, Puerto Sánchez	28
6. CONCLUSIONES GENERALES DEL DIAGNOSTICO	29

1. CONSIDERACIONES GENERALES PARA LA ORDENACIÓN PREDIAL

A pesar de la aparente simpleza de los procesos agrícolas, los problemas asociados al quehacer del campo pueden ser complejos. Tras de diez mil años de existencia de la agricultura, aun esta pendiente la formalización de los procedimientos que permitan hacer un diseño predial con rigurosidad científica y con el enfoque del predio como sistema. En la actualidad, la solución de los problemas prediales suele solucionarse por prueba y error a partir de las tradiciones del lugar o por decisiones del momento, todo lo cual puede resultar inapropiado en ciertos casos. Es así como la forma de diseño tradicionalmente ocupada en la agricultura consiste en ajustar gruesamente algunas condiciones de suelo, clima y disponibilidad de agua con modelos de producción establecidos a priori para una generalidad y entregados como recetas. El diseño predial se propone como " el proceso de generar arreglos espaciales de los elementos, unidades y conexiones del predio, con el objetivo de permitir la optimización posterior de su organización, manejo y administración". En definitivo se pretende contar con elementos y un método mas sistemático para organizar las distintas actividades y construcciones del predio.

1.1. Objetivo

Aplicar la metodología de diseño u ordenación predial en las unidades productivas quienes conforman el grupo "Sabores de Aysén" con el fin de fomentar en cada unidad productiva :

- actividades mas eficientes,
- usos múltiples de los recursos existentes y desarrollo de actividades innovativas
- un desarrollo armónico con el medio ambiente,
- un aumento de la calidad de vida de la familia y trabajadores

1.2. Definición

El diseño predial es "El proceso de generar arreglos espaciales de los elementos, unidades y conexiones del campo con el objetivo de permitir la optimización posterior de su organización, manejo y administración" (Gastó, 1996).

1.3. Justificación

¿Por qué es necesario ordenar un predio? Dos grandes propósitos conlleva la ordenación predial :

- tener una visión global del predio
- ordenar y planificar para evitar gastos y esfuerzos innecesarios en el proceso tradicional de prueba y error.

El hecho de seguir una pauta ordenada y tomar una cierta distancia con las actividades actualmente desarrolladas puede permitir entender con mayor claridad como se esta llevando el predio y por lo tanto poder implementar acciones de mejoramiento más eficaces.

2. PRINCIPIOS PARA EL DISEÑO PREDIAL

2.1. Sustentabilidad

¿Qué significa SUSTENTABILIDAD en el marco de la ordenación predial ?

Se acepta generalmente por este concepto el querer :

- Lograr mantener niveles y calidades de producción.
- Ser dinámico ajustándose a las necesidades de una población que crece y cambia.
- Vivir bien y armonía en el medio rural

2.2. Estilos de agricultura o usos del territorio rural

La sustentabilidad depende de numerosos factores naturales y humanos, no existen sistemas de producción agrícola sustentables por excelencia.

Se considera en general que existen cuatro estilos actividades, usos de la tierra o situaciones en el mundo rural : los usos extensivos, los usos intensivos, los usos de "protección" o los "abandonos" de usos.

A continuación se resumen las características de cada uso o situación.

El **Uso Extensivo** se caracteriza por desarrollarse en terrenos con forestación o praderas nativas y actividades como la pesca, la caza o la silvicultura.

El **uso Intensivo** se caracteriza por tener cultivos y actividades como la fruticultura, la horticultura, la agricultura orgánica, pisciculturas, etc.

Un **territorio protegido**, con Áreas naturales protegidas, son los Parques nacionales, reservas forestales o tierras no incorporadas a la agricultura y reservadas (tal como los Terrenos Fiscales).

Un **territorio Abandono** son estos donde se registran tierras de cultivos, de praderas, de bosques intervenidos o de asentamientos abandonados.

2.3. Uso múltiple del territorio

La organización del mundo rural cambia y cada vez más los espacios son llamados a cumplir nuevas y múltiples funciones.

Por una parte existen distintos ecosistemas que tienen cada uno distintos usos potenciales y restricciones. Por otra existen múltiples necesidades y deseos de la población que pueden ser satisfechos a través del uso, servicios y productividad de la tierra.

Ejemplos de necesidades :

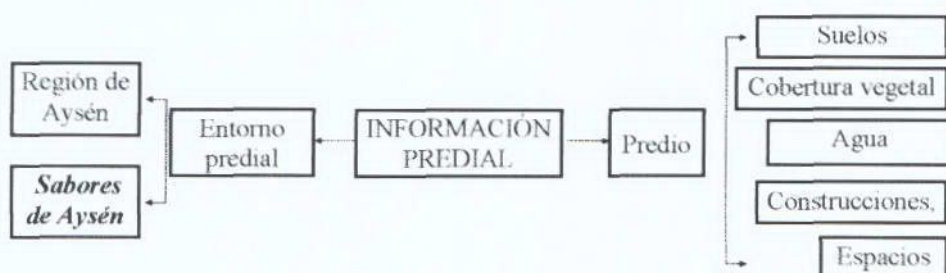
- Agrícolas (Frutales, cultivos, praderas, forestal, producción de agua)
- Urbanas
- Industriales
- de tipo recreacional o para vivienda

La ordenación predial pretende proponer usos que tomen en cuenta las condiciones naturales del territorio y las necesidades identificadas.

3. EL DISEÑO PREDIAL

De acuerdo a la metodología desarrollada por Gastó et al. en 1996, el diseño predial parte de un Examen predial que busca caracterizar los predios en estudio a través de una visita de diagnóstico en terreno con el objetivo de elaborar mapas de situación actual y de propuestas.

Se describe en una fase preliminar el Entorno predial, con la identificación de los distritos y sitios, y posteriormente se procede al Examen predial, donde se busca detallar la Cobertura vegetal, la Hidroestructura, la Tecnoestructura y los Espacios existentes.



3.1. El Entorno Predial

Un primer paso en el ordenamiento predial es lograr ubicar el predio en su entorno, de modo que los propietarios o administradores cuenten con la información necesaria y ordenada del lugar en el que se encuentra la propiedad. Habitualmente se trata de elementos que quienes manejan el predio ya conocen, pero en los cuales falta orden o sistematización. Se trata por ejemplo de datos relacionados con la zona administrativa en la que se encuentra la propiedad o la zona climática que ocupa.

Tomemos como ejemplo una propiedad del proyecto Sabores de Aysén, "El Jardín del Bosque", ubicado en las cercanías de la ciudad de Coyhaique.

Para cada propiedad se deberá hacer una ficha que reúna las características antes nombradas de los predios. Basándose por ejemplo en los datos de localización administrativa se puede ubicar el predio en el espacio como podría ser utilizando un mapa o fotografía aérea del lugar.

Nombre del predio: JARDÍN DEL BOSQUE
Propietario o administrador: Maria Rivera Foitzick

Región: XI REGIÓN DE AYSÉN
Provincia: COYHAIQUE
Municipio: COYHAIQUE
Localidad o ubicación del predio: Camino Teniente Vidal, Km 1.5
Acceso: VEHICULAR, CAMINO TENIENTE VIDAL

El paso siguiente, consiste en ubicar el predio en la zona climática y geomorfológica en la cual se encuentra. Existen distintas clasificaciones climáticas, pero algunas son ampliamente utilizadas y que son consideradas estándares. En este caso utilizaremos la clasificación de Koepen, que es la misma clasificación habitualmente usada por el Servicio Agrícola y Ganadero de la región de Aysén.

A continuación proseguimos con el ejemplo:

Clasificación climática y geomorfológica

Reino: TEMPLADO
Dominio: HUMEDO
Provincia: TEMPLADA HUMEDA DE VERANO FRESCO Y MESICO (Cfsk')
Distrito: PLANO
Sitio o sitios: TERRAZA CON CULTIVO (Condición buena)

Para clasificar el clima se utilizan los siguientes criterios:

Reino templado: La temperatura del mes mas frío es entre -3°C y 19°C . Posee suficiente precipitación y una estación fresca no muy fría.

Dominio húmedo: Abundantes precipitaciones durante todas las estaciones lo que permite el desarrollo de exuberantes bosques altos.

Provincia húmeda de verano fresco y mesico: Corresponde a un clima templado húmedo de verano fresco y tendencia a seco. En los meses de verano las precipitaciones tienden a disminuir hasta montos insuficientes para mantener la vegetación, lo cual no perdura más de un mes. La vegetación natural no se ve afectada debido a que los montos anuales sobrepasan los requerimientos.

La región contiene numerosas ecorregiones climáticas que se pueden apreciar en el mapa generado por SAG, en el Marco del Proyecto del Gobierno Regional de Aysén, de Levantamiento para el Ordenamiento de los Ecosistemas de Aysén, para este efecto (figura 2).

Las características **geomorfológicas** dependen principalmente de las pendientes y del tipo de suelo que exista en la propiedad. El distrito se establece principalmente según las pendientes. En este caso el **distrito "PLANO"** indica que se trata de áreas de llanos y terrazas, valles o lomadas con pendientes entre 0 % y 10.5%. **El sitio** se establece

principalmente según las características del suelo, sin un análisis de suelos es difícil establecer con certeza que sitios integran una propiedad pero se puede esperar la ocurrencia de ciertos sitios según las características del lugar y la clasificación desarrollada por el proyecto antes nombrado. En este caso se espera que exista un sitio de tipo **"TERRAZA"**, cuyas características son: "suelos con pendiente suave (inferior a 10.5%), acumulación de sedimentos volcánicos que descansan sobre material fluvio glacial. Presentan textura liviana (granulometría arenosa a franco arenosa), profundidad mayor a 80 cm (en ocasiones entre 30 y 80 cm) y drenaje moderado, en ocasiones lento. Cuando el relieve es cóncavo, se acumula agua en el subsuelo durante la época de lluvias."

Definición de Áreas Geográficas específicas

Es así como para cada predio de Sabores de Aysén se establecerán las clasificaciones administrativas, geomorfológicas y climáticas.

Se buscará, en base a los datos observados y recolectados, similitudes entre predios y distritos o ecosistemas para definir áreas homogéneas en las cuales se ubican los predios. Habiendo definidos estos distritos se pretende poder apoyar y sustentar la futura entrega de sellos tal como la "Denominación de Origen Controlada" (detalles en capítulo 4, Caracterización General de la Zona de Estudio).

3.2. Examen Predial

¿Y como se ordena el predio propiamente tal?

Trás el estudio del entorno predial se inicia una etapa denominada "Examen Predial" que consiste en generar cartografía del predio y sus contenidos.

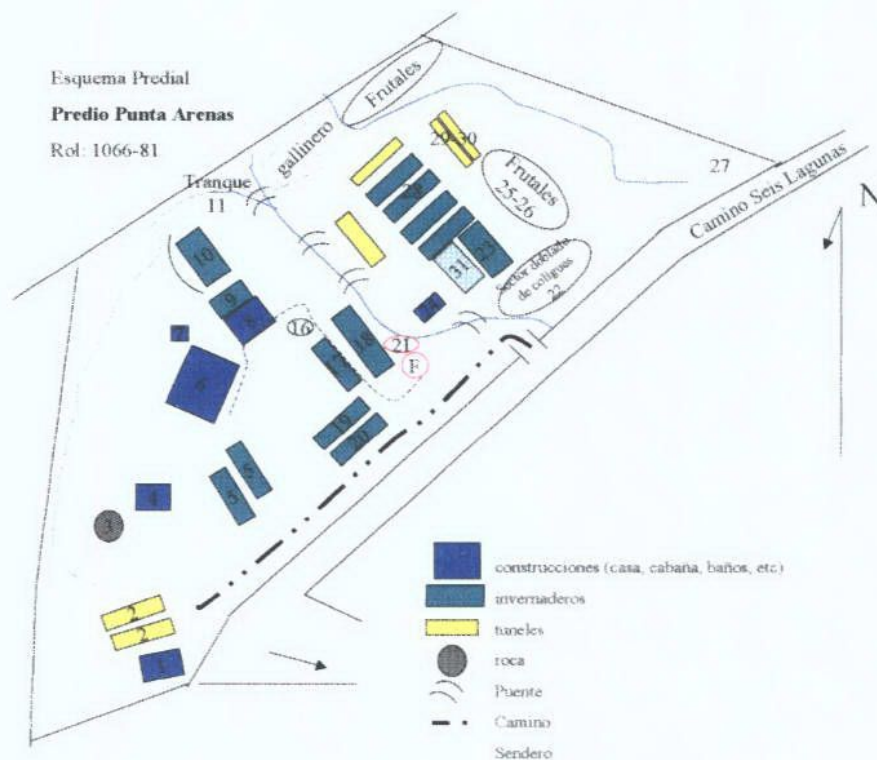
Se suelen indicar cuatro tipos de elementos:

- **la biogeoestructura** (suelos, pendientes, etc.),
- **la hidroestructura** (cursos de aguas, lagunas, embalses, etc),
- **la tecnoestructura** (construcciones, caminos, cercos, etc.)
- **los espacios** (zona de invernaderos, zona de pastoreo, área de camping).

Estos cuatro tipos de elementos juntos darán una imagen del predio. En predios de grandes superficies, y complejos en su análisis, se puede trabajar de manera tecnificada, generando mapas computacionales de alto nivel (Arcview).

En nuestra caso, las propiedades generalmente son pequeñas, y el proyecto no cuenta con los equipos y programas avanzados, por lo que se trabajará en base a un esquema simple de los predios, generado en base a visitas y mediciones en terreno.

A modo de ejemplo se puede ver para el "Predio Punta Arenas" de Sabores de Aysén localizado en el sector Seis Lagunas :



3.3. Diagnóstico Predial

En esta fase se busca determinar la imagen futura ideal del predio, o "meta", identificando potencialidades y restricciones.

Las metas que se pueden potenciar son de varios niveles :

- Ecológicas, Protección de la naturaleza
- Sociales, Mejorar la Calidad de vida,
- Individuales, en base a las exigencias del Propietario o de la Empresa

En particular se debe tomar en cuenta los objetivos según el propietario:

¿Qué se espera del campo?

- ¿Producir?
- ¿Vivir mejor allí?
- ¿Recibir turistas?

Es a partir de estas consideraciones que se puede visualizar el sentido a dar al predio "ordenado".

Por lo tanto esta fase busca determinar :

- •la meta predial
- •el problema predial

3.4. Diseño predial

Existen dos niveles de aproximación :

- una mirada general, como un conjunto de predios quienes constituyen el Proyecto *Sabores de Aysén*
- y una mirada particular para unidades productivas específicas

La meta final siendo intentar un desarrollo de un grupo "predios ideales" trabajando ordenadamente distintas dimensiones.

Optimización de cinco dimensiones

- Funcionalidad
- Naturaleza
- Impacto ambiental
- Asentamiento y ocio
- Estética

Funcionalidad –

¿Cómo quiero manejar mi predio?

Planificar el espacio para producir (por ej: conexiones viales, hídricas, eléctricas, etc.)

Naturaleza- ¿Cómo me integro en la naturaleza ?

Integración de la naturaleza con la tecnología. Se busca alcanzar armonía o "equilibrio" con el entorno.

Impacto ambiental –

¿Cómo disminuyo mi impacto?

•Determinación y planteamiento metodologías de disminuir el impacto ecológico de las distintas actividades que ocurren en el predio.

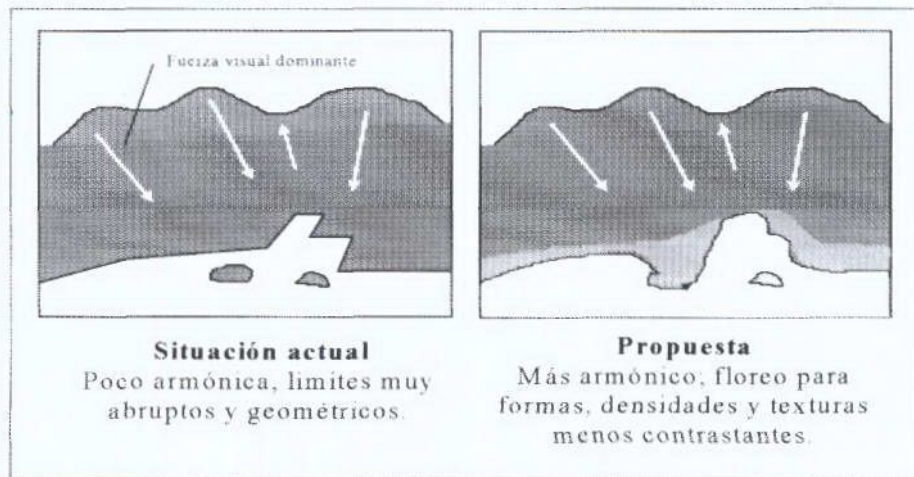
Asentamiento y Recreación –

¿Cómo vivo en mi campo, como disfruto de las condiciones?

Organización del predio con fines de generar condiciones para el asentamiento y la recreación propia y de los visitantes. Tiene que ver con la calidad de vida de las personas.

Estética – ¿Me gusta la apariencia de mi predio?

Buscar armonía que permite alcanzar un desarrollo global que sea complementario de los cuatro anteriores.



Ejemplo de diseños predial en la toma de decisiones funcionales o de uso turístico

Una vez generado el esquema del predio, se puede proceder a un análisis del ordenamiento espacial de los elementos del predio. Con el propietario y/o administrador, se analizan los diversos elementos que llevaron a esta organización de la propiedad y se ven los problemas y las fortalezas existentes desde varios puntos de vistas: funcionalidad, naturaleza, impacto ambiental, asentamiento y recreación (turismo) y estética. De esta manera el arreglo espacial del predio no solo se verá en terreno, sino que también en el esquema del predio pudiendo dimensionar el efecto global. Una vez identificados los problemas, se pueden determinar las potenciales soluciones y visualizarlas también en el esquema. Es principalmente una ayuda mental para trabajar mejor.

Supongamos por ejemplo que es necesario reparar un cerco, o crear un potrero nuevo. Con la ayuda del esquema a escala será bastante más sencillo determinar el lugar mas corto donde hacer el cerco nuevo, o ver si es deseable cambiar el trazado del cerco existente para utilizar menos recursos (alambres y postes) o incluir un área que por sus características naturales (suelo, vegetación) coincide mejor con el uso del nuevo espacio cercado.

Otro ejemplo: Se quiere establecer una área de camping en el predio para recibir a los visitantes. Los elementos a considerar cuando se quiere decidir sobre el emplazamiento del camping son diversos. Por ejemplo: espacio disponible, alimentación en agua, distancia de los baños o letrinas de los cursos de agua, proximidad de árboles para sombra, etc. En una primera instancia, es bueno considerar el esquema del predio para localizar los lugares potenciales de ubicación del camping, luego se va a ver y corroborar que las condiciones sean las adecuadas. El ordenamiento predial va a consistir entonces en dibujar en el esquema el "camping imaginado", y luego marcarlo en terreno. Ciertos problemas y sus soluciones serán mucho más evidentes de ver en el esquema que en el terreno, para luego ejecutar las obras necesarias. Por otro lado el ordenamiento predial

también dictará algunos elementos estéticos que deberán ser considerados en la creación del camping, como el estilo de los fogones, o simplemente de las mesas y sillas.

3.5. Conclusiones en la Ordenación Predial

La aplicación de la metodología y sus resultados dependen principalmente de los objetivos de cada unidad productiva según la voluntad de su propietario.

Asimismo cada aspecto de ordenación puede ser tratado en mayor o menor detalle, esto también dependerá de los objetivos del predio y de la importancia que el propietario le quiera dar a cada temática (funcionalidad, estética, etc)

El ordenamiento predial es como la "arquitectura" del campo, de la capacidad de trabajar ordenadamente los mapas e imágenes, para proyectar la propiedad como finalmente se espera tenerla.

4. CARACTERIZACIÓN AGROPECUARIA GENERAL

4.1. Fuentes de Información

Las principales fuentes de información existentes para la caracterización del recurso agrícola y ganadero son :

- el censo agropecuario de 1997 del Instituto Nacional de Estadísticas (INE),
- la información entregada por SAG – Gobierno Regional de Aysén en sus informes de “Levantamiento para el ordenamiento de los ecosistemas de Aysén”
- el catastro del bosque nativo entrega información acerca de los distintos usos del suelo.
- informaciones del Ministerio de Bienes Nacionales con respecto a la situación predial existente
- el estudio con fecha de marzo 2000, elaborado por la CONAMA con la cooperación francesa y para el Gobierno Regional de Aysén, denominado “Plan de Manejo del Área de Conservación de la Cultura y el Ambiente (ACCA) de la Patagonia. Una guía para el Desarrollo Sustentable de las Provincias de General Carrera y Capitán Prat - XI Región de Aysén, Chile”

4.2. Análisis datos existentes

Según los resultados del catastro del bosque nativo en la región de Aysén existen 3.378 ha de terrenos agrícolas y 1.300.781 ha de praderas y matorrales, de esta última el 10% pertenece al SNASPE.

Otra clasificación por uso de suelo esta dada por el INE (1997) para la zona sur de Aysén se entrega a continuación :

Cuadro: Uso del Suelo zona sur de Aysén según clasificación del INE

PROVINCIA Y COMUNA	USO DEL SUELO (ha)							
	CULTIVO ANUAL PERMANENTE Y DE ROTAC. (1)	PRADER A ARTIF. (2)	% (1 + 2) / (5)	PRADER A MEJO. (3)	% (3) / (5)	PRADERA NATURAL (4)	SUPERFICIE EXPLOTACION AGROPEC. (5)	SUPERF. TOTAL
General Carrera	293	1.383	0,6%	3.550	1,3%	116.774	283.414	1.145.964
Chile Chico	159	550	0,5%	2.133	1,6%	62.266	135.615	475.482
Río Ibáñez	134	832	0,7%	1.417	1,0%	54.508	148.248	670.482
Capitán Prat	29	61	0,02%	2.895	0,7%	174.789	407.015	3.498.178
Cochrane	24	32	0,02%	2.090	0,8%	141.195	268.852	931.239
O'Higgins	4	14	0,02%	693	0,7%	22.338	99.451	529.568
Tortel	1	15	0,04%	111	0,3%	11.256	38.712	2.037.371
Total Región de Aysén							1.546.851	11.327.911
								14%

Fuente, INE, 1997

Clasificación de suelos

Basándose en la clasificación de uso de suelo, los suelos de la región serían limitaciones de uso, teniendo el 79% de los suelos del sur de la región de Aysén usos de protección (clase VII, límite vegetación, hielos, agua) y el restante (21%) potencial producción silvoagropecuaria (Ministerio Bienes Nacionales s/f).

El sector de la Provincia y en particular la comuna de Coyhaique y los valles colindantes al Río Simpson, se encuentra con suelos de aptitud para la producción silvoagropecuaria, y se observan usos de mayor nivel.

Proyectos ganaderos y evolución tendencial del rubro

Proyectos ganaderos: La situación actual de los mercados ganaderos, la baja en los precios internacionales de la carne, los costos importantes del transporte, la deterioración progresiva de los suelos productivos de la región y la falta de tecnologías apropiadas son algunas de las diversas razones que han impedido la realización de todo el potencial ganadero de las tierras aptas para esta actividad, en la región.

La ganadería se encuentra en una situación bastante crítica. Sin un esfuerzo por mejorar y diversificar la productividad de los campos, particularmente en los sectores menos favorecidos, la situación se dirige hacia una espiral de aumento en la presión sobre los ecosistemas, de degradación acelerada de los suelos y de pobreza de la población, y en paralelo, hacia un incremento de la venta de las tierras generando un movimiento de éxodo rural que se acompaña de pobreza urbana, en el mediano plazo.

Por otro lado, la ganadería es la actividad emblemática de la Patagonia en la actualidad, está deprimida por causa de la baja en los precios mundiales de carne y lana.

Tipos de actividades silvo-agropecuarias por sectores

Análisis Global

Desde el punto de vista de la producción agrícola, dadas las características climáticas adversas, con altas precipitaciones y extensos períodos de heladas, la agricultura, propiamente tal, ha tenido un desarrollo limitado en esta región. La superficie agrícola censada corresponde a 322há (INE, 1997) y puede considerarse como generadora de productos de autoconsumo y marginal.

En el sur de la región de Aysén (Prov. Prat y Carrera) el censo del INE contabilizó 690.429 há de explotaciones agrícolas de las cuales 299.452 há son praderas. **El potencial uso ganadero** es el uso más importante en la región. El SAG (1997) estima que sólo un 10% de la superficie regional es apta para la ganadería. Según el censo de INE existen 47.748 cabezas de bovinos y 114.110 cabezas de ovinos. Como podemos constatar, las actividades productivas se han orientado principalmente a la **ganadería ovina** y más en la provincia de **Capitán Prat**. Pero si traducimos estas cifras a unidades animales, la producción bovina es superior a la ovina. Sin embargo estos datos son aproximados a la realidad en la zona del proyecto, ya que los censos son difíciles y las explotaciones aisladas y extensivas.

Análisis por Provincias

En la provincia **General Carrera**, en sectores que **circundan al lago G. Carrera** se dan cultivos propios de la zona central, como la alfalfa, productos de chacarería, y también frutales como damascos, duraznos, higueras, nogales, almendros y cerezos. De estos, en esta región, el cerezo tiene la ventaja comparativa de dar frutos fuera de temporada (enero - febrero) respecto de los principales centros productores de la zona central del país, lo que permite mejores precios en los mercados (INIA/INDAP, 1998).

Geográficamente hablando, en la **Provincia General Carrera**, y en particular en la comuna de Río Ibáñez, la **ganadería** es la principal actividad económica aun cuando se observa una gran migración de la población, lo que haría pensar en una disminución de esta actividad.

En la **comuna de Chile Chico**, el sector oriental se encuentra focalizado hacia la producción ovina y el sector occidental a la **producción ovina y bovina** teniendo una predominancia neta la ganadería por sobre las otras actividades (según Pladeco Chile Chico). En el contexto regional, la comuna se ha caracterizado por ser esencialmente agrícola y ofrecer productos propios de un microclima del borde del lago General Carrera.

En la **Provincia de Capitán Prat**, en la Comuna de Cochrane, la ganadería se caracteriza por ser desarrollada principalmente por pequeños y medianos productores dedicados, principalmente a la **ganadería bovina** con fines de producción de carne, seguida por la producción de **ganado ovino** de doble propósito (carne y lana). Actualmente, existen muy pocas empresas dedicadas al rubro. En la comuna de Tortel la principal actividad ganadera es bovina y representa el 0,1% de la masa ganadera regional y el principal objetivo es autoconsumo.

En la Comuna de O'Higgins existe una pequeña y mediana producción dedicada, principalmente, al ganado bovino para la obtención de carne y la producción ovina con el objetivo de producir carne y lana. La producción ha sido siempre extensiva, lo que ha originado la degradación de praderas por sobrepastoreo, disminución drástica de la masa ganadera, baja considerable en rendimiento y calidad, gatillado además, por el alto grado consanguíneo existente por ser una masa ganadera cerrada.

En la provincia Capitán Prat, se cultivan 24 ha con **cereales** y chacras, específicamente en las comunas de Cochrane y O'Higgins, estos mismos cultivos ocupan 198 ha en la provincia General Carrera (INE 1997). En este rubro, también se han ensayado varias especies con el fin de diversificar y poder aminorar los efectos de cambios en el mercado internacional. Es así, como se ha experimentado con la papa (*Solanum tuberosum*) con la finalidad de expandir este cultivo, ya presente en la región (INIA, 1995). También se ha investigado la apicultura (INDAP, s/f).

Resumen de las actividades por sectores y productores asociados

Para los fines del proyecto podemos destacar las siguientes particularidades:

- existe una proporción de uso agropecuario más importante en la provincia General Carrera, incluyendo parte de la Provincia C. Prat con la comuna de Cochrane;

- hay Mayor actividad ganadera en la provincia General Carrera (sobre todo en Comuna de Chile Chico) y a la vez un desarrollo de la actividad agrícola debido a condiciones climáticas favorables.
- las comunas de villa O'Higgins y Tortel presentan un bajo uso agrícola y ganadero.
- falta recolectar mayor información bibliografica respecto de las Provincias de Aysén y Coyhaique sin embargo, se considera la primera como muy poca desarrollada al nivel agrícola y la segunda con un uso principalmente ganadero con usos agrícolas en aumento.

El cuadro a continuación permite apreciar que todos los productos asociados al Proyecto Sabores de Aysén pertenecen a rubros secundarios en cuanto a las actividades silvoagropecuarias más desarrolladas en la región.

En vista a la ordenación predial, se pretende desarrollar en la segunda fase la asesoría una caracterización más detallada de los sectores productivos regionales así como de las actividades específicas de los productores pertenecientes al grupo Sabores de Aysén. Este trabajo pudiendo ser una base para unas propuestas de "zonas geográficas rurales específicas", concepto relacionado con los **"terroires"** en el manejo agrícola francés.

TABLA RESUMEN SITUACION DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS con RESPECTO A LAS CARACTERISTICAS SILVOAGROPECUARIAS GENERALES OBSERVADAS.

SECTOR GEOGRAFICO	Actividad Principal Observada	Actividad Secundaria Destacada	Productor Asociado al Sector	Actividad del Productor	Observaciones
Provincia de Aysén sector litoral	Pesca		Productos Nycra	Salmón Ahumado	Procesamiento en Coyhaique del Salmón de los criaderos del litoral
Prov. de Aysén sector valles andinos	Ganaderia	-	La Baguala	Apicultura Procesamiento de frutas	La apicultura es una actividad poco desarrollada. Las frutas procesadas provienen en mayoría de la Prov. G. Carrera
Prov de Coyhaique	Ganaderia	Praderas Artificiales	Futroneo	Longanizas de Cerdo	La carne de cerdo es importada de la zona central
	Ganaderia	Praderas Artificiales	Jardin del Bosque	Plantas Ornamentales	Actividad muy específica y distintiva de las usuales
	Ganaderia	Praderas Artificiales	Predio Punta Arenas	Cultivos de Frutilla y Apicultura	La apicultura es una actividad poco desarrollada. El cultivo de frutillas es una actividad regional nueva.
Prov. G. Carrera sector esteparico	Ganaderia	Cultivos	Las Delicias	Mermeladas y Chocolates	Las frutas provienen del sector de Puerto Ibáñez, que goza del microclima regional. Los chocolates incorporan frutas locales
	Ganaderia	Cultivos	Taller Libertad	Mermeladas	Las frutas provienen del sector de Puerto Sánchez, se encuentran al limite goza del microclima regional.
Prov. G. Carrera sector andino/humedo	Ganaderia		Las Hormiguitas		
Prov C. Prat sector continental	Ganaderia	Chacras	Isla Nachos	Hortalizas	Se trata de una producción muy baja para el auto consumo

Mapa Ubicación General de la Zona de Estudio, asociada a la Ruta de los Productores



4.3. Ecoregiones de Aysén

El Servicio Agrícola y Ganadero, en el Marco del Proyecto del Gobierno Regional de Aysén, de Levantamiento para el Ordenamiento de los Ecosistemas de Aysén, desarrollo un amplio estudio de toda la región con el fin de caracterizar aptitudes para el desarrollo de la actividad agropecuaria en la Región.

A continuación se entrega el mapa resumen de dicho trabajo.

4.4. Ecoregiones Relevantes para el Proyecto Sabores de Aysén

Según la clasificación realizada por el Servicio Agrícola y Ganadero de la Región de Aysén en el marco levantamiento para el Ordenamiento de los Ecosistemas de Aysén se puede apreciar la localización dentro de dichas eco regiones de los productores actualmente incorporados al Grupo Sabores de Aysén.

Podemos apreciar que estos pertenecen a 3 ecoregiones distintivas que podrían ser de relevancia en el momento de estudiar los criterios geográficos asociados a los sellos de calidad de tipo "Denominación de Origen Controlado".

Primer ecorregión : Provincia Boreal Humeda Invernal Fría, "Parque Austral"

En esta ecorregión se encuentran los productores de los sectores de Valles Río Mañihuales y Río Simpson, o sea los Predios La Baguala, Jardín del Bosque y Punta Arenas.

Segunda ecorregión : Provincia Esteparia Fría de la Patagonia Occidental

En esta ecorregión se encuentran los productores de los sectores ribereños del Lago General Carrera de Puerto Ingeniero Ibáñez y Península Levicán, o sea los Predios Las Delicias y Taller Libertad.

Tercera ecorregión : Provincia Templada Húmeda Intermedia,

En esta ecorregión se encuentran los productores de los sectores ribereños oeste del Lago General Carrera, y en particular del distrito Puerto Sánchez, donde se encuentra el Predio Las Hormiguitas.

(mapa de eco regiones con ubicación de los productores)

4.5. Identificación Preliminar de Distritos o Ecorregiones en mira a la Clasificación de los Productos de Calidad

(se deben confirmar la clasificaciones con SAG)

En vista a la implementación de los sellos de calidad y de certificación de origen, en particular par los productos que se acogerán a los sellos de tipo "Denominación de Origen Controlado", se propone en base a las tres ecorregiones indicadas anteriormente crear 4 sectores geográficos específicos.

Sector Valles "**Boreales Húmedos**", que incorpora las localidades de Villa Mañihuales, Coyhaique, Valle Simpson y sectores rurales aledaños.

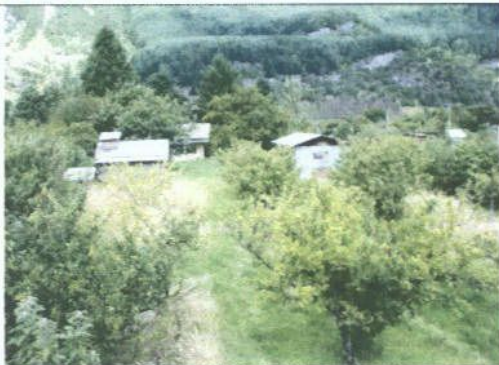
Sector "**Patagonia Occidental**", donde se encuentran las localidades des Puerto Ibáñez, Villa Cerro Castillo y sectores rurales aledaños como la Península Levicán, Sector el Claro, así como la localidad de Chile Chico y los sectores rurales cercanos, como Bahía Jara, Fachinal, Ceballo y otros (se debe corroborar efectiva pertenencia a zonas clasificadas)

Sector **Lago General Carrera "Provincia Templada Húmeda"**, donde se encuentran incorporadas las localidades de Puerto Sánchez, Bahía Murta, Río Tranquilo, Puerto Guadal, Mallín Grande y otros sectores del Oeste del Lago General Carrera así como la localidad de Río Cochrane y los sectores rurales aledaños.

A estos tres sectores se considera relevante incorporar un cuatro sector, "**Litoral Austral, de la Provincia Templada húmeda**", en vista de la incorporación de productores de sectores de la localidades como La Junta, Puyuhuapi, Raúl Marin Balmaceda, Puerto Cisnes, Puerto Aysén y eventualmente Villa Mañihuales, o otras.

INFORME CONSOLIDACIÓN ORDENACIÓN E IDENTIDAD PREDIAL

Acción 3.2 “Elaborar un plan de Ordenación Predial para cada productor”, orientado hacia la consolidación de la identidad predial y servicios para el turismo.



Proyecto Sabores de Aysén

Proyecto Piloto de Valorización Territorial en Base a los Productos Locales de la Región de Aysén”

Septiembre 2003
Daniela Castro P.
Ingeniero Agrónomo

TABLA DE CONTENIDO

I. OBJETIVOS Y RESUMEN	4
II. ANTECEDENTES	4
II.1. Antecedentes del Examen Predial	4
II.2. Antecedentes relacionados con el análisis de producción Limpia	5
II.3. Antecedentes relacionados con el análisis histórico cultural	5
II.4. Antecedentes relacionados con las orientaciones comerciales	5
III. SITUACIÓN ACTUAL DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	6
III.1. Fortalezas y prioridades acordadas con los responsables de cada unidad productiva	6
III.2. Caracterización productiva general y servicios para el visitante, Marzo 2003	7
III.3. Aspectos de la Identidad del Grupo, Sabores de Aysén	8
Fortalezas o especificidades identificadas	8
Oportunidades identificadas	8
Orientaciones para la Identidad del grupo	8
IV MARCO CONCEPTUAL PARA LA ELABORACIÓN DE LAS FICHAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD PREDIAL	9
IV.1 Caracterización general del predio y de la unidad productiva	9
IV.2 Oportunidades y orientaciones para el desarrollo de la Identidad de la unidad productiva	9
IV.3. Contenido "Tabla para la consolidación de la identidad predial y productiva"	10
Identificación y descripción general	10
Identidad Territorial	10
Estilo empresarial y comunicacional	10
Infraestructura (para la Actividad) Productiva	10
Turismo y Uso múltiple de la Unidad	10
Acciones de Difusión	11
IV.6. Tabla tipo para la consolidación de la identidad predial y productiva	12
V FICHAS POR UNIDAD PRODUCTIVA	13
V.1 "LAS DELICIAS DE IBÁÑEZ"	13
V.1.1 Caracterización general y fortalezas	13
V.1.2. Oportunidades y orientaciones para el desarrollo de identidad de la unidad	13
V.1.3 Tabla consolidación de la identidad predial y productiva LAS DELICIAS DE IBÁÑEZ (Identidad)	15
V.2 CECINAS FUTRONO - Coyhaique	17
V.2.1 Caracterización general	17
V.2.2. Oportunidades y orientaciones para el desarrollo de identidad de la unidad	17
V.2.3. Tabla consolidación de la identidad predial y productiva "CECINAS FUTRONO"	19
V.3. PRODUCTOS NYCRA - Coyhaique	21
V.3.1 Caracterización general	21
V.3.2. Oportunidades y orientaciones para el desarrollo de identidad de la unidad	21
V.3.3. Tabla consolidación de la identidad predial y productiva- PRODUCTOS NYCRA	23
V.4. JARDIN DEL BOSQUE - Coyhaique	25

V.4.1 Caracterización general	25
V.4.2. Oportunidades y orientaciones para el desarrollo de la identidad de la unidad	25
V.4.3. Tabla consolidación de la identidad predial y productiva – JARDIN DEL BOSQUE	27
V.5. PREDIO PUNTA ARENAS – Sector Seis Lagunas, Comuna de Coyhaique	29
V.5.1 Caracterización general	29
V.5.2. Oportunidades y orientaciones para el desarrollo de identidad de la unidad	30
V.5.3. Tabla consolidación de la identidad predial y productiva – PREDIO PUNTA ARENAS	31
V.6. PRODUCTOS LA BAGUALA – Villa Mañihuales	33
V.6.1 Caracterización general	33
V.6.2. Oportunidades y orientaciones para el desarrollo de identidad de la unidad	33
V.6.3. Tabla consolidación de la identidad predial y productiva – PRODUCTOS LA BAGUALA	35
V.7. LAS PARAMELAS – Puerto Ibáñez	37
V.7.1 Caracterización general	37
V.7.2. Oportunidades y orientaciones para el desarrollo de identidad de la unidad	38
V.7.3. Tabla consolidación de la identidad predial y productiva LAS PARAMELAS	39
V.8. TALLER LIBERTAD – Península Levicán, Comuna Río Ibáñez	41
V.8.1 Caracterización general	41
V.8.2. Oportunidades y orientaciones para el desarrollo de identidad de la unidad	42
V.8.3. Tabla consolidación de la identidad predial y productiva TALLER LIBERTAD	43
V.9. TALLER LAS HORMIGUITAS Puerto Sánchez – Comuna Río Ibáñez	45
V.9.1 Caracterización general	45
V.9.2. Oportunidades y orientaciones para el desarrollo de identidad de la unidad	45
V.9.3. Tabla consolidación de la identidad predial y productiva -TALLER LAS HORMIGUITAS	47
VI. CONCLUSIONES	49

I. OBJETIVOS Y RESUMEN

Las orientaciones específicas sobre el tema ordenación predial presentadas en el último informe de avance del 23 de Mayo 2003 plantean la necesidad de un fortalecimiento de la identidad de las unidades productivas y de los servicios de turísticos junto con la consolidación de los aspectos identificados que puedan dar forma a la imagen corporativa del grupo Sabores de Aysén.

Se entiende que la “identidad predial” y la “identidad corporativa” están asociadas con aspectos tanto técnicos como estéticos. La consolidación que se propone en el presente informe busca fortalecer la identidad general del Grupo Sabores de Aysén y de los productos además de fomentar el uso múltiple del predio en torno al concepto de producción de calidad y turismo.

Los elementos que se pretenden asociar a la identidad del grupo y al Sello de Garantía son los de **una producción artesanal de calidad** (incluyendo conceptos como producción limpia, producción “sin uso de fertilizantes químicos” o con “buenas prácticas agrícolas” etc.), con la posibilidad de **acogida del comprador y visitante**, de comercialización directa (marketing relacional), **en una región “libre de contaminación” y de naturaleza prístina**, etc.

Sobre la base de estas consideraciones generales, del análisis interno realizado en cada unidad de gestión, y de los acuerdos tomados durante el Tercer Taller del mes de marzo, en el cual se definieron fortalezas actuales y prioridades prediales, se desarrollan tablas analíticas de “Recomendaciones para el fortalecimiento de la identidad predial”. En dichas tablas se asocian temáticas de orden general y otras específicas, tal como lo relacionado con la “identidad” geográfica, productiva y empresarial, el desarrollo técnico productivo, el uso múltiple del predio, fortalecimiento de la oferta, de la infraestructura y del marketing, con la descripción de la situación actual, deseada y asociados a acciones específicas. Este trabajo se desarrolla al nivel de consideraciones válidas para el grupo pero también orientadas específicamente a cada unidad productiva.

II. ANTECEDENTES

II.1. Antecedentes del Examen Predial

En el informe “Examen Predial” se han acordado líneas de mejoramiento generales de aspectos productivos y de uso múltiple de cada predio. Los diagnósticos agropecuarios prediales han permitido definir realidades y potenciales de cada unidad productiva, incluyendo la opción turismo, recomendándose posteriormente acciones preliminares y grupales para el mejoramiento productivo, que se analizaron en el primer y segundo taller (02/12/2002, 11/01/2003).

En ciertos casos dichas recomendaciones han impulsado acciones de mayor escala como son casos de los predios Punta Arenas y Jardín del Bosque, financiadas por CORFO (**Asistencia Técnica Especializada**) e INDAP (**Programa de Innovación**) respectivamente. Ambas acciones apuntan básicamente a la implementación de salas de procesamiento con el fin de obtener las resoluciones sanitarias faltantes, para productos tal como la miel y la mermelada para el predio Punta Arenas y las mermeladas y jarabes por parte del predio Jardín del Bosque. Otro ejemplo es el caso de la unidad productiva “La Baguala” que invirtió en infraestructura productiva con la compra de una cámara de frío. Por lo que una vez implementada la cámara, se considera relevante buscar otras líneas de mejoramiento como es armonizar el aspecto general del predio. Es por eso que en el presente informe se hacen recomendaciones principalmente en este sentido.

De manera general se puede plantear que se buscará coordinar la implementación de acciones en forma simultánea como en este caso la implementación de infraestructura con la búsqueda de un mejoramiento estético de la unidad.

El presente trabajo toma en consideración las directrices dadas por los trabajos generales asociados a la acción específicas 6.4.2 “Elaborar esquema e implementar acciones para las visitas guiadas a las unidades productivas”. Por lo que se consideraran acciones de mejoramiento asociadas a la oferta de servicios de tipo “agroturísticos”, tal como la alimentación, el transporte, el alojamiento y la realización de actividades educativas o recreativas dentro de las unidades, así como el cumplimiento de necesidades de higiene básicas relevantes para los visitantes. En este sentido se considera por lo general que lo mínimo que debería implementar cada unidad productiva perteneciente al grupo Sabores de Aysén es una sala de recepción del visitante para servicios de venta y degustación de productos.

II.2. Antecedentes relacionados con el análisis de producción Limpia

Los estudios de producción limpia realizados han abarcado lo relacionado con la cadena productiva propiamente tal así como las prácticas laborales y productivas generando recomendaciones de dos tipos: inversiones en infraestructura (tecnologías duras) y mejoramientos en las prácticas productivas (tecnologías blandas). En los casos relevantes y en las temáticas relacionadas con métodos productivos, infraestructura productiva o organización espacial, se han retomado elementos para describir la “situación actual”, la “Evolución deseable” e incorporado propuestas de acciones en “Implementaciones Recomendadas”.

II.3. Antecedentes relacionados con el análisis histórico cultural

El desarrollo de la Identidad Territorial y Productiva de cada unidad tiene una relación directa con la línea de trabajo Histórico Cultural, ya que eso constituye la base social y cultural que puede sustentar lo otro.

Los estudios histórico culturales han aclarado aspectos generales y específicos para cada unidad que son de gran utilidad en el presente trabajo. Es por esto que se utilizan estos elementos para caracterizar las temáticas como la identidad geográfica o empresarial, los métodos tradicionales y de infraestructura para turismo en lo que se relaciona con aspectos de estilos y materialidades del punto “Estética”.

Se debe mencionar sin embargo que estos aspectos de identidad cultural o territorial así como de las características agrícolas deben todavía ser estudiados y valorizados en gran medida a través de otras acciones del proyecto Sabores de Aysén.

II.4. Antecedentes relacionados con las orientaciones comerciales

Las consideraciones comerciales que han surgido durante las fases de diagnóstico tienen relevancia en el momento de describir la “Identidad o Estilo Empresarial” así como hacer las recomendaciones pertinentes en particular cuando se refiere a las estrategias comerciales del ítem “DIFUSION”. Por cierto el desarrollo de la empresa es un tema complejo y se retoman en el presente trabajo solo algunos aspectos y características que potenciar en cada una de las unidades.

III. SITUACIÓN ACTUAL DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS

Es necesario destacar que el presente trabajo se construye a partir de los elementos que los propios productores definieron como relevantes en la descripción de sus predios en Marzo y Junio 2003. Aquellos aspectos ya desarrollado y valorados por ellos vienen a ser considerados como “prioridades” y los elementos que, desde el punto de vista del equipo técnico fueron considerados como importantes, se indican como “observaciones”.

III.1. Fortalezas y prioridades acordadas con los responsables de cada unidad productiva

PRODUCTOR	FORTALEZAS	PRIORIDADES	OBSERVACIONES
LA BAGUALA	- Identidad corporativa desarrollada y marca posicionada.	- Necesidad de generación de cámara de frío y bodega para aumentar producción - Desarrollo de folletos, videos y etiquetas nuevas.	No se considera una prioridad el desarrollo de la recepción de visitantes en la planta, ni tampoco inversiones en la infraestructura asociada a ese elemento.
PUNTA ARENAS	- Predio productivo con variadas actividades (interesante, “entretenido” y lindo entorno)	- Necesidad de terminar alero para recepción de visitantes Implementación de sala de procesamiento y obtención de resolución sanitaria	Son prioritarios tanto el mejoramiento de los aspectos productivos como obtención de resolución sanitaria como estéticos y de ordenación para la recepción de visitantes.
NYCRA	- Producto atractivo como “souvenir” tanto por su identidad regional como por proceso de elaboración.	Necesidad de desarrollar mas productos en esta misma línea de trabajo.	No se considera al corto plazo la recepción de visitantes en la unidad productiva pero si la venta in situ
CECINAS FUTRONO	- Proceso atractivo con ahumador tradicional	- Potencial de uso de condimentos de la huerta.	No estuvo presente en el taller y las opiniones son las de los otros integrantes del grupo
JARDÍN DEL BOSQUE	- Predio de gran sentido estético y desarrollo de la producción orgánica	- Implementar sala de proceso	Seguir línea de desarrollo estético de la unidad de tipo paisajismo...
DELICIAS DE IBÁÑEZ	Una unidad productiva consolidada y reconocida	- implementar sala de ventas: señalética, mobiliario, descripción del proceso productivo y el origen de los productos	No estuvieron presentes en el taller 3 y opiniones son la de los otros integrantes del grupo
TALLER LIBERTAD	- Método solar de secado de frutas original que entrega un buen producto. - Clima y belleza de la península Leucán	Implementación de infraestructura para la Obtención de las Resoluciones Sanitarias	Importantes dificultades en cuanto a la obtención de fruta ponen en riesgo la producción.
TALLER HORMIGUITAS	- Sentido de la recepción del visitante, posibilidad de ver el proceso tradicional con cocina a leña	Desarrollo Comercial con ventas registradas	No estuvieron presentes en el taller y opiniones son las de los otros integrantes del grupo
TALLER LAS PARAMELAS	- Producto posicionado en el mercado regional, premio Expo Rural, cuenta con el equipamiento y todos los permisos necesarios.	Desarrollo Comercial con aumento de ventas desarrollar mas informaciones con respecto a los usos de las plantas medicinales o aromáticos	Existe venta in situ que es factible de fortalecer con una promoción turística- ya que Puerto Ibáñez recibe una cierta afluencia turística

III.2. Caracterización productiva general y servicios para el visitante, Marzo 2003

A continuación se entrega la tabla de acciones potenciales a desarrollar en el ámbito del fortalecimiento de la identidad y el desarrollo de la oferta de servicios turísticos, por unidad productiva tal como fueron identificados en Marzo 2003. Este trabajo es el punto de partida para desarrollar los ejes de fortalecimiento de la identidad predial basados en las realidades agropecuarias, productivas y económicas identificadas a la fecha.

El análisis es propio de la unidad de gestión de Sabores de Aysén y no necesariamente es compartido por las unidades productivas. A modo de ejemplo, en un caso como para el salmón, no se considera posible asociar el insumo a un sector geográfico específico ya que este producto es de crianza. Esto es válido también para la carne de cerdo ocupada para las longanizas en su calidad de importada.

CONCEPTOS APLICABLES	ASPECTOS DE IDENTIDAD PRODUCTIVA EXISTENTES o RELEVANTE A LA FECHA - Marzo 2003				OFERTA DE SERVICIOS PARA EL VISITANTE EXISTENTE O RELEVANTES A LA FECHA - Marzo 2003		
	TERRITORIO / CLIMA	INSUMOS Regionales	MÉTODOS Específicos de producción	ESTILO Específico de la unidad	Existencia de SEÑALETICA Turística	Servicios ACOGIDA de VISITANTES	Organización MATERIAL PARA VISITANTES
La Baguala	Si	Si	Neutro	No	No	Ocasionalmente	No
Punta Arenas	Si	Si	Si / No	Si	No	Si	Si
Nyera	No	Si	Si	No	No	No	No
Cecinas Futrono	No	No	Si	Si	No	No	No
Jardín Del Bosque	Si	Si	Si	Si	No	Si	Si
Delicias De Ibañez	Si	Si	Si	Neutro	Si	Si	Si
Taller Libertad	Si	Si	Si	Si	No	No	No
Taller Hormiguitas	Si	Si	Si	Si	No	Si	Si
Las Paramelas	Si	Si	Si	Si	No	Si	Si

III.3. Aspectos de la Identidad del Grupo, Sabores de Aysén

Con el fin de situar cada unidad productiva en el contexto general del grupo Sabores de Aysén se entregan a continuación algunos elementos acordados por el grupo en cuanto a Fortalezas y Oportunidades del mismo que llevan a definir rasgos de una identidad grupal. Es relevante destacar que esta identidad grupal sigue construyéndose pero que desde ya, en la definición del logo por ejemplo, se está comunicando en torno a esta.

Fortalezas o especificidades identificadas

- Predios o unidades productivas variadas y distintas entre sí
- Cada lugar tiene su identidad o estilo, según la actividad o la personalidad de los dueños
- Posibilidad de servicios al visitante (a lo menos venta in situ)
- La materia prima e insumos provenientes casi siempre de producción propia o local
- Como consumidor o visitante es factible relacionarse directamente con el productor y su familia

Oportunidades identificadas

- Posibilidad de desarrollar con mayor fuerza la identidad, el estilo, la estética de cada lugar
- Realizar visitas entre sí para conocerse y fortalecer sentido de grupo
- Productos en proceso de obtención de un sello de "garantía de calidad"
- Posibilidad de desarrollar un sello "libre de contaminación industrial"
- Proceso de escala familiar y artesanal interesante a nivel de proyecto personal y regional
- Relación del grupo con la actividad turística.

Orientaciones para la Identidad del grupo

En términos comunicacionales se puede resumir la imagen o identidad corporativa en lemas como los siguientes:

- Producción artesanal de calidad
- Autenticidad y relaciones directas entre comprador-visitante y las familias relacionadas con la actividad productiva
- Una producción de calidad en un entorno de Naturaleza de gran calidad
- Productos sanos o "naturales"
- Un grupo o red de productores unidos en un mismo proyecto de vida

En relación con estas líneas de identidad grupal se pueden destacar algunos trabajos de difusión que ya han sido implementados:

- La creación de un folleto "La Ruta de los Sabores" que informa de la invitación directa del productor hacia el turista
- El desarrollo de la marca común "Sabores de Aysén"
- Las acciones de difusión donde se destaca la "unidad regional" con "la diversidad productiva"
- La promoción turística que destaca la calidad estética del entorno natural y a la vez fortalece la imagen de cada unidad y de la calidad de sus productos (asociación de ideas)
- El posicionamiento en el mercado nacional e internacional del destino turístico de la Ruta de los productores que es como un paso previo o un inicio al posicionamiento en sí de los productos

Como consecuencia de este "posicionamiento" del grupo se debe incorporar preocupaciones de **valorización y fortalecimiento de las unidades en este sentido**. Por otra parte se debe hacer mención que el desarrollo colectivo de la identidad de Sabores de Aysén se retomará en el estudio sobre Identidad Territorial de Sabores de Aysén.

IV MARCO CONCEPTUAL PARA LA ELABORACIÓN DE LAS FICHAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD PREDIAL

¿Identidad? ¿Qué es lo que conlleva este concepto?

La identidad es un concepto complejo que retoma aspectos tales como:

- Identidad Territorial o Geográfica
- Caracterización de los Insumos
- Caracterización de los métodos de producción
- Estilo de la unidad productiva

Más allá de querer generar una “imagen” pública o “imagen comercial” para difundir, a través de la “caracterización” de la unidad productiva se busca fortalecer las ventas y diversificar fuentes de ingresos, generando así mayor sustentabilidad económica. Por lo tanto a continuación se explican las temáticas abarcadas en la tabla de “Fortalecimiento de la identidad de la unidad productiva” indicando como cumplen ambos propósitos.

IV.1 Caracterización general del predio y de la unidad productiva

En la caracterización del predio se considera relevante empezar por entregar un resumen de la imagen existente de la unidad productiva. Este elemento se retoma en la tabla bajo el concepto de “Identidad y Descripción General” y “Situación Actual”.

Sin embargo con el fin de hacer más explícito este resumen se entregan algunos elementos detallados en una página de presentación de la unidad productiva. Estos datos pueden ser utilizados para la difusión individual.

Para clarificación técnica del contenido de la tabla sintética y en vista del fortalecimiento de la unidad productiva, se entregan generalidades sobre la situación actual de la unidad productiva asociado a fotografías que tengan relación con ejes de consolidación de la identidad escogidos.

En este resumen se busca enfatizar la situación actual (Fortalezas) que permite formular la evolución deseada (oportunidades). En este resumen de fortalezas identificadas de la unidad, donde se retoma brevemente elementos identificados durante el examen predial y los acordados con el productor para su unidad productiva.

IV.2 Oportunidades y orientaciones para el desarrollo de la Identidad de la unidad productiva

En “**Oportunidades en la Unidad**” se retoman brevemente elementos identificados durante el examen predial por temas y sobre la base de fotografías que aclaran el contexto para acciones de mejoramiento. Esto se relaciona con los tres grandes conceptos del fortalecimiento de la identidad : geográfica o territorial, productiva (materia prima, insumos o métodos productivos específicos) y estilo empresarial y comunicaciones.

En un párrafo de finalización se busca generar propuestas de fortalecimiento de la identidad predial y productiva. A partir de la descripción de la situación actual se genera una propuesta bajo el concepto de “Situación Deseable” que puede ser relacionada con las prioridades del productor o definidas por la unidad de gestión como relevantes. Esta deben luego ser discutidas, completadas y priorizadas (“Fecha Tentativa de Ejecución”) con cada productor, buscando generar un compromiso efectivo para su implementación.

IV.3. Contenido “Tabla para la consolidación de la identidad predial y productiva”

A continuación se explica el contenido de la Tabla.

Identificación y descripción general

En este punto se resumen los elementos más significativos de la descripción general del punto anterior:

Identidad Territorial

En el punto “**Identidad Geográfica o Territorial**” se busca:

- destacar la relación con una localidad y sus habitantes
- establecer relación con zonas climáticas (ecorregión u otra clasificación) y ecosistemas característicos (pampas, bosques, de praderas, etc.)
- asociar la unidad productiva a paisajes o elementos relevantes de este (ríos, lagos, montañas, etc.)

En el punto “**Identidad Productiva**” y cuando es relevante, se busca:

- identificar y destacar el **lugar de producción** y procedencia de los insumos.
- Indicar el **origen de los insumos** (variedades de frutales, materia prima regional, variedad vegetal endémica, etc...)
- Identificar los **métodos productivos** y rescatar la especificidades (“artesanal”, “tradicionales de la Patagonia”, “tradición familiar”, “recetas innovadoras”, “método alemán”, etc.)

Estilo empresarial y comunicacional

El “Estilo empresarial” de la unidad productiva se basa en realidades humanas y comerciales (una familia o un empresario) así como el estilo material (construcciones modernas o antiguas) y a un accionar comercial y comunicacional (estrategias comerciales específicas como el marketing relacional), por lo que dicho estilo se puede poner en valor o cultivar.

Infraestructura (para la Actividad) Productiva

En este ítem se busca en forma muy breve valorar los aspectos de implementación tecnológica que son de mayor actualidad y que pueden haber sido definidas por el productor o a partir de las recomendaciones del estudio de “producción limpia”. Se recomienda distinguir las “tecnologías blandas y duras” ya que cada una implica inversiones financieras de escala distinta. Siendo los cambios conductuales de menor costo en su implementación pero requiriendo un cambio cultural y capacitaciones permanentes.

Turismo y Uso múltiple de la Unidad

En esta parte de la tabla se pretende abarcar todo lo que tiene relación con el desarrollo de la Oferta de productos y/o servicios para el visitante, considerando en primer lugar relevante fortalecer la oferta y posteriormente invertir en infraestructura para tal efecto.

La Consolidación de la Oferta se basa en la oferta de servicios que la unidad ha acordado entregar, pudiendo ser estas de 4 tipos : **venta y degustación, comidas en la unidad productiva, visitas guiadas y alojamiento**. Para cada aspecto se comentan la factibilidad o las implicancias para el desarrollo de estos servicios si el productor o la unidad de gestión los considera relevante económicamente o comercialmente.

La implementación de la **infraestructura para el turismo** es necesaria para realizar actividades como:

- Área de atención o acogida de los visitantes
- Sala o lugar de venta in situ
- Espacio de degustación
- Espacios implementados para visitas guiadas
- Entrega de Servicios elaborados como alimentación y alojamiento
- Sitios para actividades recreativas y educativas

Esta infraestructura debe a lo menos considerar los muebles necesarios para la venta y degustación de productos y los servicios sanitarios para el visitante.

Por otra parte la **infraestructura par el turismo** necesita de **señalética**, ya que se busca informar al visitante de la existencia de la unidad productiva (señalética exterior : marcar entrada) y explicar la organización de los espacios o las actividades que se desarrollan en cada lugar de la propia unidad productiva (señalética interior).

La **organización espacial** del predio (exterior) o de la unidad productiva (interior) consiste en buscar diferenciar espacios y actividades, simplificar accesos según usos, etc.

El desarrollo de la **estética interior y exterior** pasa por remodelar y mejorar las materialidades de la unidad buscando en prioridad implementar un lugar de recepción de visitantes y otros según las prioridades establecidas por el propietario.

Acciones de Difusión

En este punto se entrega información con respecto al desarrollo de acciones o insumos de información para el visitante tal como:

- Fichas descriptivas del predio.
- Elaboración de un plan de visita con implementación de material educativo o de señalética
- Información sobre origen de los insumos productivos (genéticos, varietal, alimenticio, etc.)
- Descripción de los procesos productivos (con el objetivo de llamar específicamente la atención del visitante)

El productor puede, si lo desea, generar fichas descriptivas para efectos de difusión sobre la base del material elaborado para cada unidad por la unidad de gestión y denominado "Ficha Resumen del Predio".

IV.6. Tabla tipo para la consolidación de la identidad predial y productiva

TEMATICA	SITUACION ACTUAL	SITUACION DESEABLE	PROPUESTAS ESPECIFICAS	Fecha Tentativa de Ejecución
IDENTIFICACION Y DESCRIPCION GENERAL				
IDENTIDAD TERRITORIAL				
ID. Geográfica o Territorial				
ID. Productiva				
Materia Prima				
Insumos				
Métodos Productivos Específicos				
Tipo y/o Estilo de Empresa				
Estrategia Comercial				
INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA				
Tecnologías duras				
Tecnologías blandas				

TEMATICA	SITUACION ACTUAL	SITUACION DESEABLE	PROPUESTAS ESPECIFICAS (¿Como?)	Fecha Tentativa de Ejecución
TURISMO O USO MULTIPLE UNIDAD				
OFERTA TURISMO				
Venta y Degustación				
Servicios de Alimentación				
Servicios de Visitas Guiadas Educativas y recreativas				
Servicios de Alojamiento				
INFRAESTRUCTURA PARA TURISMO				
Señalética Exterior				
Organización Espacial Exterior				
Organización Espacial Interior				
Estética Exterior				
Estética Interior				
ACCIONES DE DIFUSION				

"LOS SABORES DE AYSÉN"
IDENTIDAD - TERRITORIO - CALIDAD
PROYECTO PILOTO DE VALORIZACIÓN TERRITORIAL
EN BASE A LOS PRODUCTOS LOCALES DE LA REGIÓN DE AYSÉN



Informe Acción N° 2.1
Estudio y Controles de Calidad, Elaboración de
Diagnósticos Integrales de Nuevas Unidades Productivas

Elaborado por:
Daniela Castro Polanco
INGENIERO AGRÓNOMO
Coyhaique, agosto del 2004

CODESA

Corporación Privada para el Desarrollo Sustentable de Aysén
Calle Prat 408, COYHAIQUE, Región de Aysén, CHILE
codesachile@entelchile.net fonofax 00 56 67 23 72 08



MAGELLAN consultants
Association pour le développement local et le tourisme durable
Les Néviers 05230 Chorges - FRANCE
Magellanconsultants@free.fr tel 00 33 4 92 50 53 93

• RESUMEN

El presente informe cubre la realización de la acción N° 2.1 "Estudio y Controles de Calidad, Elaboración de Diagnósticos Integrales de Nuevas Unidades Productivas".

Para llevar a cabo esta acción se desarrollaron los siguientes objetivos específicos:

- Acondicionar nuevas oficinas y sala de muestra "Sabores de Aysén".
- Coordinar la realización de los estudios temáticos y el control de calidad de tres nuevos productores (Kona, Pioneras y Helados Ricer).
- Elaborar una ficha de diagnóstico resumen y una ficha de difusión para los nuevos productores.
- Apoyar en la evaluación de los productores antiguos y nuevos para la entrega del sello de calidad 2004 y en la realización del evento de entrega del sello.

En este informe se detallan los resultados de cada uno de estos objetivos. En general se establece que los objetivos fueron alcanzados, ya que se realizaron las asesorías necesarias a los productores y se obtuvo una ficha de diagnóstico y difusión de las tres nuevas unidades. Estas fueron satisfactoriamente evaluadas y recibieron el sello de calidad 2004. Además se logró acondicionar a tiempo la nueva sala de muestra y oficina y llevar a cabo en estas instalaciones el lanzamiento del sello de calidad 2004.

Finalmente el informe entrega algunas recomendaciones en cuanto al seguimiento de la integración de los nuevos productores y la evaluación del mecanismo puesto en marcha. Se recomienda consignar una reunión con cada uno de ellos para entregarles los informes, validar los resultados del diagnóstico y acordar los pasos a seguir para su continuidad. Se recomienda también profundizar los estudios de comercialización y de ordenación predial. Se establece la necesidad de continuar el proceso de integración al proyecto de los productos CHELENKO (Tamara Ulrich). Por último se recomienda establecer una justificación escrita de cada una de las notas por criterio entregadas a los productores nuevos y antiguos del proyecto SABORES de Aysén.

• ÍNDICE

1. ACCIÓN A REALIZAR	3
2. OBJETIVO GENERAL	3
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
4. RELATO DE LA ACCIÓN Y ACTIVIDADES REALIZADAS	4
5. PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS	6
6. CONCLUSIONES Y/O RECOMENDACIONES	7

ANEXO 1:	FICHA DE DIAGNOSTICO KONA FICHA DE DIAGNOSTICO LAS PIONERAS FICHA DE DIAGNOSTICO HELADOS RICER
ANEXO 2:	FICHA DE DIFUSIÓN KONA FICHA DE DIFUSIÓN LAS PIONERAS FICHA DE DIFUSIÓN HELADOS RICER
ANEXO 3:	EVALUACIÓN DE PRODUCTOS PARA OBTENCIÓN SELLO 2004

1. ACCIÓN A REALIZAR

ESTUDIO Y CONTROLES DE CALIDAD, ELABORACIÓN DE DIAGNÓSTICOS INTEGRALES DE NUEVAS UNIDADES PRODUCTIVAS

De acuerdo a lo establecido en el Informe Técnico del Proyecto, se plantea la necesidad de llevar a cabo la acción antes nombrada describiéndola de la siguiente manera:

"Esta área es crucial y debe ser desarrollada totalmente con los nuevos productores y parcialmente con los incorporados y con su estudio de diagnóstico ya realizado. El equipo actual es capaz de asumir esta función si los nuevos productores financian los estudios sectoriales y que solo tiene que averiguar la validez de la información entregada. En materia de ESTUDIOS en general se considerarán trabajos en la medida que nuevos productores lo requieran y lo financien.

Acciones:

- Desarrollo de Diagnóstico de Unidades productivas nuevas en vista de su postulación para la obtención del sello
- Estudios con asesores según 4 líneas temáticas:
 - Estudios Agropecuarios y de Ordenación Predial,
 - Estudios Sistemas Productivos (Producción Limpia),
 - Estudios Caracterización Histórico – Cultural
 - Estudios Económicos y Comerciales
- Incentivo a que los nuevos productores financien los estudios de diagnóstico de su unidad productiva, aporten los elementos para esta o presenten proyectos para este efecto a INDAP, FOSIS o SERCOTEC."

Fuente: Equipo técnico SABORES DE AYSÉN; INFORME TÉCNICO TERCER SEMESTRE, Mayo 2004.

2. OBJETIVO GENERAL

- LLEVAR A CABO LOS ESTUDIOS Y EL CONTROL DE CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE DIAGNÓSTICOS INTEGRALES DE TRES NUEVAS UNIDADES PRODUCTIVAS.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- I. Acondicionar nuevas oficinas y sala de muestra "Sabores de Aysén" para lanzamiento del sello 2004.
- II. Coordinar la realización de los estudios temáticos y el control de calidad de tres nuevos productores : KONA, PIONERAS y HELADOS RICER.
- III. Elaborar una ficha de diagnóstico resumen y una ficha de difusión de los 3 nuevos productores.
- IV. Apoyar en la evaluación de los productores antiguos y nuevos para la entrega del sello de calidad 2004 y en la realización del evento de entrega del sello.

4. RELATO DE LA ACCIÓN Y ACTIVIDADES REALIZADAS

I. **OBJETIVO ESPECIFICO 1: Acondicionar nuevas oficinas y sala de muestra "Sabores de Aysén" para lanzamiento del sello 2004.**

Esta acción consistió principalmente en colaborar en los trabajos de pintura, orden y acondicionamiento en general de las oficinas de Sabores de Aysén, de modo de contribuir a la instalación de la sala de muestra, sala de trabajo, oficina, etc. Esto considerando la realización del lanzamiento del sello de calidad 2004.

Dedicación: 7 días

semana 5 al 9 de julio – 12 y 13 de julio

II. **OBJETIVO ESPECIFICO 2: Coordinar la realización de los estudios temáticos y el control de calidad de tres nuevos productores: KONA, PIONERAS y HELADOS RICER.**

Este objetivo necesitó la mayor cantidad de trabajo y dedicación y consistió principalmente en coordinar el trabajo de los asesores técnicos del proyecto para la realización de su línea de asesoría en cada una de las nuevas unidades productivas del proyecto. Los asesores que trabajaron en esta etapa fueron:

- **Control de calidad:** Susana Silva, Ingeniero en Alimentos
- **Histórico cultural:** Lorena Santibañez, Antropóloga
- **Comunicación:** Claudia Molina, Periodista

Las áreas de **comercialización y ordenación predial** fueron abordadas de modo preliminar por el autor del presente estudio, y por lo tanto es deseable que sean profundizadas en el futuro.

Los nuevos productores asociados al proyecto en esta oportunidad fueron: **Charqui Kona (Gastón Vidal), Pasta de ajo Las Pioneras (Uberlinda Yañez), Helados El RICER (Myriam Chible).** Para estos tres productores se realizó un diagnóstico preliminar que permitió evaluar su producto en vista de la entrega del sello 2004. Con un cuarto productor, **Productos Chelenko (Tamara Ulrich)** se inició el proceso de la evaluación de calidad pero debido a lo incipiente de la producción (se iniciará en verano del 2004-2005) y la lejanía de la unidad productiva (Puerto Tranquilo) no fue posible culminar el diagnóstico, quedando pendiente hasta la entrada en funcionamiento de la Unidad.

Dedicación:

Daniela Castro: 5 días

Lorena Santibañez: 2 días

Susana Silva: 5 días

- Productos KONA

19 de julio, AM: Reunión asesores y productor, Sabores de Aysén, firma de convenio

21 de julio, PM: visita a la unidad productiva KONA

(Participantes: Mauricio Osorio, Fabien Bourlon, Daniela Castro, Susana Silva, Claudia Molina, Lorena Santibañez)

30 de julio, AM: Reunión, productor, socio, equipo Sabores de Aysén.

- **Productos Las PIONERAS**

23 de julio, PM: visita a la Unidad Productiva Las PIONERAS (Vista Hermosa)

(Daniela Castro, Susana Silva, Lorena Santibañez, Claudia Molina)

3 de agosto, AM: Reunión productor, equipo Sabores de Aysén.

- **Helados Restaurante Histórico RICER**

19 de julio, PM: entrevista con Myriam Chible, HELADOS RICER.

23 de julio, AM: entrevista con Myriam Chible (Daniela Castro, Lorena Santibañez)

28 de julio, AM: visita unidad con Myriam Chible (Daniela Castro, Susana Silva)

2,3,4 de agosto, AM y PM: Seguimiento del proceso productivo (Susana Silva, Marianela – operaria helados Ricer)

- **Productos Chelenko**

16 de julio, AM: entrevista con Tamara Ulrich, preparación y envío de documentos por Internet.

III. Objetivo 3: Elaborar una ficha de diagnostico resumen y una ficha de difusión de los tres nuevos productores.

En esta etapa del trabajo, con la información recogida a través de las entrevistas y las visitas a terreno, además de los informes entregados por los asesores se genera una ficha de diagnostico preliminar para cada uno de los nuevos productores del proyecto. Este es un trabajo largo y dinámico, ya que a medida que se avanza en el diagnostico se recolectan nuevos antecedentes para el mismo. Este diagnostico, que es interno al proyecto y la unidad productiva deberá ser entregado a los productores y se deberá discutir con ellos los distintos elementos allí planteados.

Luego, a partir del diagnostico antes mencionado se crea una ficha resumen de la unidad productiva que podrá ser utilizada para fines de difusión y no contiene información reservada o comprometedora.

Ambos resultados, fichas de diagnostico y fichas de difusión se anexan al presente informe (anexo 1 y 2).

Dedicación: 7 días

14,16(1/2),19 (1/2),21(1/2) ,22 ,26,28 (1/2),29,30 (1/2) de julio: fichas de diagnostico

10 de agosto: fichas de difusión

IV. Objetivo 4: Apoyar en la evaluación de los productores antiguos y nuevos para la entrega del sello de calidad 2004 y en la realización del evento de entrega del sello 2004 "SABORES DE AYSÉN".

Esta acción consistió en apoyar al equipo técnico del proyecto a evaluar los puntajes de los productores nuevos y antiguos del proyecto para determinar su elegibilidad al sello 2004. En esta ocasión también se llevaron a cabo diversas reuniones tendientes a validar el sello con otros servicios del estado (Departamento de Protección Ambiental del Servicio de Salud y la Seremi de Agricultura). Una vez establecido los criterios y los puntajes de los productos se apoyó en las distintas actividades preparativas del evento y en la realización del evento el día 6 de agosto del 2004.

Los tablas resultantes de la evaluación del proceso de calidad se entregan en el anexo 3.

Dedicación: 5 días

2 al 6 de agosto

Total: 24 días de trabajo a tiempo completo

5. PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

I. **OBJETIVO ESPECIFICO 1: Acondicionar nuevas oficinas y sala de muestra "Sabores de Aysén" para lanzamiento del sello 2004.**

Resultado:

- Oficina y sala de venta acondicionada

II. **OBJETIVO ESPECIFICO 2: Coordinar la realización de los estudios temáticos y el control de calidad de tres nuevos productores : KONA, PIONERAS y HELADOS RICER.**

Resultados:

- Realización de visitas a las unidades productivas y reuniones de trabajo con 3 nuevos productores.
- Realización de los estudios de control de calidad, histórico culturales y artículos de comunicación de los 3 nuevos productores.

III. **OBJETIVO ESPECIFICO 3: Elaborar una ficha de diagnostico resumen y una ficha de difusión de los tres nuevos productores.**

Resultados:

- 3 informes de diagnostico para nuevos productores (KONA, PIONERAS Y HELADOS RICER)
- 1 borrador para informe de diagnostico para productos Chelenko (Tamara Ulrich)
- 3 fichas resúmenes de difusión (KONA, PIONERAS Y HELADOS RICER)

IV. **OBJETIVO ESPECIFICO 4: Apoyar en la evaluación de los productores antiguos y nuevos para la entrega del sello de calidad 2004 y en la realización del evento de entrega del sello 2004 "SABORES DE AYSÉN".**

- 12 tablas resultantes de la evaluación del proceso de calidad productores nuevos y antiguos.
- Realización evento entrega de sello de calidad 2004, SABORES DE AYSÉN.

6. CONCLUSIONES Y/O RECOMENDACIONES

Durante el presente mes se han alcanzado los siguientes logros:

- Establecer espacios agradables de trabajo y de exposición de los productos SABORES DE AYSÉN.
- Desarrollar exitosamente la integración de 3 nuevos productores en el proyecto, con proyecciones y una alta motivación.
- Realizar un diagnóstico preliminar satisfactorio de los 3 nuevos productores y suficiente para evaluar la entrega del sello de calidad 2004.
- Entregar el sello de calidad a los antiguos y nuevos productores que cumplieron con los criterios y requisitos para ello.

Estos resultados le han permitido al proyecto avanzar en la sensibilización y la integración de nuevos productores y la entrega y difusión del sello de calidad 2004.

Sin embargo se recomienda realizar las siguientes actividades de consolidación de la integración de los nuevos productores al proyecto SABORES de Aysén:

- Consignar una reunión con cada uno de los nuevos productores para entregarles los informes de diagnóstico, las fichas de difusión y los informes de calidad e histórico cultural. En dicha reunión es necesario validar los resultados del diagnóstico y acordar los pasos a seguir para su continuidad en el proyecto y la mantención del sello de calidad además de proceder a los cobros de las asesorías.
- Las áreas de comercialización y de ordenación predial fueron abordadas de manera superficial, lo cual fue suficiente para la entrega del sello 2004 pero no consiste en un diagnóstico que permita establecer acciones futuras en estas áreas. Es necesario por lo tanto realizar estos estudios en el futuro y definir asesores para ello.
- Es necesario continuar el proceso de integración al proyecto de los productos CHELENKO (Tamara Ulrich), siendo los próximos pasos a seguir la realización de las asesorías y la firma de los convenios y cartas de compromiso del proyecto.
- Es deseable establecer una justificación escrita de cada una de las notas por criterio entregadas a los productores nuevos y antiguos del proyecto SABORES de Aysén. Esto debiera ir a la par de la puesta al día de los informes de diagnóstico de los productores antiguos del proyecto SABORES DE AYSÉN y coincidir con las acciones de mejoramiento que se le pedirán a los productos.
- Finalmente se ha establecido un mecanismo de integración de nuevos productores que pareciera ser exitoso, pero que debe continuar de ser evaluado en su funcionamiento. Los nuevos productores aun no han realizado pagos de los servicios de los asesores, siendo este tema el mas delicado de tratar.

"LOS SABORES DE AYSÉN"
PROYECTO PILOTO DE VALORIZACIÓN TERRITORIAL
EN BASE A LOS PRODUCTOS LOCALES DE LA REGIÓN DE AYSÉN



INFORME CONTEXTO HISTÓRICO CULTURAL

PROYECTO SABORES DE AYSÉN

Mauricio Osorio Pefaur



CODESA

Corporación Privada para el Desarrollo Sustentable de Aysén
Calle Prat408, COYHAIQUE, Región de Aysén, CHILE
codesachile@entelchile.net fonofax 00 56 67 23 72 08



MAGELLAN consultants
Association pour le développement local et le tourisme durable
Les Néviers 05230 Chorges - FRANCE
magellanconsultants@free.fr tel 00 33 4 92 50 53 93

DIAGNOSTICO PRELIMINAR ENTORNO HISTÓRICO Y SOCIO-CULTURAL

Mauricio Osorio Pefaur – Antropólogo

Introducción

El presente informe tiene como objetivo entregar antecedentes sobre el contexto histórico cultural general de la región de Aysén, orientado al tema de la producción y elaboración de alimentos y que es necesario para enmarcar el trabajo que lleva adelante el proyecto Sabores de Aysén.

Una aproximación de sentido común al proyecto nos sugeriría una relación de éste con la tradición culinaria regional, es decir, la preparación de alimentos sobre la base de productos como la carne de vacuno y ovino, los pescados, el consumo de frutas y hortalizas cultivadas en zonas climáticas limpias y descontaminadas.

Sin embargo, la apuesta del proyecto es otra: introducimos en el conocimiento y la degustación de sabores provenientes de productos previamente transformados y muchos de ellos preservados por largo tiempo.

La elaboración y conservación de alimentos sobre la base de productos silvestres y/o cultivados es una industria relativamente reciente en la región de Aysén. En general tanto la población indígena como los actuales habitantes desarrollaron técnicas básicas como el secado y ahumado de alimentos. Sin embargo, la conservación por medio de técnicas de envasado sólo tiene antecedentes claros en la gran industria de conservas de mariscos en el área litoral de los años cincuenta. La historia sobre prácticas a nivel familiar en conservación de alimentos es aún desconocida y sólo hemos podido encontrar datos aislados, que sin embargo nos permiten situar sus comienzos hacia fines de los años treinta.

Desde una perspectiva antropológica, la relevancia de los mecanismos de conservación y preservación de alimentos como parte del proceso cultural que supone la relación del ser humano con sus fuentes de alimentación y la transformación de ellas para su sustento, radica en que se trata de etapas donde la "cultura", entendida como el conjunto de elementos por medio de los cuales el ser humano se relaciona con la naturaleza, alcanza un grado mayor de refinamiento, no tanto por la distinción de los procesos

sino más bien por la cantidad de mediaciones involucradas en el proceso de elaboración de los alimentos.

No se trata sólo de mediaciones con respecto a los alimentos, como el agua donde se introducen los productos que serán transformados, la marmita donde serán hervidos, los elementos que mediarán en las características del producto final como el azúcar o los condimentos, y finalmente los elementos que mediarán en la conservación del producto, los envases.

Están también las mediaciones simbólicas dentro de las que podemos destacar los nuevos nombres que deberán recibir los productos elaborados, las relaciones que se establecen entre éstos y sus orígenes (ej. las materias primas, la geografía), la entidad que los produce (ej. una familia rural descendiente de los primeros colonos, una pequeña empresa regional que representa el esfuerzo de la vida en Aysén), y también las entidades que median para valorizar su promoción: ONGs, organismos gubernamentales, profesionales, técnicos, expertos.

En nuestra región como en el resto del mundo, podemos dar cuenta históricamente de la relación de los habitantes con sus fuentes de alimentación como un proceso que transita desde el consumo de productos no elaborados, en estado natural, crudos en definitiva, hasta el consumo de productos elaborados ya sea por la misma naturaleza (lo podrido), o por la cultura (lo cocido).

De manera breve podemos decir que en el amplio espectro de los alimentos elaborados desde la cultura, tenemos en primer término aquellos que son sometidos a un proceso de quemado suave al fuego directo, el que conocemos como asado y que en la región tiene un desarrollo muy importante, principalmente en lo que respecta a la carne, pero también se expresa en el asado de frutas, plantas y tubérculos. Nos encontramos luego con aquellos alimentos que son cocidos por mediación del aire (los alimentos secos y ahumados), que en Aysén son conocidos como charqui, carne ahumada, mariscos secos. Estos productos pueden ser conservados largo tiempo antes de ser consumidos. Luego nos encontramos con alimentos que son cocidos por mediación del agua y un elemento contenedor y separador del fuego, la marmita. Mencionaremos a modo de ejemplo, el puchero, la cazuela, la fruta cocida. Finalmente podemos mencionar aquellos alimentos que son intencionalmente preservados para su consumo posterior, por medio de un elemento que los contiene y que deberá estar cerrado sin dar posibilidad de contacto con el aire, el agua, o el mismo ser humano.

Es este último grupo de alimentos el que Sabores de Aysén se propone promocionar. Alimentos que al mismo tiempo que "conservan" el sabor de los productos que le dan origen, lo "esconden" de la posibilidad inmediata de degustarlos. Invitan a probarlos por medio de un mecanismo de negación del sabor mismo, el que sólo puede ser descubierto al adquirir el producto y su envase, acción llena de simbolismo puesto que supone una serie de otras adquisiciones complementarias como la imagen del lugar donde fue elaborado, los misteriosos procesos que le dieron origen, los secretos de la conservación de su sabor, en fin la historia del producto y de sus creadores, la cultura que sustenta su existencia misma.

1. Antecedentes generales del poblamiento de Aysén

La información disponible en relación con el poblamiento del territorio regional, nos permite distinguir dos grandes momentos. El primero, verificado desde hace más de 10.000 años y que se extiende hasta el siglo XVIII, corresponde a grupos indígenas conocidos históricamente como Tehuelche en la Patagonia continental y Chonos y Kawesqar o Alacalufes en Patagonia insular occidental. El segundo momento es el que conocemos como poblamiento histórico de Aysén que comienza a principios del siglo XX, cuando ya los grupos indígenas casi no tenían presencia en el área.

Existe consenso por parte de diversos autores que el poblamiento histórico espontáneo del territorio aisenino se descompone en dos corrientes de colonización. Por una parte, un número importante de familias ingresaron provenientes de territorio argentino. La mayor parte de ellas se habían instalado en la zona fronteriza de Argentina durante la segunda parte del siglo XIX, pero se vieron obligadas a abandonar sus asentamientos debido a la presión que el Estado trasandino ejerció sobre la población indígena del área sur y sobre los chilenos avecindados en su territorio. Para la zona litoral y costera se cuenta con antecedentes del poblamiento efectuado por familias provenientes de Chiloé continental e insular.

La economía de estos primeros grupos de colonos (hombres, mujeres, niños) era de "autosubsistencia", caracterizada por un modo de producción doméstico, que privilegiaba la satisfacción de necesidades básicas por sobre el interés por capitalizar. Las familias que poblaron los valles interiores, se dedicaron a la crianza de ganado mayor y menor, mientras que los grupos chilotes privilegiaban la pesca, la caza y la recolección de mariscos.

En el área continental, la estructura de los asentamientos se basó en la diferenciación de tres espacios de acción, el doméstico -a cargo de las mujeres-, el campo (o predio) y los espacios externos al asentamiento familiar (otros campos), de exclusiva responsabilidad masculina.

Las mujeres debían pasar gran parte del año solas en sus casas, ya que los hombres salían a cuidar los animales por largos meses. Junto con las actividades propiamente domésticas, ellas se encargaban de la crianza de animales menores como chanchos, aves de corral, rebaños de ovejas y a la formación y cuidado de la huerta casera, llamada también "quinta", donde era común encontrar hortalizas para el consumo familiar, yerbas medicinales y los retoños de los primeros árboles frutales de la casa.

Es importante destacar entonces, que cuando nos referimos a las "familias", hablamos de grupos compuestos sólo por la mujer y los hijos quienes -ya fuera en el litoral o en tierra adentro- debían subsistir diariamente en espera del retorno del esposo/padre. Generalmente este acontecimiento ocurría al menos dos veces al año, a saber, a la salida del invierno y entrado ya el otoño.

2. El poblamiento del territorio donde se desarrolla el proyecto

Para efectos de este documento distinguiremos cuatro grandes zonas en las que Sabores de Aysén realiza su trabajo. De norte a sur y siguiendo la carretera austral tenemos en primer término el valle del río Mañihuales; le sigue el valle del río Simpson; posteriormente se encuentra el valle del río Ibáñez, en su curso inferior y desembocadura; para terminar tenemos el sector occidental del lago General Carrera.

Desde una perspectiva histórica, la zona del río Ibáñez es la que documenta el poblamiento más antiguo, con el asentamiento en terrenos ubicados en su curso medio, de familias de origen mapuche-huilliche hacia 1908-1910 provenientes del sector de Balmaceda. Pocos años después comienzan a llegar otros colonos chilenos y mapuche. El valle del río Simpson comienza a ser poblado por particulares hacia 1910-1911, consolidándose la ocupación del área hacia los años veinte. El asentamiento de colonos tanto en el valle del río Mañihuales como en el sector occidental del gran lago comienza recién hacia fines de los años treinta, para consolidarse en ambos sectores en la década del cuarenta.

De estos cuatro sectores el único cuyo poblamiento no se basa solamente en la ocupación de terrenos para fines agroganaderos es el sector de Puerto Sánchez que rápidamente hacia comienzos de los años cincuenta entra a ser parte del proceso de explotación minera que implementa el Estado en las riberas del Lago General Carrera. Es así como a las primeras familias de colonos se les unirán posteriormente hombres y familias que llegan a trabajar en faenas mineras.

3. Aprovechamiento de recursos para la producción de alimentos en la región de Aysén

3.1 Canoeros y cazadores continentales

La economía de los grupos indígenas que habitaron el territorio se basaba fundamentalmente en la caza y recolección de alimentos. En este contexto tanto los Tehuelche como los Chonos y Kawesqar, recolectaron y consumieron diferentes bayas producidas por arbustos y plantas silvestres

de los bosques y estepas. En la bibliografía consultada son mencionadas las siguientes: Calafate (*berberis buxifolia*), Murtilla (*myrteola nummularia?*/*empetrum rubrum?*), Chaura (*pernetya mucronata*/P. Pumila), Michai (*berberis ilicifolia*), Zarzaparrilla (*Ribes magellanicum*), Frutilla (*Rubusgenoides*), Diente de León (*Dandelion*=*Taraxacum officinale*) y "grosellero silvestre". El consumo de estos frutos debió ser casi inmediato una vez colectados y claramente restringido a la época de maduración, desde fines de primavera hasta la época estival. No existen antecedentes respecto a que alguno de estos grupos preparara alimentos a base de estas bayas.

La labor de recolección de bayas y plantas estaba a cargo de las mujeres acompañadas siempre por los niños.

En cuanto al consumo de carne de animales marinos y aves, está documentado que entre los grupos canoeros era preferida en estado cercano a la putrefacción y si estaba cruda se la pasaba por las llamas del fogón antes de consumirla, pero sin asarla. La conservación de carne no era una práctica común y si se efectuaba correspondía al proceso de deshidratación y eventualmente ahumado. Los mariscos eran consumidos crudos, en tanto que el consumo de pescado era muy restringido.

Algo diferente era la situación entre los grupos de cazadores continentales quienes consumían la carne de mamíferos y aves asada, aunque semi-cruda y practicaban regularmente la conservación de carne en forma de charqui (seca y salada).

3.2 La alimentación de los colonos

Los colonos asentados en la región desde principios del siglo pasado, basaron su alimentación en el consumo de carne, papas, pan, leche y derivados y algunas hortalizas. Esto fue así puesto que la principal actividad económica de las diversas familias correspondía a la crianza de ganado y la obtención de algunos subproductos como la lana de oveja, la leche, el queso y la mantequilla. La elaboración de charqui, principalmente de equino era muy común también entre los pobladores.

La crianza y consumo de ganado menor como cerdos y cabras no estaba muy extendida en los primeros años de colonización y en los textos consultados no se ha encontrado referencias a la elaboración de productos embutidos a base de cerdo. Es más, uno de los autores consultados efectúa un alcance sobre el poco interés de los pobladores – en los años treinta- por la crianza de este tipo de animales.

Durante la época de primavera y verano, la recolección y consumo de frutos silvestres fue también una práctica habitual para muchas familias. Varias de estas bayas silvestres, fueron usadas para la elaboración de diferentes tipos de bebidas alcohólicas como la chicha y posteriormente, con la llegada de aguardiente a los boliches, para la elaboración de licores saborizados. Aunque no existe documentación respecto a la fabricación y consumo de jugos naturales, es posible pensar que se consumiera (especialmente mujeres y niños) el jugo del fruto recién exprimido, antes del proceso de fermentación, como líquido refrescante.

Sin embargo, en este período ocurre un proceso importantísimo. Muchos colonos, tanto chilotes como originarios de la VII a X regiones, con una fuerte tradición agrícola, se dan cuenta que algunos sectores presentan características benignas para la introducción de árboles frutales, los que en pocos años les proveerían de frutas para el consumo familiar.

Hacia principios de los años veinte del siglo pasado, en el Valle Simpson ya se podían apreciar algunos árboles como manzanos y plantas como la frambuesa. En los años treinta era sabido entre quienes habitaban la región que la zona de Chile Chico producía diversas frutas como damascos, duraznos, manzanas, cerezas, peras y guindas. Aunque no hay datos bibliográficos al respecto, creemos que la introducción de estas especies en el área que comprende las localidades de Puerto Ibáñez y Península Levicán, habría ocurrido con posterioridad a la introducción en Chile Chico y aún con el transporte de plantas desde esta última zona, vía lacustre. Aunque no es descartable que algunas semillas hayan sido transportadas de manera natural a esta zona del lago.

Por último y de acuerdo a los antecedentes bibliográficos consultados, la introducción de árboles frutales en el valle de Mañihuales sería posterior, puesto que, como hemos visto más arriba, la colonización de este sector comienza a desarrollarse recién hacia fines de los años treinta.

Con respecto al consumo de pescados, especialmente de especies salmonídeas, es posible inferir que, desde la introducción de ovas en diversos ríos y lagos de la región por parte de funcionarios gubernamentales a principios del siglo XX y sostenidamente durante las primeras décadas del mismo, su incorporación a la dieta de las familias de colonos fue muy lenta y esporádica. Datos sobre elaboración de pescado seco existen para el sector litoral, asociado a la producción de mariscos secos como la cholga.

4. El lento desarrollo de la elaboración de alimentos en base a productos silvestres e introducidos

Aunque como ya hemos afirmado más arriba, la economía de las familias que poblaron la región era de autosubsistencia, muchos productos alimenticios (así como herramientas, vestimentas y otros) como harina, cereales, azúcar, debían ser comprados y traídos desde Argentina o adquiridos en los pequeños y desabastecidos almacenes instalados en Puerto Aysén y Coyhaique.

En los años cuarenta, con treinta años ya de desarrollo colonizador, las familias aún se ven constreñidas en su alimentación y la carne continúa siendo la base fundamental de ella. Son pocas las familias que por el esfuerzo de las mujeres, diversifican su dieta con el consumo de hortalizas y frutas cultivadas en sus quintas.

Algunos autores de la época comienzan a proponer entonces el fomento de la producción familiar de diversos alimentos como hortalizas para el complemento de la dieta, miel para superar el déficit de azúcar en el comercio local, la crianza de aves para suplir en alguna medida el excesivo consumo de carnes rojas, el consumo de pescados y mariscos también. Estas ideas de fomento productivo junto con varias otras nuevas, todas orientadas hacia las familias campesinas se irán repitiendo década tras década hasta nuestros días.

En términos más concretos, la primera referencia específica a la elaboración del producto mermelada en alguno de los sectores donde trabaja el proyecto Sabores de Aysén, la encontramos en el relato que el explorador Augusto Grosse hace de una de sus expediciones, la que efectúa entre el sector de Lago Paloma y Puerto Ibáñez, a través de la cordillera Castillo. Este autor que viaja justo hacia fines de la primavera del año 1942, nos informa que al llegar al predio de una familia mapuche en el curso superior del río Ibáñez, se encuentra con frutas silvestres en plena maduración. Sin embargo comenta que "...los pobladores de esta región no saben apreciar lo que la naturaleza les brinda. Por ejemplo, las frutillas que crecen solitas, o también los calafates. De ambas frutas se podría obtener una excelente mermelada siempre que la fruta se ponga a cocer con suficiente azúcar. Parece que las mujeres de los colonos no conocen esta posibilidad, o bien, no se quieren dar el trabajo" (Grosse, 1986: 154). En el mismo texto nos proporciona un antecedente muy interesante, puesto que es él mismo quien después de recolectar frutillas en este mismo sector, procede a preparar mermelada (op.cit: 155).

De este antecedente podemos inferir al menos dos situaciones. Primero, que al ser este explorador parte de la colonia alemana que se instala en el sector de Puyuhuapi a mediados de los años treinta, es posible pensar que en esta colonia se elaboraban ya mermeladas. Segundo, que la operación misma de elaborar mermelada de frutilla que efectúa el explorador, debe haber sido "enseñada" además a la familia que los había recibido durante esa jornada. Cabría preguntarse si a esta familia le gustó el producto como para repetir su elaboración y si para ello contaban con acceso al azúcar que se necesita. Respecto a esto sólo sabemos que hacia la década del cincuenta, el acceso al azúcar en la provincia de Aysén era al parecer restringido. La oferta de este producto era inferior a la demanda de los habitantes, situación que al finalizar ese decenio no veía aún solución.

La información referida al cultivo de árboles frutales sólo se rescata datos sobre la cantidad y variedad de especies existente en la zona. No encontramos antecedentes sobre las formas de consumo de la fruta cosechada, aunque ya hemos dicho que se elaboraba chicha al menos con las manzanas. Es posible que las frutas fuesen consumidas frescas principalmente.

En un estudio de fines de los años cincuenta encontramos un interesante cuadro que consigna la información del último censo realizado en la época, referida específicamente a la existencia de árboles frutales en la denominada Provincia de Aysén.

Región	Manzanos	Ciruelos	Guindos	Cerezos	Perales
Aysén	30000	20000	5000	8000	10000
Baker (Chile Chico)	7500	3000			

Fuente: Aysén. Seminario de Investigación sobre el Desarrollo de la Provincia. 1959.

El documento hace un alcance a la información del censo por cuanto no habría considerado de la mejor manera las plantaciones existentes en la zona de Chile Chico y Puerto Ibáñez ni la información respecto a la existencia de árboles como duraznos y damascos.

En cuanto a la elaboración de productos derivados de la carne y de alimentos a base de pescado por parte de familias campesinas no ha sido posible encontrar antecedentes escritos.

Recién veinte años después, un estudio elaborado por CORFO menciona en el capítulo referido al diagnóstico de la industria regional, la

elaboración de cecinas aunque con una participación muy reducida en el contexto de la producción regional.

Durante los años ochenta y noventa comienza a ser más conocido el proceso de elaboración, transformación y conservación de alimentos. Lo anterior se produce a partir del trabajo de intervención y fomento productivo efectuado por diferentes organismos tanto gubernamentales como no gubernamentales en el sector campesino de la ahora denominada región de Aysén. Los conocimientos son transferidos a través de capacitaciones entregadas a grupos organizados en elaboración de mermeladas, producción de flores, plantación y cuidado de árboles frutales, y elaboración diversos alimentos en conserva.

Las principales entidades involucradas en este proceso de capacitación productiva desde sus inicios son ONGs como FUNDA, FUNDESA, organizaciones campesinas como FAGA y otras que ya no existen y organismos públicos del Agro como INDAP, así como entidades gubernamentales de apoyo a la mujer como Fundación PRODEMU y SERNAM.

Es así como los productores que participan del proyecto Sabores de Aysén han desarrollado su trabajo en un contexto de fomento a la producción familiar y campesina en una región donde el desarrollo de la agroindustria todavía se ve muy alejado y los esfuerzos en este sentido realizados por algunos empresarios locales recién están viendo sus primeros frutos.

Bibliografía

CORFO. 1979. Perspectivas de Desarrollo de los recursos de la Región Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo. IREN-CORFO. Santiago.

Emperaire, Joseph. 1963. Los Nómades del mar. Ediciones de la Universidad de Chile. Santiago, Chile.

Grosse, Augusto. 1986. Visión histórica y colonización de la Patagonia Occidental. Imprenta Mueller. Santiago.

Lévi-Strauss, Claude. 1981. El Origen de las maneras de mesa. Séptima parte, capítulo II, Breve tratado de Etnología Culinaria, (410-432). Siglo XXI editores. México.

Mansilla, Antonio. 1946. Chile Austral, Aysén. Ediciones I.G.M. Santiago, Chile.

Martinic, Mateo. 1995. Los Aonikenk. Historia y cultura. Ediciones de la Universidad de Magallanes. Punta Arenas, Chile.

Pomar, José. 1923. La Concesión del Aysén y el Valle Simpson. Imprenta Cervantes, Santiago, Chile.

Sepúlveda, Fernando. 1931. La Provincia de Aysén. Ravill, talleres gráficos. Santiago, Chile.

Varios Autores. 1959. Aysén. Seminario de Investigación sobre el desarrollo de la Provincia. Ediciones del Departamento de Extensión Cultural, Universidad de Chile. Santiago.



ESTUDIO DE MERCADO

INTRODUCCIÓN

Estamos ante una serie de productos que presentan características muy particulares, las que definirán sus posibilidades de comercialización, así como el consumidor al que está dirigido.

Entre ellas se destacan:

- Son productos suntuarios, de lujo, de los que se puede prescindir fácilmente.
- Son productos con muchos sustitutos.
- Los atributos que se quiere destacar en el proyecto de cada producto, son valorados por consumidores con un perfil determinado.
- No se trabaja con productos de consumo masivo, sino más bien son de compra esporádica por los consumidores.

ESTUDIO DE MERCADO PARA SABORES DE AYSÉN

Se trata de la situación que enfrenta el proyecto "Sabores de Aysén" como; agrupación de productores de alimentos elaborados de manera artesanal que se catalogan en el nivel de delicatesen, en su entorno comercial.

PROBLEMÁTICA A ANALIZAR

1. Qué es lo que la gente busca al comprar un producto elaborado de manera artesanal, con recetas rescatadas de las tradiciones de la gente de la región de Aysén e insumos autóctonos de ésta. ¿Cuáles son las tendencias de los clientes?
2. Identificar el segmento de mercado que tiene agrupado a los productores del proyecto.
3. De acuerdo a los resultados del estudio, determinar cuál es la publicidad más adecuada.
4. Estudiar la competencia fuerte y deducir las posibles debilidades y/o fortalezas que presentan las empresas en relación a las demás.

LÍNEAS DE ACCIÓN

Implementar un plan de marketing territorial para mejorar la comercialización e incrementar las ventas.

FACTORES QUE CONDICIONAN EL MERCADO

Materia prima, proveedores, factores promocionales, costos de transportes, precio del producto, la competencia (precios, publicidad, etc.), entre otros.

1. ANÁLISIS DEL CASO

Conocer la actitud de compra de productos regionales a nivel particular y de los hoteles locales.

Lo anterior quiere decir que el trabajo se debe desarrollar, para obtener resultados satisfactorios en el nivel de consumo que existe en el mercado local.

2. OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

- ◊ Identificar el segmento de mercado al cual la empresa esta llegando con sus productos.
- ◊ Conocer los mercados potenciales a los cuales puede llegar la empresa con sus productos.
- ◊ Determinar la cantidad de hoteles que compran productos regionales para ofrecer a los turistas.
- ◊ Determinar el grado de interés en promover los productos de la ruta de los sabores
- ◊ Determinar factores críticos para materializar la muestra
- ◊ Indagar en el grado de interés de los turistas en los productos regionales
- ◊ Establecer cuáles son las características y los factores que influyen en la decisión de comprar o no el producto.
- ◊ Determinar los productos preferidos por los hoteles

3. INFORMACIÓN NECESARIA

- ◊ Información socioeconómica de los clientes.
- ◊ Cuáles son las tendencias y gustos.
- ◊ Líneas de producto que maneja la competencia y porción del mercado que posee.
- ◊ Forma de venta que emplean los productores de "Sabores de Aysén".

4. FUENTES

- ◊ Encuestas a clientes potenciales (pendiente, pero ideada).
- ◊ Encuestas a hoteles de la ciudad de Coyhaique.
- ◊ Archivos de las empresas (niveles de ventas, producción, etc.)
- ◊ Visitas a los puntos de venta, donde se puede encontrar productos de los "Sabores de Aysén" como de la competencia.

DIAGNÓSTICO INTERNO DE "SABORES DE AYSÉN"

1. INFORMACIÓN GENERAL DE LAS EMPRESAS QUE LO COMPONEN

Nombre Empresa : Cecinas Futrono
Contacto Comercial : Adrián Flores
Dirección Comercial : Freire 1214
Comuna : Coyhaique
Rubro Principal : Cecinas Artesanales
Nivel de formalidad : Se cuenta con iniciación de actividades y resolución Sanitaria SS Aysén 030 del 20/01/03.

Nombre Empresa : La Baguala
Contacto Comercial : Víctor Schwenke
Dirección Comercial : Diego Portales 220, Villa Mañihuales
Comuna : Aysén
Rubro Principal : Mermeladas, Miel, Jugos Naturales y Frutas en Conservas.
Nivel de formalidad : Cuentan con resolución sanitaria SSA 330 del 31/05/83.
Tiene iniciación de actividades desde 1978.

Nombre Empresa : Productos NYCRA
Contacto Comercial : Juan Aracena
Dirección Comercial : Independencia 40
Comuna : Coyhaique
Rubro Principal : Fábrica y conservas de pescado ahumado
Nivel de formalidad : Se cuenta con iniciación de actividades, resolución sanitaria SSA 125 del 28/02/03 y resolución subsecretaría de pesca 9471505/01 (único en la región).

Nombre Empresa : Las Delicias de Ibáñez
Contacto Comercial : Angélica Bustamante, Teresa Millalonco, Mónica Asensio.
Dirección Comercial : Chacra 39, Puerto. Ibáñez
Comuna : Río Ibáñez
Provincia : General Carrera
Rubro Principal : Procesado
Nivel de formalidad : Cuenta con Resolución Sanitaria SSA 494 del 22/11/00 e iniciación de actividades. Funcionan desde 1999, con chocolates desde enero del 2001 (necesitan ampliar el giro a chocolates artesanales).

Nombre Empresa : Taller Las Hormiguitas
Contacto Comercial : Frida Barria
Dirección Comercial : Puerto Sánchez
Comuna : Río Ibáñez
Provincia : General Carrera
Rubro Principal : Mermeladas
Nivel de formalidad : Funciona desde 1997. Poseen Resolución Sanitaria SSA 196 – 28/05/01, a nombre de Sociedad Frida Barria Ltda., iniciación actividades a través de Sociedad de hecho, constituida por 6 integrantes familiares.

Nombre Empresa : Eduardo Lagos, Predio Punta Arenas
Contacto Comercial : Familia Lagos Durán
Dirección Comercial : Camino - Seis Lagunas Km 27.
Comuna : Coyhaique
Rubro Principal : Miel, Frutillas, Plantas de Frutilla, Grosellas, Mistela, Jugo de Manzanas y Flores.
Provincia : Coyhaique
Nivel de formalidad : No cuentan con resolución sanitaria, pero si tienen iniciación de actividades en horticultura, plantas ornamentales y contratista obras menores. Existe una resolución sanitaria temporaria para la apicultura.

Nombre Empresa : Jardín del Bosque
Contacto Comercial : María Rivera
Dirección Comercial : Camino Teniente Vidal Km 1,5
Comuna : Coyhaique
Provincia : Coyhaique
Teléfono Comercial : 09 95 99 218
Rubro Principal : Plantas Ornamentales, Hierbas medicinales y Mermeladas
Nivel de formalidad : Productos gastronómicos no poseen resolución sanitaria. Plantas en general tienen el giro de jardín vivero, producción y comercialización.

Nombre Empresa : Las PARAMELAS de Río Ibáñez
Contacto Comercial : Juana Vega Monsalve y otros
Dirección Comercial : Chacra 2, Puerto Ingeniero Ibáñez
Comuna : Río Ibáñez
Provincia : General Carrera
Rubro Principal : Producción y secado de hierbas aromáticas, medicinales y culinarias.
Nivel de formalidad : Cuenta con Resolución Sanitaria SSAysén e iniciación de actividades. Funcionan desde 1995 aproximadamente.

Nombre Empresa : Taller Libertad
Contacto Comercial : Uberlinda Figueroa, Gladis Águila
Dirección Comercial : Península Levicán
Comuna : Río Ibáñez
Provincia : General Carrera
Rubro Principal : Frutas secas
Nivel de formalidad : No cuenta con resolución sanitaria, ni iniciación de actividades.

2. PRODUCCIÓN

- Los productos que elaboran las empresas que componen "Sabores de Aysén" son variados, se destacan los siguientes:
 - φ Mermeladas
 - φ Miel
 - φ Salmón ahumado
 - φ Embutidos
 - φ Hierbas Aromáticas y Bebestibles
 - φ Flores secas
- La producción es básicamente constante, aunque en ocasiones puede presentar variaciones como es el caso de las mermeladas, ya que su continuidad en la producción se ve afectada por la cosecha de frutas que se logra obtener en la región durante la temporada. Al presentarse variaciones de los insumos, es necesario realizar una planificación de producción flexible, que permita un stock adecuado al nivel de ventas, de modo de cumplir a todos los compromisos de entrega.
- Se puede determinar que la gran mayoría de los productores del proyecto realizan una producción amarrada en el sentido que todo lo tienen comercializado antes de sacarlo, por lo que su oferta se restringe al comercio regional solamente.
- Los procesos de producción de la cada empresa no tiene una duración de más de 8 horas desde que se recepcionan los insumos, siendo los más complejos, los que necesitan secar productos, estos demoran periodos más largos, que se traducen a días, que dependerá de las condiciones climáticas (Hierbas y Flores Secas).

3. MARKETING Y VENTAS

- **Clientes:** Los clientes pertenecen a un nivel socio económico ABC1-C2, que tiene preferencias claras ante los productos que desea para su dieta alimenticia, se pueden identificar cómo profesionales jóvenes solteros, ó casados sin hijos, también matrimonios en los que los hijos han dejado el hogar.
- **Canales de distribución:** La distribución se hace directamente por cada productor a diversos puntos de comercialización, en ellos se destacan : Supermercado Hipermás; Café Histórico Ricer; Manos Azules; Logdes de la Región y el Comercio particular que tiene cada productor.
- **Ciclo de las ventas:** El comportamiento de las ventas es en promedio constante, el que puede variar durante los meses de invierno.
- **Medios de publicidad:** No existe un medio de publicidad ni promociones, en el que se estén mostrando los productos.
- **Precios:** Los precios varían dependiendo del producto y por productor cuando se refiera a productos similares (caso de las mermeladas). Se trabaja con precios para distribuidores (venta al por mayor) y para ventas al detalle. La política de precios se reforma a medida que aumente el valor de los insumos, el que puede aumentar por la escasez que exista en la temporada.

4. PROBLEMAS BÁSICOS

- **Personal:** Baja contratación de mano de obra.
- **Producción:** Altos costos de transportes para colocar los productos en los puntos de venta; baja productividad, lo que no permite mantener stock y de esa forma responder a un pedido que exceda lo normal; maquinaria obsoleta e instalaciones deficientes en algunos casos.
- **Marketing y Ventas:** Falta la captación de nuevos clientes y ciclo de ventas inestable, ya que no se puede contar con un stock determinado.
- **Financieros:** Capital de trabajo deficiente, dificultad de acceso al crédito, recursos financieros costosos y ausencia de información.

ANÁLISIS DEL ENTORNO

El sector que elabora productos comestibles y bebestibles bajo recetas artesanales y que rescatan los recursos naturales de cada región de un país, señalan un notable crecimiento en la participación de mercado, que se ha manifestado por los cambios en las tendencias de alimentación de las personas, por el de una forma de vida más sana.

Existe en Chile, específicamente en la ciudad de Santiago, una empresa que trabaja como agrupadora y comercializadora de este tipo de productos, esta los reúne de pequeños y medianos productores que se ubican desde la tercera hasta la duodécima región con la finalidad de poder abastecer una demanda que ya existe por estos productos en la región metropolitana. Esta empresa no trabaja con fines de lucro, y pertenece al Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario, INDAP.

En nuestra Región, esta oferta está conformada por micro y pequeñas empresas, las que elaboran y venden a supermercados, tiendas, restaurantes y también venden en sus plantas de producción directamente al público.

Se ven productos importados, tales como: mermeladas y conservas en supermercados de la región, los que podrían competir directamente con algunos de los productos ofrecidos por "Sabores de Aysén".

En el sector existe comercialización directa, y a través de puntos de venta, en los que se destacan Hipermás, Café Histórico Ricer, Manos Azules, otros.

Los factores determinantes del precio son en general externos, ya que se guían por el comportamiento de la demanda; o internos en la medida de la incidencia de los insumos y los costos de transportes. Los criterios de venta son, en general, de bajos volúmenes a una calidad estandarizada menos fluctuante sobre parámetros determinados por el segmento del mercado y el precio del producto.

La producción total está dirigida principalmente al mercado nacional, no se ha considerado por el momento la posibilidad de exportar, ya que en el exterior no se reciben los beneficios que representa la competencia a nivel internacional, ya que productos de estas características son protegidos por sus gobierno, lo que se traduce en un obstáculo al momento de comercializar.

Uno de los factores que perjudica a los productores de "Sabores de Aysén", es la pérdida de la competitividad, esta se debe en buena parte a la ineficiente administración de las empresas, la que se puede ver reflejada en el siempre escaso capital de trabajo y en los déficit de stock de producción. Además a que el costo del transporte dificulta notablemente el envío de los productos a otras regiones.

DISEÑO DE LA ENCUESTA.

Dado que los productos que estamos trabajando son de consumo por preferencias específicas y no de consumo masivo se decidió tomar una muestra representativa la cual abarco principalmente a los hoteles de la región, quienes reciben a gente de un alto nivel socio-económico, por medio de encuestas dirigidas al administrador del hotel, quien maneja la mayor información de los pasajeros. Adicionalmente a este sondeo de mercado se realizo la determinación del producto y a qué tipo de consumidor se desea llegar, a modo de obtener una demanda potencial minorista.

Instrumentos:

El instrumento a utilizar será el de la encuesta de tipo estructurada, con preguntas cerradas y una opción libre para que el entrevistado mencione variables que no se hayan nombrado en la formulación de la pregunta y sean consideradas por el encuestado como muy importantes. En general el formato de la encuesta será el planteamiento de una pregunta acompañada de una serie de opciones a manera de test.

ENCUESTA A HOTELES DE LA CIUDAD

1. Compra usted productos regionales para ofrecerle a sus clientes
 1. SI (pasar a 3)
 2. NO (pasar a 2)

2. No compra estos producto porque
 1. caros
 2. mala calidad
 3. no sabe donde comprar
 4. Ud. mismo fabrica sus productos artesanales
 5. Mala distribución
 6. Otro _____

3. Que tipo de productos ofrece
 1. Mermeladas
 2. Quesos

3. Embutidos
4. Pescado
5. Otro _____
4. Por qué prefiere estos productos.
 1. precio
 2. calidad
 3. Los turistas los piden
 4. Para contribuir con los productores regionales
 5. Porque son artesanales
 6. Otro _____
5. Estaría dispuesto ud a exhibir un muestrario de productos regionales para la venta en su local.
 1. Si.(pasar a 6)
 2. No(pasar a 7)
6. Según usted, cual sería el mejor método para la venta de productos regionales
 1. compra
 2. concesión
 3. acuerdo de palabra
 4. otro _____
7. De acuerdo a su experiencia los turistas manifiestan algún interés en consumir productos regionales
 1. Si
 2. No
 3. A veces
 4. otro _____

JUSTIFICACIÓN DE LAS PREGUNTAS

Encuesta a consumidores, estudio de mercado:

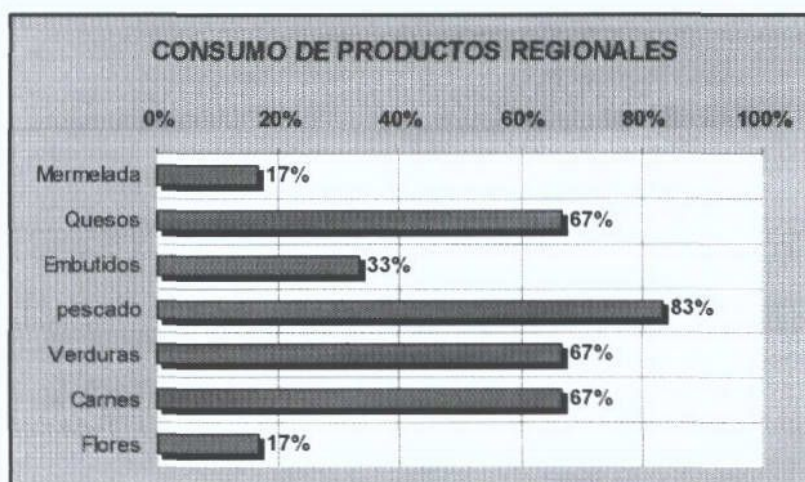
1. Con esta pregunta se pretende conocer si los administradores y dueños de hoteles están dispuestos a comprar productos regionales para ofrecerle a sus pasajeros.
2. Se espera conocer el motivo de por qué no compran productos regionales.
3. Determinar los productos regionales que ofrecen a sus pasajeros.
4. Definición de preferencia de los productos.
5. Conocer el interés de los hoteles de promover los productos regionales.
6. Encontrar el método de exhibición óptimo, que se desarrolle en conjunto entre el productor y el hotel.
7. Identificar el grado de interés demostrado por lo pasajeros de los hoteles en consumir productos elaborados en la región.

ANALISIS DE RESULTADOS ENCUESTA A HOTELES DE LA CIUDAD DE COYHAIQUE

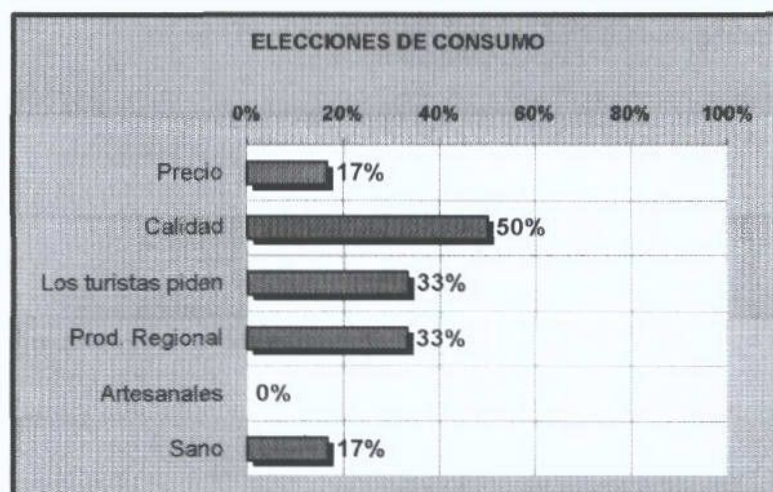
1. **Pregunta:** En esta pregunta resalta la disposición de los hoteles locales para comprar los productos que se elaboran en la región. Se pudo obtener como resultado, de que un 100% (cien porciento), de los hoteles encuestados está dispuesto en comprar productos regionales.



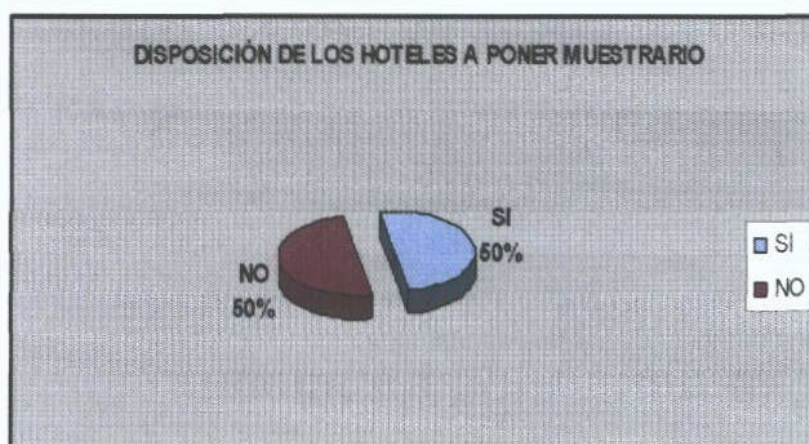
2. **Pregunta:** La pregunta 2, esperaba recopilar los motivos por los cuales los hoteles no estaban dispuestos a comprar productos regionales, como esto no ocurrió, se entiende para este estudio la plena disponibilidad de adquisición.
3. **Pregunta:** Los productos que se consideraron para la encuesta, son los que los productores inscribieron en un comienzo con "Sabores de Aysén", y además los que los hoteles están constantemente consumiendo, por eso se dejó la alternativa "otros" en la encuesta, a modo de ir conociendo cuales son sus principales insumos alimenticios.



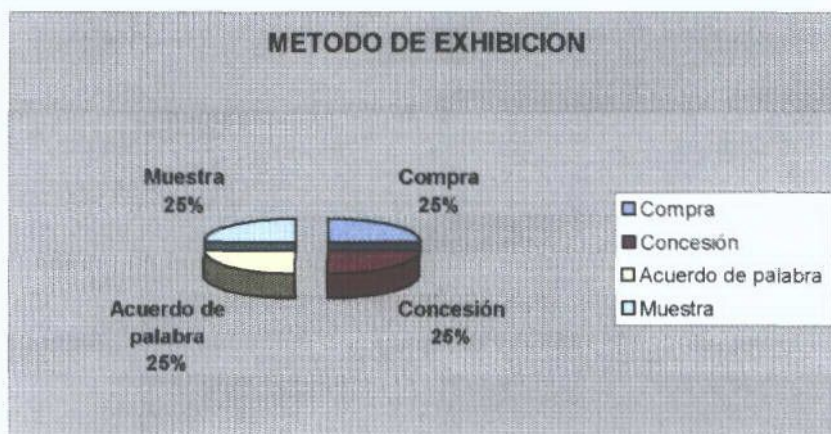
4. **Pregunta:** Con respecto a esta pregunta, el 50% del consumo es realizado por la calidad de elaboración que presentan "algunos" productos regionales. Un 33% consume por que son típicos de la región y merecen un apoyo, y otro 33% se inclina a que los turistas son los interesados en consumirlos. Existe poco interés de consumirlos por el precio, ya que este es relativamente alto, ó por que sean sanos, y al parecer no les interesa en lo más mínimo que sean artesanales.



5. **Pregunta:** La disposición de exhibir los productos en un muestrario dentro de las puertas del hotel, se dividió en; un 50% está dispuesto y el otro 50% no. Un grupo dijo no tener inconvenientes de exhibirlos, de modo de ayudar con el desarrollo de las empresas de la región fomentando sus productos, el resto simplemente no estaba interesado.



6. **Pregunta:** Dentro de las respuestas de los dueños y administradores de los hoteles, existió gran discrepancia a la hora de ver la forma en que se exhibirán los productos. Un 25% señala que deberán ser dejados en muestra solamente, y que no exista comercialización de ellos dentro del hotel. Otro 25% mostró interés en dejarlos a modo de acuerdo de palabra, y que si se venden el beneficio es por completo para el productor.



7. **Pregunta:** A la pregunta ha comprado nuevamente en Makrohogar la respuesta afirmativa es del 10% lo que nos confirma que las ventas son poco repetitivas. Hay que aclarar nuevamente que estos porcentajes son el resultado de encuestas hechas a clientes del último año debido a las razones expuestas anteriormente.



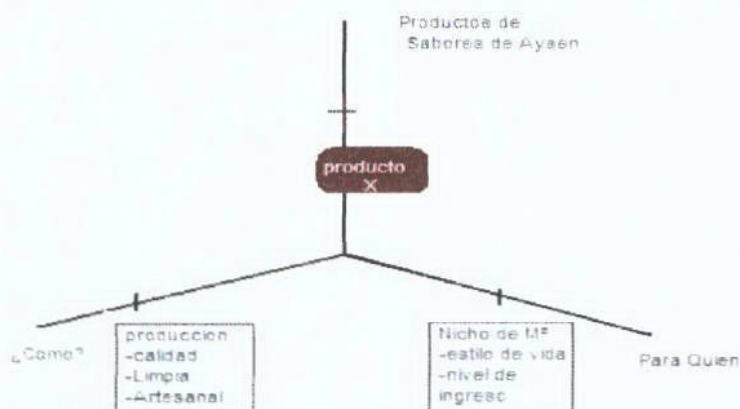
DETERMINACIÓN DE PRODUCTO Y CONSUMIDOR

Para este estudio no se realizará un estudio de mercado a minoristas, sino que se determinará el segmento que se quiere abordar.

Al definir la demanda potencial para un producto, se debe determinar cual es el producto-mercado que se desea abordar, de manera tal que se pueda

planificar una estrategia comercial coherente. De esta manera podríamos definir un producto-mercado con la metodología que se señala a continuación.

PRODUCTO-MERCADO



El producto de mercado se verá determinado por el: **¿Cómo?, ¿Qué? y ¿Para quién producir?**

En la primera interrogante nos vemos frente al proceso productivo y características técnicas e individuales que poseen los productos que participan en el proyecto. Las principales privativas que podemos destacar son:

- Alta calidad, lo que se atribuye a los insumos que se utilizan en sus procesos productivos.
- Se enmarcan dentro de un proceso de "producción limpia", la que debe cumplir ciertos estándares establecidos en el proyecto.
- Se puede mencionar que son productos 100% naturales, ya que no cuentan con preservantes ni aditivos químicos.
- Se elaboran mediante un proceso artesanal, en el que se rescatan recetas típicas de la zona.

Para la segunda pregunta, definiremos **¿Que producir?**. Como nos encontramos dentro de un proyecto que reúne una serie productores con una gama de productos comestibles, consideraremos aquellos con los que se comprometieron para los "Sabores de Aysén":

- Mermeladas (La Baguala, Las Delicias, Las Hormiguitas)
- Miel (Predio Punta Arenas, La Baguala)
- Jugos congelados (La Baguala)
- Flores secas (Jardín del Bosque)
- Salmón ahumado en conserva (NYCRA)
- Embutidos (Cecinas Futrono)
- Hierbas aromáticas y bebestible (Las Paramelas)
- Frutos secos (Taller Libertad)

Por último **¿para quién producir?**, se traduce hacia quien serán destinados los productos, en este punto se considera un segmento específico de mercado, en el que los consumidores que lo representen, deberían cumplir algunas de las características que se mencionan a continuación:

- Encontrarse en los siguientes segmentos socio-económicos ABC1-C2
- Profesional Soltero ó casado pero sin hijos.
- Matrimonios en los que se refleje el síndrome de "nido vacío"
- Personas amantes de la buena mesa o delicatessen.
- Estilo de vida único, en donde se comparta el respeto por la naturaleza (conciencia ecológica) y vida sana.

Los consumidores que cumplan algunas de estas características y estén dispuestos a consumir los productos asociados a los Sabores de Aysén, conformarán la **Demanda Potencial Minorista**.

CONCLUSIONES.

Los factores más influyentes en la decisión de compra en el mercado de los productos que componen a los "Sabores de Aysén", es la calidad, determinada por el método de elaboración, que los insumos que se utilizan provengan de una de las regiones más limpias del mundo y que no contengan ningún tipo de preservante o aditivos químicos.

Cuando la persona decide o piensa comprar su producto, es muy importante la información nutricional, de elaboración y de calidad, que puedan obtener, de la publicidad.

Las personas tienden de acuerdo a estos resultados a guiarse o dejarse llevar por la calidad de los productos y por la disponibilidad que exista en el mercado. Este último aspecto hay que tenerlo muy en cuenta debido a la competencia del mercado.

De acuerdo a los resultados obtenidos en el estudio realizado, las empresas distribuyen sus productos entre personas de nivel socioeconómico ABC1-C2. Las

personas de nivel socioeconómico medio-bajo y bajo no tienen acceso a adquirir dichos productos, debido a los precios que estos tienen.

Los mercados potenciales que las empresa podría explorar son básicamente los que se encuentran entre el nivel socioeconómico medio de los cuales podría aprovechar una buena parte de su demanda, Además la empresa podría explorar otros segmentos de mercado a nivel geográfico, ahora que la economía empieza a restablecerse.

Respecto a la publicidad, es importante que se tenga en cuenta que el nombre de "Sabores de Aysén" tendrá una influencia muy positiva cuando sus productos lleven los logos de garantía de calidad, por lo que es de suma importancia informar a la población en qué consiste el proyecto y cuales son los requisitos básicos que debe cumplir cada unidad productiva que lo conforma. Entregando de manera adecuada la información se podrá concretizar un amplio número de seguidores por la calidad que se está entregando.

En lo relacionado con la competencia, se tiene que aprovechar de rescatar lo máximo posible, a modo de poder recopilar información valiosa en el sentido de ir adecuando los productos de los Sabores a lo que la demanda exige.

RECOMENDACIONES.

Cada empresa no debe descuidar la calidad que caracteriza a sus productos. En un mercado tan competido, cualquier descuido, como por ejemplo defectos en los métodos de envasado, hacen que se pierda un cliente y detrás de este varios. Se debe hacer pruebas y control de calidad a las materias primas, los procesos y los productos terminados de manera exhaustiva y estar pendiente ante cualquier reclamo.

Se deben diseñar un programa de producción individual, para que las empresas puedan mantener niveles de stock acordes a los acuerdos económicos que cierren con sus distribuidores ó consumidores directos. Este programa debe ser diseñado desde el proceso de adquisición de insumos hasta el de elaboración y almacenaje.

La publicidad se debe enfocar a la clase media de la ciudad, de manera que se les incentive el consumo de los productos de "Sabores de Aysén". Esta publicidad debería ir acompañada de promociones para que se aumente el número de consumidores que conozcas los productos. Al momento de publicitar se debe resaltar que los productos pertenecen a la Patagonia Chilena, la cual es una de las regiones más limpias del Mundo.



CODESA Corporación
para el Desarrollo de Aysén



MAGELLAN consultants

Environnement Tourisme et Développement
Durable FRANCE

Propuesta para el Desarrollo de un turismo sustentable de calidad en la Región de Aysén

***« Cruces de vida, naturaleza y encuentros
en el corazón de la Patagonia »***

Viernes 30 de Julio 2004
- CODESA – Prat 350 -
- Coyhaique -

Tabla de contenido

<i>Propuesta para el Desarrollo de un turismo sustentable de calidad en la Región de Aysén</i>	1
Introducción –Que es un turismo y un desarrollo sustentable?	3
I - Análisis del Turismo en La Región de AYSÉN: Fortalezas y Debilidades – Oportunidades y amenazas	4
II – Antecedentes sobre Iniciativas de Desarrollo Local Sustentable	9
III – El Desfase entre lo Real y lo Potencial de la Oferta Turística Regional	11
IV – Metodología de ejecución de una estrategia de marketing para el desarrollo de un turismo sustentable en Aysén	15
V – Propuesta de Acciones Pilotos	16
A. Una Mapa del Turismo Sustentable en la Región de Aysén	16
B- Propuesta de una Carta de Compromiso Para un Turismo Regional de calidad	17

INTRODUCCIÓN –QUE ES UN TURISMO Y UN DESARROLLO SUSTENTABLE?

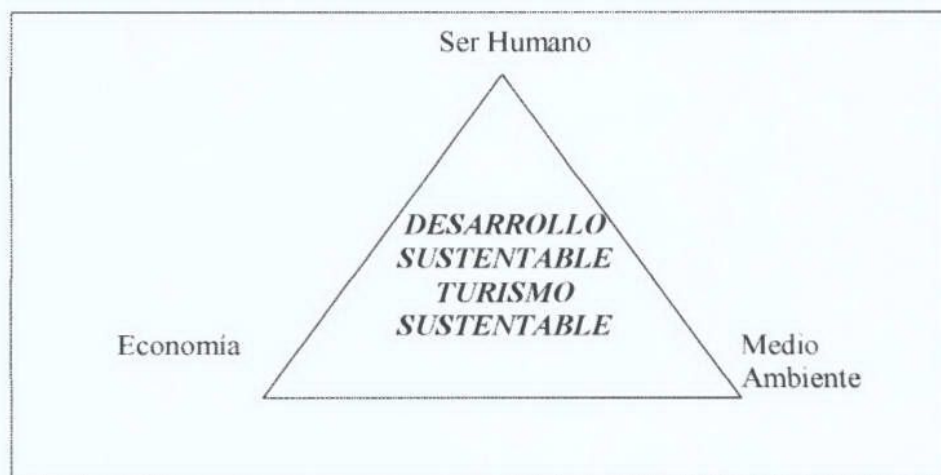
Para pretender desarrollar sustentablemente un sector o una región hay que recordar los fundamentos de la idea de sustentabilidad enfatizando en la metodología y aplicación del concepto. Este concepto, que fue el hito de la cumbre de Río en 1992 en miras del desarrollo futuro de nuestro planeta, se entiende para el turismo sustentable como la necesidad de preservar los sitios turísticos y los paisajes de mayor valor, del daño generado por el hombre en un espacio determinado.

En el marco de este concepto, también se desarrolla el de "turismo solidario", "justo" o "equitativo", que trata de asegurar transacciones transparentes entre el pueblo receptor, el intermediario y el creador de productos turísticos.

Esta transparencia permite asegurar al turista que no haya una relación de fuerza y de desigualdad, como suele ocurrir en los intercambios económicos entre los países del Norte y los del Sur. El concepto de turismo solidario también se desarrolló de la mano con el concepto de comercio justo que busca proteger los derechos y el valor del trabajo de los productores de Latinoamérica.

En la región de Aysén, se han identificado diferentes tipos de turismo, entre los cuales se encuentran el Ecoturismo, el Agroturismo y el Turismo cultural en los cuales se destaca la idea de sustentabilidad, para las generaciones futuras.

En su metodología de aplicación, el desarrollo local sustentable, del turismo u otra actividad, debe estar basado en un equilibrio entre tres elementos fundamentales.



En este triángulo "mágico" de la sustentabilidad, los tres elementos son esenciales y en caso de un desequilibrio fuerte entre uno u otro de estos elementos, puede caer la sustentabilidad del proyecto. Este diagrama es fundamental ya que muchos de los proyectos de desarrollo de la región de Aysén han fracasado porque se había olvidado fomentar el proyecto en relación a los seres humanos implicados en él.

Generalmente, en los países industrializados como Francia, los proyectos de sustentabilidad nacen de una larga historia medio ambiental, de ordenamiento territorial en donde los actores tienen incorporada una cultura de desarrollo turístico, tanto en lo económico como en lo social.

Aunque en Aysén los habitantes no consideran todos los aspectos relacionados con el desarrollo turístico, sino que hacen las cosas más bien por necesidades económicas e intereses individuales, hay una incipiente conciencia colectiva de las riquezas naturales que tienen entre sus manos.

En relación con esta necesidad de una conciencia colectiva para la preservación y protección del medio ambiente, algunos servicios públicos como la CONAMA, la CONAF y algunos municipios han iniciado trabajos de mediano y largo plazo para desarrollar sustentablemente la región, con mayor o menor grado de éxito.

Fortalezas		Debilidades	
CARACTERISTICAS GENERALES DE LA REGION DE AYSÉN			
NATURALEZA	→ Naturaleza abundante y diversidad de paisajes únicos (Paisajes, fauna, flora, geología, geomorfología...) → Espacios vírgenes y salvajes: "Aysén, Reserva de vida"	NATURALEZA	→ Espacios difíciles de penetrar – tiempos de transporte largos → un clima difícil: una temporada turística corta
CULTURA / SOCIEDAD	→ Historia del poblamiento de la Patagonia y de la Región de Aysén → Tradiciones muy afiatadas, fuerza para el desarrollo turístico local - Manera de vivir – agricultura, ganadería, pesca, forestería - El Mate - Los gauchos - Pinturas rupestres - Artesanía (lana, madera, cueros, hierro...)	CULTURA SOCIEDAD / ESTADO	→ Subsidios de los servicios públicos y a la vez debilidad del estado frente al desarrollo de la comunidad. → Falta de presupuestos → Una región que vive desde hace tiempo gracias a los fondos gubernamentales (generación de un fenómeno de asistencialismo) → Mala valorización del patrimonio humano y cultural propio de la región. La promoción de SERNATUR trabaja poco en ese sentido todavía. → Debilidades en la coordinación, concertación y cooperación entre los diferentes actores del territorio.
INICIATIVAS LOCALES	→ Muchas ideas y proyectos en el tema del turismo → El turismo sustentable y el Ecoturismo son temas de interés para los chilenos → Una vida comunitaria importante en las pequeñas localidades; una fortaleza en vista de trabajos asociados	INICIATIVAS LOCALES	→ Demasiados proyectos pequeños, ejecutados al mismo tiempo. → Falta de un verdadero plan de marketing para la Región de Aysén → Falta de informaciones claras y precisas para los pobladores que quieren trabajar en el rubro turístico → Falta de implicación de las poblaciones en los planes de desarrollo del Estado (ej. SERNATUR plan Maestro)
TRANSPORTES	→ La carretera austral "Ruta Mítica Transpatagonia"	TRANSPORTES	→ Una región todavía aislada con una vía transitable de Norte a Sur: la carretera austral y pocas rutas transversales → Rutas no pavimentadas y en malas condiciones: manejo a velocidad reducida → Toda la parte Oeste de la Región (fiordos, canales y Parques Nacionales) son de acceso difícil → Servicios de transportes privados sin coherencia de transportes a escala regional

Fortalezas		TURISMO		Debilidades	
					
INFRAESTRUCTURAS	→ Escasos Complejos turísticas y hoteleros de gran escala, lo que puede generar un turismo de menos impacto ambiental	INFRAESTRUCTURAS	→ Debilidades en cuanto a: - El alojamiento: hoteles, camping (concentrados en Coyhaique) - La Calidad del servicio - Agencias de viajes poco numerosas y concentradas en Coyhaique		
OFERTA	→ Un potencial importante de la oferta turística en cuanto al agroturismo, ecoturismo, turismo rural, en general asociados a proyectos de desarrollo sustentable → Un potencial importante en materia de senderismo → Un potencial importante con respecto a actividades de montaña en invierno (esquí de randonnée, raquetas, esquí en el centro El Fraile, etc.)	OFERTA	→ Una oferta muy focalizada en los hitos turísticos de la Patagonia promocionados por SERNATUR: Laguna San Rafael, termas de Puyuhuai, Carretera austral, la pesca con mosca → Falta de continuidad y complementariedad en la oferta turística propuesta		
DEMANDA	→ Una demanda fuerte en cuanto a los aspectos propios naturales de la región: autenticidad, grandes espacios...	DEMANDA	→ Turistas que todavía no se quedan mucho en un lugar, por falta de tiempo y/u oportunidades, quieren "aprovechar al máximo" su paso y vacaciones → Desconocimiento de la demanda regional por falta de estudios de mercado turístico		
GESTION, PLANIFICACION TURISTICA Y DESARROLLO LOCAL	→ Una fuerza y voluntad en las iniciativas locales, para la región...	GESTION, PLANIFICACION TURISTICA Y DESARROLLO LOCAL	→ Debilidades institucionales en cuanto a la planificación: SERNATUR, institución nacional del turismo se encarga casi sólo de la promoción turística de Chile. → Falta de oficinas de informaciones turísticas → Desconocimiento y mal uso del término « ecoturismo »		
FORMACION- EDUCACION - CAPACITACION	→ Iniciativas como la primera Escuela de Guías de la Patagonia en Ibañez: formación de guías locales acorde con las realidades regionales → Centros de capacitación como Inacap o formación de técnicos en turismo de la Universidad de los Lagos → Otras iniciativas como: programa de capacitación de guías en Villa Cerro Castillo (CODEFF), Escuela NOLS para la formación de jóvenes norteamericanos a la vida al Aire Libre con becas para chilenos	FORMACION- EDUCACION - CAPACITACION	→ En general, faltan alternativas de formación de calidad en turismo y desarrollo local → No existe formación para los guías reconocidos al nivel nacional. → Las iniciativas de capacitación de los guías son caras para los chilenos y son por lo tanto accesibles solo si el Estado las subvenciona → INFORMACION: débil difusión de la información en las pequeñas localidades sobre oportunidades en materia de formación o iniciativas de desarrollo.		

	<i>Oportunidades</i>	<i>Amenazas</i>
ECONOMIA	→ Una región que tiene apoyo y financiamientos para desarrollar proyectos a escala nacional y internacional → Condiciones macro económicas mejores que los países vecinos (ej. Argentina recientemente en crisis...)	→ Una economía centralizada dirigida por el gobierno central y con miras al mercado internacional en particular en materia de turismo → Fuertes inversiones extranjeras generando una economía con intereses externos, que participan poco del desarrollo de la Región...
MERCADO TURISTICO NACIONAL	→ Una Región que tiene muchos atractivos para atraer una clientela nacional de ciudades, quienes buscan recreo, aire puro, turismo rural y familiar.	→ Competición fuerte de las regiones cercanas: - Al norte, la región de Los Lagos y de la Araucanía - Al sur, la región de Magallanes y Tierra del fuego - Ambas ofrecen sitios y servicios de calidad
MERCADO TURISTICO INTERNACIONAL	→ La Patagonia un destino relevante para los mercados norteamericanos y europeos	→ La Región de Aysén es todavía muy desconocida del público, que asocia la imagen y los cuentos históricos de la Patagonia extrema solo con Magallanes y Tierra de Fuego. → Existe una competición de destinos con Argentina, se oponen el Fitz Roy y el Perito Moreno con Torres del Paine y la Laguna San Rafael → Existe una competencia con destinos lejanos de características semejantes: Nueva Zelanda, Canadá y Alaska
PROYECTOS DE DESARROLLO LOCALES	→ Una gran voluntad de desarrollarse de manera sustentable, muchos proyectos e iniciativas locales	→ Falta de coherencia entre los proyectos de desarrollo local
DEMANDA	→ Una demanda más relacionada con el entorno natural, el agroturismo y con características auténticas a las cuales la Región de Aysén puede responder	→ Un riesgo de no poder recibir una demanda internacional (débil calidad de la oferta y gama de servicios) → Perder mercados frente a los competidores de otros destinos de Patagonia
ENTORNO / MEDIO AMBIENTE	→ Proyectos de desarrollo turístico con respecto a la preservación del medio ambiente, sobre todo relacionados con las Áreas Silvestres Protegidas (CONAF)	→ Serios riesgos del desarrollo turístico de masa en las reservas naturales de la Región de Aysén y la Patagonia en general → Riesgos grandes hacia la oferta turística por parte de grandes iniciativas productivas: forestales, industriales (ALUMYSA) o hidroeléctricas (el Baker) → Mala acogida de iniciativas de conservación de las riquezas naturales (Proyecto Pumalín y Valchac) en pro de iniciativas de desarrollo económico tradicionales

II – ANTECEDENTES SOBRE INICIATIVAS DE DESARROLLO LOCAL SUSTENTABLE

Más que una oferta convencional, como el viaje a la Laguna San Rafael o las Termas de Puyuhuapi, la Región de Aysén tiene un potencial turístico alternativo y sustentable muy importante. Existen actores locales con ideas y proyectos variados con la misma voluntad hacia un turismo rural, verde o deportivo, que toma en cuenta la riqueza de una Patagonia virgen. « *Aysén, Reserva de vida* ».

➤ CODESA – « Sabores de Aysén »

Proyecto de desarrollo local que tiene como objetivo la valorización de productos regionales (mermeladas, salmones ahumados, hierbas, charqui...), con un sello de calidad específico « Sabores de Aysén ». La idea consiste en juntar productores locales de la Región para difundir una identidad común de calidad de los productos. Existe una Ruta de los Sabores de Aysén que cuenta con 10 productores, sin embargo falta consolidar ésta en términos comerciales, turísticos (desarrollo de alojamiento de calidad, formación para la atención de los visitantes...) para que se pueda vender en el largo plazo y a escala de los mercados regionales, nacionales e internacionales.

Esta iniciativa está siendo manejada por CODESA con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria, FIA, del Ministerio de Agricultura y de las asociaciones francesas de desarrollo local: la Gran Travesía de los Alpes y Magellan Consultants.

➤ CONAMA – « Proyecto ACCA de la Patagonia »

Proyecto de desarrollo de una zona de conservación de la cultura y del medio ambiente de las comunas del Sur de la Región de Aysén llevado por la CONAMA XI y 5 Municipalidades con la Federación de Parques Naturales Regionales de Francia en base a fondos FFEM (Fondo Francés para el medio ambiente mundial), del Gobierno Regional de Aysén y de la CONAMA Regional. El Objetivo principal es establecer un modelo de desarrollo sustentable que puede unir los actores locales a iniciativas de desarrollo sustentable en un mismo territorio.

Se destacan como acciones relacionadas con turismo la realización de una « Ecoguía de Viajes » para presentar los recursos naturales y culturales, así como los servicios los actores locales de desarrollo sustentable (alojamiento, alimentación, artesanía local, transportes...), un Apoyo a la Escuela Regional de Guías de Puerto Ibáñez (iniciativa conjunta de SERCOTEC, CONAMA, SENCE, FUNDACION ANDES y la IM de Río Ibáñez), el inicio de una « Red de Agroturismo » y el apoyo a la construcción de dos refugios en Áreas Protegidas de la región.

➤ CONAMA – « Sendero de Chile »

El proyecto consiste en crear una Red de senderismo y de descubrimiento del patrimonio local. Se considera implementar más de 4000 kilómetros de senderos en la Cordillera de los Andes, del norte de Chile y hasta el extremo sur. En la Región de Aysén, existen a la fecha dos tramos pilotos en el sector de Cerro Castillo y otro en Lago Verde y la Tapera. Esto considera señalética con letreros propios del proyecto, implementación de sectores de campamento (« Campamento Neozelandés »).

➤ INDAP - « Red turismo rural Río Baker » - « Red turismo rural Lago Verde »

Se han iniciado redes turísticas de turismo rural asociadas al programa nacional que lleva Indap. Ambas buscaron generar mecanismos de comercialización pero con incipientes logros en materia de difusión y ventas de circuitos. Existe un buen material de promoción (video y folletos).

➤ INDAP – PRODEMU - « Proyecto agroturístico - circuito de los lagos – Valle Río Paloma »

Una agrupación de mujeres rurales ha querido promocionar su oferta productiva, agrícola y artesanal y buscar vincularlo con el turismo y la oferta de servicios, alojamiento, asados, comidas y descubrimiento de la vida del campo... Esta iniciativa ha sido asociada a otra liderada por CODEFF- CODESA en el mismo sector y con objetivos similares asociando capacitación y sensibilización al cuidado del medio ambiente.

➤ CORFO – Fundación Chile - « Patagonia azul »

El Programa de Territorio Integrado « Patagonia Azul » intenta posicionar Aysén como uno de los mejores destinos de naturaleza del mundo, desarrollando una industria turística en zonas priorizadas.

El enfoque apunta a consolidar ofertas como las de pesca deportiva, navegación en canales y ecoturismo en parques y reservas y en promover Aysén en los mercados mundiales de turismo. Esto a través de programas de mejoramiento de infraestructuras y de la calidad del servicio, tal como en materia de alojamiento con una certificación tipo "Bed and Breakfast", en difusión, en proyectos viales (carreteras y puertos) o en redes de telecomunicación.

➤ **CORFO – ACRUX – (Las Salamandras S.A.) - Universidad Austral** *Eduardo Crespo, María Jesús Parrilla y Santiago Moras*

Proyecto de desarrollo de un turismo científico en Aysén con apoyo de CORFO, FOSIS, Universidad politécnica de Madrid, UNESCO

Para un turismo diferente en la Región de Aysén: "cursos expedicionarios" o "expediciones científicas", en el objetivo de proteger el medio ambiente. Se proponen viajes de 15 días basados en varios temas de estudio: los glaciares, la fauna, la flora de la Región... Los lugares elegidos para estudiar son el parque Queulat, el Campo de Hielo Norte, el Parque Nacional Laguna San Rafael, la Reserva Nacional Tamango. Se pretende crear una empresa especializada "las Salamandras S.A." - Coyhaique.

➤ **FOSIS – « Ruta transpatagonia » - Plano de desarrollo del turismo rural**

Proyecto de desarrollo local a escala de 3 regiones de Chile sobre un mismo tema: « mostrar a los visitantes los recursos turísticos, las costumbres, las formas de vida y las actividades en 3 sectores » :

- Palena (X Región)
- Lago Verde (XI Región)
- Cerro Castillo (XI Región)

➤ **BIENES NACIONALES – Rutas Patrimoniales – Campo de Hielo Sur, circuito los Glaciares**

Programa nacional de las rutas patrimoniales turísticas: Es un novedoso programa que desarrolla y conserva terrenos fiscales con alto valor natural y cultural-histórico y ofrece interesantes alternativas de recreación en lugares bellos y poco accesibles de nuestro territorio. Son recorridos transitables a pie, bicicleta y/o cabalgata, que potencian el turismo sustentable y contribuyen a una identidad local. Además, acercan el territorio a todos los chilenos.

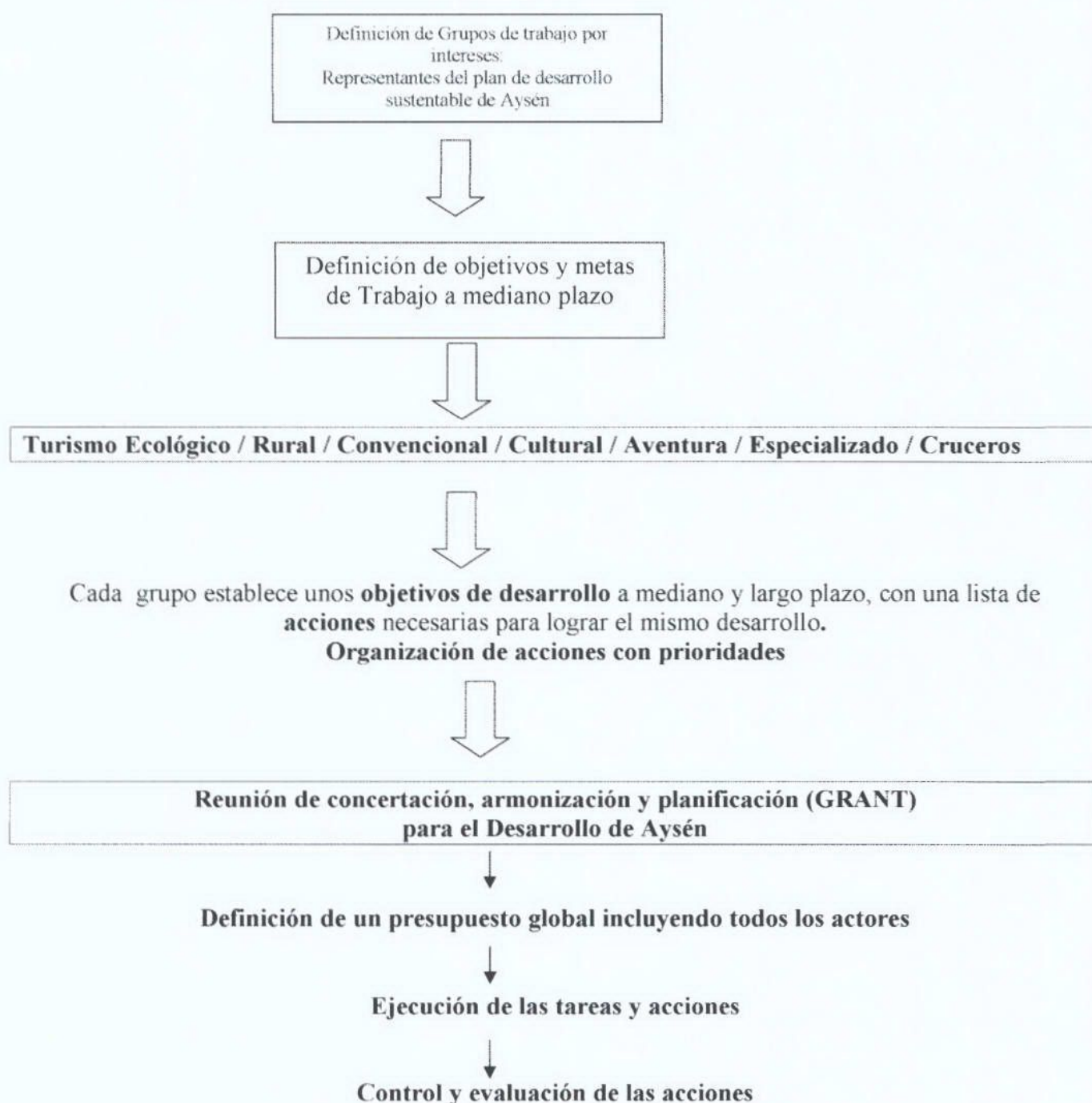
III – EL DESFASE ENTRE LO REAL Y LO POTENCIAL DE LA OFERTA TURÍSTICA REGIONAL

	OFERTA REAL				Difusión	OFERTA POTENCIAL		
	Actividades	Prestadores	Valores/Mercados	Valores/Mercados		Actividades proyectos	Prestadores	Valores/ Mercados
TURISMO CONVENCIONAL	Laguna San Rafael	Andes Patagónicos	Por Avión : 220\$US (1 día) Catamaranes del Sur: 165000 \$ (1 día)	Internacional	Nacional Regional			
		Navimag	Aysén Express: 149900\$ (1 día)					
		Patagonia Connection	80000 \$ - 140000 \$ (3 días)					
	Termas Puyuhuapi	Andes Patagónicos	70000\$ por habitación doble					
T. OCIO	Capilla de Mármol	Andes Patagónicos	38000 \$ el día (desde Coyhaique)		Nacional			
		Expediciones Pudu	20000 \$ por lancha (7-8 personas)		Mercados internacional	- « Patagonia Aysén »	CORFO	
	Pesca con mosca	Andes Patagónicos	10000\$ por persona por día (sin lodge)					
		Guías Especialistas	250\$ por día y hasta 3 personas					
	Pesca recreativa	Red Rural Río Baker	7000\$ por hora		Local			
	Paseos en botes	Andes Patagónicos	Lago Elizalde: 75000\$ por día (4-6 personas)					
T. AVENTURA ECOTURISMO		El ensueño (lodge rural - La Junta)	Río Palena 7500\$ la hora de lancha					
		Ramón Sierra (Pro Bertrand)	Ej. Lago Bertrand 15000\$ por 5 pers					
		Tortel	Ej. Ventisquero Jorge Montt 130000\$ por lancha					
	Rafting Canyoning	Ian Farmer Aguassouth	Productos y Valores?			« Escuela de Guías » de Puerto Ibáñez	CONAMA - ACCA	
T. AVENTURA ECOTURISMO						« Sendero de Chile »	CONAMA - ACCA	
						Rutas Patrimoniales - Campo de Hielo Sur, circuito los Glaciares (caminitas y cabalgatas)	Bienes Nacionales	
						Proyecto v refugios		

	OFERTA REAL				OFERTA POTENCIAL		
	Actividades	Prestadores	Valores/Mercados	Difusión	Actividades/proyectos	Prestadores	Valores/ Mercados
	Cabalgatas	Ramón Sierra (Puerto Bertrand)	Excursión 3 días - 75000\$ por pers. (con guía, caballo, pichero, lunch...)		Escalada en Hielo	Instituto Campo de Hielo - Andes Patagónicos (Patricia Chible)	
		Campo Ecuestre de Coyhaique (Matias Cristi)	10000\$ (1 2 día) 25000\$ (1 día con almuerzo)		Valorización Proyecto "Biodiversidad"	CONAF	
		El Encanto- Enrique Solís (Lago Verde)	35000\$ por día por persona		"Patagonia Azul"	CORFO	
	Carretera con bicicleta	Faviel Ferrada	???		"Proyecto de desarrollo turístico del Cerro Castillo"	INDAP	
	Escalamiento	Aguassouth	14000\$ por persona (medio día)				
	Canoe Kayak	Aguassouth	15000\$ Río Simpson (Por pers, 1,5h)				
T. EXPEDICION		Patagonia Adventures	16000\$ (Por persona, 2,5h)				
	Esqui - El Fraile		8000\$ el día				
	Alpinismo	Patagonia Adventures (Ian Farmer)	Tour Río Baker - Valle Soler 1350 US\$ (por pers. - 8 días)	Mercado norte americano y Europeo	- Ian Farmer - proyecto montaña y refugios	Patagonia Adventure	
T. CULTURAL	Pinturas rupestres	Andes Patagónicos	Excursion Campo de Hielo Norte: 718000\$ (por persona por 8 días)	Local	Sala de Muestra Capillas Miniaturas	CODESA Alejandro del Pino	
	Museos	Museo de Coyhaique	Aproximadamente 500\$ la entrada				
T. CIENTIFICO					Proyecto Turismo científico	CORFO - FDI - Universidad Austral - Las Salmandras - Santiago Moras - Eduardo Crespo, Maria Jesús Parrilla	

	OFERTA REAL					OFERTA POTENCIAL		
	Actividades	Prestadores	Valores/Mercados	Difusión	Actividades/proyectos	Prestadores	Valores/ Mercados	Difusión
T. RURAL	Asados	Familia Mansilla (Rto Paloma)	10000\$ por persona	Local	Programa nacional de turismo rural « Red turismo rural Río Baker » « Red turismo rural Lago Verde »	INDAP		
	Alojamiento	Hostal Ruin (Villa O'Higgins)	45000\$ por 8 personas	Local	« Patagonia azul »	CORFO - Fundación Chile		
		«Residencial los Coigues» - Pto Bertrand	6000\$ (con desayuno y baño)		«Ruta Transpatagonia» (red de ecoturismo comunitario en la Patagonia, desde la Isla de Chiloé hasta Tierra del Fuego)	FOSIS		
		Familia Mansilla (camping rural)	5000\$ por carpa		Certificación de Bed & Breakfast y tours, operadores locales	FUNDACION CHILE		
		Red Turismo rural Río Baker	9000\$ por carpa (Reserva nacional Tamango)					
AGROTURISMO	Ruta de los Sabores de Aysén	El ensueño, La junta Andes Patagónicos	65850 \$ por persona por día (con almuerzo, transporte, guía...)	Regional	Sabores de Aysén	CODESA - Andes Patagónicos		Regional
		Supermercados y tiendas de Coyhaique (venta de productos)			« Red de Agroturismo » Patagonia Aysén « Proyecto agroturismo circuito de los lagos - Valle Río Paloma »	CONAMA- ACCA INDAP - PRODEM		

IV – METODOLOGÍA DE EJECUCION DE UNA ESTRATEGIA DE MARKETING PARA EL DESARROLLO DE UN TURISMO SUSTENTABLE EN AYSÉN



V – PROPUESTA DE ACCIONES PILOTOS

A. Una Mapa del Turismo Sustentable en la Región de Aysén

Se plantea que en un mapa de la oferta turística se destaquen en un solo soporte los productos y servicios establecidos en la región que cumplan con criterios de calidad que lo caractericen como “sustentable”. Se espera partir de una base mínima y que esta oferta aumente año tras año.

Hay que insistir que la oferta que se pretende destacar no corresponde necesariamente a la de operadores extranjeros establecidos en la región, sino más bien a una que este asociada al desarrollo de una nueva economía “justa” o “ética” y un desarrollo turístico sustentable de Aysén.

El mapa debiera entregar una información suficiente para el visitante que quiere descubrir con sus propios medios la región apoyándose de ésta para organizar su recorrido.

El mapa turístico buscaría ser el primer vínculo con el visitante y ser un mecanismo para dar a conocer al nivel nacional e internacional la oferta turística sustentable de una región con signos distintivos y que permita hacer la promoción de una Patagonia pura, única, auténtica y remota.

Por otra parte, el proceso de elaboración de este mapa tendría como objetivo juntar actores de una misma línea de desarrollo turístico de Aysén. Se buscaría juntar tanto a profesionales del turismo, operadores privados, instituciones públicas (tal como SERNATUR, CONAF, CONAMA, CORFO, SERCOTEC) y todas las instituciones que tengan intereses en apoyar esta visión del turismo regional.

En base a un acuerdo y una aprobación de los participantes de este encuentro así como otros que se puedan posteriormente integrar para trabajar en este sentido, se definiría el tipo de información clave que debiera encontrarse en el mapa turístico.

Como primera propuesta se propone colocar en el mapa los siguientes temas:

- Sitios turísticos claves relacionados con Ecoturismo (para turismo de observación de la naturaleza, turismo de aventura ecológico, turismo cultural, agroturismo o convencional ecológico...)
- Hospedajes y Alimentación tradicional o rural de calidad
- Centros de información especializados, asociados a operadores u organizaciones privadas, donde se pueda encontrar información “ecológica” sobre la región (transportes locales menos contaminantes, guías de calidad, etc..)
- Operadores con productos o servicios turísticos de calidad

La información no debiera ser repetitiva con la actualmente existente (promoción de Sernatur) se buscará escoger la que apunta más específicamente al propósito general de la iniciativa: valorar las iniciativas de los actores asociados a este proceso.

Por supuesto la idea de construir este mapa tiene como objetivo fundamental generar acciones participativas en materia de turismo de calidad. Se buscará en particular hacer que cada actor involucrado aporte un financiamiento que permita crear el documento, hacer su difusión y buscar mayores recursos para su desarrollo y consolidación.

B- Propuesta de una Carta de Compromiso Para un Turismo Regional de calidad

Con el fin de fortalecer la imagen del turismo regional se propone valorar las iniciativas privadas de calidad. Esto en base a una declaración de intenciones posteriormente reforzada con un equipo técnico y la puesta en marcha de procedimientos para su valorización y control.



CODESA

Por un Desarrollo Sustentable de Aysén

"IDENTIDAD , TERRITORIO y CALIDAD"

CARTA DE COMPROMISO PARA UN TURISMO REGIONAL DE CALIDAD

Productos y Servicios Turísticos de Calidad

Propuesta, año 2004

A continuación expresamos como empresa nuestro compromiso formal para trabajar hacia el cumplimiento de una oferta turística de calidad que nos permita diferenciar y valorizar nuestros servicios y productos en asociación con la ruta y la marca "Sabores de Aysén".

Quien firma adhiere a los siguientes compromisos:

Compromisos **para un desarrollo sustentable de la región de Aysén** ejemplar a escala humana y para la gente de Aysén.

Compromiso Asociativo, de las reglas y trabajos definidos conjuntamente respetando y fortaleciendo los acuerdos de confianza que unen al grupo de productores y empresarios asociado con el turismo de calidad tales como compromisos comerciales, de promoción de los demás integrantes.

Compromiso con la calidad y el mejoramiento específico de los productos y servicios, cumpliendo con las reglas que exige la ley y las normas nacionales e internacionales, trabajando activamente para alcanzar un nivel de calidad constante y cada vez superior, según las orientaciones fijadas como grupo en coordinación con la Corporación CODESA y sus profesionales así como con los servicios y organismos competentes, aceptando controles de calidad espontáneos que se puedan realizar internamente.

Compromiso hacia el cuidado del medio ambiente en el desarrollo de actividades, servicios y procesos productivos (prácticas de Producción más Limpia, buenas prácticas agrícolas o empresariales), ocupando preferentemente en sus actividades productos, servicios de terceros o mano de obra regionales, buscando siempre cuidar y ahorrar los recursos controlando la posible contaminación resultante de su actividad.

Compromiso Cultural Territorial y vínculo de la actividad comercial o productiva con Aysén, su cultura y tradiciones, buscando fortalecer estas y desarrollando la mayor parte de su actividad en la región de Aysén, ocupando productos y servicios regionales de calidad (en lo ambiental, productivo, social o comercial).

Compromiso de desarrollar una relación verdadera y duradera con los consumidores, locales, nacionales o extranjeros y participando de la difusión de un "turismo sustentable" asociada al concepto "Sabores de Aysén", fortaleciendo así la imagen de la región de Aysén, sus habitantes, empresarios y productores.

Firma en conformidad el siguiente documento, el 30 de julio 2004, en la ciudad de Coyhaique.

El Empresario
Nombre y Empresa
R.U.T.

DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE CHILE

Santiago, Viernes 20 de Agosto de 2004

MINISTERIO DE ECONOMIA, FOMENTO Y RECONSTRUCCION

Subsecretaría de Economía, Fomento y Reconstrucción

DEPARTAMENTO DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

Registros de Marcas, Patentes de Invención, Diseños Industriales y Modelos de Utilidad

Solicitudes de Registros de Marcas

Presentadas a publicar el día 12 de agosto de 2004

Solicitud 654.182.- RAUL FLOREZ RAMIREZ, CHILE.- Etiqueta: Productos: Clase 29. Queso de cabra.



Solicitud 646.391.- CIA ANDINA DE JAMON SEANO S.A., CHILE.- Mixta: 7 CUMBRES.- Productos: Clase 29. Jamón serrano.

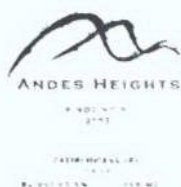


Solicitud 651.437.- ALEJANDRO AWAD CHERIT, CHILE.- Denominación: ALBERTA CONNECTION.- Productos: Clase 25. Todos los productos de la clase.

Solicitud 651.436.- ALEJANDRO AWAD CHERIT, CHILE.- Denominación: ALBERTA COTTONSTRETCH.- Productos: Clase 25. Todos los productos de la clase.

Solicitud 651.652.- CHANEL SARL, SUIZA.- Denominación: ALLURE SENSUELLE.- Productos: Clase 3. Cosméticos, principalmente, perfumería, aceites esenciales, cremas y loción corporal.

Solicitud 651.625.- RADMAN COMERCIAL LTDA., CHILE.- Mixta: ANDES HEIGHTS.- Productos: Clase 33. Vinos.



Solicitud 644.607.- ARCHIVEXPRESS CHILE S.A., CHILE.- Denominación: ARCHIVES EXPRESS.- Servicios: Clase 38. Comunicaciones y telecomunicaciones en general, incluyendo sistemas ópticos y computacionales, tales como internet y otras ondas, programas hablados, radiados y televisados.

Solicitud 651.325.- FUNDACION GABRIEL Y MARY MUSTAKIS, CHILE.- Denominación: AULA SOCRATICA.- Servicios: Clase 41. Educación, formación, actividades culturales.

Solicitud 651.327.- FUNDACION GABRIEL Y MARY MUSTAKIS, CHILE.- Denominación: AULA SOCRATICA.- Productos: Clase 16. Todos los productos de la clase.

Solicitud 651.326.- FUNDACION GABRIEL Y MARY MUSTAKIS, CHILE.- Denominación: AULA SOCRATICA FUNDACION MUSTAKIS.- Productos: Clase 16. Todos los productos de la clase.

Solicitud 651.329.- FUNDACION GABRIEL Y MARY MUSTAKIS, CHILE.- Denominación: AULA SOCRATICA FUNDACION MUSTAKIS.- Servicios: Clase 41. Educación, formación, actividades culturales.

Solicitud 651.551.- ARAMIS INC., SOCIEDAD ORGANIZADA BAJO LAS LEYES DEL ESTADO DE DELAWARE, ESTADOS UNIDOS DE AMERICA.- Denominación: BERMUDA TONIC.- Productos: Clase 3. Todos los productos de la clase.

Solicitud 644.385.- HERNANDEZ VALLADARES LEONEL ANTONIO, CHILE.- Denominación: CLUB DEPORTIVO UNION SANTA ROSA.- Servicios: Clase 41. Actividades deportivas, culturales, educación, formación y esparcimiento.

Solicitud 650.516.- COMERCIAL COMPU-PRINT LTDA., CHILE.- Denominación: COMPUNET.- Servicios: Clase 35. Servicios de importación, exportación y representación de los productos 9 y 16.

Solicitud 651.841.- CEMENTOS BIO BIO S.A., CHILE.- Denominación: DECAL.- Productos: Clase 19. Todos los productos de la clase.

Solicitud 651.839.- VERONICA MUÑOZ TRIVELLI, CHILE.- Frase Propaganda: DEJA LA COCA, TOMA BI-COCCA.- Productos: Clase 32. Frase de propaganda para ser usada en todos los productos de la clase.

Solicitud 651.548.- LABORATORIOS GROSSMAN, S.A., MEXICO.- Denominación: DOLO BEDOYECTA.- Productos: Clase 5. Productos farmacéuticos, medicinales e higiénicos.

Solicitud 651.655.- SIGMA-TAU INDUSTRIE FARMACEUTICHE RIUNITE S.P.A., ITALIA.- Denominación: EUFANS.- Productos: Clase 5. Todos los productos de la clase.

Solicitud 651.166.- COMERCIAL HANICA S.A., CHILE.- Denominación: HANICA BATHROON.- Productos: Clase 11. Todos los productos de la clase.

Solicitud 641.991.- INKE PTE LTD., SINGAPUR.- Denominación: INKE.- Servicios: Clase 42. Servicios que proporcionan consultas técnicas acerca del uso y aplicación de dispositivos de periféricos de computadoras, aparatos para rellenar cartuchos de tinta y cartuchos de inyectores de tinta, cartuchos de tinta, cartuchos de tinta sólidos, cartuchos de inyectores de tinta, cartuchos de inyectores de tinta recargables y cartuchos de tóner; recargas y máquinas para recargas.

Solicitud 641.993.- INKE PTE LTD., SINGAPUR.- Denominación: INKE.- Servicios: Clase 42. Servicios que proporcionan consultas técnicas acerca del uso y aplicación de dispositivos de periféricos de computadoras, aparatos para rellenar cartuchos de tinta y cartuchos de inyectores de tinta, cartuchos de tinta, cartuchos de tinta sólidos, cartuchos de inyectores de tinta, cartuchos de inyectores de tinta recargables y cartuchos de tóner; recargas y máquinas para recargas.

Solicitud 651.552.- JAMES PERSE ENTERPRISES, SOCIEDAD ORGANIZADA BAJO LAS LEYES DEL ESTADO DE CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS DE AMERICA.- Denominación: JAMES PERSE.- Productos: Clase 25. Vestuario, artículos de calzado y sombreros, a saber, poleras, camisas, jerseys, pantalones cortos, pantalones sudadera, chaquetas, sombreros, gorras, bufandas, guantes, calcetería, corbatas, pijamas, trajes, camisas de dormir, camisolas, ropa interior, bandas para la cabeza, bandas de muñeca, trajes de baño, faldas, camisas, petos, abrigos, suéteres, mallas, calzas, medias, calcetines, pantimedias, panties, cinturones, zapatos, zapatos deportivos, zapatillas, botas, sandalias, ropa impermeable y demás de la clase.

Solicitud 653.616.- ROCHA TRIGO FERNANDO HUMBERTO, CHILE.- Denominación: JANNUS.- Productos: Clase 25. Todos los productos de la clase.

Solicitud 641.684.- CAJA DE COMPENSACION DE ASIGNACION FAMILIAR LA ARAUCANA, CHILE.- Frase Propaganda: LA ARAUCANA C.C.A.F. BIENESTAR FAMILIAR.- Servicios: Clase 36. Frase de propaganda.

Solicitud 651.068 - ENIMO A/S. REINO UNIDO.- Denominación: **PHOSPHONORSE**.- Productos: Clases 05, 31. Clase 5: Vitaminas y suplementos nutricionales para animales, peces y alevines. Clase 31: Lombraje para animales, peces y alevines.

Solicitud 606.488 - PFIZER IRELAND PHARMACEUTICALS, IRLANDA.- Denominación: **POWER YOU CAN TRUST**.- Servicios: Clase 12. Servicios de información médica. Especialmente provisión de información de salud en el campo del manejo del colesterol y del tratamiento de los trastornos cardiovasculares.

Solicitud 606.489 - PFIZER IRELAND PHARMACEUTICALS, IRLANDA.- Denominación: **POWER YOU CAN TRUST**.- Productos: Clase 16. Todos los productos de la clase.

Solicitud 630.968 - THE GILLETTE COMPANY SOCIEDAD ORGANIZADA EN CONFORMIDAD A LAS LEYES DEL ESTADO DE DELAWARE, ESTADOS UNIDOS DE AMERICA.- Denominación: **PRESTOBARBA EXCEL**.- Productos: Clase 8. Todos los productos de la clase.

Solicitud 631.822 - NOVUS INTERNATIONAL, INC., ESTADOS UNIDOS DE AMERICA.- Denominación: **QUINGUARD**.- Productos: Clase 1. Preservantes químicos para la alimentación animal.

Solicitud 651.083 - S.A.C.T. FALABELLA, CHILE.- Denominación: **RAUCO**.- Establecimiento Comercial. Clases: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34. Región: 13. Establecimiento comercial para la compra y venta de productos de todas las clases, en la Región Metropolitana.

Solicitud 647.072 - WARNER LAMBERT COMPANY, INC. ESTADOS UNIDOS DE AMERICA.- Denominación: **REDMINT**.- Productos: Clases 03, 05. Clase 3. Todos los productos de la clase. Clase 5. Todos los productos de la clase.

Solicitud 645.184 - INVERSIONES SANTA NATA-LIA, CHILE.- Denominación: **REINA VASII**.- Productos: Clase 33. Todos los productos de la clase.

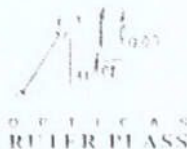
Solicitud 639.577 - INVERSIONES SANTA NATA-LIA S.A., CHILE.- Denominación: **REY ASUERO**.- Productos: Clases 32, 33. Clase 32. Todos los productos de la clase. Clase 33. Todos los productos de la clase.

Solicitud 640.485 - CORPORACION PARA EL DESARROLLO DE AYSEN, CHILE.- Mixta: **SABORES DE AYSEN**.- Servicios: Clase 42. Servicios científicos y tecnológicos, así como servicios de investigación y diseño relativos a ellos; servicios de análisis e investigación industrial; diseño y desarrollo de ordenadores y software; servicios jurídicos. Certificación de calidad e identificación territorial. Etiqueta picaflor chico, de color verde y beige con un arco dorado sobre el, éste lleva las palabras "PRODUCTO REGIONAL DE CALIDAD", bajo del picaflor se leen las palabras "SABORES DE AYSEN, PATAGONIA CHILE", el fondo de Aysén es una hoja de árbol.



Solicitud 648.064 - INVERSIONES SANTA NATA-LIA S.A., CHILE.- Denominación: **SANTA ESTER**.- Productos: Clase 31. Todos los productos de la clase.

Solicitud 651.032 - SOCIEDAD OPTICA RUTER PLASS LIMITADA, CHILE.- Mixta: **SOC. OPTICA RUTER PLASS LIMITADA**.- Establecimiento Comercial. Clases: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34. Regiones: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13. Establecimiento comercial para la compra y venta de productos de todas las clases, en todas las regiones del país.



Solicitud 650.945 - CHACONFUENZALIDA JACOB, CHILE.- Denominación: **SUPERCHACON**.- Establecimiento Industrial. Clases: 07, 08, 09. Establecimiento industrial de fabricación de todos los productos de las clases 07, 08 y 09.

Solicitud 641.664 - TRUMATIC S.A., CHILE.- Mixta: **T TRUMATIC**.- Servicios: Clase 39. Distribuidora de toda clase de artículos y productos, con exclusión de productos de las clases 7 y 9.



Solicitud 641.665 - TRUMATIC S.A., CHILE.- Mixta: **T TRUMATIC**.- Servicios: Clase 38. Comunicación a través de internet, página web y correo electrónico o por cualquier otro medio computacional o electrónico.



Solicitud 641.667 - TRUMATIC S.A., CHILE.- Mixta: **T TRUMATIC**.- Servicios: Clase 35. Importación, exportación y representaciones, con exclusión de las clases 7 y 9. Asesorías y consultorías a empresas y negocios, publicidad en general. Comercialización a través de internet, con exclusión de las clases 7 y 9.



Solicitud 641.668 - TRUMATIC S.A., CHILE.- Mixta: **T TRUMATIC**.- Productos: Clase 16. Todos los productos de la clase.



Solicitud 652.118 - LABORATORIO MAVER LTDA., CHILE.- Frase Propaganda: **TAPSIN, TE LA QUITA DE UNA CON UNA**.- Productos: Clase 5. Frase de propaganda para ser usada en todos los productos de la clase.

Solicitud 651.123 - PARADISO SOCIEDAD COMERCIAL LIMITADA, CHILE.- Mixta: **TAUMM**.- Productos: Clases: 06, 11. Clase 6: Todos los productos de la clase. Clase 11: Todos los productos de la clase.



Solicitud 651.664 - COMERCIAL KENDALL CHILE LIMITADA, CHILE.- Denominación: **TED**.- Productos: Clase 25. Todos los productos de la clase.

Solicitud 642.172 - EMPRESA DE TRANSPORTES DE PASAJEROS LITORAL, TUR LTDA., CHILE.- Mixta: **TRANSPORTES LITORAL TUR LTDA.**.- Servicios: Clase 39. El transporte colectivo remunerado de pasajeros, ya sea con medios propios o ajenos. Específicamente se refiere al servicio de taxi colectivo rural de la V Región.



Solicitud 641.230 - RECKITT & COLMAN (OVERSEAS) LTD., REINO UNIDO.- Mixta: **VEET**.- Productos: Clase 3. Preparaciones de tocador no medicamentadas; preparaciones cosméticas y de belleza; cremas y lociones cosméticas; cremas humectantes, lociones y geles, exfoliantes; jabones, detergentes; preparaciones que contienen jabones o detergentes; preparaciones blanqueadoras, todas para uso personal; preparaciones para afeitarse; preparaciones depilatorias; ceras depilatorias.



Solicitud 641.231 - RECKITT & COLMAN (OVERSEAS) LTD., REINO UNIDO.- Mixta: **VEET**.- Productos: Clase 3. Preparaciones de tocador no medicamentadas; preparaciones cosméticas y de belleza; cremas y lociones cosméticas; cremas humectantes, lociones y geles, exfoliantes; jabones; detergentes; preparaciones que contienen jabones o detergentes; preparaciones blanqueadoras, todas para uso personal; preparaciones para afeitarse; preparaciones depilatorias; ceras depilatorias.



Solicitud 641.233 - RECKITT & COLMAN (OVERSEAS) LTD., REINO UNIDO.- Mixta: **VEET**.- Productos: Clase 3. Preparaciones de tocador no medicamentadas; preparaciones cosméticas y de belleza; cremas y lociones cosméticas; cremas humectantes, lociones y geles; exfoliantes; jabones; detergentes; preparaciones que contienen jabones o de-

"LOS SABORES DE AYSÉN"
PROYECTO PILOTO DE VALORIZACION TERRITORIAL
EN BASE A LOS PRODUCTOS LOCALES DE LA REGION DE AYSÉN



**INFORME ASESORIA PRODUCTIVO Y COMERCIAL
DE LAS SIGUIENTES EMPRESAS**

1. La Pionera, Vista Hermosa
2. Las Paramelas, Puerto Ibáñez
3. Río Mañihuales, Mañihuales
4. Cecinas Futrono y la Regional, Coyhaique
5. Charqui Kona, Coyhaique

SEPTIEMBRE 2004

CODESA

Corporación Privada para el Desarrollo Sustentable de Aysén
Calle Prat 408, COYHAIQUE, Región de Aysén, CHILE
codesachile@entelchile.net fonofax 00 56 67 23 72 08



MAGELLAN consultants
Association pour le développement local et le tourisme durable
Les Néviers 05230 Chorges - FRANCE
magellanconsultants@free.fr tel 00 33 4 92 50 53 93

DIAGNOSTICO EMPRESARIAL V/S PARTICIPACIÓN EN EL PROYECTO SABORES DE AYSÉN

El siguiente diagnostico, tiene como objetivo explicar la situación de 5 empresarios que están participando en el proyecto "Sabores de Aysén", ésta será enfocada desde el punto de vista interno y su visión sobre el proyecto en el cual están participando.

Las áreas analizadas para cada uno de los productores fueron las de *COMERCIALIZACIÓN* y de *PRODUCCIÓN*.

Se procedió a visitar a los participantes en sus núcleos productivos (excepto La Empresa Río Mañihuales) para ver la realidad que existe en cada empresa y rescatar la visión que tienen del proyecto.

CONCLUSIONES:

De ello se pudo determinar que 2 empresarios (Charqui KONA y Mermeladas Río Mañihuales) tendrían la producción del año comprometida con clientes de fuera de la Región. Por lo que debieron disminuir los compromisos de entrega regionales, desabasteciendo en un 80% las entregas a sus clientes habituales (fuente recopilada de los propios empresarios). Se debe agregar que con este método de comercialización adoptado, se ve amenazada la participación de dichos productos en el salón demostrativo que posee Sabores de Aysén, ya que si apenas pueden cumplir antiguos compromisos locales, les será imposible entregar una cantidad mínima exigida como stock de ventas al ser participantes del proyecto.

Por este motivo se deben tomar acciones correctivas en sentido de cual es la finalidad de pertenecer a Sabores de Aysén, estas deben ser enfocadas desde el punto de vista de que, como productores están comprometidos y que los que les entrega el proyecto es ampliar su cartera de clientes, por lo que deben ser consientes y fijar una cuota mínima mensual de entrega para el show-room.

Se pueden considerar otros 2 empresarios que se encuentran en una etapa de inserción de sus productos al mercado, (consideramos Pasta de Ajo LA PIONERA, y el

Salmón Ahumado de Futrono*) los que en este caso deben ser apoyados completamente por Sabores de Aysén en la penetración de los mercados, lo que se puede realizar mediante:

- La promoción de Ventas y sus Objetivos, cómo:
 1. **Incrementar el tráfico o la llegada de consumidores:** El primer paso es hacer que el comprador se acerque al punto donde esta el producto o los productos ofrecidos.
 2. **Incrementar la frecuencia y la cantidad de compra:** Consiste en buscar que los compradores compren más y de manera más seguida los productos.
 3. **Incrementar las ventas:** Mejorando la relación con proveedores y consumidores.
 4. **Disminuir la temporalidad de las compras:** Buscar romper con las tendencias de temporadas para tener un tráfico estable y fluido en el punto de ventas.

La relación directa entre los Objetivos de las promociones con el consumidor, se pueden determinar con los siguientes instrumentos:

1. Buscar que la persona use el producto por "**primera vez**", para aumentar la base de clientes.
2. Buscar (si es el caso) que el consumidor le encuentre varios posible usos al producto.
3. Que el consumidor perciba una mayor utilidad por el uso del producto.
4. Mostrar todas las ventajas del producto ya sea de manera individual o grupal.

Por lo que podemos concluir que La promoción continuada, más allá de la publicidad, es la que realmente impulsa las ventas de productos.

(* No se considera la producción de cecinas para esta empresa, ya que los productos están enfocados hacia otro nivel de consumidor; ABC1, C2)

Por último la visita al quinto producto (Hierbas aromáticas y medicinales, LAS PARAMELAS), dejó demostrado el pensamiento del productor ante el proyecto y que tiene conocimientos de que si sus productos poseen o no el sello que se les entrega, serán vendido de igual manera. Esto por que tiene capacidad de aumentar la producción en 20 a 30% mensual, y porque tienen plena conciencia de que no puede dejar de lado a sus clientes actuales, ya que ellos son los que le han dado vida comercial a sus hierbas.

RECOMENDACIONES:

1. Un factor que debe ser considerado y establecido, es que aunque el proyecto sea utilizado como trampolín para alcanzar nuevos mercados, éste debe considerarse como el gestor de los negocios que lograron, por lo que el mérito de la negociación debe ser compartida (productor/Sabores de Aysén).
2. Se les debe exigir, como también se les debe demostrar que serán comercializados, porcentajes de la producción total, este puede variar entre un 8 y 12%, de modo de que el salón de muestras nunca quede desabastecido.
3. Ayudarlos a desarrollar estudios de Costos de Producción, de modo de poder establecer precios reales y no ficticios, los que en muchas oportunidades por ser elevados, dificultan el proceso de negociación.

Carlos Pacheco Toledo

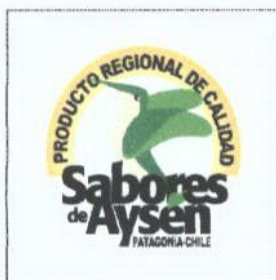
Ing. Comercial



LISTA DE PRECIOS PRODUCTOS "SABORES DE AYSÉN"
TEMPORADA 2005

Producto	Sabor	Productor	Presentación	Precio al detalle	Precio al por mayor (sobre 20 unidades)
Hierbas	26 variedades	Las Paramelas	Bolsa de 10grs.	525	484
Salmon	Ahumado	Nycra	Frasco de Vidrio 1 Kg.	descontinuado	descontinuado
	Ahumado	Nycra	Frasco de Vidrio 142 cc	descontinuado	descontinuado
Salmon	Ahumado	Humos de la Pat	Frasco de Vidrio 250 grs	2300	2100
	Ahumado	Humos de la Pat	Frasco de Vidrio 140 grs	1560	1380
	Ahumado	Humos de la Pat	Frasco de Vidrio 500 grs	3600	3250
	Ahumado	Humos de la Pat	Frasco de Vidrio 1 Kg.	6700	6200
Mermelada	6 variedades	Las Delicias	Frasco de Vidrio 160 gr.	1000	850
	Mosqueta	Las Hormiguitas	Frasco de Vidrio 160 gr	1120	970
	Calafate	Las Hormiguitas	Frasco de Vidrio 160gr	1370	1220
	Corinto	Las Hormiguitas	Frasco de Vidrio 160 gr.	1120	970
	Pera	Las Hormiguitas	Frasco de Vidrio 160 gr.	1120	970
	Frutilla	Las Hormiguitas	Frasco de Vidrio 160 grs	1250	1100
	Ciruela	Las Hormiguitas	Frasco de Vidrio 160 grs	1120	970
	Mosqueta	Las Hormiguitas	Frasco de Vidrio 460 grs	2500	2200
	Ciruela	Las Hormiguitas	Frasco de Vidrio 460 grs	2500	2200
	Ruibarbo	Las Hormiguitas	Frasco de Vidrio 460 grs	2500	2200
	Mosqueta	Las Hormiguitas	Frasco de Vidrio 460 grs	2500	2200
	Ruibarbo-Franbuesa	Chelenko	Frasco de Vidrio 460 grs	3600	3200
Miel	Arrayán	Chelenko	Frasco de Vidrio 650 grs	3600	3200
Mermelada	Caseras	La Baguala	Set de 2 frascos 160grs	3500	3150
Set Merm. y Miel		La Baguala	Set de 2 frascos 500 grs	6500	5800
Mermelada	cereza	La Baguala	Frasco de vidrio 250grs.	1800	1400
	damasco	La Baguala	Frasco de Vidrio 250 grs.	1500	1200
	grosella	La Baguala	Frasco de Vidrio 250 grs.	1800	1400
	ruibarbo	La Baguala	Frasco de Vidrio 250 grs.	1800	1400
Mermelada	Calafate	Frutos del Sol	Frasco de Vidrio de 400 grs	2800	2300
	Mora	Frutos del Sol	Frasco de Vidrio de 400 grs	2800	2300
Pasta de ajo	Ajo	La Pionera	Frasco de Vidrio 250 gr	2000	1700
	Ajo	La Pionera	Frasco de Vidrio 160 gr	1200	1000
Charqui	Natural	Kona	Paq. 100 grs.	1900	2050
	Con Merken	Kona	Paq. 100 grs.	2200	2100
	Ahumado	Kona	Paq. 100 grs.	2200	2100
	Natural	Kona	Paq. 40 grs.	1100	1000
	Ahumado	Kona	Paq. 40 grs.	1150	1080
	Con Merken	Kona	Paq. 40 grs.	1150	1080
	todos	Kona	1 kilo a granel	19500	0
Flores Secas		J. Del Bosque	Ramo	1500	0
Arreglos		J. Del Bosque	Ramo	1000	0

Estos precios se mantendrán durante el primer semestre del año 2005



DETALLE ENTREGA DE SELLO DE CALIDAD

Periodo mayo 2004 - febrero 2005

PRODUCTOR	FECHA	CANTIDAD DE SELLOS
La Baguala	31/05/04	500
	23/07/04	2.000
	03/09/04	7
Nycra	13/05/04	100
	28/05/04	100
Las Delicias	03/09/04	24
Futrano	27/08/04	2.000
	27/01/05	2.000
Las Hormiguitas	03/09/04	43
Pionera	13/08/04	10
	30/11/04	2.000
Kona	09/08/04	600
	24/09/04	2.000
Las Paramelas	24/01/05	1.500
Chelenko	19/01/05	500
T O T A L		13.384

MAURICIO OSORIO PEFAUR
Coordinador General



CODESA

Corporación para el Desarrollo de Aysén



Prat 350 - Coyhaique-Región de Aysén Fono fax:67/23 72 08

VISITA GRUPO PRODUCTORES DE CHILOE

« Certificando los productos regionales de calidad »

Objetivo general de la gira:

Conocer a la experiencia Sabores de Aysén, su proceso de certificación y el grupo de productores que lo compone.

Objetivos específicos;

- Conocer el contexto general aysenino
- Conocer las actividades de los productores y su experiencia con respecto a la iniciativa Sabores
- Conocer la iniciativa Sabores de Aysén, el proceso de diagnóstico, de apoyo al mejoramiento productivo, de la visitas de control de calidad y la estrategia de marketing,
- Conocer y aplicar en persona el proceso de certificación de calidad, con el apoyo del equipo técnico de Sabores de Aysén

Cronograma de actividades,

Opción 1, 9 días con viaje *por mar* desde Pto. Montt – Chaiten, regresando desde Pto. Chacabuco hasta Pto. Montt. *Nota: De acuerdo a los itinerarios de la empresa Transmarchilay y de manera que se pueda llevar a cabo esta opción, el viaje debe iniciarse un día Jueves zarpando a las 21:00hrs para recalar el día Viernes a las 7:00 hrs de la mañana, para regresar a Pto. Montt también vía marítima un día Jueves pero con los servicios de Navimag, en ambos casos la alimentación a bordo no está incluida.*

Valor: \$ 2.322.000 para 7 personas

(Incluye : Programa señalado y traslado en barco en acomodación butaca semireclinable turista)



CODESA

Corporación para el Desarrollo de Aysén



Prat 350 - Coyhaique-Región de Aysén Fono fax:67/23 72 08

DESARROLLO PROGRAMA CON TRASLADO MARÍTIMO

DÍA 1 PTO. MONTT CHAITEN	Traslado marítimo para navegar toda la noche
DÍA 2 CHAITEN PUYUHUAPI	Recalada a Chaiten alrededor de las 07:00hrs para desayunar en el pueblo Y salir con destino a Puyuhuapi donde se almuerza y en la tarde se trasladan hasta Termas de Puyuhuapi. Cena en "Lluvia Marina", Hospedaje en casa Ludwig.
DÍA 3 PUYUHUAPI COYHAIQUE	Traslado hasta Coyhaique, Visitando al Parque Nac. Queulat (la entrada NO está incluida, debe pagarse directamente al Guardaparque) Cena en la ciudad de Coyhaique, Hospedaje en Albergue
DÍA 4 COYHAIQUE	Desayuno Reuniones de trabajo acerca del Proyecto. Almuerzo, Hospedaje y Reuniones en Albergue Las Salamandras Visita a Unidad Productiva "Jardín del Bosque" . Cena.
DÍA 5 COYHAIQUE	Taller, Visita a Unidades Productivas: Futrono y Helados Ricer Almuerzo y alojamiento en Las Salamandras Cena en Restaurant Ricer
DÍA 6 COYHAIQUE IBAÑEZ	Actividad productiva y evaluación Taller Libertad en P. Levican y Paramelas En Pto. Ibañez. Almuerzo en Las Paramelas, Alojamiento y cena en La Casona, ubicada en la Bajada Ibañez y Don Niba en Cerro Castillo
DÍA 7 IBANEZ COYHAIQUE	Visita a Unidad Productiva "La Pionera", paseo circuito seis Lagunas Almuerzo en Predio Pta. Arenas. Cena en Parrilla de Cabañas don Joaquin. Hospedaje en el mismo lugar.
DÍA 8 COYHAIQUE CHACABUCO	Balance gira, retorno a Chiloe. Almuerzo y cena despedida en Ricer según corresponda. Traslado a Chacabuco o Balmaceda.
DÍA 9 CHACABUCO PTO. MONTT	Navegación en barco, recalada en Pto. Montt

Opción 2. 6 días con viaje en avión desde Puerto Montt

En caso de venida por avión, se cancelan días 1, 2, 9, iniciando el día 3 la gira y

CODESA-CHILE Ruta Sabores de Aysen
Arturo Prat 350-Fono fax 67-237208-Coyhaique-CHILE



CODESA

Corporación para el Desarrollo de Aysén



Prat 350 - Coyhaique-Región de Aysén Fono fax:67/23 72 08

alojando esta noche en Coyhaique y terminándose con el vuelo de la tarde a Puerto Montt. Los horarios de salida desde Pto. Montt diariamente son a las 14:05 hrs para regresar desde Balmaceda a las 15:50hrs, duración del vuelo: 1 hora.-

Valor: \$ 2.157.500 para 7 pasajeros

(Incluye: Programa señalado y traslado aéreo tramo Pto. Montt-Balmaceda-Pto.Montt vía Sky, tarifa aérea permite cambio sin multa)

DESARROLLO PROGRAMA CON TRASLADO AEREO

DÍA 1
COYHAIQUE

Bienvenida, Traslado Aeropuerto-Albergue
Cena en la ciudad, Hospedaje en Albergue

DÍA 2
COYHAIQUE

Desayuno
Reuniones de trabajo acerca del Proyecto
Almuerzo, Hospedaje y Reuniones en Albergue Las Salamandras
Visita a Unidad Productiva "Jardín del Bosque" . Cena .

DÍA 3
COYHAIQUE

Taller, Visita a Unidades Productivas ubicadas en la ciudad:
Futro y Helados Ricer
Almuerzo y alojamiento en Las Salamandras
Cena en Restaurant Ricer

DÍA 4
COYHAIQUE IBÁÑEZ

Actividad productiva y evaluación Taller Libertad en P.
Levican y Paramelas en Pto. Ibañez
Almuerzo en Las Paramelas, Alojamiento y cena en La Casona, ubicada en la Bajada Ibañez y Don Niba en Cerro Castillo

DÍA 5
IBANEZ COYHAIQUE

Visita a Unidad Productiva "La Pionera", paseo circuito seis Lagunas Almuerzo en Predio Pta. Arenas. Cena en Parrilla de Cabañas don Joaquín
Hospedaje en las mismas cabañas.

DÍA 6
COYHAIQUE CHACABUCO

Balance gira, retorno a Chiloé. Almuerzo temprano o desayuno fuerte, para salir a 13:30hrs aproximadamente al aeropuerto de Balmaceda

CODESA-CHILE Ruta Sabores de Aysén
Arturo Prat 350-Fono fax 67-237208-Coyhaique-CHILE



CODESA

Corporación para el Desarrollo de Aysén



Prat 350 - Coyhaique-Región de Aysén Fono fax:67/23 72 08

Opción 3. 9 días(considera 7 días de programa mas 2 de traslado terrestre)

En caso de venida en bus, se cancelan días 1, 2, 9, iniciando el día 3 la gira, considerando ese día la mañana libre para descansar, alojando esta noche en Coyhaique, terminándose el día 8 con la salida desde el Terminal de buses.-

En esta opción se propone agregar un día al viaje visitando a la productora de Puerto Tranquilo a orillas del Lago Carrera. En este caso el día 7 en vez de ir a Coyhaique se viajaría y dormiría en "El Puesto" en Puerto Tranquilo donde se podrá conocer eventualmente el atractivo "cavernas de mármol" formación rocosa en medio del Lago para visitar el día siguiente, al productor Chelenko antes de regresar a Coyhaique, alojando esta noche en Las Cabañas Don Joaquín.

NOTA: El viaje desde Pto. Montt o Castro en bus, debe considerar el siguiente Itinerario vigente: Salidas los días Lunes, Miércoles y Viernes a las 12:00 y 08:00hrs. respectivamente desde Chiloé, en ambos casos la duración del viaje es de 23 hrs. Para salir desde Coyhaique los días Martes, Jueves y Sábados a las 18:00hrs.

Valor: \$ 2.325.000 (para 7 personas)

Incluye : Programa señalado y traslado en bus desde Pto. Montt o Castro hasta Coyhaique ida y regreso

DESARROLLO PROGRAMA CON TRASLADO TERRESTRE

DÍA 1

PTO.MONTT O CASTRO COYHAIQUE Traslado en Bus durante 23 hrs. aproximadamente

DÍA 2

COYHAIQUE

Llegada a Coyhaique en la mañana.

Mañana libre para descansar.

Almuerzo de bienvenida.

Tarde, Libre

Cena en la ciudad, Hospedaje en Albergue

DÍA 3

COYHAIQUE

Desayuno

Reuniones de trabajo acerca del Proyecto

Almuerzo, Hospedaje y Reuniones en Albergue Las

Salamandras

Visita a Unidad Productiva "Jardín del Bosque". Cena.

DÍA 4

COYHAIQUE

Taller, Visita a Unidades Productivas: Futrono y Helados

Ricer

Almuerzo y alojamiento en Las Salamandras

CODESA-CHILE Ruta Sabores de Aysen

Arturo Prat 350-Fono fax 67-237208-Coyhaique-CHILE



CODESA

Corporación para el Desarrollo de Aysén



Prat 350 - Coyhaique-Región de Aysén Fono fax:67/23 72 08

Cena en Restaurante Ricer

DÍA 5

COYHAIQUE - IBÁÑEZ

Actividad productiva y evaluación Taller Libertad en P.
Levican y Paramelas en Pto. Ibáñez
Almuerzo en Las Paramelas, Alojamiento y cena en La
Casona, ubicada en la Bajada Ibáñez y Don Niba en Cerro
Castillo

DÍA 6

IBÁÑEZ - PTO TRANQUILO

Visita a Unidad Productiva "Chelenko", paseo a cavernas de
mármol, almuerzo, cena y hospedaje en "El Puesto" Y otro.

DÍA 7

PTO. TRANQUILO-COYHAIQUE

Regreso a Coyhaique, pasando por Vista Hermosa para
conocer Unidad Productiva "La Pionera"
Almuerzo en Coyhaique.
Cena y hospedaje en Cabañas don Joaquín

DÍA 8

COYHAIQUE - PTO. MONTT

Balance gira, retorno a Chiloé. Almuerzo, por último Traslado
a Terminal de buses alrededor de las 17:00hrs

DÍA 9

PTO. MONTT O CASTRO

Llegada a destino

LAS TARIFAS INCLUYEN SOLO LOS SERVICIOS SEÑALADOS.

ALTERNATIVAS OPCIONALES:

- EXCURSION A LAGUNA SAN RAFAEL POR EL DÍA EN CATAMARAN :
\$ 188.000 p-p (ZARPES CONFIRMADOS MES DE ABRIL : 2 /9 /16

CONSIDERACIONES IMPORTANTES :

-VALOR DE ENTRADA AL PARQUE NAC. QUEULAT : \$500 POR PERSONA
(NO ESTA INCLUIDO EN EL PROGRAMA)

-VALOR REFERENCIAL DE ALIMENTACION EN TERMAS (NO ESTA
INCLUIDO EN PROGRAMA, **ES OPCIONAL SOLO SI EL PASAJERO NO
DESEA ALMORZAR EN « LLUVIA MARINA » COMO ESTÁ SEÑALADO)**

\$9.000 p/p por menú del día

-PARA EL DIA 6 EXISTEN ALTERNATIVAS DE CAMINATAS Y CABALGATAS
A LOS ALREDEDORES QUE SE PUEDEN CONTRATAR DIRECTAMENTE EN
EL LUGAR

-EN LAS COMIDAS NO ESTÁN INCLUIDOS LOS BEBESTIBLES, DEBE
PAGARSE POR SEPARADO .

CODESA-CHILE Ruta Sabores de Aysen
Arturo Prat 350-Fono fax 67-237208-Coyhaique-CHILE

PROGRAMA TENTATIVO FAMILIA PASAJEROS SKORPIOS (SRA. MARISOL LAGOS)

DIA 30 TRASLADO AEROPUERTO, VISITA AL MUSEO DE BALMACEDA (ENTRADA SE PAGA DIRECTAMENTE Y EL COSTO ES DE \$500 P/P), SALIDA POR CAMINO RURAL A COYHAIQUE, PASANDO POR VISTA HERMOSA Y EVENTUALMENTE VISITANDO UNIDAD PRODUCTIVA DE PASTA DE AJO "LA PIONERA", PERTENECIENTE A PROYECTO "SABORES DE AYSEN", SE SUGIERE ALMOZAR EN EL MISMO COMPLEJO CON LOS SERVICIOS DE LA PARRILLA PAGANDO DIRECTAMENTE. TARDE: CIRCUITO TURÍSTICO SEIS LAGUNAS-LAGO ELIZALDE PASANDO POR PREDIO PTA. ARENAS.

PARTICIPANTES TAMBIÉN DE LA RUTA AL IGUAL QUE "JARDÍN DEL BOSQUE" A LA SALIDA DE LAS CABAÑAS.

DIA 31 SALIDA POR SU CUENTA A OFICINAS DE SKORPIOS PARA ZARPE A LAGUNA SAN RAFAEL.

DIA 04 FEBRERO TRASLADO POR SU CUENTA A LAS CABAÑAS

DIA 05 FEBRERO EXCURSIÓN A CAVERNAS DE MÁRMOL EN PTO. TRANQUILO, CAMINO AUSTRAL SUR POR TODO EL DIA, RETORNO A COYHAIQUE. (EN EL PASEO ESTÁ INCLUYE ALMUERZO Y SNAK)

DIA 06 FEBRERO EXCURSIÓN AL VENTISQUERO COLGANTE QUEULAT (ENTRADA AL PARQUE SE PAGA DIRECTAMENTE, VALOR REFERENCIAL \$500 P/P)), EN EL CAMINO AUSTRAL NORTE ALMOZANDO EN PUYUHUAPI, POR TODO EL DIA, HOSPEDAJE EN CABAÑAS.

DIA 07 TRASLADO AEROPUERTO EN TRANSFER NORMAL

VALOR TOTAL 4 PASAJEROS \$ 440.000

TARIFA TOTAL INCLUYE:

- ARRIENDO DE CABAÑAS NOCHE DEL 30, NOCHES DEL 4 Y 5 DE FEBRERO
- SERVICIOS DETALLADOS EN EL PROGRAMA DIAS 30, 5 Y 6 DE FEBRERO

CONTACTO: SRA. MARISOL: 09-5795825 Email:javicrispir@hotmail.com

SEGUNDA OPCION

DIA 30 ENERO ARRIVO A LAS 11:00HRS AEROPUERTO BALMACEDA, , VISITA AL MUSEO DEL PUEBLO (ENTRADA SE PAGA DIRECTAMENTE Y EL COSTO ES DE \$500 P/P), O AL MUSEO "DEL MATE" EN EL BLANCO , SALIDA POR CAMINO RURAL A COYHAIQUE, PASANDO POR VISTA HERMOSA Y EVENTUALMENTE VISITANDO UNIDAD PRODUCTIVA DE PASTA DE AJO "LA PIONERA", Y AL LLEGAR A LAS CABAÑAS VISITA A UNIDAD "JARDÍN DEL BOSQUE" AMBOS PERTENECIENTES AL PROYECTO "SABORES DE AYSÉN", SE SUGIERE ALMOZAR EN EL MISMO COMPLEJO "DON JOAQUIN" CON LOS SERVICIOS DE LA PARRILLA PAGANDO DIRECTAMENTE . TARDE: CIRCUITO TURISTICO SEIS LAGUNAS-LAGO ELIZALDE PASANDO POR PREDIO PTA. ARENAS CENA POR CUENTA DE LOS PASAJEROS

DIA 31 DIA LIBRE, SALIDA POR SU CUENTA A OFICINAS DE SKORPIOS PARA ZARPE A LAGUNA SAN RAFAEL (PRESENTACIÓN A LAS 17:00HRS)

DIA 04 09:30 HRS FEBRERO MAÑANA Y ALMUERZO LIBRE.

TARDE: 13:30HRS SALIDA CAMINO AUSTRAL SUR, PASEO A CABALLO O CAMINATA EN PREDIO AGROTURISTICO UBICADO EN EL CRUCE BAJADA IBÁÑEZ, A LOS PIES DE CERRO CASTILLO POR 3 HRS. HOSPEDAJE Y CENA EN PTO. TRANQUILO.

DIA 05 DESAYUNO, EXCURSIÓN LACUSTRE A CAVERNAS DE MÁRMOL, ALMUERZO EN EL PUESTO, EXCURSIÓN A LAGO VALLO CON VISTA A VENTISQUERO REGRESO A COYHAIQUE AL ANOCHECER (APROX. 21:00 HRS), CENA POR CUENTA DE PASAJEROS, HOSPEDAJE EN CABAÑAS DON JOAQUIN

DIA 06 ALREDEDOR DE LAS 10:00 HRS SALIDA POR COYHAIQUE ALTO, PARA CONOCER SECTOR DOS LAGUNAS, LAGUNA EL TORO Y ESCONDIDA, LAGO CASTOR, POLLUX, LAGUNA EL ESPEJO Y POSTERIOR TRASLADO HASTA AEROPUERTO DE BALMACEDA (PRESENTACIÓN 16:00HRS EN AEROPUERTO). ALMUERZO O COMIDA SUGERIDO EN ATO. BALMACEDA, CAFETERIA SUCURSAL RESTAURANTE RICER EN COYHAIQUE, PARTICIPANTES DE LA RUTA, NO INCLUIDO EN PROGRAMA

VALOR PROGRAMA PARA 4 PASAJEROS \$ 800.000

OPCION III

VIERNES 04 13:00HRS SALIDA DESDE LAS CABAÑAS PASANDO POR EL JARDÍN DEL BOSQUE SALIENDO POR COYHAIQUE ALTO , PARA CONOCER SECTOR DOS LAGUNAS, LAGUNA EL TORO Y ESCONDIDA, LAGO CASTOR, POLLUX.

SALIENDO AL CAMINO NUEVAMENTE EN "EL SALTO" PARA CONTINUAR AL CAMINO AUSTRAL SUR HASTA LLEGAR A PTO. IBÁÑEZ, ONCE EN HOSPEDAJE DON FRANCISCO, SERVICIO DE RUTA TRANSPATAGONIA. (SE ESTA LLEVANDO A CABO EN LA CIUDAD EL 3º FESTIVAL DE JINETEADAS) REGRESO A COYHAIQUE

SÁBADO 05 DESDE COYHAIQUE SALIDA A CAVERNAS DE MÁRMOL, VISITA EN PTO. TRANQUILLO A UNIDAD PRODUCTIVA DE MERMELADAS CHELENKO, ALMUERZO. EXCURSIÓN LACUSTRE A CAPILLAS DE MARMOL, TRASLADO A COYHAIQUE HOSPEDAJE EN CABAÑAS DON JOAQUIN.

DOMINGO 06 LIBRE

VALOR PROGRAMA \$400.000

PROGRAMA SABORES DE AYSÉN VENDIDO

4 PASAJEROS

DIA 30 ENERO ARRIVO A LAS 11:00HRS AEROPUERTO BALMACEDA, VISITA AL MUSEO DEL PUEBLO, SALIDA POR CAMINO RURAL A COYHAIQUE, PASANDO POR VISTA HERMOSA Y EVENTUALMENTE VISITANDO UNIDAD PRODUCTIVA DE PASTA DE AJO "LA PIONERA", Y AL LLEGAR A LAS CABAÑAS VISITA A UNIDAD "JARDÍN DEL BOSQUE" AMBOS PERTENECIENTES AL PROYECTO "SABORES DE AYSÉN". TARDE: CIRCUITO TURISTICO SEIS LAGUNAS-LAGO ELIZALDE PASANDO POR PREDIO PTA. ARENAS.

2 NOCHES DE HOSPEDAJE EN CABAÑAS

SERVICIO PAGADO \$ 280.000

INCLUYE LOS SIGTS. SERVICIOS COTIZADOS:

3 NOCHES DE ARRIENDO DE CABAÑAS:	\$ 180.000
TRASLADOS SEGÚN PROGRAMA	\$ 100.000



 Productos

 Agroturismo
La Ruta



 Gastronomía

 Codesa

 Un Proyecto de
Innovación Agraria

 Garantía de Calidad

 Quienes Somos

 Centro de Documentación

 Noticias

 Red Internacional
para el Desarrollo
sustentable
y Comercio Justo



Prat 350, Edificio Cámara de Comercio, Coyhaique - Región de Aysen - Chile
Fono / Fax: (56-67)237208 Mail: contacto@saboresdeaysen.cl

Desarrollado por



Sabores de Aysen
PATAGONIA-CHILE

Productor: Jardín del Bosque

Flores, Plantas Ornamentales y Hierbas Aromáticas en mata

Jardín del Bosque

Historia

Datos

Comerciales

Fotografías

Productos con

Sello 2005

Buenas

Prácticas

Agrícolas



Historia

El predio Jardín del Bosque se encuentra en el sector de Coyhaique y la cuenca del Río Simpson y Río Coyhaique, que fue colonizado durante la primera y segunda década del siglo XX y está asociado a la . . . más

Productos

con

Sello 2005

Flores, Plantas

Ornamentales y

Hierbas

Aromáticas en

mata

Turismo Fotografías

Más Productores

Agriturismo

Garantía de

Calidad

Gastronomía

Productos



Datos Comerciales

Prat 350, Edificio Cámara de Comercio, Coyhaique - Región de Aysen - Chile
Fono / Fax: (56-67)237208 Mail: contacto@saboresdeaysen.cl.

Buenas Prácticas agrícolas y producción Limpia En su predio Maria ha intentado reciclar todos los restos orgánicos en una abonera (de la huerta, malezas, pasto, guano de porcino (del vecino) y ave, restos de la casa). Termina el proceso del compost a través de la lombricultura con lombriz roja (californiana). No se aplican compuestos químicos para controlar las plagas, como pulgones, mosquita blanca, y araña roja, que afectan las plantas . . . más

Registro de la Participación de Sabores de Aysén en Ferias y Eventos



Feria "Les Messagers de l'Eau"
Junio 2003
Francia



Feria Internacional de Estonia
Agosto 2003
Estonia



1er Encuentro de Biodiversidad, Cultura y Turismo
Noviembre 2003
Coyhaique



Feria Artesanías de la Patagonia.
Gimnasio Fiscal
Octubre 2003
Coyhaique



Feria Expo-Rural
Parque Alberto Hurtado (ex-Intercomunal)
La Reina
Diciembre 2003
Santiago



3ra Feria Fosis
Gimnasio Español
Enero 2004
Coyhaique



Día Mundial del Medio Ambiente
Casa de la Cultura
Junio 2004
Coyhaique



Feria Indap-Prodemu
Junio 2004
Coyhaique



Encuentro Aiken, Visión de la Patagonia
Julio 2004
Coyhaique



Feria Escuela de Guías de la Patagonia
Gimnasio Comunal
Agosto 2004
Puerto Ibáñez



Encuentro Fundación Avina
Casa Belén
Septiembre 2004
Coyhaique



Feria Terra Madre
Torino
Octubre 2004
Italia



Feria Expo-Inacap
Centro Inacap
Noviembre 2004
Coyhaique



XII Feria Regional del Libro
Gimnasio Fiscal
Diciembre 2004
Coyhaique



Feria Expo-Rural
Parque Alberto Hurtado (ex-Intercomunal)
La Reina
Diciembre 2004
Santiago



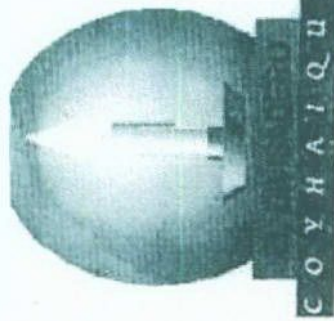
Evento Entrega Sello de Calidad 2003
Gimnasio Fiscal
Octubre 2003
Coyhaique



Evento Entrega Sello de Calidad 2004
Inauguración Sala de Muestra y Oficinas de
Codesa
Agosto 2004
Coyhaique



Evento Entrega Sello de Calidad 2005
Gimnasio Fiscal
Diciembre 2004
Coyhaique



EL DIVISADERO

El Diario de la Región de Aysén

MARTES 03 DE DICIEMBRE DE 2002 AÑO VIII N° 2561

\$ 200



Fina distinción...

Coyhaique, Condell 130 local 1

Abogados confirman inhabilidad de senadores Zaldívar para votar la Ley de Pesca

Fue lanzado "Sabores de Aysén": Innovador proyecto que pretende valorizar y promocionar los productos comestibles de calidad de la región de Aysén

En vigencia norma que
transparenta intereses en el comercio

Compras de Navidad: Directora
del Sernac llama a comparar
precios, exigir boleta y fijarse



"Sabores de Aysén": Innovador proyecto que pretende valorizar y promocionar los productos comestibles de calidad de la región de Aysén

Coyhaique.- La Corporación de Desarrollo de Aysén, Codera, con el apoyo de la organización francesa, Magellan, Consultants, pour L'Environnement, le Tourisme et le Développement Durable y un grupo de productores de la región de Aysén han puesto en marcha el proyecto "Sabores de Aysén".

El objetivo de este proyecto es valorizar y promocionar los productos comestibles de calidad de la región de Aysén, a través de la creación una unidad de gestión para el fomento de una producción regional de calidad.

Este proyecto ha sido patrocinado desde sus inicios por las municipalidades de Coyhaique y Río Ibáñez, la Gobernación Provincial de Capitán Prat y la Secretaría Regional Ministerial de Agricultura, y ha sido financiado por el Fondo para la Innovación Agraria, FIA, que administra el Ministerio de Agricultura, con un monto que alcanza los \$50.049.593 y el aporte de los productores y agentes asociados con \$55.118.667. El proyecto tiene una duración de 28 meses y se desarrollará desde noviembre del 2002 hasta febrero del 2005.

Codera desde siempre ha velado por el desarrollo sustentable de la región de Aysén, por esta razón desea apoyar, a través de este proyecto, a los productores regionales, ya que han impulsado la iniciativa y poseen productos agrícolas consolidados aptos para ser presentados en el mercado local, nacional y eventualmente en el internacional, poco a poco se considera incorporar un mayor número de productores durante la ejecución del proyecto, a medida que estos puedan



Victor Schwenke y Fabian Boulton, entregaron detalles del proyecto Sabores de Aysén que oficialmente se inició ayer

consolidar su oferta y aceptar las condiciones de la carta de compromiso de la agrupación "Sabores de Aysén".

La ubicación geográfica del proyecto se plantea a lo largo de un eje central que es el Camino Longitudinal Austral y localidades interiores, abarcando en un inicio a cuatro provincias y comunas de la región, como son, la provincia de Aysén, comuna de Aysén, localidad de Maitines, la provincia de Coyhaique, comuna de Coyhaique, localidad de Coyhaique y sector Ses Lagunas; la provincia General Carrera, comuna de Ibáñez, localidades de Puerto Inmenso Ibáñez, sector

Península de Lexicán y Puerto Sánchez y la provincia de Capatán Prat, comuna de Cochrane, con la localidad de Cochrane. El fin de establecer un desarrollo de norte a sur de un grupo de productores de la región es crear una ruta "Sabores de Aysén" que pretende impulsar el turismo regional en torno a los productos gastronómicos, o sea, se pretende desarrollar un mapa regional marcado por los productos y sabores propios de cada uno de los sectores, por ejemplo, pequeños productores que se dediquen a elaborar productos cárneos, productos del mar, a la elaboración de mermeladas, jaleas y jugos de frutas, y más adelante se agregarán otros como algunos lácteos, de acuerdo a la vocación y aptitudes de cada sector. En cada predio se desarrollará la degustación de productos de calidad, la visita de las unidades productivas y la convivencia con la familia del entorno donde se desarrolla la vida rural.

"La idea del programa es hacer madurar en su calidad de productores a un grupo de personas disminuidas por la región e incentivarlas a perfeccionar la calidad de sus productos con el fin de prestigiarlos, ya que de esa manera la presencia de la región puede traspasar las fronteras y llegar a ser atractiva para captar interés por el turismo, la inversión y por algunas otras actividades que promuevan el desarrollo sin comprometer las condiciones que tanto cuesta conservar hoy en el mundo y que hoy en la región aún prevalecen a pesar de algunas amenazas y pruebas a que estamos permanentemente sometidos" manifestó el representante de Codera, Victor Schwenke.

En el marco de la implementación del proyecto; Grupo productivo "Sabores de Aysén" lanza estrategia comercial

* Entre los factores que considera la estrategia está el enfoque de desarrollo local del grupo y el sello libre de contaminación que pretende proyectar la región de Aysén.

Coyhaique-. El día martes, a las 18 horas, en el Restaurant Histórico "Ricer" se llevó a cabo el lanzamiento de la Estrategia Comercial del Grupo de Productores *Sabores de Aysén*. En la ocasión estuvo presente el intendente regional (S), el alcalde de Coyhaique, el secretario regional ministerial de Agricultura, el director regional del Instituto de Desarrollo Agropecuario, el coordinador de talleres Fabian Bourlon, los representantes de Codesa, Miriam Chible y Mauricio Osorio, representantes de los nueve grupos productivos de la región, medios de comunicación y otros invitados.

El grupo *Sabores de Aysén* está compuesto por nueve unidades productivas que son Jardín del Bosque produce plantas medicinales y ornamentales y las mermeladas en pequeñas cantidades; Cecinas Putrono, practica una actividad tradicional familiar de elaboración de cecinas; Predio Punta Arenas, Las Delicias, Taller Libertad, Las Hormiguillas, La Bagnala, Nyra, cuyo producto es el salmón ahumado y otros derivados, y Las Parmelas cuya produc-

ción son las hierbas medicinales.

La reunión se centró en dar a conocer una nueva etapa del proyecto, en la cual se busca apoyar una iniciativa de desarrollo económico diferente y por otra se busca promocionar el territorio más que ciertos productos en particular, lo que se llama en Francia *marketing territorial*, según lo explicado por Fabien Bourlon, ya que hay grandes diferencias al promocionar una empresa y un producto y, un conjunto de productos dentro de una región, por ende la característica particular de este proyecto es la identidad con una región.

Los puntos tratados fueron cuatro, primero se informó sobre las acciones realizadas dentro del proyecto desde noviembre del año pasado; en segundo lugar, explicar la metodología de trabajo; tercero, la presentación de los productores y sus productos; y la discusión sobre la implementación de sellos de calidad.

La estrategia de trabajo es definida por los propios productores, sin embargo la Fundación para la Innovación Agraria



comercial es que, al constituirse, *Sabores de Aysén*, como un grupo de productores regionales, actúan como factores de desarrollo local, ya que al unirse y potenciar sus esfuerzos, comercialmente, como difusión o como una metodología de trabajo, le dan un impulso nuevo, un impulso que quizá individualmente no se puede lograr con la fuerza que se logra de esa manera, por otra parte, todos los produc-

tos son artesanales y en el fondo hay un valor agregado especial, pues no es un producto industrializado, impersonal, sino que es un producto manufacturado con un poco de quechua y de aza. Además se debe aprovechar el sello libre de contaminación, ya que el proyecto ha puesto un especial énfasis en este aspecto. Difundir y publicitar la ruta de los sabores y reforzar la imagen corporativa.

ria (FLA) ha exigido un plan de trabajo para los dos últimos años, pero que es flexible, lo que permite modificar la estrategia, como la incorporación de otros productores, por ejemplo. Las acciones corresponden a cuatro tipos, difusión del proyecto y del trabajo en sí de los productores; talleres; implementación de acciones concretas y gicas a nivel regional, nacional e internacional. El diagnóstico está regido por cuatro grandes áreas, la parte histórico cultural, la ordenación predial, la producción limpia y el estudio de mercado regional e internacional.

Uno de los factores que considera la estrategia

CUANDO PIENSE EN VIAJES...



ESTUDIANTES Y TERCERA EDAD

BALMACEDA - SANTIAGO - BALMACEDA \$70.042
BALMACEDA - PTO. MONTT - BALMACEDA \$42.042

TARIFAS ECONÓMICAS

BALMACEDA - SANTIAGO - BALMACEDA \$96.942
BALMACEDA - PTO. MONTT - BALMACEDA \$56.042



TODAS LAS OFERTAS EN UN SÓLO LUGAR

ATENDIDO POR VERDADEROS EXPERTOS

LANCHILE EUSEBIO LILLO RS. TEL. (07) 22146 2410 - TEL. FAX (07) 25680 COYHAIQUE SKY Auline
e-mail: info@geoturismopatagonia.cl www.geoturismopatagonia.cl

Los Curanderos Incas Sanación Natural



TAROT

**IRIOLOGO
NATURISTA**

Ya no sufra más, que nosotros te ayudaremos y
encontrarás solución a tus problemas
de salud, enfermedades

A base de plantas y yerbas medicinales
Saca males o daños desconocidos
Unión de parejas en pocos días

FREIRE 550 ESQ. LILLO 09/3109118
PRONTO EN PTO. AYSÉN

Directora del SERNAM se Refirió a Aprobación de Proyecto que Flexibiliza el Pre y Post Natal

***Claudia Barrientos, directora regional del SERNAM.**



La directora regional del Servicio Nacional de la Mujer (SERNAM), Claudia Barrientos, resaltó recientemente el hecho que la Cámara de Diputados aprobara, el pasado 9 de abril, el proyecto de ley que flexibiliza el pre y post natal, lo que significa que la mujer trabajadora embarazada podrá, previa autorización escrita del médico, trasladar hasta tres semanas del pre natal al post natal, decisión que realizará sin la injerencia de su empleador.

"Creemos que la aprobación de este proyecto beneficia a las mujeres porque permite traspasar días del pre natal, que a veces se pierde con partos prematuros, al post natal, aumentándolo y privilegiando la cantidad de días que la mujer estará con su hijo (a) recién nacido (a)", dijo al respecto.

Rechazo a Post Natal de Media Jornada

Sin embargo, en dicha votación también se aprobó una indicación presentada por el diputado Salaberry (UDI) -rechazada con anterioridad en la Comisión de Trabajo-, cuyo objetivo es que a partir de la sexta semana del post natal, es decir, desde que el recién nacido tiene apenas un mes y dos semanas de vida, la mujer trabajadora pueda hacer uso de un post natal de media jornada, alargando de esta manera las doce semanas legales del post natal actual.

"Como SERNAM, queremos ser enfáticas en señalar que esta indicación resalta inaceptable puesto que relativiza absolutamente el permiso maternal post natal. En primer término, porque nada impide que el empleador presione a su trabajadora para que se reintegre a sus labores cuando el bebé tenga un mes y medio de vida, y comience trabajar media jornada. Además, es probable que el empleador no contrate un reemplazo para la trabajadora por media jornada, lo que también hace probable que ella se vea presionada, por sí misma o por su jefe/a, para cumplir en media día lo que normalmente lleva un día completo de trabajo. El estrés que implicaría verse enfrentada a una situación como esta, puede generar efectos negativos tanto para la trabajadora en su condición de tal, como para la lactancia y la vinculación afectiva de la madre trabajadora con su hijo (a) recién nacido (a)", explicó Claudia Barrientos.

Por lo tanto, precisó, la aprobación realizada deja muy debilitado el derecho al permiso del post natal, ya que atendido el grado de incumplimiento de la normativa laboral en Chile, significa abrir la puerta para la vulneración de derechos históricamente adquiridos.

"Esperamos que cuando se discuta este proyecto en el Senado, se tenga en cuenta que la mujer actual ya no sólo desempeña las funciones emanadas de la crianza de los hijos e hijas y el cuidado del hogar, sino que hoy constituye una fuerza activa en el quehacer del país, y al vulnerar sus derechos como madre trabajadora, vulneramos el desarrollo del país. Al gobierno, en particular para el Presidente Ricardo Lagos, proteger la infancia y propender al desarrollo integral de los menores es un imperativo ético y de permanente preocupación, en el que todos los sectores están comprometidos. Sin embargo, con medidas como estas castigamos una vez más la maternidad y no abrimos caminos para la real conciliación entre la vida laboral y familiar", concluyó la directora regional del SERNAM.

Analizaron Perspectivas de Proyecto Sabores de Aysén

Una mesa de trabajo para analizar y dar a conocer las perspectivas de desarrollo para la pequeña y mediana agricultura en el marco del proyecto Ruta Sabores de Aysén, se efectuó ayer en dependencias de la secretaría regional ministerial de Agricultura.

En la ocasión, el secretario regional ministerial de Agricultura, Cristian Pualuan, la presidenta del directorio de la Corporación para el Desarrollo de Aysén (CODESA), Miriam Chible, el coordinador alterno del proyecto Sabores de Aysén, Fabien Bourlon, y el ingeniero agrónomo francés Gilles Chappaz, que asesora en la coordinación y difusión de la iniciativa hacia el exterior, se refirieron a la generación de focos productivos en diversos ámbitos, a partir de los cuales construir una identidad regional que permita promover todo el desarrollo turístico.

Cristian Pualuan explicó que su cartera se comprometió a apoyar el proyecto -el cual se cree será el inicio de una serie de acciones que permitirán potenciar la producción regional-, para constituir una ruta a la que, con el tiempo, se incorporen más actores, demostrando así que los pequeños agricultores quieren dar valor a sus productos.

"Creemos que la experiencia de la gente que está detrás de este proyecto, tanto de CODESA como de la contraparte francesa, va a permitir al año 2005 tener productos importantes, y eso también es parte de nuestra visión de futuro de lo que queremos para la región de Aysén, una región distinta que puede diferen-

ciar su producción, que hoy día es a pequeña escala pero que a nuestro juicio también tiene un puesto ganado desde el punto de vista de la calidad", manifestó.

En tanto, Fabien Bourlon presentó a Gilles Chappaz, la contraparte francesa y europea del proyecto, quien la semana pasada llegó a la región, pudiendo conocer un poco la zona y a los productores, para que, con su experiencia, pueda ayudar a que la iniciativa genere enfoques más específicos para avanzar y para que el 2005 exista algo novedoso y útil para los productores regionales.

Gilles Chappaz señaló que la visita le permite conocer la factibilidad de la apertura de los produc-

el visitante viene a conocer la región por sus paisajes y su gente, teniendo también que consumir y degustar los productos regionales.

"La producción mantiene la belleza o las características paisajísticas de la región, las costumbres, las tradiciones, la forma de vivir y todo el marco que viene a descubrir el visitante, y el nivel económico es el punto de partida de toda la cadena productiva, porque a partir de la generación de focos productivos para el consumo, necesariamente habrá que generar los lugares de alojamiento y hospedaje que ofrecer, que serán orientados según las características productivas. En ese sentido, pienso que la crea-

rante Ricci, Manos Azules y agentes asociados por igual cantidad- comenzó en noviembre del año pasado y se desarrollará hasta febrero del 2005, surgiendo a partir de pequeñas iniciativas que se fueron sumando con el tiempo, luego de lo cual, al determinar con CODESA que en general lo que constituye la base de todo el desarrollo regional se da en cuanto a los productos regionales, a partir de los cuales se abren perspectivas hacia el turismo y la exportación de productos regionales, la apuesta fue tratar de unir a un grupo de productores para presentar al FIA un proyecto de valorización de lo que ya estaban haciendo.

"En el tratado que



*El coordinador alterno del proyecto Sabores de Aysén, Fabien Bourlon, el ingeniero agrónomo asesor, Gilles Chappaz, el secretario regional ministerial de Agricultura, Cristian Pualuan y la presidenta del directorio de CODESA, Miriam Chible.

tos regionales en el mercado francés y europeo, y posteriormente, en el ámbito turístico, determinar cómo desarrollar una imagen de la región lo suficientemente fuerte para atraer visitantes.

Indicó que la imagen de la región o el desarrollo turístico se basa en la interrelación de los distintos focos productivos de la misma, puesto que

ción de una gama de productos regionales típicos sería el punto clave para la construcción de una identidad territorial", precisó.

Finalmente, Fabien Bourlon recordó que el proyecto Sabores de Aysén -cofinanciado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) por un monto de 60 millones de pesos y por Andes Patagónicos, restau-

Chile suscribió con la Unión Europea están estas perspectivas, pero hay un largo camino que recorrer para poder entrar en ese mercado, entonces, justamente el proyecto apunta a estimular a los productores a que también se atrevan. Primero habría que apuntar al mercado nacional para ir comprobando la potencialidad de esos productos", dijo.

EL CUERVO

PUB

HAPPY HOURS

19:00 a 22:00 hrs.

LUNES a VIERNES

MUSICA EN VIVO

EXQUISITOS COCKTAILS DE NUESTRO BARMAN Y RICOS PICOTEOS PARA DEGUSTAR

50%

Horvath reitera que proyecto de Douglas Tompkins "corta en dos el territorio nacional"



Coyhaique. "La última polémica entre Douglas Tompkins y algunos penseros de gobierno se ha centrado en la demora para declarar Santuario de la Naturaleza al Parque Pumalín. Este está ubicado en la Provincia de Palena de la Zona Austral, con una extensión de casi 400 mil hectáreas que abarca terrenos desde el límite argentino hasta el Océano Pacífico. La requesta del Ministro de Vivienda es que la fundación para hacerse cargo de este sitio estaría aun perfeccionando. Las razones para las demoras tienen o debieran tener, causas aun más de fondo. El Parque corta en dos el territorio nacional."

La reflexión la hizo el senador RN Antonio Horvath, indicando que si no se logra ahora el acuerdo entre los impulsores de esta área natural protegida y las autoridades competentes para salvaguardar la integración física mínima del territorio nacional, éste será mucho más difícil de reintegrarlo a futuro. Aprecia que además, esto puede considerarse una inversión de norteamericanos, "y con Estados Unidos hay que tener conciencia", sostuvo.

El legislador señaló que por integración física se entiende parafrasear el que haya por ejemplo un camino sin transbordos que permita que cualquier chileno o extranjero pueda movilizarse sin tropiezos en el país, el que haya una red de comunicaciones expedita con red de microonda y fibra óptica y que el potencial de la empresa austral pueda interconectarse a futuro.

Además, están los controles fitosanitarios y de fronteras, por señalar algunos. Esta ruta sin transbordos de Chaitén a Puerto Montt, es una de las grandes obras importantes pendientes y que tiene estancado punto a otros motivos al 34% de la superficie de Chile. La enorme obra pública realizada por décadas está prácticamente enardecida por la carencia de esta comunidad. En vez de subsidiar con casi 300 millones de dólares de todos los chilenos el puente a la Isla de Chiloé y que no se justifica, está esta obra que resulta de más convergencia, significado y visión de Estado", concluyó.

Horvath indicó que el proyecto del Parque Pumalín es una realidad muy atractiva que muestra un destino armónico para la Zona Austral. Añadió que con la nueva microzonificación de la Patagonia Occidental, llamada A1 que se realiza en la Oriental, se podrá en forma dinámica y participativa desarrollar sus vocaciones y potenciales respetando su condición de privilegio ecológico y la significación mundial que ésta tiene y con ello sentar las bases para declararla Patrimonio de la Humanidad. "Para eso no es necesario contar en dos el país", señaló finalmente.

Impulsan proyecto para que Campus de Medicina de la Universidad de Chile opere en Hospital Regional

* Académico titular de la universidad se reunió con intendente Luis Cortés para explicarle el proyecto, que comprende además operativos de salud y perfeccionamiento online en pre grado y post grado.

* Máxima autoridad regional se mostró dispuesto a apoyar la iniciativa.

Coyhaique. Una novedosa y auspiciosa propuesta está evaluando el intendente Luis Cortés Hernández, luego de la reunión que sostuvo hace algunos días con el neurologo infantil académico titular de la Universidad de Chile, doctor Fernando Pinto Laso, quien le planteó un proyecto en tres ámbitos: instalar en el Hospital Regional un campus clínico de la Facultad de Medicina de dicha casa de estudios superiores, realizar periódicamente operativos de salud en toda la Región de Aysén y dictar cursos de perfeccionamiento online para los profesionales del área. La iniciativa tuvo buena acogida por parte de la máxima autoridad regional, quien se comprometió a evaluar la propuesta y a dar los pasos necesarios para llevar a buen término el proyecto.

La idea plantea la instalación progresiva del campus mediante la recepción de estudiantes en el internado rural y de becarios básicos, y alumnos y alumnas en práctica de las carreras de obstetricia, enfermería, kinesología y tecnología médica. Los operativos consistirán en el envío de los profesionales especialistas para realizar un trabajo asistencial con pacientes portadores de patologías específicas de la región, en tanto que los cursos, que pueden ser de pre y postgrado se dictarán de acuerdo a las necesidades de los profes-

sionales médicos, paramédicos e incluso de áreas no necesariamente relacionadas con la salud.

"Este es un sueño hecho realidad. Siempre hemos pensado en un mecanismo, un programa, en la posibilidad de trabajar para consolidar un proyecto tan maravilloso como el que plantea el doctor Pinto" expresó al respecto el intendente Luis Cortés, luego de reunirse con el académico y conocer personalmente la iniciativa. Puntualizó que por cierto que se requieren recursos, pero que estos no son tantos como los beneficios que traería la materialización de esta idea, por lo cual cuestionó al sector salud para que un grupo de abogados conforme el marco legal para echar a andar este proyecto, que de concretarse alcanzaría a todos los ciudadanos de Aysén.

El doctor Fernando Pinto explicó que la propuesta requiere necesariamente del apoyo de Estado considerando que sería una gran oportunidad para la región de Aysén "al producir un incremento significativo en la calidad de la salud que puede prestar". Incluso el costo para el sector público se compensaría con los operativos que permitirían solucionar localmente los problemas de los pacientes, evitando muchos costos en viajes, traslados, alojamiento y alimentación que de todas formas hoy asume el Estado.

Para la Universidad de Chile el interés en esta iniciativa radica en la necesidad de expandirse a provincias, y el mantener y aumentar su presencia en el país. La idea nació por el interés del doctor Fernando Pinto de trasladarse a la región, en este caso con un proyecto institucional, para lo cual ha realizado gestiones ante la dirección del centro de estudios superiores y en estos días está avanzando en la acreditación del Hospital Regional ante el decanato de la Facultad de Medicina.

Grupo productivo Sabores de Aysén firma convenio con la Corporación Costa Carrera

Coyhaique. En los altos del restaurant histórico Ricer, el día de ayer martes 22 de abril se firmó un convenio entre el Grupo Productivo Sabores de Aysén de Codesa y la corporación de empresarios turísticos Costa Carrera. En la reunión estuvo presente el coordinador de Sabores de Aysén, Fabian Bourlon, representante de Codesa, Mauricio Osorio, la representante del Grupo Productivo Sabores de Aysén, Mynam Chible, del grupo productivo Nym, Juan Aracena, el presidente de la Corporación Costa Carrera, Alejandro Del Pino y el nuevo asesor técnico del porcecto, Gilles Chappaz.

En los últimos meses cuatro meses de trabajo en terreno el grupo Sabores de Aysén y su equipo técnico han desarrollado principalmente cuatro temas, la elaboración de fichas descriptivas de las unidades productivas que abarcan todo el rango de temas relevantes en el momento de buscar mejoramiento de la parte productiva y valorización de los productos en cuanto a la imagen que se busca proyectar dentro y fuera de la región de Aysén tema que fue planteado a algunos servicios del Ministerio de Agricultura el que tuvo una acogida positiva para proseguir en la siguiente etapa que es la implementación de las acciones de mejoramiento que se han logrado identificar, y por otra parte buscar nuevos financiamientos para seguir desarrollando el proyecto y de este modo dar a conocer la región de Aysén de una forma novedosa, que es el objetivo que persigue Codesa. Además se ha comenzado a desarrollar el trabajo de difusión del producto, principalmente, dentro de la región y dentro de los mismos grupos de productores, implementándose una primera ruta de visita a los distintos productores desde la localidad de Mañihuales hasta la comuna de Cochrane, pasando por Puerto Ibáñez y Puerto Sánchez, lo que significa trazar las primeras líneas de promoción de los productos y de las áreas geográficas.

El nuevo asesor técnico, el francés, Gilles Chappaz, conoce la región desde hace varios años por motivos profesionales, particularmente ligados al turismo, y su misión dentro del proyecto será principalmente, difundir los productos y el destino Aysén como punto turístico, con socios y asesores técnicos europeos. Chappaz señaló que es necesario crear y generar una identidad de destino turístico, consolidar la imagen del territorio, tanto a nivel nacional como internacional para comenzar la promoción, esto consiste en construir la identidad regional sobre la base de realidades rurales o productivas de la región.

El convenio marco firmado entre el Grupo Sabores de Aysén y la Corporación Costa Carrera permitirá establecer un nexo entre nueve grupos productivos y veintinueve lodges, y abarcará las temáticas de red común de difusión y ventas de los productos elaborados por los nueve grupos y, además, la promoción y difusión del destino turístico.

EL DIVISADERO

El Diario de la Región de Aysén

VIERNES 16 DE ABRIL DE 2004 AÑO IX N° 2968

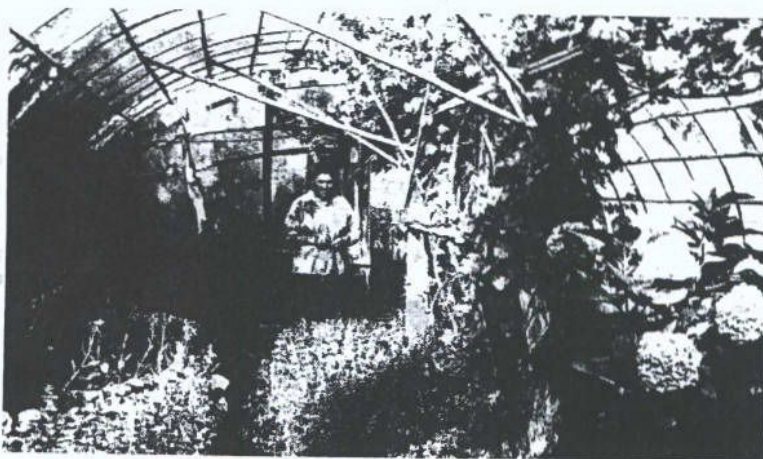
\$ 250

Imputado por presunta violación a su hija de 4 años será sometido a nuevo juicio oral



Niños de la región se suman a campaña mundial por una educación de calidad

Empresarios de «Sabores de Aysén» aseguran la calidad de sus productos



Personal de Ejército

realizó seminario relacionado con el uso, manipulación y transporte de explosivos



Fondart Regional: Ciento dos millones de pesos para financiar proyectos culturales

Colegio Médico recomienda informarse bien antes de consumir medicamentos de origen natural

Noventa y siete establecimientos educacionales implementarán programas preventivos del Conace



Intendente Regional destacó avances logrados por el Gobierno al cumplir un año en ese cargo

Píldora del Día Después comenzará a entregarse en mayo y su uso será de libre elección

Noventa y siete establecimientos educativos implementarán programas preventivos del Conace

Coyhaique.- Un total de 97 establecimientos de enseñanza pre-básica, básica y media de todas las comunas de la región implementarán este año las distintas estrategias de prevención del consumo de alcohol y drogas del Conace, llegando a una cobertura total aproximada de 22.038 alumnos.

La cantidad de establecimientos incluye tanto a los planteles que por primera vez aplicarán las estrategias de

prevención escolar como aquellos que continuarán haciéndolo, sin considerar a salas cunas ni a escuelas de lenguaje, por no ser objeto de estudio de la institución.

El programa «En Busca del Tesoro», dirigido a la educación parvularia, se está trabajando a nivel regional y este año se incorporarán 19 establecimientos, correspondientes a los de las zonas más aisladas de la región. En el caso del programa «Maroti y Tutubú», dirigido al primer ciclo básico, este año se implementará a nivel regional ya que durante el 2003 solamente los establecimientos de la comuna de Coyhaique lo trabajaron. De esta forma, tendrá una cobertura regional en 63 planteles.

Respecto al programa «Quiero Ser», desunado al segundo ciclo básico, actualmente se implementa en toda la región y este año se incorporarán 8 establecimientos nuevos, lográndose una cobertura regional del 90% del público objetivo. En tanto, la estrategia «Yo Decido» tiene alcance regional, se ha entregado el material respectivo y se han realizado capacitaciones a docentes que trabajan con estudiantes de enseñanza media, incorporándose 3 nuevos planteles este año.

La Jefa Técnica y Territorial de Conace, la psicóloga Magdalena Torres, explicó que el énfasis institucional durante este período será la inserción curricular de los programas, lo cual significa incorporar las estrategias para prevenir el consumo de alcohol y drogas en los contenidos del currículum educativo, para facilitar al docente su desarrollo en el contexto de las materias que se trabajan.

«La ventaja de esto es que permite que los profesores sepan cómo incorporar las diversas estrategias preventivas en el programa educativo, ya que se sugiere qué contenido de CONACE es más adecuado trabajar cuando están pasando determinada materia a los alumnos», señaló.



Agregó que durante el año se realizarán seguimientos y se reforzará el trabajo de incorporación de políticas de prevención al interior de los establecimientos educativos.

Entre los 97 planteles educativos están las escuelas rurales de Arroyo El Gato, Lago Pólux, Valle de la Luna de Nirehuao, Carlos Condell de Caleta Andrade, Pedro Aguirre Cerda de Puerto Aguirre, escuela de Puerto Sánchez, Tulio Burgos de Mallín Grande, escuela municipal de Puerto Bertrand, escuela de Villa Amengual, escuela Soberanía de estancia Río Cisnes y de lugares más apartados como la escuela municipal de Repollal, escuela internado de La Tapera, Amanda Labarca de Puerto Raúl Marín Balmaceda, municipal de Melunoy, escuela Madre de la Divina Providencia de Puerto Gala, escuela Pioneros del Sur de Villa O'Higgins y escuela comandante Luis Bravo de Tortel.

El coordinador regional del Conace, Fernando San Martín Cabezas, resaltó el apoyo de la dirección regional de la Junta Nacional de Jardines Infantiles (Juni) en el proceso de inscripción de los establecimientos de enseñanza pre-básica, incluyendo los jardines a distancia.

«No cabe duda del rol de los docentes, la familia y la escuela como agentes fundamentales en la prevención; ya que un establecimiento que se constituye en un ambiente protector frente al consumo posee una política de prevención incorporada en el proyecto educativo institucional, interviniendo específicamente para formar valores y actitudes en los alumnos, para que éstos tengan un mayor compromiso con estilos de vida saludable y una postura crítica frente al consumo de drogas», puntualizó.

Cabe destacar que los ejes temáticos de los programas del Conace están relacionados con los objetivos transversales definidos por la Reforma Educativa.

Empresarios de «Sabores de Aysén» aseguran la calidad de sus productos

Coyhaique.- Hoy viernes se realizará una actividad más dentro de las que considera la ejecución del proyecto «Sabores de Aysén», que agrupa productores locales en torno al concepto de calidad basado en la combinación de competitividad comercial con desarrollo sustentable.

Nueve productores regionales darán el viernes un nuevo paso en el proceso de asegurar la calidad de su producción, en el marco de la realización de un taller muy especial, que considera como actividad fundamental que una comisión de evaluadores (degustadores) determinen el nivel de cada una de las muestras que provean los agricultores, como etapa clave para la renovación del sello de calidad que éstos obtuvieron durante el año 2003, en el marco de la ejecución del proyecto «Sabores de Aysén».

Esta iniciativa, que financia hasta febrero de 2005 la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), busca reunir a un grupo de productores regionales bajo el concepto de mejoramiento continuo de la calidad productiva; y crear una ruta de «Sabores de Aysén» para impulsar el turismo regional en torno a los productos gastronómicos, considerando que en cada predio los visitantes tengan acceso a productos de calidad, conozcan las unidades productivas y compartan con la familia entorno en donde se desarrolla la vida y la producción rural.

La jornada completa, que se iniciará a las 9:30 horas en el Restaurant Histórico Ricer, se denomina Evaluación de Calidad de Productos Sabores de Aysén y Panel Sensorial Organoléptico y se dividirá en dos etapas. La primera consistirá en un taller interno para los productores que integran el proyecto y algunos participantes invitados, donde se entregarán antecedentes sobre las actividades que se han desarrollado hasta ahora, se hará un balance de las acciones comerciales ejecutadas y se actualizarán los criterios para la futura entrega del sello de calidad 2004. También se debatirá sobre los avances en la ejecución del proyecto, el uso que le han dado los productores al sello de calidad y la acogida que ha tenido éste por los compradores locales y externos.

La segunda fase del taller, que partirá a las 12:30 horas, será la que permitirá a la comisión de evaluadores calificar los productos, una de las instancias que servirá para la posterior entrega del sello de calidad, instrumento esencial para los productores que se preocupan por la procedencia de sus materias primas, los métodos de procesamiento y el control de calidad de sus productos, y que combina los conceptos de competitividad comercial con desarrollo sustentable.

Esta es la segunda vez en que los productores asociados «Sabores de Aysén» se someten a este tipo de evaluación, la cual ha servido como mecanismo para validar la calidad de los productos de los 9 integrantes del proyecto «Sabores de Aysén». Las empresas que hasta ahora se han atrevido a participar son La Baguala, Predio Punta Arenas, Jardín del Bosque, Las Delicias de Ibáñez, Productos Nycra, Cecinas Futrono, Taller Libertad, Las Hormiguitas de Puerto Sánchez y Las Paramelas de Puerto Ibáñez.

Los organizadores, ligados a la Corporación Privada para el Desarrollo de Aysén (Codesa) que ejecuta el proyecto, aprovecharon la oportunidad de llamar a la comunidad y a quienes trabajan en gastronomía y turismo a adquirir estos productos, como una forma de respaldar a quienes se preocupan por mejorar la calidad del área en que se han involucrado.

LUIS CORTES HERNANDEZ Intendente Regional de Aysén

Saluda con profundo recogimiento a Don Jacob Valdearrama Urrutia y Señora, y les expresa su profundo sentimiento de pesar por el sensible fallecimiento de quien fuera su querida Suegra y Madre doña

MARIA LEONOR SOUSSI VIDAL
(Q.E.P.D.)

En estos momentos de dolor y angustia, en que se aleja de vuestras vidas un ser tan vital, sólo deseamos que sean los bellos recuerdos dejados en vida por Doña María, los que ayuden a mitigar estos difíciles momentos.

Hacemos votos al Altísimo para que la recoja en su santo reino y conceda a vuestra familia cristiana resignación

Coyhaique, abril de 2004.

Sabores de Aysén

Más que un sello de calidad

Hace cinco años tres mujeres dueñas de casa decidieron formar un grupo para producir mermeladas de forma artesanal, como una manera de aprovechar la abundancia de fruta que se producía año a año, en la localidad de Puerto Ibáñez. Niños y adultos se encargan de cosechar la fruta de sus propias casas para ofrecerlas al taller, donde final-

Conseguir que los productos elaborados por los pequeños productores de la región de Aysén sean reconocidos por su calidad es lo que el proyecto Sabores de Aysén ha conseguido a través de una alianza entre Codesa, Fia y el Ministerio de Agricultura.

Por Paula Álvarez R.

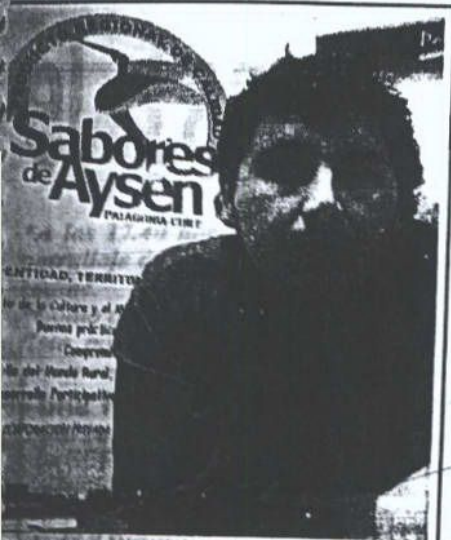
Después de un año y medio de trabajo, los avances del proyecto se sitúan en un fuerte trabajo para desarrollar un concepto de garantía de calidad para productos regionales del ámbito alimenticio y de producción artesanal. La entrega del sello a estos productores se realizó en octubre del 2003, durante una muestra regional de artesanía y productos locales realizada en Coyhaique. "Esto permitió que los productores tuvieran una oferta de productos garantizados, lo que es fundamentales

una región que no puede pensar mucho en volúmenes, pero si puede pensar en diferenciarse por calidad de sus productos, señala el Secretario regional ministerial de Agricultura, Cristian Paulian.

Este es precisamente uno de los aspectos más importantes de este proyecto, señala el supervisor del proyecto Sabores de Aysén y miembro de la Fundación para la Innovación Agraria, (FIA), Claudio Soler, organismo dependiente del Ministerio de Agricultura. "Este proyecto nos ha permitido marcar nuestra presencia ya que generamos una alianza en el trabajo cotidiano, para acompañar en la innovación, en el riesgo que implica para los sectores productivos, pero que en definitiva están haciendo progresar a la economía regional, porque la innovación no se circunscribe solamente a la introducción de nuevos productos, sino también en la innovación de nuevos procedimientos que permitan mejorar la producción".

Es por esta razón que la fundación realiza por estos días una visita a la región, pues pretende tomar contacto con los productores y el equipo técnico para desarrollar un diagnóstico que permita visualizar el último año de trabajo que le queda al proyecto, pues la idea es optimizar los aspectos deficitarios y seguir potenciando los positivos.

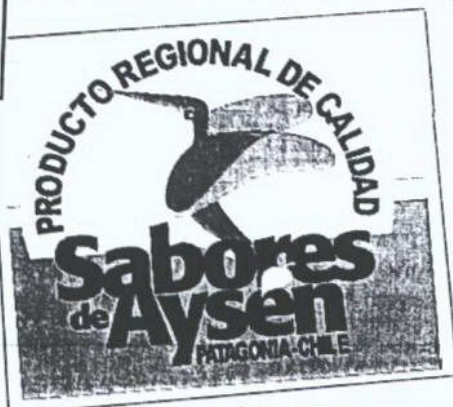
Dentro de las aspiraciones de este proyecto se encuentra generar una ruta de encadenamiento productivo que permita, a pequeños productores, asociarse con otros para tener un negocio mucho mayor. "Eso es lo que nosotros buscamos en la pequeña agricultura, señala el Seremi de Agricultura, por eso hemos comprometido nuestro apoyo para este proyecto en todas sus etapas, sobre todo en las inversiones que tengan que hacer los pequeños productores. Estamos seguros que esta alianza entre Codesa, Fia y el Ministerio de Agricultura van a permitir que Sabores de Aysén tenga una trascendencia en el tiempo y sea replicado en toda la región".



Mauricio Osorio, coordinador del Proyecto Sabores de Aysén.

mente se convierten en las conocidas mermeladas en el exquisito relleno de las diversas variedades de chocolate que la señora Teresa y sus socias preparan para dar vida a Las Delicias de Ibáñez, uno de los nueve productores que actualmente cuentan con el sello de calidad denominado Sabores de Aysén, proyecto que coordina la Corporación Prida para el desarrollo de Aysén, Codesa, cuyo objetivo fundamental es valorizar los productos elaborados en la región, a partir de un sello, que certifica su calidad.

Desde la puesta en marcha de este proyecto, nueve pequeños productores han obtenido el sello: Baguala, Predio Punta Arenas, Jardín del Bosque, Las Delicias, Nycra, Taller Libertad, Las Armitas, Las Palmeras y Las Delicias. "Para Codesa, esta es una iniciativa muy interesante, pues no organización nos orientamos al desarrollo sustentable de la región de Aysén, entregándoles apoyo a los productores y reflexionando en conjunto con los productores acerca de cómo llevar adelante la producción regional", señala Mauricio Osorio, Coordinador general del proyecto Sabores de Aysén.



para ellos, además de lograr un efecto en otros productores no solo del ámbito alimenticio, sino también artesanal para que se reflexione acerca de cómo garantizar la calidad productiva de sus productos", señala Osorio.

Este proyecto marca una opción por la calidad, ya que esta es



"Una de las mujeres que forma parte de la microempresa 'Las Delicias', de Puerto Ibáñez.

VENDO SITIO
500 mts.2,
contiguo
Colegio
Alianza
Austral
Llamar fono
3 13 38

AHORA... SUS COMPRAS TAMBIEN
LAS PUEDE REALIZAR CON SU

TARJETA

DIN

en

CASALICIA



ENTEL PCS

MAGACEL

Agente Autorizado

FCD. BILBAO N° 222

2° PISO OF. 1

FONO: 256612

Imputado por Delito Menos Graves fue Declarado con Discernimiento

El Juzgado de Garantía de Coyhaique decretó el ingreso en un amonito de 17 años, de iniciales, con discernimiento en el delito de lesiones graves, por el cual está siendo investigado por el Ministerio Público, ilícito cometido en un hecho que ocurrió en la capital regional el pasado 6 de abril, en el que se atacó a una persona con un elemento punzante.

El hecho que se sumó a otras dos imputaciones que están siendo dirigidas por la Fiscalía de Coyhaique, como lo es una causa por el delito de lesiones graves y otra por robo en bien nacional, en un hecho público.

Tras haber recibido la solicitud del Ministerio Público—revisada por el Fiscal Adjunto Nain Lamas— el magistrado Mario Devad tomó la determinación respecto de las lesiones menos graves, por cuanto el imputado había sido declarado con discernimiento en otras causas—de las cuales tres eran por lesiones—y por lo tanto resolvió que este distingue entre el bien y el mal. Por lo tanto, el sujeto—quien se encuentra en prisión preventiva—debe responder por sus actos.

El objeto de una declaración de discernimiento es determinar aspectos psicológicos del sujeto, en esta audiencia el imputado, asesorado por su abogado defensor, hizo uso a su derecho a guardar silencio por lo que no fue posible que el Fiscal o el juez de Garantía lo interrogaran, debiendo este último basarse en los antecedentes anteriormente expuestos para declarar al individuo para tomar su resolución. Cabe destacar que con el nuevo procedimiento propuesto, es el Juez de Garantía quien está llamado a declarar si el menor obró con discernimiento o no, basándose en los hechos que lleven aparejada una pena de prisión en su grado mínimo o multa. En los demás casos la competencia sigue siendo del Juez de Menores.

Iniciativa del municipio de Coyhaique

Comenzó Primera Etapa de Campaña de Aislamiento Térmico para Viviendas de Familias Pobres

Con una visita para constatar el inicio de trabajos, el alcalde de Coyhaique, David Sandoval, se trasladó ayer a casas de pobladores de la ciudad que forman parte de las 40 familias que serán beneficiadas con la primera etapa de una campaña de Aislamiento Térmico para Viviendas de familias de escasos recursos, iniciativa que aportará 200 mil pesos por cada familia en adquisición de elementos como aislapal, maciza y clavos.

La acción, que complementará la campaña de invierno que anualmente se hace para enfrentar el crudo invierno, se lanzó simbólicamente primero en la vivienda de la joven Estefanía Ojeda, quien con un hijo de tres años

vive de allegada en calle Ecuador, y posteriormente en la vivienda de Constantino Toledo, ubicada en pasaje El Golfo de la capital regional.

La idea, una especie de programa "Punto" a nivel local, surgió por la gran demanda de los vecinos más necesitados por contar con una vivienda en condiciones mínimas para enfrentar las bajas temperaturas que pronto se sentirán.

Al respecto, existe un trabajo bien planificado en este tema dado que desde hace un tiempo los



profesionales del área social del municipio han estado revisando antecedentes entre los puntajes más bajos de las fichas CAS II y visitando en terreno a los vecinos más desposeídos para verificar el estado de sus viviendas, situación que

han corroborado con la opinión de los presidentes de juntas de vecinos.

"Para nosotros este es un tema prioritario por el invierno que se aproxima, así es que esperamos que todo este apoyo le sirva, que mejores tus condiciones, que tengas esperanzas para seguir adelante, por eso queríamos destacar esta labor, en la que han jugado un rol importante los presidentes de juntas de vecinos porque han seleccionado a la gente más necesitada. Espero que este invierno lo pases un poco más abrigado de lo que lo has pasado en este último tiempo", le dijo el edil a la joven Estefanía Ojeda, quien agradeció emocionada la ayuda.

Destinado a pensionados adultos mayores

Seremi del Trabajo Satisfecho con Proceso de Pago de Bono de Invierno

Una visita junto al director regional del Instituto de Normalización Previsional (INP), Walter Gómez, efectuó recién el secretario regional ministerial del Trabajo y Previsión Social, Marcelo Cisternas, a la principal plaza de pago del organismo, ubicada en calle 12 de Octubre de Coyhaique, con el propósito de evaluar en terreno cómo se ha estado desarrollando el proceso de pago del Bono de Invierno a los pensionados adultos mayores, que comenzó el pasado día 10 de mayo. Al finalizar, la autoridad dijo que el proceso ha estado fluido y permitirá a la gente contar con recursos adicionales para mayores gastos durante el invierno.

Alcalde Sandoval Viaja Invitado a Francia



El coordinador alterno del proyecto "Sabores de Aysén", Fabien Bourlon y el alcalde de Coyhaique, David Sandoval, junto a obsequios de la agrupación llevará a Francia.

El alcalde de Coyhaique, que recientemente ha significado una serie de contactos con entidades de diferentes lugares, como la visita del embajador de Japón y el convenio de cooperación suscrito con la Cámara Italiana de Comercio. Destacó que la oportunidad permitirá establecer importantes vínculos con diferentes entidades tanto de carácter gubernamental

como organismos de cooperación a nivel internacional.

"También personalmente he estado en contacto con el embajador de Chile en Francia, Marcelo Schilling, quien fuera subsecretario de Desarrollo Regional y Administrativo, quien nos está coordinando algunos programas de trabajo adicional, por lo tanto, espero sacar el máximo prove-

cho a esta oportunidad que nos da el Consejo General de Clermont-Ferrand. Para allá llevamos una muestra de lo que es el recurso agua en la zona, de lo que somos como entidad desde el punto de vista de nuestras potencialidades económicas, sociales y productivas, y va la gente del proyecto Sabores de Aysén, por lo tanto, al regresar esperamos tener

muy buenas noticias para nuestros actores productivos y sociales", dijo David Sandoval.

Sobre el viaje, Fabien Bourlon indicó que para el grupo "Sabores de Aysén" representa una oportunidad para difundir los productos regionales y generar contactos que sean el principio de vínculos técnicos o comerciales para los productores de Aysén.

Hoy parte a Santiago para mañana a Francia el alcalde de Coyhaique, David Sandoval, quien el pasado fue invitado por el Consejo General de la ciudad de Clermont-Ferrand, a la región Puy de Dome, donde participará en el encuentro internacional "Mensajeros del Sur" y en reuniones con los municipios de la zona del centro oeste de Francia, además de diferentes entidades de carácter público y personal como el ex presidente Valéry Giscard

D'Estaing y la ex titular del ministerio de la Mujer galo, Michelle Andreé.

El edil—cuyo viaje coincide con el de una delegación de 15 personas compuesta por alumnos y 3 docentes del liceo Antoine de Saint-Exupéry, además del coordinador alterno del proyecto "Sabores de Aysén", Fabien Bourlon y la profesora Viviana Pérez, del Instituto Francés Chileno de Coyhaique—explicó que la invitación se enmarca en el programa de externalización de la gestión de la municipali-

EL CUERVO

PUB

HAPPY HOURS

19:00 a 22:00 hrs

LUNES a VIERNES

MUSICA EN VIVO

EXQUISITOS COCKTAILS DE NUESTRO BARMAN Y RICOS PICOTEOS PARA DEGUSTAR

50% Descuento

Dimensión Histórico Cultural del Proyecto Sabores de Aysén¹: Algunas Reflexiones

Una aproximación de la dimensión histórico cultural del proyecto Sabores de Aysén nos permite establecer una relación de continuidad con la tradición cultural regional, es decir, la conservación de alimentos que se basa en productos locales como la carne de vacuno y ovino, los pescados, el consumo de frutas y hortalizas cultivadas en zonas climáticas limpias y descontaminadas.

Sin embargo, la dimensión del proyecto es más amplia, ya que nos introduce en el conocimiento y la degustación del producto, los envases. Están también las mediaciones simbólicas dentro de las que podemos destacar los nuevos nombres que deberán recibir los productos elaborados, las relaciones que se establecen entre éstos y sus orígenes (ej. las materias primas, la geografía), la entidad que los produce (ej. una familia rural descendiente de los primeros colonos, una pequeña empresa regional que representa el esfuerzo de la vida en Aysén), y también las entidades que median para valorizar su promoción como ONGs, organismos gubernamentales, profesionales, técnicos, expertos.

En nuestra región como en el resto del mundo, podemos dar cuenta históricamente de la relación de los habitantes con sus fuentes de alimentación como un proceso, que transita desde el consumo de productos no elaborados, en estado natural, crudos en definitiva, hasta el consumo de productos elaborados ya sea por la misma naturaleza (lo podrido), o por la cultura (lo cocido).

De manera breve podemos decir que en el amplio espectro de los alimentos elaborados desde la cultura, tenemos en primer término aquellos que son sometidos a un proceso de quemado suave al fuego directo, el que conocemos como asado y que en la región tiene un desarrollo muy importante, principalmente en lo que respecta a la carne, pero también se expresa en el asado de frutas, plantas y tubérculos. Nos encontramos luego con aquellos alimentos que son cocidos por media-

ción del aire (los alimentos secos y ahumados), que en Aysén son conocidos como charqui, carne ahumada, mariscos secos. Estos productos pueden ser conservados largo tiempo antes de ser consumidos. Luego nos encontramos con alimentos que son cocidos por mediación del agua y un elemento contenedor y separador del fuego, la marmita. Mencionaremos a modo de ejemplo, el puchero, la cazuela, la fruta cocida. Finalmente podemos mencionar aquellos alimentos que son intencionalmente preservados para su consumo posterior, por medio de un elemento que los contiene y que deberá estar cerrado sin dar posibilidad de contacto con el aire, el agua, o el mismo ser humano.

Es este último grupo de alimentos el que Sabores de Aysén se propone promocionar. Alimentos que, al mismo tiempo que "conservan" el sabor de los productos que le dan origen, lo "separan" de la posibilidad inmediata de degustarlos. Invitan a probarlos por medio de un mecanismo de negación del sabor mismo, el que sólo puede ser descubierto luego de adquirir el producto en su envase, acción llena de simbolismo puesto que supone una serie de otras adquisiciones complementarias como la imagen del lugar donde fue elaborado, los misteriosos procesos que le dieron origen, los secretos de la conservación de su sabor. En fin, la historia del producto y, de sus creadores, la cultura que sustenta su existencia misma.

¹ Proyecto piloto de Valorización Territorial en Base a los Productos Locales de la Región de Aysén. Impulsado por CODESA, Corporación para el Desarrollo de Aysén, y que cuenta con el co-financiamiento de FIA, Fundación para la Innovación Agraria.

Seremi de Gobierno Destacan Informe Sobre Desarrollo Humano en Chile

***Según informe del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo de 2003, Chile y Brasil son los países latinoamericanos que más avanzaron en esta temática en los últimos años.**

El Índice de Desarrollo Humano en Chile ha tenido un indicador bastante positivo según el informe 2003 de esta materia, entregado por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD).

Esta guía mide cuanto ha avanzado el progreso de las naciones según la esperanza de vida, el nivel de educación y los ingresos por habitante, donde nuestro país mejoró su posición en cuatro lugares desde 1990, encontrándose en el lugar 43 de 175 países clasificados y según su puntuación está dentro del rango de Desarrollo Humano Alto.

El secretario regional ministerial, de Gobierno, Abdallah Fernández Atuez, señaló, que sumamente importante para el país el avance obtenido en todos los rubros y en especial el crecimiento que se ha ido aplicando en el país y también en la Región a través del mejoramiento de servicios básicos como luz, agua y alcantarillado entre otros.

"Las inversiones hechas por el Gobierno en la Región buscan precisamente apoyar el desarrollo humano de nuestros ciudadanos, mejorando la calidad de vida de ellos, a través de planes que permiten llevar el progreso hasta sus hogares, colocando electricidad en zonas rurales e ir mejorando los servicios de agua potable y alcantarillado, trabajo que continuamos realizando y priorizando", dijo.

El vocero indicó además que es importante destacar que el país ha avanzado en 26 años 18,7 por ciento en su puntuación.

La evaluación internacional del Índice de Desarrollo Humano, IDH, ha considerado primordialmente en el país los importantes avances de la inmunización infantil contra enfermedades como el sarampión y la tuberculosis, el aumento considerable en la esperanza de vida que hoy se estima en 76,1 años, el alza en el porcentaje del Producto Nacional Bruto en educación en 1,7 puntos porcentuales desde 1990 a la fecha, como también el alto índice de alfabetización alcanzado por la población.

Asimismo se contempló que el 96 por ciento de los chilenos tiene acceso adecuado a servicios sanitarios y 93 por ciento tiene provisión permanente de agua potable, el incremento de usuarios a los servicios telefónicos de línea fija, como celulares y de internet.

Uno de los indicadores negativos del país es la desigualdad de ingresos, lo que a juicio de Fernández Atuez genera un gran desafío para poder reducir las diferencias entre el 10 por ciento de los chilenos que recibe 43,2 veces más que el 10 por ciento más pobre del país.



Orlando Osorio Pefaur, Antropólogo, Coordinador del Proyecto Sabores de Aysén.

Los sabores proveen de productos pre-elaborados que se transforman en platos de ellos preservados por largo tiempo. La elaboración y conservación de alimentos que se basa en productos locales y/o cultivados en zonas climáticas limpias y descontaminadas, es una industria relativamente reciente en la región de Aysén. En general, tanto la población como los actuales habitantes desarrollan técnicas básicas como el secado y ahumado de alimentos. Sin embargo, la conservación por medio de técnicas de envasado sólo tiene antecedentes claros en la industria de conservación de mariscos, que se desarrolló en el área litoránea en los años cuarenta y cincuenta del siglo pasado. La historia sobre prácticas de escala familiar en

sustento, radica en que se trata de etapas donde la "cultura", entendida como el conjunto de elementos por medio de los cuales el ser humano se relaciona con la naturaleza, alcanza un grado mayor de refinamiento, no tanto por la distinción de los procesos sino más bien por la cantidad de mediaciones involucradas en el proceso de elaboración de los alimentos.

No se trata sólo de mediaciones con respecto a los alimentos, como el agua donde se introducen los productos que serán transformados, la marmita donde serán hervidos, los elementos que mediarán en las características del producto final como el azúcar o los condimentos, y finalmente los elementos que mediarán en la conservación

Su Logo

20 años de Experiencia

Señalética Urbana
Letreros Luminosos
Letreros Pintados
Letras metálicas
Servicio de Plotters
Rotulaciones Vehiculares
Vitrinas
Fachadas Comerciales

Calidad Garantizada

Alta Calidad

Las Abutardas 353
Fono: 230 601 Celular: (9) 7889738

"Sabores de Aysen y Valorización Territorial"

La identidad de lo nuestro

*La búsqueda de una identidad geográfica y cultural en las actividades productivas para potenciar el desarrollo regional. *Los invitamos a descubrir el sentido* **Por Jessica Igor Ch.**

La región de Aysen es joven en lo que se refiere a su poblamiento y la producción alimenticia asociada a la presencia de los colonos de ayer y criadores de hoy ha estado relacionada con la ganadería, con la producción agrícola familiar y para la autosubsistencia. Es claramente difícil comparar esta realidad con la de países europeos donde la tradición alimenticia ha alcanzado niveles de gran refinamiento. Sin embargo las experiencias productivas de ciertas zonas rurales de montaña de Italia o Francia por ejemplo, se asemejan mucho a la situación regional en lo que se refiere a dificultades climáticas, aislamiento y de desarrollo económico a la hora de la globalización. En esta zona "difícil" se ha observado como respuesta a los desafíos de la producción masiva una microproducción de gran especificidad. Esta tradición productiva familiar, tradicional y generalmente característica de una pequeña localidad rural, se conoce en Francia como "Produit du Terroir" (literalmente "producto de una tierra"). El proceso integral de asociar estos productos a un territorio y sus cualidades (geográficas, ambientales, humanas) como estrategia de desarrollo económico es llamado "Marketing Territorial". Como réplica de estos modelos surge en noviembre del año 2002 el proyecto piloto de valorización territorial en base a los productos regionales "Sabores de Aysen", una reflexión para fortalecer la actividad productiva alimenticia basada en la identidad geográfica y cultural regional. Este proyecto es financiado por el Ministerio de Agricultura, la FIA (Fundación para la Innovación Agraria), y es ejecutado por CODESA (Corporación para el Desarrollo de Aysen) y Magellan Consultores, de Francia. Para lo cual la FIA aporta 59 millones 49 mil 593 pesos y los productores y asociados 55 millones 118 mil 667 pesos. Este proyecto tiene una duración de 28 meses por lo tanto concluirá en febrero del 2005. La ruta "Sabores de Aysen" es una expresión de este proceso de identificación geográfica y cultural de los productos comestibles de

Aysen es la Ruta de los Sabores de Aysen. En un documento de promoción turística se ubica en un plano cada predio a lo largo de la carretera austral desde la localidad de Mafihuales, donde se encuentra el Predio de la productora La Baguala, hasta la de Puerto Sánchez, donde se encuentra el taller Las Hormiguitas. Gracias a esta información el visitante puede ir descubriendo en cada parada y en compañía del productor, el lugar de donde proceden los productos Sabores de Aysen. En la medida que los productos, en su mayoría conservas o secados, interesan, estos pueden ser comprados y llevados por el visitante y viajero.

Es con este conocimiento preciso de un producto que se puede construir y difundir "la imagen del lugar donde fue elaborado, los misteriosos procesos que le dieron origen, los secretos de la conservación de su sabor". Esta imagen o identidad llega a ser clave para un consumidor conocedor de las variedades gastronómicas del planeta, pero también para el mismo habitante que descubre así todo el valor de los productos de su región. Poco a poco se está contribuyendo a crear conciencia que no es lo mismo comer un producto procedente de una zona industrial del centro de Chile que uno procedente

de las riberas soleadas del Lago General Carrera en plena Patagonia Chilena. Se pretende dar a conocer a los habitantes de la región las diferencias que existen entre dos mermeladas de una misma fruta, pero de dos ubicaciones (tierras) distintas, producidas a su vez por dos "recetas" particulares: "cada producto viene a tener así un sabor único".

Se espera a través de este lento proceso de construcción de la identidad productiva regional, que será reconocido por su sello "Producto Regional de Calidad", numerosos efectos combinados. Entre otros resultados se buscará por un lado consolidar esta imagen que asociaría sectores geográficos con tradiciones y productos atractivos para el visitante (La Ruta de los Sabores) y reconocer el valor del trabajo de estos artesanos de la alimentación. Por otro lado se espera crear una oferta de productos locales de mayor calidad y confiabilidad que los productos importados (mermelada casera contra mermelada industrial) y hacer que estos puedan paulatinamente llegar a los mercados nacionales (la tiendas de productos finos o restaurantes) o europeos (comercio justo, tiendas de productos exóticos, etc.), además de ser consumidos por los habitantes de la Región.

La Baguala	Mafihuales	Miel, Conservas de frutas, Jugos y Mermeladas
Predio Punta Arenas	Coyhaique, sector Seis Lagunas	Frutillas y Miel
Jardin del Bosque	Coyhaique	Hierbas Aromáticas y Flores Cécinas y Longaniza ahumada
Cecinas Futrono	Coyhaique	
Productos Ahumados Nycra	Coyhaique	Salmón ahumado
Las Delicias	Puerto Ibáñez	Mermeladas y Chocolates
Taller Libertad	Península Levicán	Frutas Secas
Las Hormiguitas	Puerto Sánchez	Mermeladas
Las Paramelas	Puerto Ibáñez	Plantas Aromáticas y Medicinales



GOBIERNO DE CHILE
Ministerio de Educación

Nelson Maldonado Mansilla, Secretario Regional Ministerial de Educación de la XI Región de Aysen, saluda con especial consideración a la Directora Gerente de El Diario de Aysen, **Sra. Maria Gabriela Vicentini Rogel** con motivo de cumplirse hoy 28 años de la fundación de este prestigioso medio de comunicación impreso.

Maldonado Mansilla hace extensivos sus sentimientos de aprecio a todo el personal de vuestra empresa, que diariamente despliega su esfuerzo para cumplir con la destacada misión de informar oportuna y verazmente a la comunidad regional.

Coyhaique, 20 de Agosto de 2003.-



GOBIERNO DE CHILE
Servicio Nacional de la Mujer

Ximena Ordenes Neira, Directora del Servicio Nacional de la Mujer, Región de Aysen, saluda con especial atención a **Maria Gabriela Vicentini Rogel**, Directora de El Diario de Aysen, y a través suyo a todo el personal que junto a ella se desempeña, al celebrarse un nuevo aniversario de el medio que usted dirige.

Ximena Ordenes N. y todo el personal administrativo, técnico y profesional del Semam, destacan la labor que el medio desempeña en materia informativa, agradeciendo de manera especial, por el apoyo que han brindado a todos los temas referidos al quehacer y desarrollo de la mujer aysenina con las particularidades propias de esta extrema región.

Ximena Ordenes N. reitera sus saludos y los insta a seguir trabajando en esta senda ya que con ello se transforman en actores principales de la construcción de una sociedad mas democrática y pluralista, pilares fundamentales que el Gobierno del Presidente Ricardo Lagos ha hecho suyos

Coyhaique, 20 de Agosto de 2003.-



EL DIVISADERO

El Diario de la Región de Aysén

LUNES 08 DE SEPTIEMBRE AÑO IX N° 2789



\$ 250

Hoy se inicia juicio oral contra madre y sus tres hijos por violento delito



Más de 1.200 personas en manifestación de respaldo al Proyecto Alumysa

A fin de mes reingresará a Conama Estudio de Impacto Ambiental del Relleno Sanitario de Coyhaique

Automóvil Club de Chile y Carabineros iniciaron campaña para prevenir accidentes en Fiestas Patrias

Proyecto Sabores de Aysén comienza a seducir a empresarios turísticos y gastronómicos

Defensor Penal Público destaca la calidad de la defensa que prestan a los imputados



Consejero Regional Eduardo Vera denuncia sectarismo político por parte de Director de Corporación de Asistencia Judicial



Coyhaiquinos opinan sobre el empate ante Argentina:
Para volver a creer

Sobre mil 300 contratos generó el programa Pro Empleo del Sence

Familia denuncia "un gran misterio" en desaparición de joven tripulante

Regimiento N° 14 Aysén abre sus puertas a la comunidad

Proyecto Sabores de Aysén comienza a seducir a empresarios turísticos y gastronómicos

Coyhaique.- Una degustación de productos alimenticios que forma parte del proyecto denominado Sabores de Aysén se efectuó el viernes a mediodía en el café histórico Ricet.

La actividad reunió a representantes de establecimiento hoteleros y gastronómicos, los que pudieron conocer esta experiencia que considera no sólo productos alimenticios, sino que además artesanías, yerbas medicinales y otros complementos.

También incluye la creación de la Ruta de los Sabores de Aysén y varias otras iniciativas orientadas a la puesta en valor de diversos productos elaborados en forma natural.

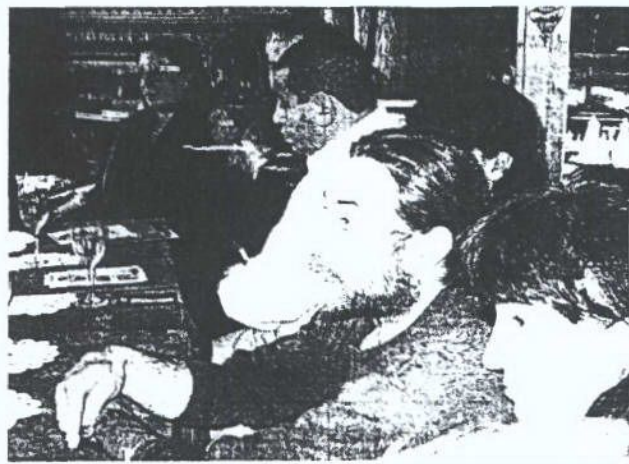
El responsable del proyecto, Fabian Bourlon, señaló que esta actividad marca el inicio de una nueva etapa para Sabores de Aysén, la que consiste principalmente en demostrar que la iniciativa es atractiva para el sector turismo y que los productores son capaces de asumir desafíos mayores al momento de cumplir con los pedidos que les puedan hacer los potenciales clientes. Agregó que otro tema fundamental en esta etapa del proyecto es poder profesionalizar a quienes están vinculados a él, promoviendo una mentalidad empresarial

permanente y una promoción constante de sus productos al más alto nivel y con el debido reconocimiento y certificación de Sabores de Aysén.

Por su parte Mirtha Lagomarsino, del lodge y restaurant La Pasarela, señaló que le parece sumamente interesante la iniciativa porque se pretende poner en valor recursos naturales, en este caso alimentos, que son muy cotizados por los turistas. Indicó que lo importante ahora es que se generen confianzas y alianzas entre empresarios y productores, ya que en turismo se trabaja con altos estándares de calidad y eso es un valor que los integrantes de Sabores de Aysén deben asumir en plenitud.

Sabores de Aysén es un proyecto que ya cuenta con imagen corporativa propia y tiene como principal pretensión, poder darle una personalidad y estilo particular a los diferentes productos que forma parte de él.

En sus ocho meses de ejecución ha logrado posicionarse bastante bien y ahora los desafíos son mayores y se orientan a generar un mayor profesionalismo y capacidad empresarial de los productores asociados a la iniciativa.

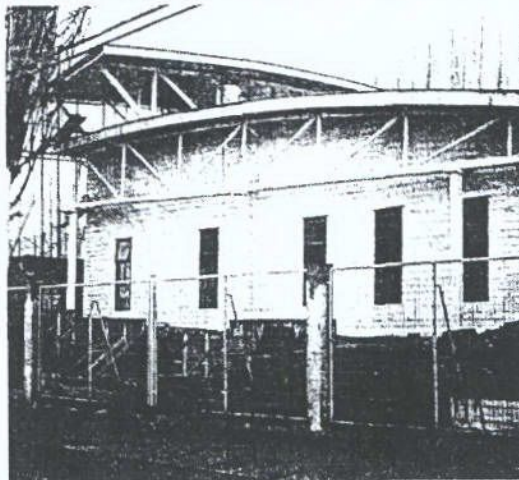


Municipio inaugura en octubre Centro de Educación Integrada de Adultos

Coyhaique.- Para el mes de octubre, el Municipio espera inaugurar las modernas dependencias que albergarán a los talleres del Centro de Educación Integrada de Adultos que se construye en Avenida Ogana por parte de la empresa Constructora Cristi.

El alcalde David Sandoval Plaza se mostró satisfecho de los avances que tiene la obra y señaló que esta infraestructura permite brindar mejores condiciones a los alumnos de educación adulta de esta capital regional.

Agregó que el contar con el edificio permitirá dar un importante paso para avanzar en materia de educación de adultos.



BAJÓ LA BENCINA/
\$384 EL LITRO
EN MOTORTECH
 Nueva partida!
ECONOMIZADOR
DE COMBUSTIBLE

- DISPONIBILIDAD INMEDIATA
- INSTALADO POR PROFESIONALES
- TESTEADO Y CERTIFICADO DE CALIDAD
- ACCEDA A NUESTRAS VENTAJAS

MOTORTECH
 ESPECIALISTAS EN ECONOMIZACIÓN DE COMBUSTIBLE

AVDA. BAQUEDANO 131 FONDO FAX 67-322111
 8822000 - COYHAIQUE motortech@netchile.net

EL DIVISADERO

Proyecto Fondart «cartas de amor»

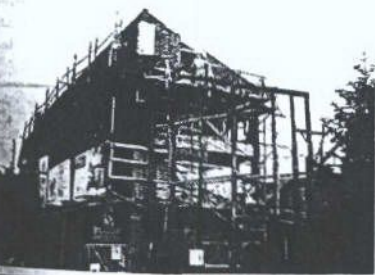
**Seleccionado a participar
en Foro Documental en
Buenos Aires**



**Programa Servicio País:
Invita a jóvenes
profesionales a formar
parte de este servicio**

**Habitantes de Murta
piden explicaciones a
autoridades por
construcción de
Alcantarillado**

**A fines de este mes se
entregaría nuevo edificio
que albergará a la Policía
de Investigaciones**



**Decretan prisión preventiva
a imputado por violación
en Coyhaique**

VIERNES 10 DE OCTUBRE AÑO IX N° 2814

\$ 250

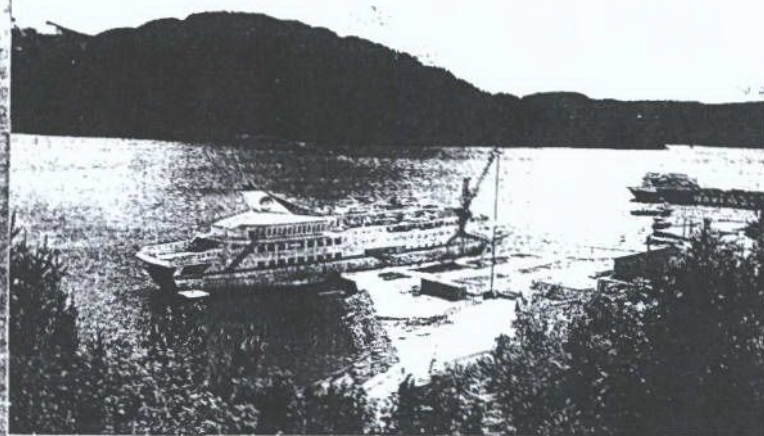
Este sábado:

**Se efectúa Lanzamiento del
Sello de Calidad Sabores de Aysén**



Suplemento Turístico

**Ejecutivos de Asamblea General de Socios
"SURCRUISE", se reúnen hoy en Puerto Chacabuco**



Este sábado:

Se efectúa Lanzamiento del Sello de Calidad Sabores de Aysén

Coyhaique. Este sábado 11 de octubre se realizará el Lanzamiento del Sello de Calidad de Sabores de Aysén, esta actividad se encuentra inserta en el programa de la Feria Regional de Artesanía «Aysén Muestra Artesanía» organizada por la Asociación de Artesanos de Aysén y Region, así lo dio a conocer el coordinador alterno del Programa Sabores Aysén, Fabien Bourlon.

En dicha oportunidad se va hacer entrega de este sello a cada uno de los nueve productores que fueron beneficiarios con el fondo para la innovación agraria, esto permitirá a los productores contar con este sello en su unidad productiva, y así sus eventuales compradores observen que cuenta con esta importante certificación.

En relación a este tema, el coordinador alterno del Programa Sabores Aysén Fabien Bourlon manifestó: «Estamos en una etapa crucial porque después de los diagnósticos y dar a conocer a cada uno de los productores estamos construyendo los argumentos para decir que en la región se están produciendo productos de alta calidad, después de haber hecho este trabajo de fondo y de habernos acercado a los compradores potenciales que se interesan en lo que estaría vendiendo la comunidad regional con su identidad, con su imagen estamos dando formalmente un paso que es el reconocimiento de lo que es la calidad de cada uno de ellos».

A través de un proceso de notación que involucra 10 criterios que van desde la carta de compromiso que es la herramienta básica, el compromiso hacia un desarrollo regional de calidad, siendo este elemento clave donde nace la buena voluntad y las ganas de trabajar hacia el mejoramiento de la calidad, es decir desde este punto de partida surgen otros que son la calidad intrínseca del predio y el interés que esto puede generar a nivel del turismo.

Mientras que la calidad de los productos que se están elaborando, han sido exhibidos a través de diversos eventos de degustación que se han dado con la comunidad y los servicios públicos, siendo ellos mismos quienes han evaluado la calidad de cada uno de los productores, lo que permite decir que productos que contienen el sello, son productos que han cumplido tanto con la normativa que existe en Chile y para lo cual se han hecho los esfuerzos necesarios para salir adelante como producto distintivo.

Ahora, se van a generar tres etapas durante el año donde los productores regionales podrán postular para la obtención de este sello, esto involucra pasar por todas las etapas por la cual han pasado todos los productores que hoy en día están involucrados que son básicamente 9, entre ellos están la baguala en Mañihuales, productos miera, jardín del bosque en Coyhaique, las paramelas, delicias de Ibañez



en esta comuna y las hormiguitas del lejano Puerto Sanchez.

Este sello tiene un año de duración, por lo que si el productor quiere obtener el sello para el próximo año tendrá que volver a pasar por las pruebas, indudablemente será más fácil para quienes lo han tenido porque han debido realizar todo el trabajo de fondo que es establecer las bases, después se hará un control, para lo cual se hará un trabajo en conjunto con el servicio de salud, Sag y por supuesto con el Ministerio de Agricultura.

Con respecto a la posibilidad que otros productores cuenten con este sello, Bourlon manifestó «pronto se van a abrir las puertas a otros productores, los que van a ingresar a través de las reglas que estamos implementando, sabiendo que esto tiene un costo y ahí vamos a estar como corporación Codesa apoyando para que esto se materialice».

Se debe tomar en consideración que las exigencias para los nuevos productores son cuatro, en primera instancia está conocer la unidad productiva que encierra la parte histórico

cultural, parte productiva, ordenación de predio y la parte comercial, posterior a esto viene pruebas del tipo: orgánico, eléctrico, calidad degustativa, para esto se hace un evento donde están los productos en degustación donde un comité, los prueba, es decir si hay buena aceptación por parte de quienes consumen los productos, esto da pie para que sean incorporados restaurantes, hospedajes, entre otros.

En cuanto a los mercados que tendrán estos productos, la Presidenta de Codesa, Minam Chibbe manifestó «gran parte de los productos que están con sellos de calidad ya están en el mercado local, es decir principalmente en restaurantes, por lo tanto el mercado local lo tenemos cubierto, ahora nuestras pretensiones como Codesa tiene que ver con el desarrollo sustentable y a partir del fortalecimiento de la calidad local, luego viene el mercado nacional, no estamos todavía pensando en la exportación de productos ya que es muy difícil llegar con ellos al extranjero».

A fines de este mes se entregaría nuevo edificio que albergara a la Policía de Investigaciones

• No se descarta la posibilidad que en la ceremonia inaugural participe el Director Nacional de la Institución policial.

Coyhaique. En trámite de recepción se encuentra el proyecto que permitió la construcción de un moderno edificio que albergará parte de las dependencias en donde funciona la Policía de Investigaciones de Coyhaique, organismo que recibió apoyo del Gobierno Regional, para materializar dicha obra.

Así lo manifestó el Jefe de la Unde-

cima Zona Policial Civil, Prefecto Lorenzo Medina, quien señaló que tras ello, se inicia la fase de ocupación del edificio y la implementación del mismo para que su inauguración se haga a fines del mes en curso o la primera semana de Noviembre venidero.

La obra además de generar mejores condiciones laborales tanto a funcionarios como usuarios en general, es un aporte a la arquitectura del sector en donde se emplaza, por lo que este edificio cumplirá con los anhelos del personal y funcionarios de la institución.

El Subprefecto Medina agregó que en términos de inversión, el proyecto demandó unos 200 millones de pesos en infraestructura a lo que se agregan otros 60 millones de pesos en implementación del moderno edificio.



GOBIERNO DE CHILE FOSIS

Institución Pública requiere contratar Abogado, para cumplir con las labores de Asesor Jurídico, a esta Dirección Regional.

REQUISITOS:

- Estar en Posición del Título de Abogado
- Antecedentes intachables
- Excelente manejo de relaciones interpersonales y espíritu de colaboración
- Capacidad de alto compromiso social e institucional

SE OFRECE:

- Integrarse a una Institución Pública dinámica e innovadora, con un ambiente grato de trabajo y estabilidad ocupacional.
- Remuneración equivalente a grado 6°, de la Contrata, Profesional de la EUR.
- Contrato por Media Jornada (22 Horas semanales)
- Interesados enviar su Currículum Vitae en sobre cerrado a

Almirante Barroso N° 450, desde la fecha de la presente publicación hasta el día Viernes 17 de Octubre del 2003 hasta las 17:00 Hrs.

SE VENDEN PROPIEDADES

Un campo de 80 hás., con casa y galpón, a 7 km. de Villa Mañihuales, a orilla de Río Nirehuao

VALOR \$ 35.000.000

Un sitio de 12,5 x 18m., con casa de 42 m².

VALOR \$13.000.000

Un sitio de 12,5x16m.

VALOR \$7.000.000

Ubicados en calle Las Quintas, entre calle Bilbao y Freire, de Coyhaique

Tratar fono 235017 / Cel. 09-0634893

Hasta mañana está abierta la feria Aysén Muestra Artesanía

Coyhaique.- Hasta mañana domingo permanecerá abierta en el gimnasio fiscal de Coyhaique la Feria Regional denominada Aysén Muestra Artesanía, iniciativa que reúne a varias organizaciones de Coyhaique y otras localidades, y que tienen como única pretensión mostrar lo más selecto de la artesanía elaborada en esta parte de la Patagonia.

La inauguración oficial contó con la asistencia de autoridades municipales y de Gobierno, quienes destacaron el esfuerzo hecho por los artesanos para montar la muestra.

El alcalde David Sandoval explicó que se trata de una excelente oportunidad para que los habitantes de Coyhaique conozcan más de cerca todos los trabajos que se elaboran artesanalmente en distintos puntos de la región y que reflejan estilos de vida y culturas muy particulares.

Por su parte el artesano Oscar Zielhmann, invitó a la comunidad a asistir a la muestra ya que se trata de una propuesta cultural de alto nivel y muy bien organizada.

Esta feria Aysén Muestra Artesanía permite conocer las más variadas manifestaciones artesanales de la zona, desde linados y tejidos tejidos con productos naturales, hasta los tradicionales cacharros de greda, brujitas de barba de palo, y muchas otras expresiones que vale la pena conocer.



¡ALGO MAS QUE UN BANCO !

CUANDO REQUIERA DE PRESTAMOS, AHORROS O HACER UN DEPOSITO A PLAZO...

Piense en la Institución Cooperativa Líder en el mercado financiero, SIN fines de lucro, que le brinda múltiples beneficios adicionales a sus asociados, **COMPRUEBELO.**

¡Una Familia Ganadora!

Coopeuch
COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO

www.coopeuch.cl
COYHAIQUE, CONDELL N° 140

CONTAMOS CON 36 OFICINAS DESDE ARICA A PUNTA ARENAS, EN PLENO CENTRO DE SU CIUDAD



CONDELL 140
234555 - 239616

EL DIVISADERO

El Diario de la Región de Aysén

MIÉRCOLES 15 DE OCTUBRE, AÑO IX N° 2818

\$ 250

Mujeres campesinas
reciben aporte financiero
de Indap para impulsar
proyectos productivos



Confirman a pobladores
de Lago Pólux, Cástor y
Frio futura concreción
de proyectos de
electrificación rural

Empresa Pesca Chile
conmemora sus 20 años
contribuyendo
decididamente al
desarrollo regional

Coyhaiquino ganó Exposición de Tecnologías 2003 de la Universidad Técnica Federico Santa María



Ministerio Público investiga fallecimiento de tripulante de embarcación en alta mar

Premian a escolares que
participaron en concurso
El Bosque es Vida y Trabajo



Nueve productores del
Proyecto Sabores de Aysén
obtienen Sello de Calidad

Policía de Investigaciones
habilitará oficina de
extranjería en Chile Chico

Nueve productores del proyecto Sabores de Aysén obtienen Sello de Calidad

Coyhaique. El sábado último se realizó la entrega oficial del Sello de Calidad a nueve productores que forman parte del proyecto Sabores de Aysén, en lo que constituye el primer reconocimiento oficial formal de este tipo que se hace por parte del Ministerio de Agricultura.

En la oportunidad el Seremi del ramo, Cristián Puahuan, hizo entrega de este sello a cada uno de los nueve productores que integran este proyecto que cuenta con financiamiento de la Fundación para la Innovación Agraria, FIA. El personero indicó que esto permitirá a los productores contar con este sello en su unidad productiva, y así sus eventuales compradores contarán con un aval que garantiza la calidad de sus productos, es decir, una auténtica certificación oficial. Puahuan agregó que por muchos años se ha venido trabajando en la búsqueda de este tipo de sello de calidad, ya que Aysén ofrece unas condiciones ideales para poder explotar esta modalidad y transformarlo en una verdadera plusvalía, más cuando se tiene como meta exportar a los más exigentes mercados.

Recordó que este proceso considera un total de



10 criterios que van desde la carta de compromiso, que es la herramienta básica, y un compromiso hacia un desarrollo regional de calidad, siendo este elemento clave, ya que es donde nace la buena voluntad y las ganas de trabajar hacia el mejoramiento de la calidad, es decir es el punto de partida donde surge la calidad intrínseca del predio y el interés que esto puede generar a nivel del turismo y de lo productivo.

Por su parte Eduardo Lagos, quien junto a su señora se incorporan con productos naturales de su predio Punta Arenas y con la marca de fantasía Campo Lindo, valoró este paso que han dado junto a los demás integrantes de Sabores de Aysén. Su fuerte es la producción de hortalizas, frutillas y miel, productos que espera poder comercializar a un mejor precio y en mercados más selectivos para así aprovechar esta certificación de calidad.

Este sello tiene un año de duración, por lo que si el productor quiere

obtenerlo por 12 meses más, tendrá que volver a pasar por las pruebas de acreditación, lo que indudablemente será más fácil para quienes lo han obtenido ya, porque han debido realizar todo el trabajo de fondo que es establecer las bases, después someterse a un riguroso control, para lo cual se hará un trabajo en conjunto con el Servicio de Salud, el Servicio Agrícola y Ganadero y el Ministerio de Agricultura.

Respecto a la posibilidad que otros interesados cuenten con este sello, se informó que pronto se van a abrir las puertas a otros productores, de manera de dar la posibilidad de ampliar las oportunidades de negocios para los pequeños empresarios campesinos.



IV. ENCUENTRO CORAL "PATAGONIA CANTA"

SABADO 18 DE OCTUBRE 19:00 HORAS

LICEO SAN FELIPE BENICIO

Participan:

Coro de Bellas Artes de Santiago
Coro de Niños Colegio Alianza Austral
Coro de Niños Escuela Nieves del Sur
Coro de Niños Colegio Santa Teresita de Los Andes de Puerto Aysén
Coro de Alumnos Liceo Juan Pablo II
Coro de Estudiantes Liceo San Felipe Benicio
Coro Acorde
Coro de Apoderados y Ex Alumnos Liceo San Felipe B.
Auspicio: Sky Airline - Gobierno Regional de Aysén - Supermercado Walmaster - Clima Valco

Adhesión:
\$ 2.000

FORHUM

PATAGONIA

2000 - 2003

23 de Octubre del 2003
HOTEL LOBERIAS DEL SUR
Puerto Chacabuco

Valores - Comunicación - Liderazgo - Competencias - DD - Gestión del Cambio

TEMA CENTRAL
Revalorizar las Personas
en la Empresa

INSCRIPCIONES Y CONSULTAS:

Fonos: (67) 240310
Fax: (67) 240310
(63) 215185

Mail: Forhum@ccc.cl
www: capacinet.com

- ◆ Situación Económica Nacional e Internacional: Perspectiva de Futuro.
- ◆ Reflexiones sobre la vida de las empresas desde una Perspectiva Ética.
- ◆ La Gestión de El Cambio: Situación Actual y Nuevas Perspectiva de la Capacitación en Chile.
- ◆ Oportunidades de Desarrollo Regional.

◆ Paneles

Valores FORHUM* (Iva Incluido)

Pase Individual \$ 95.000 -
Pase Empresas Adherentes \$ 66.500 -
Pase por Grupos \$ 70.000 -
(mas de 3 personas por Empresas)

AUSPICIADORES:

SalmonChile, Universidad de Los Lagos, Aguas Claras, Aguaspatagonia, Constructora Raimundo Cristi
Diano El Divisadero, Hotel Loberias del Sur, Gobernación de Aysén, Inacap, AFP Habitat, Consalud
Caja de Compensación Los Andes, Cia. De Seguros la Construcción, Mutual de Seguridad

COLABORADORES:

Intendencia Regional, Municipalidad de Aysén, Municipalidad de Coyhaique
Cámara de Turismo de Coyhaique



Fundación alemana formalizó cooperación con Sabores de Aysén

En el marco del Programa de Descentralización y Desarrollo Regional - Región Activa, que se trabaja en Chile, la Sociedad para la Coopera-

El encuentro consistió en formalizar las iniciativas de cooperación con diversas instituciones públicas y organizaciones civiles, que apuntan al

ductores que ya, después de un proceso muy exhaustivo, pudieron alcanzar el Sello de Calidad, distinción que engloba la territorialidad, calidad y



*Fundación GTZ y grupo de Sabores de Aysén.



* Los asistentes a la reunión en la que se formalizó la cooperación entre la fundación alemana y Sabores de Aysén.

ción Técnica Alemana GTZ, realizó durante dos días (8 y 9 de junio), una jornada de trabajo, que se centró en establecer las líneas de acción para este año, enmarcadas en el componente "Desarrollo Económico Local", a cargo del Joachim Göse.

desarrollo económico de la región.

Dentro de las organizaciones beneficiadas con este aporte, se encuentra Sabores de Aysén, organización ligada al desarrollo de la producción local, a través de su trabajo con nueve pro-

ducción limpia.

"Sabores de Aysén se visualiza como una de las iniciativas interesantes, que en estos momentos se encuentra incipiente. La idea es prestarles nuestro apoyo, en el sentido de aumentar el número de integrantes, elevar el ni-

vel de la calidad productiva, en cuanto a la comercialización regional y a su nivel de exportación", señala Pavel Jezek, Coordinador Regional Programa Región Activa, Región de Aysén.

En tanto el aporte que recibirá Sabores de Aysén, consistirá en la realización de un estudio de mercado para evaluar las reales oportunidades de negocio de los productores, contribución que es muy importante, sobre

todo, si se quiere fortalecer la gestión empresarial.

Por otra parte, también existen otras iniciativas se encuentran también en la cartera de la fundación alemana, ligadas principalmente, al desarrollo del sector turístico, maderero y pesca artesanal.

Dentro de las bases de la organización, se encuentra apoyar el desarrollo local y económico, con el objetivo de independizar a la población regional del país, a través del otorgamiento de capacitación profesional, gestión y coordinación de iniciativas.

En Puerto Cisnes:

Fue revocada libertad a imputado por homicidio frustrado

* En dos oportunidades, el sujeto no cumplió con las medidas cautelares a las que estaba sujeto, por lo que el juez decretó prisión preventiva.

El Juzgado Mixto de Letras y Garantía de Puer-

to Cisnes, decretó la medida cautelar de prisión preventiva a un imputado de 43 años, identificado como Juan Obando Mancilla, a quien el Ministerio Público, a través del Fiscal Adjunto de Cisnes, Francisco Ortega Acevedo, formalizó por el delito de homicidio frustrado.

Lo anterior se debe a que el imputado no cumplió con las medidas cautelares a las que estaba sujeto, por lo que se revocó su libertad. Específicamente, el individuo no respetó lo referente a estar privado de libertad

al interior de su domicilio, entre las 22 y 06 horas de cada día, violando en dos ocasiones tal medida.

Por último, se informó que el delito por el cual se inició esta investigación -cuyo plazo de término es en septiembre próximo- aconteció el 16 de febrero pasado, en circunstancias de que el imputado, habría golpeado a la víctima -un hombre de 69 años- con un leño en su cabeza sin razón alguna y en reiteradas ocasiones, causándole lesiones graves. El ilícito se cometió en un predio ubicado en las cercanías de Puerto Cisnes.

Super Promoción !!!

Shell Ogana Maranata Ltda

Presente su boleta de \$10.000 en gasolina + \$990 y Exija su Lavado Exterior

Válido sólo en Shell Ogana 799

Sólo válido para boletas de Maranata Ltda, iguales o superiores a \$10.000 pesos. Boletas no acumulables, y promoción sólo válida para vehículos benecarios Promoción válida hasta el 30 de junio del 2004

Cartelera
Mes de Junio

Restaurant Histórico Ricer

Ofertas de Invierno

Almuerzo Ejecutivo \$2.800

Onces \$1.900

Sellados (Jamón y Queso) c/café cortado.

Viernes y Sábado Jazz

Patagonia Trío

Rescatando raíces y tradiciones
Hom Nº 48 y 40, Local 11, Fono fax 56/67232926 - 237950
e-mail: sp@patagoniachile.cl - Coyhaique - Chile

Sindicato de Mujeres Solicita Crear mesa de trabajo independiente

Debido a los constantes problemas por los que han atravesado los miembros de la mesa de trabajo, las mujeres de los sindicatos Bernardo O'Higgins, Santiago Vera Carter y Emmanuel, redactaron la siguiente declaración pública en la que dan a conocer su malestar por la discriminación de la que han sido víctimas por parte del presidente del Sindicato de la Construcción, José Cayún.

En la declaración pública, Claudia Toruena, presidenta del Sindicato de Mujeres Bernardo O'Higgins; Luisa Vidal, presidenta del Sindicato de Mujeres, Santiago Vera Carter y Máxima Díaz, presidenta del Sindicato de Mujeres Emmanuel, señalan que de acuerdo a la realidad en que se en-

cuentran, las posibilidades reales de contar con una fuente de empleo laboral son para ellas cada vez son más escasas sobre todo para el mundo femenino. En este sentido, los sindicatos de mujeres, Bernardo O'Higgins, Vera Carter y Emmanuel, hemos decidido trabajar de forma conjunta y en una mesa de trabajo separada que abarque nuestro sector, con el único propósito de buscar alternativas ciertas en cuanto a nuestra realidad laboral futura.

En el siguiente punto, señalan que hoy más que nunca, debemos tener la claridad suficiente para entender, que el derecho al trabajo no está, ni debe estarlo jamás, sujeto a condiciones que atenten contra los derechos fun-



damentales del ser, como lo son los derechos humanos, y que por cierto involucran la posibilidad de acceder de forma libre

y de acuerdo a las capacidades que cada uno posea, a un puesto laboral que permita a las jefas de hogar obtener el sus-

tento para los suyos. En el punto tres agregan que el modelo imperante es sujeto de críticas en todo sus ámbitos, pero esto no debe ser excusa para seguir en la búsqueda de soluciones que les permitan avanzar para superar las carencias sociales que se derivan de la falta de empleo. Es por ello que solicitaron a las autoridades correspondientes, instaurar a la brevedad posible una mesa en la que puedan plantear como mujeres además de analizar las posibilidades ciertas para sus diversas asociaciones y sobre todo de las mujeres trabajadoras que habitan en nuestra comuna. Hacemos un llamado urgente a nuestras autoridades, en cuanto a gestionar recursos suficientes a fin de que se man-

tenga una oferta con fines sociales, hasta el mes de diciembre del presente año, esto atendiendo a que nuestra región no cuenta aun con un mercado laboral amplio que permita absorber la demanda de empleos de nuestras mujeres obreras.

Finalmente agregan que lo que pretendían a través de esta declaración pública era dejar en claro que lo que ellas pretenden es alcanzar los objetivos que se han propuesto, como lo son encontrar las soluciones a sus demandas y así se buscar soluciones a fin de minimizar en parte los problemas sociales que se les presentan como jefas de hogar trabajadoras de Coyhaique.

Cecinas Futrono Más que un sello de calidad

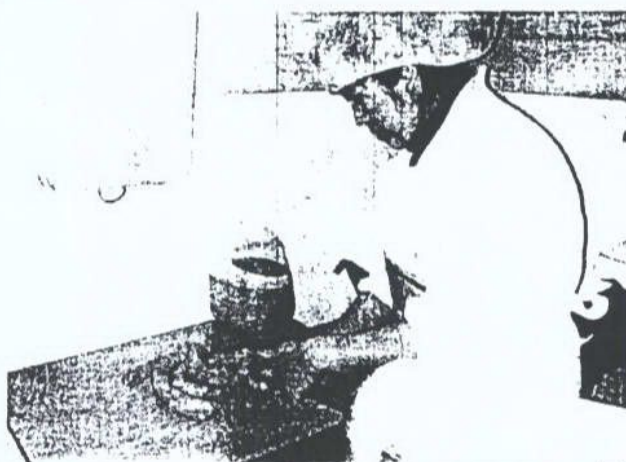
*** Hace un año que cecinas Futrono cuenta con el sello de calidad que otorga Sabores de Aysén, el cual les permite competir sin problemas con productores de todo el país.**

Hace seis años atrás comenzó su labor la empresa de cecinas Futrono, luego de un fracaso comercial, una experiencia muy triste que tuvo Patricia Pérez y su esposo, los dueños de la empresa. Antiguamente, se dedicaban a la distribución de licores, vinos y carritos, por lo que como dicen ellos: "hubo que empezar de nuevo, luego de que sufrieran una estafa. "Vino una oferta de Suiza, y mi esposo tomó con ellos un curso, donde le enseñaron a hacer longanizas y

todo lo que es embutido", señala Patricia, quien además agrega: "partimos haciendo longanizas en muy poca cantidad y con temor, por que no sabíamos si se iban a vender. Afortunadamente el negocio resultaba, eso sí, en una primera instancia, había que recurrir a los amigos y a la gente más cercana". De esta manera, Futrono iba tomando cuerpo, vendiendo en sus inicios cerca de treinta kilos y ocupando máquinas artesanales, un refrigerador, un embutidor artesanal, redondeando

un capital inicial de 300 mil pesos aproximadamente en un comienzo. Hoy, ya con cierta experiencia en el mercado y distribuyendo a la gran mayoría de los negocios de la comuna, Futrono se ha consolidado en el ámbito regional.

De esta manera, desde hace un año se han integrado a Sabores de Aysén, donde, agrupándose con otros productores han podido compartir factores comunes como calidad, identidad y producción limpia. En este mismo contexto, uno de



los reconocimientos que la organización ha otorgado a quienes cumplan con estas cualidades y sobre la base de una importante profundización en estas áreas, ha sido la entrega del Sello de Calidad. "Para nosotros este sello es importante, desde el momento en que esto va a significar que nosotros nos esforcemos por elaborar productos de buena calidad. Como su nombre lo indica, es la información clara de que esos productos se pueden vender y competir con cualquier producto sea dentro o fuera de la re-

gión" señala Patricia Pérez. Dentro de las novedades que tiene Cecinas Futrono y que cuentan como primicia es que sus esfuerzos están encaminados en trabajar con otros tipos de embutidos como queso de cabeza, jamón, incluso llegar a comercializar "Carne de Emú".

Actualmente, Futrono aun se sigue reconociendo como una empresa pequeña, ya que no posee sala de ventas para la comercialización de sus productos, ni máquinas muy sofisticadas. Sin embargo, el ánimo tanto de

sus dueños, como el de sus trabajadores, es el que hace que la empresa siga adelante, y como dicen ellos: "Del mismo cuero sale la soga", y esa ha sido su lema hasta ahora.

"Me produce una tremenda felicidad tener esta empresa, saber que todos los días se va logrando algo, de hecho yo soy muy optimista y creo que dentro de las claves para lograr este éxito, está también sentir las ganas de salir adelante y eso se logra obviamente con fe, optimismo y por supuesto tesón", finaliza Patricia.



paralelo45

El diario electrónico de la Patagonia


[Suscribirse](#)
[Turismo](#)
[Contacto](#)
[Entrevista del Domingo](#)

Nos encontramos TRABAJANDO



El poder curador de las Hierbas de Ibañez.

Tómese una aguita para afirmar el estómago!, decían nuestras abuelas antiguamente, para calmar algún dolor o una molestia. Frases que con los años, se han transformado en más que una creencia familiar. Sin duda, hoy, con todos los descubrimientos científicos de nuevos fármacos, las hierbas o "yerbas", como le dicen algunos, se han transformado en una alternativa cada vez mas recurrente, ya sea por sus componentes naturales o por su bajo costo.

Una de las personas que se ha dedicado a este gran oficio de cultivar y vender la hierba medicinal, ha sido la señora Juana Vega, a través de su sociedad de hecho Juana Vega y Otras.

Hace siete años que la "Señora Juana" (como le dicen), partió en esto. La idea llegó a sus manos, gracias a un taller organizado por

Prodemu e INDAP, quienes motivaron a un grupo de mujeres a realizar distintos tipos de actividades, dentro de las que se contaban el cultivo de hortalizas, flores secas y las mencionadas "hierbas medicinales". De todas aquellas que participaron en las capacitaciones, la única que se dedicó a profesionalizar dicha formación, fue la señora "Juana", quien agrupada a otras señoras, decide emprender este nuevo oficio.

"Siempre me gustó esto de las hierbas, además que por creencia partí en esto. Mi mamá, mi abuelita, le tenían fe a las hierbas y de su poder curador y ahora hay mucha gente que cree en esto", señala.

La señora Juana, es la representante de la sociedad ante Sabores de Aysén, organización que trabaja con productores locales, desde una perspectiva de reconocimiento territorial, orgánico y una calidad garantizada.

Con ellos, se encuentran trabajando desde los inicios del proyecto. "Nos interesa porque se encargan de llevar un estudio técnico del trabajo de los pequeños productores. Además, trabajan en certificar el Sello de Calidad, y eso para nosotras es muy importante, porque nos certifican que nuestro producto es bueno y nosotras no podíamos hacer eso", agregando, "...por otra parte, el trabajo con el equipo técnico de Sabores de Aysén, ha sido muy bueno, porque ellos nos van guiando con nuestra sociedad, ven si hay algo que está mal, nos orientan, tanto en la producción, comercialización y certificación de nuestro producto", comenta.

Actualmente "Las Paramelas", se abastecen de tres invernaderos, reparten su mercadería tanto a través de la venta directa, realizada por intermedio de la Municipalidad de Río Ibañez, Restaurant Rizer, algunos hoteles, e incluso, el supermercado Hipermas, donde mensualmente distribuyen cerca de quinientos paquetes.

Menta, manzanilla, albahaca, tuziagó y la particular "paramela", que aparte de sus propiedades para sanar dolores de riñones, distitis y tos, es afrodisíaca, son algunas de las especies que han podido cultivar durante todo este tiempo.

Hay que reconocer además, que el esfuerzo de la señora Juana Vega y de las productoras con las cuales trabaja, se ha visto fortalecido también, a través de otras instituciones, como Sercotat e INDAP, que la han apoyado tanto en su resolución sanitaria, como en otorgar la posibilidad de salir a mostrar su producto en ferias extraregionales.

Hoy, con ya un camino recorrido, la señora Juana ha podido ver un futuro mas prometedor. Es así, como se siente con todas las ganas de poder importar las hierbas, aunque para eso, reconoce que le falta producción, pero como ella dice: "...de que se puede... se puede".

thc
HOGAR DE CRISTO
UNA OBRA DEL PADRE HURTADO

Claudia Molina Olivares
Periodista
Sabores de Aysén

Desarrollado por

paralelo45.cl

El diario electrónico de la Patagonia

Inicio

Carta al Director

Nos encontramos TRABAJANDO



Imagen de la
Semana

conace
GOBIERNO DE CHILE



Estudiantes Francesas reúnen a importantes representantes turísticos de la Región

Hoy, a las tres de la tarde en las dependencias de Codesa, ubicadas en Arturo Prat 350, Anne y Catherine, estudiantes de turismo provenientes de Francia, concluyen su trabajo en la región, exponiendo ante gran parte de los representantes del turismo local.



La estadia de las estudiantes que se gestó a través de distintas alianzas de cooperación que el Proyecto Sabores de Aysén ha tenido con distintas organizaciones francesas. Específicamente, y en esta oportunidad, ha sido con la organización "La Gran Travesía de los Alpes", con quien se ha establecido desde hace un tiempo un trabajo de redes e intercambio transectorial de profesionales. Esto es en la visión de comprender que la valorización rural pasa por la valorización productiva que incluye: ofrecer nuevos servicios y nuevas formas, aún más novedosas para recibir a los visitantes.

En este contexto, el trabajo que han desarrollado durante estos meses las estudiantes, a través de la Gran Travesía de los Alpes, y por las relaciones que existían con Codesa, ha sido evaluar la posibilidad -a través de Sabores de Aysén- de desarrollar, en la región un turismo transectorial, fortaleciendo así el turismo a través del establecimiento de redes y buena comunicación.

De esta manera en su primera fase, el trabajo consistió en conocer la región, a través de la recopilación de bibliografía de sus localidades. Esto, con el objeto de establecer un diagnóstico, que sirviera de comparación con la realidad francesa, en cuanto a sus fortalezas, debilidades y flujo de actores ligados al turismo regional. Así mismo, han trabajado en ver si es factible un turismo de calidad, para lo cual han realizado algunas acciones específicas, mediante la Ruta de los Sabores, esta vez, integrando nuevos actores, en esta nueva ruta sustentable.

"Parte importante de lo que se verá en la exposición el día de hoy, será si los actores que creemos ser los pilares del desarrollo del turismo de calidad de la región estamos comprometidos. Todo esto establecido mediante compromisos claros, escritos y firmados. Por otra parte, se planteará la realización de iniciativas comunes, como puede ser la elaboración de un mapa de los actores del turismo sustentable en la región, sean agricultores o productores, hoteleros o transportistas, es decir, todos los que hacen que el turismo sea posible", Fabien Bourlon, Supervisor Técnico para Sabores de Aysén.

El interés que tiene tanto Sabores de Aysén como Codesa, es buscar siempre nuevas alternativas, nuevos ejes de desarrollo. Hasta ahora, Sabores se había comprometido en promover los productos para después coordinar que otros entes los promocionen. Esto significa, que se abren nuevos horizontes y por supuesto, nuevas maneras de ver las cosas; tal vez ya no se hablará de la Ruta de Sabores de Aysén, sino de la Ruta del Turismo Sustentable o de la Ruta Aysén Reserva de Vida, agrega Bourlon.

Por otra parte, quienes sin duda han podido sacar una buena experiencia de esta inserción han sido las propias estudiantes: "Mi experiencia en primera instancia, ha sido como una experiencia de vida, sobre todo para mi formación, ver lo que se hace fuera de Francia. Resulta interesante ver el contexto de desarrollo de la región y escuchar a la gente de lo que quieren hacer. He aprendido que no es tan fácil armar proyectos de desarrollo, que se necesita mucho tiempo, porque para hacer trabajos sustentables, tienes que hacer trabajos más a largo plazo", señala Katrine.

En tanto para Anne: "Venir a Chile ha sido una buena experiencia para tener nuevas impresiones sobre el desarrollo sustentable de acá. A mi me hubiese gustado haber trabajado más en terreno con la gente, pero son procesos de trabajo que requieren mucho tiempo. Nosotras hemos hecho solo un poco de todo lo que acá se necesita. Por otra parte, la región tiene mucho potencial, hay espacios muy vírgenes y por lo mismo es necesario que la gente vea el desarrollo turístico a conciencia, aún falta apoyo, aparte del de la gente, aún falta organización, trabajo en conjunto entre los diferentes servicios, ojalá nosotras hayamos aportado algo.

Desarrollado por 2.1)

paralelo45



Edificaciones y

Fotos: E. B. / P. B.



Sabores de Aysén Inaugura Nuevo local entregando Sello de Calidad

Mañana 6 de agosto a las 11:00 horas, en las oficinas de CODESA, ubicadas en Calle Arturo Prat 10350, se realizará la ceremonia de Renovación de Sello de Calidad de Sabores de Aysén, junto con la inauguración de una sala de muestras de productos regionales de calidad. Durante este primer semestre, un grupo seleccionado de productores regionales de distintas localidades, ha sometido sus productos a exhaustivos análisis, los cuales han podido arrojar las cualidades necesarias para ser merecedores de esta distinción, asociada principalmente a la Calidad Productiva y la Identidad Territorial. En su primera etapa, los productores se comprometieron con una producción regional de calidad, cumpliendo con las normativas sanitarias, comerciales y legales, pero además trabajando de manera permanente en el mejoramiento de sus procesos productivos y en la calidad de los productos que elaboran. Sabores de Aysén ha puesto a disposición de los productores un grupo de asesores técnicos que ha acompañado este trabajo, a través de estudios y asesorías directas en las unidades productivas, con el objetivo de apoyar las mejoras productivas y la calidad, avanzando de cada una de las empresas. Estudios diagnósticos que abarcan diversas temáticas como: Organización Productiva, Proceso Productivo, Producción más limpia, aspectos histórico-culturales y análisis comercial, realización de paneles sensoriales (degustación de especialistas), incentivo a la participación en eventos y ferias, son las principales áreas de trabajo que Sabores de Aysén ha definido para desarrollar el protocolo de evaluación que se aplica a los productos que han sido presentados para la obtención del sello. Esta nueva entrega de Sello de Calidad, fortalece aún más el concepto de calidad que CODESA está impulsando a través de Sabores de Aysén. Son nuevos los productores que obtendrán su certificado y los productos que a partir de ahora podrán llevar en sus envases el sello de Calidad. Estamos muy contentos que en esta nueva etapa se sigan incorporando más nuevos productores, pues significa que cada vez hay más interés por demostrar que la producción artesanal se está realizando con criterios y procedimientos de calidad. Genaro Iturza-Gomara, Coordinador General de Sabores de Aysén, Cabe destacar que junto a la entrega de Sello de Calidad, también se realizará la inauguración de una Sala de muestras de Productos regionales, especialmente para que los productores que integran esta red, puedan promocionar sus productos y aumentar sus contactos. Finalmente, los asistentes estarán invitados a participar de una degustación de los productos Sabores de Aysén.

* Autor: María C. Iturza

* Opinión

* Última hora entre 10 y 15



NOTICIAS ANTERIORES

1. Sabores de Aysén inaugura nuevo local entregando Sello de Calidad

inviertaenaysen.com

La mejor Vista
Para inversiones con Visión de Futuro

paralelo45

Una empresa regional con más de 10 años de experiencia
construyendo en lo

comercial



Sabores de Aysén entregó sellos de calidad a productores locales

Con una importante convocatoria, a las once de la mañana del día de hoy, productores locales recibieron finalmente el Sello de Calidad de Sabores de Aysén. La ceremonia de entrega estuvo encabezada en destacar el trabajo de los productores locales y el esfuerzo que ha significado llegar a esta etapa en la cual ya son acreedores de una certificación, cuyo fin es respaldar la calidad productiva y el compromiso con el desarrollo sustentable regional. Este compromiso que fue simbolizado a través de las manos pintadas de los productores locales en las paredes de la nueva sala de muestra inaugurada por el Promotor, tiene como fin destacar el trabajo y el cariño que se tiene a la hora de elaborar los productos. Posteriormente, los productores recibieron su Certificado que los hace acreedores de Sello de Calidad este año. Estuvo presente con la presencia de diversas autoridades como el Seremi de Agricultura Leonardo Fariña, el Seremi de Economía Director de Corto Fernando Johnson, la Seremi de Salud Pablo Hiarco, la Gobernadora Intendencia de Coyhaique Ericka Madrid, el Alcalde de Coyhaique Daniel Sandoval, el Director de Desarrollo Local Ovarquis, representantes de CODESA, Medios de Comunicación y diversas personalidades. "Este es un momento importante porque esta entrega es un reconocimiento que no solo corresponde a los productores de esta zona, también a tener el reconocimiento de otras personas que verdaderamente están trabajando para mejorar la zona. Por eso, porque me demuestra que están haciendo las cosas bien", señala la señora Ericka Madrid, Gobernadora Intendencia de Coyhaique. "No creo que ahora voy a poder llegar a mucha más gente, va que soy el único hombre".

Los todos las microempresas van a poder estandarizar sus productos, por eso es muy importante para el desarrollo regional lo que están haciendo estos productores. La Corte actualmente tiene intención de apoyar a los productores. De hecho, ahora vamos a impulsar un apoyo para las microempresas, más allá de lo que también vamos a hacer. Por otra parte, a través de Fontec, ellos también pueden tener la posibilidad de exportar, lo que les abre las puertas de la Corte, van a estar abiertas para las personas, con apoyo municipal, gobierno Fernando Johnson. Finalmente, autoridades intencionales, productores, medios de comunicación, pudieran disfrutar de un exquisito pastel, preparado con los productos regionales de calidad, y con apoyo y respaldo de Restaurantes Históricos Ricer.

A. Huelmo, Carlos Salazar

F. Ochoa

A. Huelmo, Carlos Salazar



NOTICIAS ANTERIORES

1. Sabores de Aysén entregó sellos de calidad a productores locales

www.paralelo45.cl/new_dia.php?id=32

En un momento histórico
para la historia de la Patagonia

Sabores de Aysén entrega certificación de calidad e inaugura sala de muestra

Coyhaique.- Con la entrega del sello Sabores de Aysén a nueve productores y degustaciones, ayer se inauguró la sala de muestra de dicho proyecto culinario, destinado a fortalecer productos de la Región de Aysén.

La iniciativa impulsada por la Corporación Privada para el Desarrollo de Aysén, pretende que varios productores de la Región de Aysén, ingresen a este proyecto, con el objeto de valorar los diversos productos elaborados en la zona, quienes deben pasar por diversas etapas para lograr dicha certificación.

Entre los productores que lograron la certificación se encuentran los Productos Jardín del Bosque, Las Delicias de Río Ibáñez, Mermeladas La Baguala, Hierbas Aromáticas Paramelas, Mermeladas Las Hormiguitas, Salomones Ahumados Nycra, Cecinas Futrono La Regional, entre otros.

En esta instancia el Coordinador de Sabores de Aysén, Mauricio Osorio, expresó que esta es una primera etapa de este gran proyecto, que pretende más adelante instalar una sala de ventas, por ahora queremos ir construyendo una instancia de cooperación y transparencia en las líneas comerciales. En la ocasión y en representación del Secretario Regional Ministerial de Agricultura, el Director Regional del SAG, Leonardo Pérez, expresó que «lo importante es que este tipo de iniciativas fructifique y salga adelante a favor de los productos de la Región de Aysén y de sus gentes».

La degustación, inauguración y certificación de los productos, además contó con un acto de simbolismo donde los productores que recibieron el sello de calidad, plasmaron sus manos en las paredes del recinto, a fin de simbolizar el trabajo que realizan en sus productos.



INP sector activo capacita en Chile Chico

*** Entre los beneficiados destacan los socios de la Cámara de Comercio, Turismo y Transporte de la comuna, y los funcionarios de la Municipalidad.**

Chile Chico.- Diversas reuniones de capacitación sostuvo en Chile Chico la Unidad de INP sector activo el fin de semana recién pasado.

Las actividades se iniciaron con la capacitación de los comendados de esta comuna con el fin de explicar los beneficios y procedimientos en caso de accidentes en el trabajo y enfermedades profesionales a los trabajadores, así como la importancia de la cotización en Infortmet, la forma en que se financia este seguro y cómo optar a sus beneficios.

Posteriormente, se realizó una Capacitación dirigida a los socios de la Cámara de Comercio, Turismo y Transporte de Chile Chico. Los temas expuestos corresponden a la Ley 16.744 sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales, Primeros Auxilios y Protección contra Incendios y Uso y Manejo de Extintores. Esta última estuvo compuesta por una parte teórica y una práctica, la que consistió

en que los asistentes debían utilizar el extintor para apagar las llamas de un incendio generado para la ocasión. Participaron de esta capacitación Manuel Echea, presidente de la Cámara de Comercio, Turismo y Transporte y Rodrigo Hormazabal asesor del mismo gremio.

Continuando con su apretada agenda, el jefe de la Unidad de INP sector activo, Hugo Urrutia, la Preventivista de Riesgos Mery Fontecha y Tulio Aráñeda encargado de esta área en la comuna, se trasladaron a la Municipalidad de Chile Chico para realizar una reunión con funcionarios con motivo de explicarles el rol del INP como organismo administrador del Seguro de Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales.

Finalmente, con igual motivo visitaron la Planta de Faenamiento de Animales de la zona, para capacitar a los dueños y trabajadores.



Puerto Chacabuco

Movimiento Portuario del 06 al 09 de Agosto de 2004

Nave	Agencia	Fecha Arribo	Hora Arribo	Movimiento
P/H Friosur VIII	Pesq. Friosur S.A.	06/08/04	08:00	Hielo Pesca Fresca
P/H Friosur VII	Pesq. Friosur S.A.	07/08/04	PM	Hielo Pesca Fresca
P/H Boston Beverley	Pesca Chile S.A.	07/08/04	PM	Hielo Pesca Fresca
P/H Cote St. Jacques	Pesca Chile S.A.	08/08/04	AM	Hielo Pesca Fresca
Ferry Magallanes	Navimag S.A.	08/08/04	PM	Lag. San Rafael
MN Mapocho	S.A.A.M.S.A.	09/08/04	07:00	Contenedores

Información sujeta a confirmación. Gentileza de Empresa Portuaria Chacabuco

¡ALGO MAS QUE UN BANCO !

CUANDO REQUIERA DE PRESTAMOS, AHORROS O HACER UN DEPOSITO A PLAZO...

Piense en la Institución Cooperativa líder en el mercado financiero, SIN fines de lucro, que le brinda múltiples beneficios adicionales a sus asociados. **COMPRUEBELO**

¡Una Familia Ganadora!

Coopeuch

www.coopeuch.cl
COYHAIQUE, CONDELL Nº 140

CONTAMOS CON 36 OFICINAS DESDE ARIKA A PUNTA ARENAS, EN PLENO CENTRO DE SU CIUDAD



CONDELL 140
234555 - 239616

Proyecto Sabores de Aysén sigue por la senda del éxito: Productores reciben Sello de Calidad

Coyhaique.- Con una importante convocatoria, el día viernes recién pasado, productores locales recibieron finalmente, el Sello de Calidad de Sabores de Aysén.

La ceremonia de entrega estuvo centrada en destacar el trabajo de los productores locales y el esfuerzo que ha significado llegar a esta etapa en la cual ya son acreedores de una certificación, cuyo fin es respaldar la calidad productiva y el compromiso con el desarrollo sustentable regional.

Este compromiso, que fue simbolizado a través de las manos pintadas de los propios productores locales, en las paredes de la nueva sala de muestra inaugurada por el Proyecto, tiene como fin destacar el trabajo y el cariño que se tiene a la hora de elaborar los productos. Posteriormente, los productores recibieron su Certificado que los hace acreedores del Sello de Calidad. Este año fueron 9 los productores premiados, de los cuales 6 habían iniciado el proyecto junto a Codesa: Productos La Bagueta de Manihuales (mermeladas, conservas, pulpa de frutas), Las Parmelas (hierbas aromáticas) y Las Delicias (mermeladas) de Puerto Ibáñez, Las Hormiguitas (mermeladas) de Puerto Sánchez, Cecinas La Regional (longanizas caseras) y Jardín del Bosque (plantas y hierbas en fresco) de Coyhaique. A ellos se agregan 3 nuevos productores que han cumplido con el proceso de evaluación: Productos Kona (charqui de vacuno), Las Pioneras (pasta de ajo) y Restaurant Histórico Ricer (Helados artesanales), todos de la comuna de Coyhaique. Cabe destacar que hay otros productores que se encuentran ya trabajando para obtener el Sello de Calidad durante este año.

«Para mí es muy importante, porque esta entrega es un reconocimiento, que no sólo corresponde a mi



propio nivel de exigencia y tener el reconocimiento de otras personas que verdaderamente están capacitados para hacerlo - muy bueno, porque me demuestra que estoy haciendo las cosas bien», señaló María Rivera de Jardín del Bosque, agregando que «yo creo que ahora voy a poder llegar a mucha más gente, ya que sólo es difícil hacerlos».

Por su parte el director de Cortío, Fernando Johnson, indicó que casi todas las microempresas van a poder estandarizar sus productos, y por eso es muy importante para el desarrollo regional lo que están haciendo estos productores agrupados en Sabores de Aysén. Añadió que el Cortío actualmente tiene instrumentos de apoyo para ellos: «De hecho, ahora vamos a impulsar un apoyo para 60 microempresas más, donde ellos también pueden incorporarse. Por otra parte, a través de Cortío, ellos también pueden tener la posibilidad de exportar. Yo diría que siempre las puertas de la Cortío van a estar abiertas para las personas emprendedoras», comentó Fernando Johnson.

Finalmente, productores, autoridades invitadas, medios de comunicación y el equipo Sabores de Aysén, pudieron disfrutar de un exquisito cóctel, preparado con los productos regionales de calidad.

Juan Mourás se presenta el jueves en la Casa de la Cultura

Coyhaique.- El jueves en dependencias de la Casa de la Cultura, se presenta el destacado guitarrista, Juan Mourás, siendo esta la antesala de una gira que efectuará por las regiones del Bío y La Araucanía.

La jornada que está programada para las 19.30 horas, tendrá un valor de dos mil pesos, donde los asistentes podrán disfrutar de la guitarra clásica de este artista local, quien contempla obras latinoamericanas de Agustín Barrios Mongoré, con arreglos sobre «Alma Llanera», «Alfoncina y el Mar», «Fina Estampa», entre otras.

La próxima gira a las regiones nombradas se realizará en el preyecto Fondart que se adjudicó el concertista, donde además estrenará su obra denominada «Invoco tu nombre Pablo» con texto de Enrique Valdés en las ciudades de Valdivia y Osorno y también ofrecerá conciertos con la destacada soprano Gabriela Lehmann, y una gira a la Segunda Región.

Cabe destacar que Mourás, simultáneamente se encuentra trabajando a nivel nacional como director de la Escuela de Música de Coyhaique, coordinando la conmemoración del Día de la Música, en el mes de noviembre y un gran concierto de Navidad.



Puerto Chacabuco

Movimiento Portuario del 06 al 09 de Agosto de 2004

Nave	Agencia	Fecha Arribo	Hora Arribo	Movimiento
P/H Friosur VIII	Pesq. Friosur S.A.	06/08/04	08:00	Hielo Pesca Fresca
P/H Friosur VII	Pesq. Friosur S.A.	07/08/04	PM	Hielo Pesca Fresca
P/H Boston Beverley	Pesca Chile S.A.	07/08/04	PM	Hielo Pesca Fresca
P/H Cote St. Jacques	Pesca Chile S.A.	08/08/04	AM	Hielo Pesca Fresca
Ferry Magallanes	Navimag S.A.	08/08/04	PM	Lag. San Rafael
M/N Mapocho	S.A.A.M.S.A.	09/08/04	07:00	Contenedores

Información sujeta a confirmación. Gentileza de Empresa Portuaria Chacabuco

¡ALGO MAS QUE UN BANCO!

CUANDO REQUIERA DE PRESTAMOS, AHORROS O HACER UN DEPOSITO A PLAZO...

Piense en la Institución Cooperativa líder en el mercado financiero, SIN fines de lucro, que le brinda múltiples beneficios adicionales a sus asociados. **COMPRUEBELO.**

Una Familia Ganadora!

Coopeuch
UNION COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO

www.coopeuch.cl
COYHAIQUE, CONDELL Nº 140
CONTAMOS CON 38 OFICINAS DESDE ARICA A PUNTA ARENAS, EN PLENO CENTRO DE SU CIUDAD



CONDELL 140
234555 - 239618

Cov
Penal g
tración d
el 16 de
de 2003
tribunal
Est
debería
de Fam
Martín
que los
ocurre
de una
de los
lo exte
sean vi
Ag
se inter
mente
una tr
sistem
perm
a entr
La
tecnic
familia
asesor
plan
y bas

PO
ES

Aysén es la comuna con más candidatos a alcalde y concejales



Con la publicación en cada región de las candidaturas aceptadas y rechazadas por el Servicio Electoral, el proceso entró en lo que se pudiera considerar su etapa más decisiva, antes del día de la elección. De aquí en adelante, se producirán actividades concretas relacionadas con el acto electoral mismo. Por ejemplo, hoy lunes esta repartición dará a conocer las características que tendrán las dos cédulas de votación que se usarán el 31 de octubre. Una, para elección de los alcaldes y otra, de los concejales.

A su vez, el 15 de septiembre las respectivas Juntas Electorales determinarán los colegios escrutadores que actuarán en esta elección y las mesas que les corresponderá revisar a cada uno de ellos. A partir del 16 de septiembre las Juntas Electorales sortearán a los ciudadanos inscritos en los registros electorales que deberán actuar como vocales de mesa el 31 de octubre.

procede o no el reclamo del candidato.

Como datos estadísticos, destaca el hecho que la comuna de Aysén es la que tiene el mayor número de candidatos a alcalde, seis en total, seguida de Lago Verde con cinco y de Chile Chico con cuatro. En Coyhaique, Cisnes, Cochran y Guaitecas se presentan tres candidatos a la alcaldía y en Tortel, O'Higgins y Río Ibáñez los postulantes al sillón edilicio son dos por cada comuna.

En lo que respecta a candidatos a concejales, la comuna de Aysén tiene 22, Chile Chico 21, Cisnes 16, Cochran 11, Coyhaique 19, Guaitecas 13, Lago Verde 11, O'Higgins 12, Río Ibáñez 14 y Tortel 14. Esta última comuna es la que tiene la mayor cantidad de candidatos en relación a su universo de electores.

La ley 18.695 Orgánica Constitucional de Municipalidades es precisa respecto a los antecedentes que requieren quienes quieren postular a concejal o alcalde en cualquiera de las 345 comunas del país. Para alcalde, los candidatos deben haber cursado la enseñanza media; ser ciudadano con derecho a sufragio (esta fue una de las causales comunes entre los re-

chazos); tener residencia en la región a la que pertenece la comuna en la que postula, a lo menos, en los últimos dos años anteriores a la elección; tener su situación militar al día.

Los requisitos antes descritos corren para todos los candidatos representantes de partidos, sin embargo, para los candidatos independientes las exigencias son mayores. De hecho, deben acompañar el patrocinio de, al menos, el 0,5 por ciento de los electores que hayan sufragado en la elección más reciente realizada en la respectiva comuna.



"IDENTIDAD - TERRITORIO - CALIDAD"

www.saboresdeaysen.cl

El Sello de Calidad "SABORES DE AYSEN" POR UNA PRODUCCIÓN REGIONAL DE CALIDAD

El sello de calidad es una distinción otorgada a productores que se han comprometido a trabajar hacia el cumplimiento de una producción de calidad, con la voluntad de diferenciar y valorizar los productos regionales bajo la marca "Sabores de Aysén".

Quiénes se adhieren a esta política de desarrollo sustentable para la región de Aysén, establecen un compromiso que considera los siguientes aspectos:

- Asociatividad
- Producción
- Respeto y cuidado del medioambiente
- Identidad Territorial
- Seriedad comercial

Los productores reciben el Sello de Calidad Sabores de Aysén una vez que hayan cumplido los siguientes requisitos:

- Firmar la carta de compromiso para una producción regional de calidad
- Firmar un convenio de cooperación con la Corporación CODESA
- Cumplir con la normativa vigente para el desarrollo de su actividad productiva
- Realizar un diagnóstico integral de su unidad productiva
- Obtener, en una evaluación de calidad de 26 a 30 puntos críticos, un puntaje promedio superior a 75 puntos de 100
- Someterse a controles de calidad por parte profesionales de CODESA

Quiénes este año se han hecho acreedores del Sello de Calidad son los siguientes productores:

Productos La Baguala, Mañihuales (mermeladas, conservas, pulpa de frutas)
Las Paramelas, Puerto Ibáñez (hierbas aromáticas)
Las Delicias, Puerto Ibáñez (mermeladas)
Las Hormiguitas, Puerto Sánchez (mermeladas)
Cecinas La Regional, Coyhaique (longanizas caseras)

Jardín del Bosque, Coyhaique (plantas y hierbas frescas)
Productos Kona, Coyhaique (charqui de vacuno)
Las Ploneras, Vista Hermosa (pasta de ajo)
Restaurant Histórico Ricer, Coyhaique (helados artesanales)



Pasta de Ajo de Vista Hermosa: Producto del trabajo de «Las Pioneras»

Coyhaique.- Nadie podría dudar que un producto lleva más componentes que sus propios ingredientes y «Las Pioneras» de Vista Hermosa, dejan de manifiesto que el esfuerzo y la perseverancia, han sido elementos fundamentales en la consolidación de su sociedad de hecho, la que ha pasado por distintas etapas, y que como ellas señalan, «nos han servido para crecer».

Uberlinda Yáñez y su hija Blanca, desde hace cuatro años que trabajan en la elaboración de la exquisita pasta de ajo. Cualquiera podría decir que esto es parte de una tradición familiar. Sin embargo, no es así. Desde siempre se han dedicado al cultivo de ajo, pero no al desarrollo de la pasta misma, idea que se les ocurrió hace poco tiempo, tras haber buscado una actividad que pudiese transformarse en negocio.

Al igual que otras productoras locales, también partieron con la ayuda de Prodemu e Indap, instituciones que las ayudaron en la conformación de su sociedad de hecho y en la primera etapa de comercialización de su producto, a través de distintas capacitaciones.

En una primera instancia, comenzaron promocionando su pasta a través de amistades, regalando muchas muestras que sirvieran para validar la calidad del producto. Pasó el tiempo y esa campaña de difusión dio sus frutos porque la gente comenzó a reconocer el producto.

«Dentro de lo que más nos costó al empezar fue agregarle el valor a nuestro trabajo», por ejemplo, una hora de trabajo que tu utilizas nunca la hubieses cobrado si no te enseñan a cobrarla.

Por otra parte, también nos costó mucho tener la resolución sani-



Ambas mujeres, se han insertado exitosamente en el Proyecto Sabores de Aysén

tras es importante, porque nos permite venderlo con mayor seguridad.

Yo entiendo que el Sello promueve que el producto que se está consumiendo es un producto sano, de calidad, que se lo pueden comer las personas tranquilamente, sabiendo que no tiene aditivos que te pueden estar haciendo mal. Además, certifica que es un producto totalmente natural, que tiene cierta durabilidad, que puedes consumir tranquilamente, ¿verdad?, es como una certificación y un respaldo que necesitamos», indicó Blanca.

Uno de los valores agregados de este tipo de «sociedades, es indudablemente el lazo afectivo con que se trabaja. Al ser consultadas si ha sido difícil trabajar en familia, señalaron que «el trabajo en familia es bueno, porque las personas se conocen».

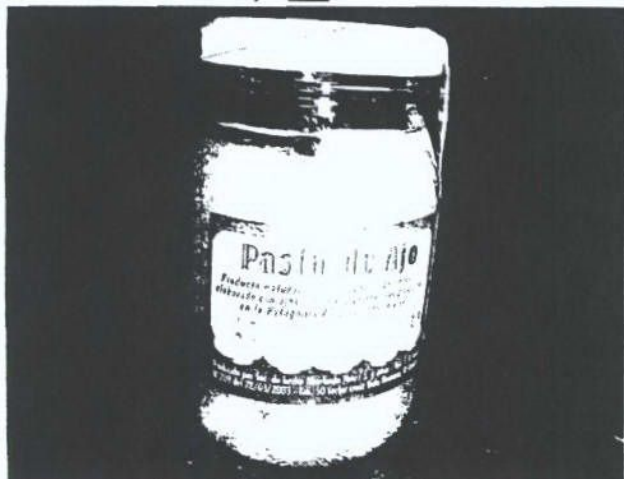
Nosotras, pensamos que es bueno que las instituciones apoyen a los campesinos, a grupos familiares, por una parte, porque los ayudan a surgir y segundo, a dedicar el tiempo en algo productivo».

Actualmente «Las Pioneras» están completamente dedicadas a enfanzar su comercialización. Cabe destacar que han tenido buenos momentos desde que partieron, uno de ellos fue la Feria organizada por el Fosis, donde vendieron ochenta frascos, en una etapa donde recién estaban partiendo en la difusión de su producto.

Hoy, poseen puntos de ventas menores, y algunos de sus frascos son vendidos en el Hipermas y por eso, están concientes que hay que otorgarle mayor dedicación al trabajo. «Esta experiencia de microempresarias ha sido buenísima, porque además nos podemos dedicar a otra cosa, es decir, tenemos una preocupación más, que no tiene que ver con la casa, sino con nosotras mismas», señaló Uberlinda Yáñez.

El futuro de estas dos mujeres, sin lugar a dudas se ve bastante prometedor, de hecho han incursionado en otros productos como la pasta de ajo o las cebollas en miniatura, por lo mismo, no dudan en recomendar el resultado de su trabajo, que como ellas señalan:

«es la verdadera pasta de ajow».



taria, tanto en plata como en tiempo, de verdad aquí hubo un importante esfuerzo», señaló Blanca.

La sociedad, que inicialmente partió con siete socias y hoy transformada en una empresa familiar, administrada por madre e hija, se encuentra en proceso de adquirir el Sello de Calidad de Sabores de Aysén, certificación que avala que el producto es regional y sigue un proceso productivo de calidad.

«Creemos que la gente se va a ir acostumbrando a pedir productos que tengan el Sello de Calidad y para noso-



Ilustre Municipalidad de Cisnes.

PROPUESTA PUBLICA

Llámesse a Propuesta Publica para la ejecución de la obra:

«Construcción Infraestructura Sanitaria en Puerto Gala y Puerto Gaviota, Cisnes»

Sistema de Contratación: Suma alzada, con 10% de anticipo y estado de pago mensuales.

Participantes: Podrán participar los contratistas con inscripción vigente en los registros del Ministerio de Vivienda y Urbanismo (MINVU A-1).

Venta de Antecedentes: Desde el 24 de Agosto de 2004, hasta el 03 de Septiembre de 2004. En dependencias del Departamento de Obras, de la Ilustre Municipalidad de Cisnes ubicada en Rafael Sotomayor N° 191 Puerto Cisnes, en horario de 9:00 a 14:00 hrs.

Valor de Antecedentes: \$150.000 (Ciento cincuenta mil Pesos), IVA Incluido.

Apertura de la Propuesta: El día 01 de Octubre de 2004, a las 15:00 hrs. En Sala de Sesiones de la Ilustre Municipalidad de Cisnes.

Financiamiento: Gobierno Regional a través del Fondo Nacional de Desarrollo Regional- Programa Mejoramiento de Barrios.

Monto Máximo Disponible: M\$ 575.446 (quinientos setenta y cinco millones cuatrocientos cuarenta y seis mil pesos).

NOTA: En general podrán participar los contratistas inscritos en los registros antes mencionados, que cumplan con la categoría requerida y cuyo capital efectivo no sea inferior al 25% del monto máximo disponible. Estas obras están sujetas al crédito especial del 65% del IVA de acuerdo al Artículo 5° de la ley N° 18.630.

Mandante y Unidad Técnica: Ilustre Municipalidad de Cisnes.



Patag.
eldivisa
El diario de la Región
Antártico

Portada

NOTICIAS

Crónica Regional
Política
Cultura y espectáculos
Policia

REPORTAJES

Ciencia y Salud
Tecnología
Entrevistas
Publireportajes
Las Huellas

OTROS

Turismo
Social
Educación
REDACCION

Editorial
Columna
Cartas

SERVICIOS

Avisos
Suscripción
Entretenimiento
Obituario

DEPORTES

Deportivo

¿Quién cree que será el
próximo Alcalde de
Coyhaique?

- ☐ David Sandoval
☐ Silvia Moreno
☐ Ninguno

Pasta de Ajo de Vista Hermosa: Producto del trabajo de "Las Pioneras"

Coyhaique.- Nadie podría dudar que un producto lleva más componentes que sus propios ingredientes y "Las Pioneras" de Vista Hermosa dejan de manifiesto que el esfuerzo y la perseverancia, han sido elementos fundamentales en la consolidación de su sociedad de hecho, la que ha pasado por distintas etapas, y que como ellas señalan, "nos han servido para crecer".

Uberlinda Yanez y su hija Blanca, desde hace cuatro años que trabajan en la elaboración de la exquisita pasta de ajo. Cualquiera podría decir que esto es parte de una tradición familiar. Sin embargo, no es así. Desde siempre se han dedicado al cultivo de ajo, pero no al desarrollo de la pasta misma, idea que se les ocurrió hace poco tiempo, tras haber buscado una actividad que pudiese transformarse en negocio.

Al igual que otras productoras locales, también partieron con la ayuda de Prodemu e Indap, instituciones que las ayudaron en la conformación de su sociedad de hecho y en la primera etapa de comercialización de su producto, a través de distintas capacitaciones.

En una primera instancia, comenzaron promocionando su pasta a través de amistades, regalando muchas muestras que sirvieran para validar la calidad del producto. Pasó el tiempo y esa campaña de difusión dio sus frutos porque la gente comenzó a reconocer el producto. "Dentro de lo que más nos costó al empezar fue agregarle el valor a nuestro trabajo, por ejemplo, una hora de trabajo que tú utilizas nunca la hubieses cobrado si no te enseñan a cobrarla. Por otra parte, también nos costó mucho tener la resolución sanitaria, tanto en plata como en tiempo, de verdad aquí hubo un importante esfuerzo", señaló Blanca.

La sociedad, que inicialmente partió con siete socias y hoy transformada en una empresa familiar, administrada por madre e hija, se encuentra en proceso de adquirir el Sello de Calidad de Sabores de Aysén, certificación que avala que el producto es regional y sigue un proceso productivo de calidad.

"Creemos que la gente se va a ir acostumbrando a pedir productos que tengan el Sello de Calidad y para nosotras es importante, porque nos permite venderlo con mayor seguridad. Yo entiendo que el Sello promueve que el producto que se está consumiendo es un producto sano, de calidad, que se lo pueden comer las personas tranquilamente, sabiendo que no tiene aditivos que te pueden estar haciendo mal. Además, certifica que es un producto totalmente natural, que tiene cierta durabilidad, que puedes consumir tranquilamente, ¿vez?, es como una certificación y un respaldo que necesitamos", indicó Blanca.

Uno de los valores agregados de este tipo de sociedades, es indudablemente el lazo afectivo con que se trabaja. Al ser consultadas si ha sido difícil trabajar en familia, señalaron que "el trabajo en familia es bueno, porque las personas se conocen. Nosotras, pensamos que es bueno que las instituciones apoyen a los



Coyhaique Viernes

BUSCADO

Añadir a favoritos
Hacer página

PUBLICIDAD



MULTI



Publi



campesinos, a grupos familiares, por una parte, porque los ayudan a surgir y segundo, a dedicar el tiempo en algo productivo.

Actualmente "Las Pioneras" están completamente dedicadas a enfatizar su comercialización. Cabe destacar que han tenido buenos momentos desde que partieron, uno de ellos fue la Feria organizada por el Fosis, donde vendieron ochenta frascos, en una etapa donde recién estaban partiendo en la difusión de su producto. Hoy poseen puntos de ventas menores, y algunos de sus frascos son vendidos en el Hipermas y por eso están concientes que hay que otorgarle mayor dedicación al trabajo. "Esta experiencia de microempresarias ha sido buenísima, porque además nos podemos dedicar a otra cosa, es decir, tenemos una preocupación más, que no tiene que ver con la casa, sino con nosotras mismas", señaló Uberlinda Yáñez.

El futuro de estas dos mujeres, sin lugar a dudas se ve bastante prometedor, de hecho han incursionado en otros productos como la pasta de aji o las cebollas en miniatura, por lo mismo, no dudan en recomendar el resultado de su trabajo, que como ellas señalan, "es la verdadera pasta de aji".

[Contacto](#) | [Leer mail interno](#) | [Quiénes Somos](#) | [Libro de visitas](#) | [Creditos](#) | [Administraci](#)

paralelo45

El diario electrónico de la Patagonia



CONSTRUCTORA CRISTI Ltda.



Pasta de Ajo de Vista Hermosa, Producto del trabajo de "Las Pioneras"

Nadie podría dudar que un producto lleva más componentes que sus propios ingredientes y "Las Pioneras" de Vista Hermosa, dejan de manifestar que el esfuerzo y la perseverancia, han sido elementos fundamentales en la consolidación de su sociedad de hecho, la que ha pasado por distintas etapas, y que como ellas señalan: "nos han servido para crecer".

Uberlinda Yáñez y su hija Blanca, desde hace cuatro años que trabajan la pasta de ajo. Cualquiera podría decir que esto es parte de una tradición familiar. Sin embargo, no es así. Desde siempre se han dedicado al cultivo de ajo, pero no al desarrollo de la pasta misma, idea que se les ocurrió hace poco tiempo, tras haber buscado una actividad que pudiese transformarse en negocio.

Al igual que otras productoras locales, también partieron con la ayuda de Prodemu e INDAP, quienes las ayudaron en la conformación de su sociedad de hecho y en la primera etapa de comercialización de su producto, a través de distintas capacitaciones.

En una primera instancia, comenzaron promocionando su pasta a través de amistades, regalando muchas muestras que sirvieran para validar el producto. Más tarde, cuando ya la gente comenzó a reconocer el producto: "Dentro de lo que más nos costó al empezar fue agregarle el valor a nuestro trabajo, por ejemplo, una hora de trabajo que tú utilizas nunca la hubieses cobrado si no te enseñan a cobrarla. Por otra parte, también nos costó mucho tener la regulación sanitaria, tanto en plata como en tiempo, de verdad aquí hubo un importante esfuerzo", señala Blanca.

La sociedad, que inicialmente partió con siete socias y hoy transformada en una empresa familiar, administrada por madre e hija, se encuentra en proceso de adquirir el Sello de Calidad de Sabores de Aysén, certificación que avala que el producto es regional y sigue un proceso productivo de calidad.

"Creemos que la gente se va acostumbrando a pedir productos que tengan el Sello de Calidad y para nosotras es importante, porque nos permite venderlo con mayor seguridad. Yo entiendo que el Sello promueve que el producto que se está consumiendo es un producto sano, de calidad, que se lo pueden comer las personas tranquilamente, sabiendo que no tiene aditivos que te pueden estar haciendo mal. Además, certifica que es un producto totalmente natural que tiene cierta durabilidad, que puedes consumir tranquilamente, ¿vez?, es como una certificación y un respaldo que necesitamos", señala Blanca.

Uno de los valores agregados de este tipo de sociedades, es indudablemente el lazo afectivo con que se trabaja, frente a la pregunta: ¿Ha sido difícil trabajar en familia? Responden: el trabajo en familia es bueno, porque las personas se conocen. Nosotras, pensamos que es bueno que las instituciones apoyen a los campesinos, a grupos familiares, por una parte, porque los ayudan a surgir y segundo, a dedicar el tiempo en algo productivo.

Actualmente, "Las Pioneras", están completamente dedicadas a enfatizar su comercialización. Cabe destacar que han tenido buenos momentos desde que partieron, uno de ellos fue la Feria organizada por el Fosis, donde vendieron ochenta frascos, en una etapa donde recién estaban partiendo en la difusión de su producto. Hoy, poseen puntos de ventas menores, y algunos de sus frascos son vendidos en el Supermercado Hipermás y por eso, están contentas que hay que otorgarle mayor dedicación al trabajo: "Esta experiencia de microempresarias ha sido buenísima, porque además nos podemos dedicar a otra cosa, es decir, tenemos una preocupación más, que no tiene que ver con la casa, sino con nosotras mismas", señala Uberlinda.

El futuro de estas dos mujeres, sin lugar a dudas se ve bastante prometedor, de hecho han incursionado en otros productos como la pasta de ajo o las cebollas en miniatura, por lo mismo, no dudan en recomendar el resultado de su trabajo, que como ellas señalan: "es la verdadera pasta de ajo".

► Autor: Francisco Carmona

► Opinión:

► 23 de Agosto Hora 8:46

NOTICIAS ANTERIORES:

► Pasta de Ajo de Vista Hermosa, Producto del trabajo de "Las Pioneras"

► Invitan a Chilenos a disfrutar de atractivos panoramas en la Región de Aysén

Jóvenes de la Escuela de Guías se vinculan con empresarios y servicios relacionados con el turismo

Puerto Ibáñez.- Establecer vínculos entre los jóvenes de la Escuela de Guías y los máximos representantes del turismo, tanto del sector público como privado, a fin de crear nexos que permitan la realización profesional de los alumnos, es lo que se realizó el pasado sábado durante la tarde, en localidad de Puerto Ibáñez, en la Primera Feria, organizada por la Escuela de Guías de la Patagonia.

Durante la actividad los jóvenes pudieron relacionarse con distintos servicios como Sercotec, Proyecto ACCA de Conama, Sernatur, Conaf, así como también, algunos representantes del área privada como: la Corporación para el Desarrollo de Aysén, Codesa, con su proyecto Sabores de Aysén. Patricio Silva, miembro de la Cámara de Turismo de Coyhaique, Empresarios de Terra Luna, artesanos locales, entre otros invitados.



El objetivo de la reunión fue crear una instancia de diálogo entre los servicios y organizaciones, para que ellos puedan realizar su práctica profesional y aplicar todos los conocimientos aprendidos durante el período de clases. "Vine para ver a los jóvenes y conocerlos. Creo que voy a tomar a algún joven para que pueda trabajar conmigo en uno de los lugares que tengo, que puede ser el Queulat. Yo soy directivo de la Cámara de Turismo y me interesa mucho que la Cámara que tiene 55 socios pueda darle oportunidades a estos jóvenes", señaló Patricio Silva, Directivo de la Cámara de Turismo, agregando que "es muy importante que hayan guías en la región, esa es una de las grandes falencias que tienen el turismo local, que no existen verdaderos guías. Se necesitan muchas cosas para realizar esta actividad, como conocimiento de la fauna, historia, cultura e inglés, por eso me parece que es bueno que existe una Escuela que esté capacitando a estos jóvenes".

Otro de los asistentes al encuentro fue el Proyecto Sabores de Aysén, el cual valoró esta instancia y se mostró muy interesado por vincular a jóvenes de la Escuela de Guías con el proyecto mismo. "Es muy bueno para el proyecto Sabores de Aysén, vincularse con jóvenes que mañana llevarán a cabo el turismo en la región de Aysén y van a poder mostrarle a la gente que venga de afuera (turistas), que existen productos locales de calidad. Nosotros vinimos porque tenemos muchas ganas que aquellos jóvenes que se interesan por el agroturismo, puedan incorporarse a trabajar en el proyecto de Sabores o en alguna área asociada", dijo Mauricio Osorio, Coordinador General del Proyecto Sabores de Aysén.

Pero sin duda, para quienes esta actividad tuvo una especial importancia fue para los mismos alumnos de la Escuela, quienes durante la actividad no dudaron en consultar a los servicios todas las dudas sobre el funcionamiento del turismo local, y ofrecer sus servicios para poder insertarse en el mundo laboral.

"Es importante este encuentro porque es una oportunidad para que uno se pueda desarrollar y para que uno pueda tener trabajo a futuro", expresó Ruth Muñoz, 24 años, alumna de la Escuela de Guías. Por otra parte, para Daniel Torres, proveniente de Lago Verde, también alumno de la Escuela. "Es muy importante esta instancia para nosotros, sobre todo para poder conseguir prácticas, que a nosotros nos va ayudar más adelante para desarrollar nuestros proyectos personales y de vida y eso es lo más importante, además de establecer contacto para promocionar nuestros servicios", finalizó.

Continúa...

RECURSOS

59.049.593 por parte de FIA y \$5.118.667 por parte de los productores y asociados.

vés de la creación de una uni-le gestión que fomentara una ucción de calidad, pues enten-que ésta era la que los dife-ria.

emás de los habitantes loca-mercado son los turistas que año llegan a la zona.

La iniciativa significa desarro-ridades productivas que se forman en motores de sus pes-comunidades, pues incenti-otros a buscar nuevas alter-ros", resalta Bourlon.

FIA les creyó y se puso con res- Otra parte se llegó vía or-ciones internacionales, como sultora Magellan, la asocia-Grande Traversée des Alpes y Forum Synergy. Así, en 2002, con un grupo de nueve pro-ces y elaborando desde matas rbas medicinales hasta sal-ahumado en conserva. La limitante es que sean pro-de la huerta y procesados



FABIEN BOURLON.— El gestor del proyecto observa los productos.

que representen a la Región. Por ejemplo, el salmón tiene el plus de ser de esta zona conocida por sus aguas prístinas.

La iniciativa apunta a pequeños productores, tanto que cuando vinieron los representantes de las ONG francesas consideraron que sólo uno cumplía con requisitos para ser considerado artesanal. Los otros eran demasiado chicos para alcanzar ese nivel.

La respuesta fue entusiasta entre los pequeños agricultores, que en la zona tienen pocas alternativas pro-

ductivas. El proyecto, en todo caso, es selectivo. Quienes participan se comprometen a cumplir con estándares estrictos en toda la gestión, más allá de la buena elaboración del producto. Temas como el cuidado del entorno de la unidad productiva, una comercialización en regla con la normativa laboral o la estética de los edificios, son prerequisites. "Implica transparencia en todos los temas. Una de las primeras tareas fue desarrollar un concepto de calidad en los productores", dice Bourlon.

Los interesados en participar fir-

man un convenio en el que se comprometen en acciones de mejora-mento productivo. Una vez que son miembros de la organización pueden postular para cada uno de sus productos a sellos de calidad: un colibri y un arco iris en la etiqueta son seña de que el producto es parte de Sabores de Aisen.

"Es un sello que nace de la comunidad y que se consolida dentro de ella. Próximamente veremos su reconocimiento por entidades certificadoras externas", dice Bourlon.

Hasta ahora sus productos se venden localmente, recorren Chile e incluso llegan a otros países en mochilas y maletas de turistas. Por una cuestión de volumen no pueden aspirar por ahora a exportaciones más formales.

"Tenemos contactos en Francia, pero somos muy pequeños. Los más grandes con suerte podrían llenar un cuarto de contenedor", explica Bourlon.

Los nueve productores se han transformado en 12, y hay otros en proceso de certificarse.

El proyecto ha chocado con usos y costumbres muy arraigados. Algunos no quieren figurar con el nombre de la sociedad, pues puede significarles perder beneficios sociales, por ejemplo.

Otros prefieren vender sin registros oficiales, lo que impide una cuenta minuciosa. "Les cuesta entender que eso atenta contra la transparencia y va en contra de la calidad", recalca Bourlon.

Están contentos con los resultados y se plantean nuevos desafíos: hacer pasar la pequeña producción regional a un nivel mayor, para que los productores tengan más metas que sobrevivir con su producción.

Vale la pena el esfuerzo, dice Bourlon. "Es una ventana que se les abre a los pequeños productores en una zona donde es difícil encontrar alternativas nuevas".

CURSO CULTIVO RACOCLES

INFORMACIÓN
08-5260306
aracoles@yahoo.es

Calibrador Electrónico

6 Vías - Volcador de Bins.
Mesa Selección.
14 Salidas.
Accesorios - Casi Nuevo.
FONO: 34 - 531005

Tecnología productiva del líder mundial Australia en Chile

EQUIPOS E INSUMOS PARA LA AGROINDUSTRIA E INDUSTRIA DEL VINO
Estamos en Fital del 8 al 11 de Septiembre

MATTEYBARROS
TABANCURA 1626
VITACURA SANTIAGO
FONO: 243 2072

www.matteybarros.com info@matteybarros.com

II SEMINARIO APICOLA INTERNACIONAL

CON LA PARTICIPACION DE DESTACADOS DOCTORES, INVESTIGADORES:

DR. MICHAEL BURGETT : Entomólogo de la U. del Estado de Oregon
DRA. ANITA AZARENKO : Especialista en Biología Floral de Cerezos Dulces, U. del Estado de Oregon.
MR. GEORGE HANSEN : Apicultor (de U.S.A.), inventor del Código de Barra en Colmenas, Experto en Polinizaciones

3 Y 4 DE SEPTIEMBRE DE 2004.
CENTRO DE EVENTOS "LA NATIVA", KM 97 RUTA 5 SUR REQUINOA

CON CODIGO SENCE
www.beessix.cl beessix2000@beessix.cl
FONO: (072) 246332 CEI-REQ (072) 553678

2do Viernes 10 de Septiembre 2004-Fimaule, Talca
Encuentro Nacional del Aceite de Oliva

Este seminario convocará a los actores más representativos del sector productor y exportador de Aceite de Oliva.

TEMARIO

- Mercado mundial del aceite de oliva extra virgen.
- Análisis económico de producción de aceite de oliva.
- Factores agronómicos en la producción de aceite de oliva.
- Calidad en el aceite de oliva: Parámetros físicos y químicos, su significado e importancia.
- Sello de calidad, una propuesta de futuro.
- El mercado del aceite de oliva extra virgen en Brasil.
- Nuevos desarrollos tendientes a la optimización del rendimiento de extracción y en la calidad de aceite de oliva: Experiencia Andalucía/España.

FORMACIÓN e INSCRIPCIÓN: 2386099 - 2398687 E-MAIL: marketing@mcorporativo.tie.cl

ORGANIZAN

Chilealimentos
Asociación de Empresas de Alimentos de Chile

AUSPICIAN

AGROMILLORA
EL MERCURIO
CESMEC

www.chilealimentos.com

DATOS CLAVE:

ALGUNOS PRODUCTOS:

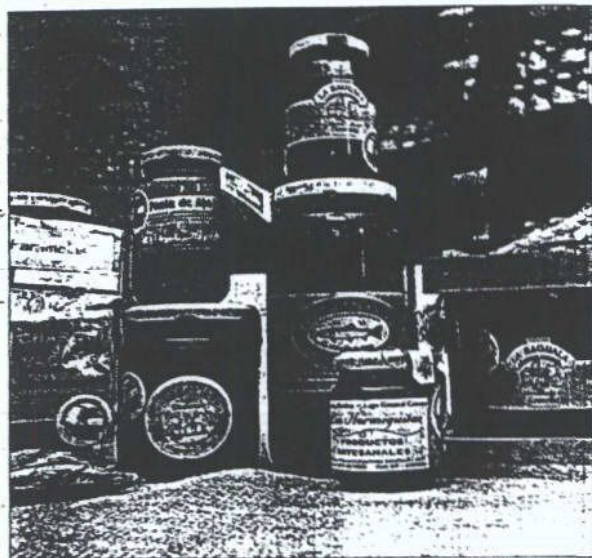
Mermeladas, jarabes y conservas de calafate, nalca, pétalos de rosas, miel. Pasta de ajo. Hierbas propias de la región, como Paramela (con virtudes cardiovasculares y afrodisíacas).

PRODUCTORES:

La Bagueta (Mañihuales); Las Delicias de Ibáñez (Puerto Ibáñez); Punta Arenas (Seis Lagunas); Libertad (Península Levicán); Nyca (Coihaique); Las Hormiguitas (Puerto Sánchez); Cecinas Futrono (Coihaique); Las Paramelas (Puerto Ibáñez); Jardín del Bosque (Coihaique); Tienda Manos Azules (Coihaique); Andes Patagónicos (Coihaique).

LA NUEVA OFERTA DE LA XI REGIÓN:

Aisén en frasco chico



Un francés desarrolló un proyecto que agrupa a pequeños propietarios para la elaboración de productos con identidad local: mermelada de Calafate, licor de miel, entre otros, son la apuesta sureña.

PATRICIA VILDÓSOLA ERRÁZURIZ

La vitrina del Restaurante Histórico Ricer, al llegar a la plaza de Coihaique, llama a los visitantes. Frascos de distintos tamaños lucen mermeladas de diente de león, calafate o nalca. Pequeñas botellas dejan ver un traslucido líquido dorado y la etiqueta pregona "licor de miel". Bolsitas de polietileno transparentes muestran hojas de paramela, tusilago, hierba de la plata o zarzaparrilla.

No es casualidad que hayan conseguido un espacio en la vitrina. Son todos parte de un mismo proyecto, "Sabores de Aisén", preparados por 12 pequeños agricultores

creyeron en la propuesta de un francés y de una aisenina para elaborar productos que sean parte de la identidad de la región. Hoy algunos ganan \$2 millones mensuales, otros \$300 mil y la organización ya alcanzó los \$60 millones.

Fue en 1999 cuando Fabien Bourlon, geólogo oriundo de Provenza, en Francia, aterrizó en Coihaique para trabajar en temas de desarrollo sustentable. Conoció a Mirna Chible, una nativa de la zona, que desde 1990 se afanaba en la Corporación de Desarrollo de Aisén (Codesa).

Mirna, a través de Codesa, buscaba valorizar y desarrollar productos locales que abrieran opciones de desarrollo sustentable.

Bourlon sabía que en Europa localidades y regiones han surgido en base a productos endémicos.

"En Provenza, por ejemplo, hay muchos quesos y cantidades de miel. Cada uno de esos productos busca mostrar la identidad del lugar que les da origen. Son una forma de potenciar zonas pequeñas que logran un desarrollo económico sustentable en base a productos regionales", cuenta el francés sobre la realidad europea.

Mirna y Bourlon coordinaron ideas y pusieron los cerebros a funcionar. Presentaron al Fondo de Innovación Agraria (FIA) el proyecto "Sabores de Aisén", con el objetivo de valorizar y promocionar los productos comestibles de la Región.

VIVERO CASAS VIEJAS OFRECE

•QUILLAY (50 a 80 cms) \$ 200 •PALMERA FENIX (1 1/2) \$ 3.500

PLANTAS VINIFERAS EN BOLSA:

VIOGNER - SAUVIGNON BLANC \$ 135 ENTREGA INMEDIATA

VARIETADES: SYRAH-CLON 174-CARMENERE Y CABERNET-SAUVIGNON

ENTREGA NOVIEMBRE 04 \$ 150

Se hacen plantas a pedido: 072-933125 • 821792 • 09-0156410

POR CAMBIO GIRO, VENDE MAQUINA COSECHERA AUTOMOTRIZ REACONDICIONADA

COSECHADORA de ARVEJAS, marca KLOKNER HAMACHEK, con motor JOHN DEERE de 230 HP, con calefacción, aire acondicionado

\$ 40.000.000

Equipo en excelente estado, siempre mantenido con repuestos originales

Interesados verla en Fundo Palomar,

Camino Troncal s/n, Paradero 8,

Comuna de Panquehue, Provincia de San Felipe, V Reg.

Sr. Juan Aragón Carvajal (09)-7410201, o

Sr. Manuel Vicencio (034)-891060,

correo electrónico: palomaraconex.cl

FRIGORÍFICO SE ARRIENDA

2 cámaras congelados menos 25 para 1.300 toneladas.

2 cámaras mantención 0 grados para 1.500 bins.

Orilla de Carretera 5 Sur - TALCA.

Facilidades de yale, teléfonos, oficinas.

ACEPTA REPRESENTACIONES

TRATAR: 09-3253314 ó 071-214544

ABEJORROS

POLINIZADORES INCANSABLES



ASEGURE UNA EXCELENTE CUALIDAD Y RENDIMIENTO
Frutales: almendra, cerezo, ciruelo, damasco, hiel, manzano, olivo, palto, pera; Berries: arándano, frambuesa, lúpulo; Hortalizas y Semilleros: brócoli, coliflor, cebolla, maravilla, melón, sandía, zapallo, pimiento.
Trabajan con bajas temperaturas y son más eficientes que las abejas.



Fonos: 72-553696, 72-553698
gerencia@mip-agro.cl www.mip-agro.cl DINA LA PLATINA

NECESITAMOS TOMAR EN ARRIENDO

HUERTO DE PERAS
PACKHAM'S

09 222 9234

Banos Químicos

• Doble, con intersección superior.
• Cajas multiplicadoras 2 velocidades.
• Cadenas serie 3 y 5.
• Producto químico para baños.

Calle San Vicente 1244, 5° P.
Fono/Fax: 0240401 / 09-872845
Vot: 09-872845

SEMILLA HONGO SHIITAKE

Siembra en troncos de Eucaliptus

Optima productividad.
Entrega Inmediata.

\$ 3.260 Kg.
+ IVA

AGROBIOTEC LIMITADA
Fonos: 41- 523875 / 09-8859530

Ministerio de Agricultura y Prochile lanzan Concurso para incentivar exportaciones

Con la presencia del Intendente Regional, Iván Gutiérrez, el Seremi de Agricultura, Cristian Pualuan, y el Director Regional de Prochile, Carlos Sackel, y ante productores y profesionales ligados al rubro, se lanzó en la Región de Aysén el concurso para postular al Fondo de Promoción de Exportaciones Agropecuarias que este año tiene \$5.000 millones de pesos, cifra que representa un incremento de 43% con respecto al año pasado cuando se destinaron \$3.500 millones.

Este año el Concurso dará prioridad a las regiones del sur del país y a rubros emergentes como el lácteo, las carnes, la miel y los productos orgánicos lo que sin duda representa una gran oportunidad para los productores regionales según lo señaló el Seremi de Agricultura, Cristian Pualuan.

Como parte de la política de Estado para la agricultura chilena, el Ministerio de Agricultura ha definido como uno de sus objetivos estratégicos el fortalecimiento de las exportaciones, lo que en términos simples se operacionaliza como nuevos mercados, nuevos productos y nuevos actores.

En tanto el director regional de

Prochile, Carlos Sackel, realizó una exposición sobre los productos regionales que actualmente se están exportando destacando la carne de liebre, cordero y la lana, agregando que Prochile y el Ministerio de Agricultura ya han apoyado a diversos productores asociados para promocionar sus productos en el extranjero, como es el caso de la lana, con muy buenos resultados.

El Fondo de Promoción de Exportaciones Agropecuarias se ha constituido en uno de los instrumentos que ha permitido una mayor diversificación de las exportaciones agrícolas chilenas, a través del fortalecimiento de rubros emergentes y con un estrecho trabajo conjunto público-privado. Junto con apoyar las estrategias de promoción generadas por las mismas empresas beneficiarias, con especial énfasis en las iniciativas asociativas, el Fondo ha desarrollado una línea para cofinanciar campañas genéricas de rubros a nivel nacional como fruta fresca, vino, pisco y paila, lo que podría realizarse con productos regionales.

Con este Fondo también se puede fortalecer la estrategia agroexportadora



En la foto: el Seremi de Agricultura, Cristian Pualuan; el Intendente Regional, Iván Gutiérrez; y el Director Regional de Prochile, Carlos Sackel.

incorporando activamente a los productos pecuarios lo que significará enormes beneficios para el sector.

El Intendente Regional por su parte destacó el esfuerzo del Gobierno por aumentar los dineros de este Concurso con el fin de favorecer y focalizar el apoyo a regiones como la de Aysén e hizo un llamado a los productores a ocupar estos beneficios e incorporarse al proceso exportador. «Hoy día hay un aumento del 43% de los recursos que estuvieron disponibles el año pasado en comparación con los actuales, es

un fondo a nivel nacional en el cual nosotros tenemos el deber de presentar proyectos para poder diversificar nuestra producción agropecuaria y poder exportar a los distintos mercados que están esperando nuestros productos», señaló el Intendente Regional.

Hasta el 15 de octubre son las postulaciones al Fondo de Promoción de Exportaciones Agropecuarias, las bases están a la venta en las oficinas de Prochile y se puede solicitar más información en esa oficina o en la Seremi de Agricultura.

Pasta de Ajo de Vista Hermosa: Producto del trabajo de «La Pionera»

Por Claudia Molina

Nadie podría dudar que un producto lleva más componentes que sus propios ingredientes y «La Pionera» de Vista Hermosa, dejan de manifiesto que el esfuerzo y la perseverancia, han sido elementos fundamentales en la consolidación de su sociedad de hecho, la que ha pasado por distintas etapas, y que como ellas señalan: «nos han servido para crecer». Ubertina Yáñez y su hija Blanca, desde hace cuatro años que trabajan la pasta de ajo. Desde siempre se han dedicado al cultivo de ajo, pero no al desarrollo de la pasta misma, idea que se les ocurrió hace poco tiempo, tras haber buscado una actividad que pudiese transformarse en negocio.

Al igual que otras productoras locales, también partieron con la ayuda de Prodemu e INDAP, quienes las ayudaron en la conformación de su sociedad de hecho y en la primera etapa de comercialización de su producto, a través de distintas capacitaciones.

«Dentro de lo que más nos costó al empezar fue agregarle el valor a nuestro trabajo, por ejemplo, una hora de trabajo que tu utilizas nunca la



hubieses cobrado si no te enseñan a cobrarla. Por otra parte, también nos costó mucho tener la resolución sanitaria, tanto en plata como en tiempo... de verdad aquí hubo un importante esfuerzo», señala Blanca.

Hoy la sociedad, cuenta con el Sello de Calidad de Sabores de Aysén, certificación que avala que el producto es

regional y este hecho en base a una producción limpia.

«Creemos que la gente se va a ir acostumbrando a pedir productos que tengan el Sello de Calidad y para nosotras es importante, porque nos permite venderlo con mayor seguridad. Yo entiendo que el Sello promueve que el producto que se está consumiendo es un

producto sano, de calidad, que se lo pueden comer las personas tranquilamente, sabiendo que no tiene aditivos que te pueden estar haciendo mal. Además, certifica que es un producto totalmente natural, que tiene cierta durabilidad, que puedes consumir tranquilamente, ¿vez?, es como una certificación y un respaldo que necesitamos», señala Blanca.

Uno de los valores agregados de este tipo de sociedades, es indudablemente el lazo afectivo con que se trabaja. Al ser consultadas si ha sido difícil trabajar en familia, señalaron que «el trabajo en familia es bueno, porque las personas se conocen. Nosotras, pensamos que es bueno que las instituciones apoyen a los campesinos, a grupos familiares, por una parte, porque los ayudan a surgir y segundo, a dedicar el tiempo en algo productivo».

El futuro de estas dos mujeres, sin lugar a dudas se ve bastante prometedor, de hecho han incursionado en otros productos como la pasta de ajo o las cebollas en miniatura, por lo mismo, no dudan en recomendar el resultado de su trabajo, que como ellas señalan: «es la verdadera pasta de ajo».

Buenas Prácticas: una herramienta para mejorar la producción

paralelo45

El diario electrónico de la Patagonia

CONSTRUCTORA CRISTI Ltda.

Solicita tu
ejecutivo de
ventas

Paralelo45

AQUÍ

SEGURO

CONSEJO
GOBIERNO DE CHILE

Jovenes
Satanicos o malcriados
OPINE AQUÍ

en
todo
amar
y servir



Gastón Vidal, Productor de Charqui Kona, el testimonio de un Emprendedor

Kona es una palabra de origen Mapuche que significa "mocetón de guerra, valiente". Así lo llamaba su familia a Gastón Vidal, durante sus años de infancia, palabra que con el tiempo, ni él se imaginó que llevaría el nombre de su empresa de Charqui de vacuno.

Bastante de la definición del nombre de la empresa tiene su gestor Gastón Vidal, como el dice, "soy un idealista que de un día a otro cambió el rumbo de su vida", y sin dudar, para eso hay que tener harto de valentía.

En mayo del 2001, junto al sacar su resolución sanitaria, Gastón, dio el paso inicial para dedicarse finalmente a la venta de Charqui. Anteriormente a eso, este técnico en computación, dejó todo de lado para concretar su sueño, sabía que tenía que dedicarse a algo, donde poder vincular a su familia y más aún, donde poder hacer algo que realmente lo satisficiera.

"Probé de todo antes de iniciar este negocio. Realicé un pequeño estudio de mercado, para ver a qué me podía dedicar. Estudié mermeladas, manjar, huevos y así llegué al Charqui", señala.

Inicialmente partió produciendo un kilo de Charqui, el cual sirvió como degustación para que en primera instancia sus amigos pudieran validar el producto. Las etiquetas eran confeccionadas por él mismo, la técnica: sacar fotocopias al logo, pintarlas y finalmente pegarlas con stick fix. Hasta que fue invitado en el 2002 a la Expo Mundo Rural, experiencia que fue muy satisfactoria ya que en terreno pudo darse cuenta que el producto en el cual había puesto tanto empeño junto a su familia, sí se vendía realmente.

La empresa que partió con las ganas de Gastón, hoy está convertida en una empresa familiar, donde su padre y su hermana también son partícipes de su sueño. "Para mí lo más importante es la familia, cada uno cumple un rol especial dentro de la empresa. Ha sido súper sacrificado para nosotros, sobre todo cuando ciertos organismos no te apoyan, ya que simplemente no creen en ti", agrega.

Actualmente, Productos Kona, pertenece a la red de productos locales que integra Sabores de Aysén, recibiendo hace aproximadamente un mes, el Sello de Calidad, junto a otros dos productores, que se la jugaron por la producción limpia y el reconocimiento del producto regional: "Para nosotros es importante como pequeños productores, darle un plus a nuestros productos. Entendemos que si a la hora de que la gente tenga que optar por un producto que tiene Sello de Calidad y otro que no lo tiene, va a optar por el que tiene el Sello, ya que tiene que ser un producto muy bueno, y eso nos va a obligar a ser mejores todavía", añade.

Hoy Gastón, con su esfuerzo y carisma ha podido llegar a diversificar su comercialización de tal manera que aparte de poseer una distribución regional, ha abierto otras vías, llegando con su producto a regiones como la Metropolitana, Novena, Décima y Duodécima. Todas sus variedades de charqui tienen aceptación: el charqui natural, el charqui ahumado y el delicioso charqui con merken, que es un condimento de profunda raigambre mapuche.

Pese a la extensión que ha podido llegar a tener Gastón en su negocio, reconoce que jamás se ha capacitado y esa es una de las motivaciones que tiene por estos días, la cual no solamente lo involucra a él, sino a otros tantos que por no recibir "una manito", han dejado de concretar sus sueños: "Para los pequeños campesinos esto puede ser realmente una alternativa, con corazón se puede, yo he invertido mucho tiempo y algo de dinero, he hablado con las autoridades y me he ofrecido para capacitar a los campesinos en lo que yo sé...eso, significa también ayudar a otros para que surjan, y eso es lo que a mí me motiva", señala Gastón, agregando: "...de verdad me gustaría mucho tomar a otros campesinos y trabajar con ellos, pero para eso, hay que incentivar a las autoridades. Hoy definitivamente lo mío no es una ambición de tener el monopolio del Charqui, sino aparte de trabajar yo quiero hacer otras cosas y eso también es mejorar la calidad de vida", finaliza.

» Autor: Mariela Salazar

» Opinión:

» 11 de Septiembre Hora 11:20



Patagonia
eldivisadero
El diario de la Región
Antártico y Patagónico

Portada

Indicadores Financieros

Coyhaique Sábado 11

NOTICIAS

Crónica Regional
Política
Cultura y espectáculos
Policia

REPORTAJES

Ciencia y Salud
Tecnología
Entrevistas
Publireportajes
Las Huellas

OTROS

Turismo
Social
Educación

REDACCION

Editorial
Columna
Cartas

SERVICIOS

Avisos
Suscripción
Entretenimiento
Obituario

DEPORTES

Deportivo

Encuestas

¿Cree que en Coyhaique y
Puerto Aysén, hace falta
mayor presencia Policial?

Si

No

Votar

Resultados

Gastón Vidal, Productor de Charqui Kona: El testimonio de un Emprendedor

Coyhaique- Kona es una palabra de origen mapuche que significa "mocetón de guerra valiente". Así llamaba su familia a Gastón Vidal, durante sus años de infancia, palabra que con el tiempo, ni él se imaginó que llevaría el nombre de su empresa productora de charqui de vacuno.

Bastante de la definición del nombre de la empresa tiene su gestor Gastón Vidal, como el dice, "soy un idealista que de un día a otro cambió el rumbo de su vida, y sin dudar, para eso hay que tener harto de valentía".

En mayo del 2001, junto con obtener su resolución sanitaria, Gastón, dio el paso inicial para dedicarse finalmente a la venta de charqui. Anteriormente a eso, este técnico en computación, dejó todo de lado para concretar su sueño: sabía que tenía que dedicarse a algo, donde poder vincular a su familia y más aún, donde poder hacer algo que realmente lo satisficiera.

"Probé de todo antes de iniciar este negocio. Realicé un pequeño estudio de mercado, para ver a qué me podía dedicar. Estudié mermeladas, manjar, huevos y así llegué al charqui", señala.

Inicialmente partió produciendo un kilo de charqui, el cual sirvió como degustación para que en primera instancia sus amigos pudieran validar el producto. Las etiquetas eran confeccionadas por él mismo, la técnica: sacar fotocopias al logo, pintarlas y finalmente pegarlas manualmente. Hasta que fue invitado en el 2002 a la Expo Mundo Rural, experiencia que fue muy satisfactoria ya que en terreno pudo darse cuenta que el producto en el cual había puesto tanto empeño junto a su familia, si se vendía realmente.

La aventura que partió con las ganas de Gastón, hoy está convertida en una empresa familiar, donde su padre y su hermana también son partícipes de su sueño. "Para mí lo más importante es la familia, cada uno cumple un rol especial dentro de la empresa. Ha sido súper sacrificado para nosotros, sobre todo cuando ciertos organismos no te apoyan, ya que simplemente no creen en ti", agrega. Actualmente, Productos Kona, pertenece a la red de productos locales que integra Sabores de Aysén, recibiendo hace aproximadamente un mes, el Sello de Calidad junto a otros dos productores, que se la jugaron por la producción limpia y el reconocimiento del producto regional. "Para nosotros es importante como pequeños productores, darle un plus a nuestros productos. Entendemos que si a la hora de que la gente tenga que optar por un producto que tiene Sello de Calidad y otro que no lo tiene, va a optar por el que tiene el Sello, ya que tiene que ser un producto muy bueno, y eso nos va a obligar a ser mejores todavía", añade. Hoy Gastón, con su esfuerzo y carisma ha podido llegar a diversificar su comercialización de tal manera que aparte de poseer una distribución regional, ha abierto otras vías, llegando con su producto a regiones como la Metropolitana, Novena, Décima y Duodécima. Todas sus variedades de charqui tienen aceptación.



BUSCADO

Libro de V
Añadir a f
Hacer pág

PUBLICIDAD

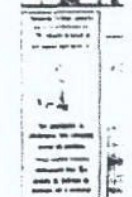
GO
SER

Laguna
San Ra



NAV
MAY 11

Publi
E



Porta

Proyecto Sabores de Aysén prepara Entrega de Sello de Calidad



Coyhaique. Con el fin de sensibilizar a los consumidores regionales sobre la calidad y variedad de la producción regional, ayer entre las 18 y las 20.30 horas, el proyecto Sabores de Aysén realizó en Hipermercado de Aysén inversiones una degustación abierta a todo público.

Entre los productos que los clientes pudieron probar se incluyeron masitas con salmón ahumado y marmado, pasta de ajo, longanizas caseras, charqui de vacuno

rollo de productos regionales de calidad y contribuir al desarrollo de una identidad turística relacionada con el sector agropecuario. «Y por lo cual hemos hecho una alianza con Aysén Inversiones para que la gente conozca lo que estamos haciendo y así fortalecer la economía local».

Sello de Calidad 2005

Mauricio Osorio indicó que esta actividad fue la antesala del cierre de la etapa piloto del proyecto que se realizará el próximo viernes 3 de diciembre a las 11 horas y donde se espera participe la directora Ejecutiva de FIA, Margarita d'Eligny Lira. En esa ocasión además se hará entrega oficial del «Sello de Calidad 2005» a aquellos productores que han cumplido con los requerimientos de calidad exigidos para obtener dicho reconocimiento. Serán diez los productores que obtendrán este reconocimiento, sendo dos los que por primera vez contarán el los productos «Chelénko» de Tamara Ulrich y los salmónes «Humos de la Pata-

gonia» de Patricia Pérez. En tanto, renuevan su sello la propia Patricia Pérez con sus ceceas «La Regional», María Rivera con los productos del «Jardín del Bosque», Juana Vega con las hierbas aromáticas «Las Paramelas», Miriam Chible con sus «Helados Caseros Ricer», Gastón Vidal con su producto «Charqui Kona», Uberlinda Yanez con su pasta de ajo «Pionera» y Uberlinda Figueroa con fruta

seca del «Taller Libertad». La actividad se enmarcará dentro de la organización de la XII Feria del Libro de Coyhaique que se realizará en el Gimnasio Fiscal de la capital regional.

En la oportunidad, una vez concluida la ceremonia se ofrecerá a los asistentes una degustación de los productos con sello de calidad Sabores de Aysén.

El llamado que hacen los

ejecutores de Sabores de Aysén es a «adquirir estos productos elaborados en diferentes localidades de la región y que contribuyen a promover las condiciones ambientales y humanas únicas que este territorio privilegiado posee, reconocidas tanto en Chile como en el mundo. Todo es por un desarrollo no solo económico, sino que verdaderamente social y ambientalmente sustentable».

Agradecimientos

Estimado amigo(a) en este momento difícil que estoy pasando no puedo menos que darle las gracias por la enorme ayuda que nos has dado, sin ti no hubiera sido posible emprender este viaje con toda la esperanza presente en mi recuperación. Dios te bendiga siempre por tu ayuda, estas acciones engrandecen al hombre y hoy te correspondió a ti.
Con toda mi fe y corazón.

Juan Ruiz, Esposa e Hijos

Coyhaique, Noviembre de 2004.

LAS HUELLAS QUE NOS ALCANZAN



Oscar Alamy Rojas

Salitas: al carrero osornino que se vino tomando

calle Baquedano construcción que curiosamente aún no ha sido demolida por los depredadores municipales. Salas tenía dos ayudantes que le acompañaban hasta donde el cabo Caro a llenar los tarros, pagándole un sueldo por: tambor lleno. Cuando en Baquedano había una emergencia por una persona enferma que estaba en los campos, buscaban a los más rápidos medios de movilización que casi siempre eran carretas o jinetes. Pero cierta vez llamaron a Salas para ir a buscar el carretón. Pasa lo que pasa, pero el carretón no estaba allí. Entonces se fue a buscar a la Casa de Socorro de Baquedano. Aquella noche el carro de Salas, con el solo guiándolo a Punta

Con Degustación Sabores de Aysén Prepara Entrega de Sello de Calidad

Con el fin de sensibilizar a los consumidores regionales sobre la calidad y variedad de la producción regional ayer el proyecto Sabores de Aysén realizó en el Hipermartín de la Región de Aysén una degustación abierta a todo público, ocasión en que los clientes pudieron saborear masitas con salmón ahumado y marinado, pasta de ajo, longanizas caseras, charqui de vacuno, además de helados artesanales, hojaldres con mermeladas, jugos naturales y agua de hierbas.

El coordinador general de Sabores de Aysén, Mauricio Osorio Pefaur, recordó que el proyecto —que ejecuta desde 2002 la Corporación Privada para el Desarrollo de Aysén (Codesa) y Magellan Consultores (Francia) y financia la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) del Ministerio de Agricultura— tiene como objetivo principal promover el desarrollo de pro-

ductos regionales de calidad y contribuir al desarrollo de una identidad turística relacionada con el sector agropecuario, por lo que han realizado una alianza con Aysén Inversiones para que la gente conozca lo que se está haciendo, fortaleciendo de esta manera la economía local.

Sello de Calidad 2005

Osorio señaló que con esta actividad se cierra la etapa piloto del proyecto, que se realizará el próximo viernes a las 11:00 horas y donde se espera participe la directora Ejecutiva de FIA, Margarita d'Etrigny Lira, ocasión en la que además se hará entrega oficial del "Sello de Calidad 2005" a aquellos productores que han cumplido con los requerimientos de calidad exigidos para obtener dicho reconocimiento.

Diez serán los productores que obtendrán este

gional", María Rivera con los productos del "Jardín del Bosque", Juana Vega con las hierbas aromáticas "Las Paramelas", Miriam Chible con sus "Helados Caseros Ricer", Gastón Vidal con su producto "Charqui Kona", Uberlinda Yáñez con su pasta de ajo "Pionera" y Uberlinda Figueroa con fruta seca del "Taller Libertad".

La actividad se enmarcará dentro de la organización de la XII Feria del Libro de Coyhaique, que se realizará en el Gimnasio Fiscal de la capital regional. En la oportunidad, una vez concluida la ceremonia se ofrecerá a

los asistentes una degustación de los productos con sello de calidad Sabores de Aysén.

Finalmente, los ejecutores del proyecto Sabores de Aysén hicieron un llamado para adquirir estos productos, elaborados en diferentes localidades de la región, ya que contribuyen a promover las condiciones ambientales y humanas únicas que este territorio privilegiado posee, reconocidas tanto en Chile como en el mundo. Todo es pos de un desarrollo no sólo económico, sino que verdaderamente social y ambientalmente sustentable".



reconocimiento, siendo los que por primera vez contarán con el sello de productos "Chelienko" de Tamara Ulrich y los salmone-

Oferta exclusiva para la X y XI región

Aprovecha los descuentos espectaculares para tu región*

Elaboración

Contrata

«Sabores de Aysén»: Productos sanos y exclusivos con sello de calidad y personalidad territorial

Coyhaique.- Productos elaborados en diferentes localidades de la región de Aysén, que contribuyen a promover y resguardar las condiciones ambientales y humanas únicas de la Patagonia, son los que elaboran la decena de pequeñas empresas reunidas bajo el proyecto «Sabores de Aysén», y que esta semana entregará su sello de calidad a aquellos productores que cumplieron las exigencias y pueden comercializar sus productos bajo esta denominación a contar del 2005.

Desde el 6 de agosto de este año, nueve productores cuentan ya con sello de calidad Sabores de Aysén; La Baguala (mermeladas, conservas, pulpa de frutas), Las Patamelas (hierbas aromáticas), Las Delicias (mermeladas), Las Hormiguitas (mermeladas), Cecinas La Regional (longanizas caseiras), Jardín del Bosque (plantas y hierbas en fresco), Productos Kona (charqui de vacuno), Las Pioneras (pasta de ajo) y Restaurant Histórico Ricer (helados artesanales), ubicados en Coyhaique, Puerto Ibáñez y Península Levicán, entre otras localidades.

Esta semana se hará entrega oficial del Sello de Calidad 2005 «Sabores de Aysén» a otros productores que han cumplido los requisitos de calidad exigidos para obtener la distinción.



La ceremonia se realizará el viernes 3 de diciembre, a las 11 horas en el Gimnasio Fiscal de Coyhaique, ubicado en calle Magallanes. La entrega de los sellos de calidad se realizará en el marco del cierre del proyecto, que contó con el apoyo e impulso logístico y financiero de la Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

La directora ejecutiva de la institución, Margarita d'Eligny, señaló que «desde FIA tratamos de contribuir a que estos productores contaran con el apoyo para insertar sus productos de mejor manera en los mercados, respetando y potenciando al mismo tiempo su identidad local, que es única y representa un atractivo adicional, todo lo cual mejora el resultado económico de su actividad y eleva su calidad de vida», explicó.

Los productos de este proyecto poseen todos la singularidad de ser de máxima calidad y con identidad territorial. La idea central es trabajar en coherencia con los valores y prácticas de la cultura

patagónica.

Sello de calidad

«Sabores de Aysén» es el nombre de un proyecto piloto de valorización de los productos regionales de calidad que nació hace dos años y que reúne a pequeños agricultores y productores artesanales, quienes elaboran desde mermeladas hasta tejidos y artesanía, y que decidieron trabajar en equipo rescatando su identidad, los materiales y tradiciones de la Patagonia.

La iniciativa es ejecutada por Codesa (Corporación para el Desarrollo de Aysén), ONG que vela por el desarrollo sustentable de la región de Aysén mediante el apoyo de los productores regionales, creando una unidad de gestión que tiene por finalidad valorizar y promocionar los productos locales. Para ello cuenta con el apoyo técnico de Magellan, asociación francesa sin fines de lucro para el desarrollo rural.

Los participantes de esta iniciativa poseen productos agrícolas aptos para ser presentados en el mercado local,

nacional y eventualmente internacional. Se considera incorporar un mayor número de productores al grupo a medida que éstos puedan consolidar su oferta y aceptar las condiciones de la carta de compromiso para una producción de calidad «Sabores de Aysén».

El sello de calidad indicará que los productos son típicos de la zona, producidos por pequeños agricultores y mediante procesos respetuosos del medio ambiente.

Uno de los objetivos estratégicos de la Fundación para la Innovación Agraria consiste en alentar a las comunidades locales a construir una relación de identidad y protección de sus productos, acompañada de una estrategia de posicionamiento comercial a nivel local y regional.



Así, al respaldar este proyecto, FIA buscó contribuir a que se rescaten y sistematizen prácticas tradicionales basadas en conoci-

mientos ancestrales, generando productos que pueden ser clasificados como sanos y exclusivos, con el «sabor de Aysén».

Proyectos ejecutados por Conaf generan empleo para 150 personas

Coyhaique.- Diversos proyectos que tienen como unidad ejecutora a la Corporación Nacional Forestal tendrán un impacto directo en muchas familias de Coyhaique ya que permitirán generar 151 fuentes laborales.

Gracias al apoyo del Fondo Nacional de Desarrollo Regional (FNDR) y del Gobierno Regional que destinó 124 millones de pesos a cinco proyectos de Conaf, se están realizando diversas labores que incluyen conservación y manejo de plantaciones en el Cerro El Divisadero, labores que contribuyen a disminuir los riesgos de avalancha en este sector protegiendo así a la comunidad.

También se consideran trabajos de conservación de taludes en el sector Puente Mundaica y arborización del sector. En total 151 trabajadores ya comenzaron sus

trabajos y están realizando sus labores por un periodo de tres meses, en los cuales recibirán además una completa capacitación, lo que les permitirá además aprender un oficio y transformarse en mano de obra calificada.

El director regional de Conaf, Jorge Burgos, señaló que «es muy importante el apoyo que nos ha dado el Gobierno Regional para realizar estos proyectos que benefician a la comunidad por varias razones, ya que con estos trabajos estamos previniendo avalanchas en sectores importantes como es el Cerro El Divisadero y además estamos conservando taludes y también se construirá un gavión en el Puente Mundaica sector 2. Con este importante trabajo se está generando empleo a 151 personas por tres meses lo que es de un positivo impacto social».



IMÁGENES A ELECCIÓN
PAPEL BLANCO Y COLOR
FOTOGRAFÍAS DIGITALES

TARJETAS DE LICENCIATURA

ELUHUEN

COLEGIO Y JARDÍN INFANTIL - MATRICULA 2005

- Comunidad humanista cristiana mixta
- 20 alumnos por curso
- Inglés intensivo desde Pre-Básica
- Resultado Simce 2002 - 3er. Lugar Nacional en Lenguaje y Comunicación y 1er. Lugar Regional
- Metodología Reforma Educacional
- Currículo personalizado
- Jornada escolar completa
- Régimen financiamiento compartido

Jardín Infantil recibe niños desde los 2 años de edad, colegio desde Kinder a 6° año básico.





El Mostrador.cl

Economía

País | Mundo | Economía | VidaTecnó | Cultura Deportes 2-12-2004

1 de Diciembre del 2004

"Sabores de Aysén"

Empresarios de Coyhaique contarán con sello de calidad

Un grupo de productores regionales de la Patagonia, reunidos en el proyecto "Sabores de Aysén", recibirá este viernes el sello que certifica la calidad y exclusividad de sus productos que rescatan los sabores y materias primas de la Patagonia.

Productos elaborados en diferentes localidades de la región de Aysén, que contribuyen a promover y resguardar las condiciones ambientales y humanas únicas de la Patagonia, son los que elabora la decena de pequeñas empresas reunidas bajo el proyecto "Sabores de Aysén", y que este viernes entregará su sello de calidad a aquellos empresarios que cumplieron las exigencias y pueden comercializar sus productos bajo esta denominación a contar del 2005.

Desde el 6 de agosto de este año, nueve productores cuentan ya con sello de calidad Sabores de Aysén: La Baguala (mermeladas, conservas, pulpa de frutas), Las Paramelas (hierbas aromáticas), Las Delicias (mermeladas), Las Hormiguitas (mermeladas), Cecinas La Regional (longanizas caseras), Jardín del Bosque (plantas y hierbas en fresco) Productos Kona (charqui de vacuno), Las Pioneras (pasta de ajo) y Restaurant Histórico Ricer (Helados artesanales), ubicados en Coyhaique, Puerto Ibáñez y Península Levicán, entre otras localidades.

Este viernes se hará entrega oficial del Sello de Calidad 2005 "Sabores de Aysén", a otros productores que han cumplido los requisitos de calidad exigidos para obtener la distinción. La ceremonia se realizará a partir de las 11:00 hrs., en el Gimnasio Fiscal de Coyhaique, ubicado en calle Magallanes, frente a la plaza de la ciudad.

La entrega de los sellos de calidad se realizará en el marco del cierre del proyecto, que contó con el apoyo e impulso logístico y financiero de la Fundación para la Innovación Agraria.

"Desde FIA tratamos de contribuir a que estos productores contarán con el apoyo para insertar sus productos de mejor manera en los mercados, respetando y potenciando al mismo tiempo su identidad local, que es única y representa un atractivo adicional" comenta la directora de la institución, Margarita d'Etigny, "todo lo cual mejora el resultado económico de su actividad y eleva su calidad de vida" explica.

Los productos de este proyecto poseen todos la característica de ser de máxima calidad y con identidad territorial. La idea central es trabajar en coherencia con los valores y prácticas de la cultura patagónica.

Sello de calidad

"Sabores de Aysén" es el nombre del proyecto piloto de valorización de los productos regionales de calidad que nació hace dos años y que reúne a pequeños

agricultores y productores artesanales, quienes elaboran desde mermeladas hasta tejidos y artesanía, y que decidieron trabajar en equipo rescatando su identidad, los materiales y tradiciones de la Patagonia.

La iniciativa es ejecutada por Codesa (Corporación para el Desarrollo de Aysén), ONG que vela por el desarrollo sustentable de la región de Aysén mediante el apoyo de los productores regionales, creando una unidad de gestión que tiene por finalidad valorizar y promocionar los productos locales. Para ello cuenta con el apoyo técnico de Magallen, asociación francesa sin fines de lucro para el desarrollo rural.

Los participantes de esta iniciativa poseen productos agrícolas aptos para ser presentados en el mercado local, nacional y eventualmente internacional. Se considera incorporar un mayor número de productores al grupo a medida que éstos puedan consolidar su oferta y aceptar las condiciones de la carta de compromiso para una producción de calidad "Sabores de Aysén".

El sello de calidad indicará que los productos son típicos de la zona, producidos por pequeños agricultores y mediante procesos respetuosos del medio ambiente.

Uno de los objetivos estratégicos de la Fundación para la Innovación Agraria consiste en alentar a las comunidades locales a construir una relación de identidad y protección de sus productos, acompañada de una estrategia de posicionamiento comercial a nivel local y regional.

Así, al respaldar este proyecto, FIA buscó contribuir a que se rescaten y sistematicen prácticas tradicionales basadas en conocimientos ancestrales, generando productos que pueden ser clasificados como sanos y exclusivos, con el "sabor de Aysén."

 Imprimir

emol

El Mercurio

Las Últimas Noticias

La Segunda

Diarios Regionales

Avisos Económicos

La Segunda

Buscador de Noticias

Buscar

Editor
Suplen
Contáct

Inicio | Noticias | Interacción | Especiales | Cultura y Entretenimiento | Educación | Deportes | Tecnología | Solidaridad

Crónica

Señales económicas

Jueves 2 de Dic

Política

Señales económicaCultura y
Espectáculos

El Mundo

Deportes

Todas las noticias

- Su sitio web
- Su mail
- Su pagina de inicio

- Contáctenos
- Ayuda
- Suscripciones
- Publicidad
- Mapa del sitio
- Inicio

En Coyhaique entregan sello de calidad a "Sabores de Aysén"*Fuente: La Segunda Internet*

Un grupo de productores regionales de la Patagonia, reunidos en el proyecto "Sabores de Aysén", recibirá la próxima semana el sello que certifica la calidad y exclusividad de sus productos.

Productos elaborados en diferentes localidades de la región de Aysén, que contribuyen a promover y resguardar las condiciones ambientales y humanas únicas de la Patagonia, son los que elabora la decena de pequeñas empresas reunidas bajo el proyecto "Sabores de Aysén", y que la próxima semana entregará su sello de calidad a aquellos productores que cumplieron las exigencias y pueden comercializar sus productos bajo esta denominación a contar del 2005.

Desde el 6 de agosto de este año, nueve productores cuentan ya con sello de calidad Sabores de Aysén: La Baguala (mermeladas, conservas, pulpa de frutas), Las Paramelas (hierbas aromáticas), Las Delicias (mermeladas), Las Hormiguitas (mermeladas), Cecinas La Regional (longanizas caseras), Jardín del Bosque (plantas y hierbas en fresco), Productos Kona (charqui de vacuno), Las Pioneras (pasta de ajo) y Restaurant Histórico Ricer (Helados artesanales), ubicados en Coyhaique, Puerto Ibañez y Península Levicán, entre otras localidades.

Esta semana se hará entrega oficial del Sello de Calidad 2005 "Sabores de Aysén", a otros productores que cumplieron los requisitos de calidad exigidos para obtener la distinción.

La ceremonia se realizará el viernes 3 de diciembre, a partir de las 11:00 hrs., en el Gimnasio Fis Coyhaique, ubicado en calle Magallanes, frente a la plaza de la ciudad.

La entrega de los sellos de calidad se realizará en el marco del cierre del proyecto, que contó con impulso logístico y financiero de la Fundación para la Innovación Agraria.

"Desde FIA tratamos de contribuir a que estos productores contaran con el apoyo para insertar su mejor manera en los mercados, respetando y potenciando al mismo tiempo su identidad local, que representa un atractivo adicional" comenta la directora de la institución, Margarita d'Etigny, "todo el resultado económico de su actividad y eleva su calidad de vida" explica.

Los productos de este proyecto poseen todos la característica de ser de máxima calidad y con id

La Segunda**La ventaja** de informarse bien y✉ [Enviar a un Amigo](#)  [Imprimir](#)Q [Buscar Artículos en la web](#)

territorial. La idea central es trabajar en coherencia con los valores y prácticas de la cultura patag

Sello de calidad

"Sabores de Aysén" es el nombre de un proyecto piloto de valorización de los productos regionales que nació hace dos años y que reúne a pequeños agricultores y productores artesanales, quienes desde mermeladas hasta tejidos y artesanía, y que decidieron trabajar en equipo rescatando sus materiales y tradiciones de la Patagonia.

La iniciativa es ejecutada por CODESA (Corporación para el Desarrollo de Aysén), ONG que vela por el desarrollo sustentable de la región de Aysén mediante el apoyo de los productores regionales, es una unidad de gestión que tiene por finalidad valorizar y promocionar los productos locales. Para ello cuenta con el apoyo técnico de MAGALLEN, asociación francesa sin fines de lucro para el desarrollo rural.

Los participantes de esta iniciativa poseen productos agrícolas aptos para ser presentados en el mercado nacional y eventualmente internacional. Se considera incorporar un mayor número de productores locales a medida que éstos puedan consolidar su oferta y aceptar las condiciones de la carta de compromiso de producción de calidad "Sabores de Aysén".

El sello de calidad indicará que los productos son típicos de la zona, producidos por pequeños agricultores mediante procesos respetuosos del medio ambiente.

Uno de los objetivos estratégicos de la Fundación para la Innovación Agraria consiste en alentar a las comunidades locales a construir una relación de identidad y protección de sus productos, acompañada de una estrategia de posicionamiento comercial a nivel local y regional.

Así, al respaldar este proyecto, FIA buscó contribuir a que se rescaten y sistematicen prácticas tradicionales basadas en conocimientos ancestrales, generando productos que pueden ser clasificados como exclusivos, con el "sabor de Aysén".

Términos y Condiciones de la información
© La Segunda S A P



PUBLICITE CON NO

Lunes, 06 de diciembre de 2004 | 17:19

Sabores de Aysén Entregó Sello de Calidad

En el marco de la XII FERIA del Libro de Coyhaique, .. productores recibieron el Sello de Calidad de Sabores de Aysén, que certifica los productos regionales con la finalidad de valorizar y promocionar los productos locales.



En la ocasión, el representante del Ministerio de Agricultura, Leonardo Pérez señaló que esta iniciativa es sumamente valiosa, porque cada día el mercado es más exigente, por lo hay que entregar productos que tengan buenas prácticas, para que le den una buena identidad a la región y pueda posicionarse en distintos aspectos y mercados.

El representante de los productores, Gastón Vidal señaló que como productos ha participado en muchas organizaciones y no todas habían resultado, ya que los productores y campesinos son especiales de alguna manera. "Se nos hace muy difícil organizarnos, pero cuando ingresé a Sabores de Aysén se hablaba de equipos de trabajo, y ahora entendí que el quipo no son solamente ellos, sino que somos todos y como productores somos muy importantes y por lo tanto hay que hacer sacrificios para salir adelante".

Asimismo, agregó que aunque sean pequeños los productores tienen que ser competitivos y por eso es fundamental el sello de calidad. "Nosotros no vamos a poder competir en cantidad, pero si en calidad, ya hemos tenido la oportunidad de que nuestros productos estén en Santiago y que sobre todo reciban un buen producto y para ello es sumamente importante que pueda ser certificado", concluyó Vidal.

Finalmente señaló que los productores tienen un gran desafío por delante, que podrán cumplir si todos forman un gran equipo porque este sello es una oportunidad que no tienen que desaprovechar.

Por su parte, Claudio Soler de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) que apoya desde el año 2002 el proyecto Sabores de Aysén también estuvo presente en la certificación. "Para FIA este proyecto representa una iniciativa emblemática, pues reúne elementos fundamentales para poder aspirar a obtener resultados reales en el mundo productivo". Finalmente Soler invitó a los productores a seguir trabajando, ya que como fundación continuarán apoyando a los productores y a Codesa como ejecutor, ya que aún quedan desafíos por enfrentar.

Los productores que recibieron su sello fueron, Tamara Urlich de productos Chelenko para su mermelada; Patricia Pérez de Humus de la Patagonia por su Salmón Ahumado. También renovaron su sello, Cecinas Futrono, Longanizas la Regional, asimismo lo hicieron Maria Rivera de Jardín del Bosque, Juana Vega de Las Paramelas por sus yerbas aromáticas en seco, Frida Barria de las Hormiguitas de Puerto Sánchez con mermeladas y Miriam Chile del Restaurante Ricer por sus helados regionales, Gastón Vidal por productos Kona y Überlinda Yáñez de La Pionera, por su pasta de Ajo.

Fecha: 2004-12-05

Autor: Redacción

Puerto
Chacabuco

Sabores de Aysén Entregó Sello de Calidad

En el marco de la XII Feria del Libro de Coyhaique, los productores recibieron el Sello de Calidad de Sabores de Aysén, que certifica los productos regionales con la finalidad de valorizar y promocionar los productos locales.

En la ocasión, el representante del Ministerio de Agricultura, Leonardo Pérez señaló que esta iniciativa es sumamente valiosa, porque cada día el mercado es más exigente, por lo hay que entregar productos que tengan buenas prácticas, para que le den una buena identidad a la región y pueda posicionarse en distintos aspectos y mercados.

El representante de los productores, Gastón Vidal señaló que como productos ha participado en muchas organizaciones y no todas habían resultado, ya que los productores y campesinos son especiales de alguna manera.

"Se nos hace muy difícil organizarnos, pero cuando ingresé a Sabores de Aysén se hablaba de



equipos de trabajo, y ahora entendi que el equipo no son solamente ellos, sino que somos todos y como productores somos muy importantes y por lo tanto hay que hacer sacrificios para salir adelante".

Asimismo, agregó que aunque sean pequeños los productores tienen que ser competitivos y por eso es fundamental el sello de calidad.

"Nosotros no vamos a poder competir en cantidad, pero si en calidad, ya hemos tenido la oportunidad de que nuestros productos estén en Santiago y que sobre todo reciban un buen producto y para ello es sumamente importante que pueda

ser certificado", concluyó Vidal.

Finalmente señaló que los productores tienen un gran desafío por delante, que podrán cumplir si todos forman un gran equipo porque este sello es una oportunidad que no tienen que desaprovechar.

Por su parte, Claudio Soler de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) que apoya desde el año 2002 el proyecto Sabores de Aysén también estuvo presente en la certificación.

"Para FIA este proyecto representa una iniciativa emblemática, pues reúne elementos fundamentales para poder aspirar a obtener resultados reales en el mundo productivo".

Finalmente Soler invitó a los productores a seguir trabajando, ya que como fundación continuarán apoyando a los productores y a Codesa como ejecutor, ya que aún quedan desafíos por enfrentar.

Los productores que recibieron su sello fueron, Tamara Urlich de productos Chelenko para su mermelada; Patricia Pérez de Humus de la Patagonia por su Salmón Ahumado. También renovaron su sello, Cecinas Futrono, Longamizas la Regional, asimismo lo hicieron Maria Rivera de Jardín del Bosque, Juana Vega de Las Paramelas por sus yerbas aromáticas en seco, Frida Barria de las Hormiguitas de Puerto Sánchez con mermeladas y Miriam Chile del Restaurante Ricer por sus helados regionales, Gastón Vidal por productos Kona y Lberlinda Váñez de La

MATRICULAS ABIERTAS EN PUERTO MONTT



MATRICULAS GRATIS
PARA LOS AFILIADOS
A LA ARAUCANA

INSTITUTO PROFESIONAL LA ARAUCANA

Servicio Social

Contador Auditor

Ing. de (E) en Prevención de Riesgos

Ing. de (E) en Acuicultura

Ing. de (E) en Recursos Humanos

Ing. de (E) en Gestión de Empresas

Ing. de (E) en Computación e Informática

Producción de Sistemas Multimedia e Internet

Técnico en Adm. de Recursos Turísticos

Técnico en Educación Parvularia y Básica

Técnico en Comercio Exterior

Técnico en Administración en Soportes de Redes

JORNADAS DIURNAS Y VESPERTINAS



Matriculas en Urmeneta 822 y A. Varas 484 Teléfonos: 482945/436823/489080

Mayor Información en la Araucana Bilbao 563 - Fono 240813 Coyhaique

Correos Pone a Disposición Cartas del Viejito Pascuero

* A través de esta iniciativa pretenden que la comunidad se acerque para entregar regalos a los niños que enviaron sus peticiones al Polo Norte.



Cada año, cientos de cartas llegan hasta las oficinas de Correos de Chile ubicada en calle Cochrane en época navideña. Muchas de ellas van dirigidas directamente al Polo Norte.

Son las cartas que los niños le envían al viejito pascuero, pidiéndoles aquel regalo con el que sueñan.

Para convertir en realidad los sueños de los niños, la institución habilitará en la entrada del lugar un espacio donde depositarán todas las cartas enviadas por los niños, para que las personas interesadas en entregar un regalo a uno de estos niños, puedan hacerlo.

GOBIERNO DE CHILE CORPORACIÓN NACIONAL FORESTAL LICITACION PROGRAMA FORESTACION CAMPESINA CONAF/INDAP

La Corporación Nacional Forestal (CONAF) invita a todos los Operadores Forestales y Organizaciones Campesinas, a participar en la licitación pública "Adjudicación de Superficies para Forestar Predios de Pequeños Propietarios Temporales 2005", en el marco del OI N° 701/74, sobre fomento forestal. Los interesados podrán obtener las bases en forma gratuita, a contar del 7 de diciembre de 2004 en el portal www.chilecompra.cl, o retirárselas directamente a partir del 7 y hasta el 17 de diciembre de 2004, en las Oficinas Regionales de CONAF que se indican:

Región	Calle	N°	Ciudad	Teléfono
IV	Cordobés	281	La Serena	51-224306
V	3 Norte	541	Vina del Mar	32-320210
VII	2 Poniente	1180	Talca	71-234751
IX	Francisco Bilbao	931	Temuco	45-298114
X	Ochagavía	458	Puerto Montt	65-486102
XI	Avda. O'Higgins	1060	Coyhaique	67-212109

Carlos Weber Bonte
Director Ejecutivo
Corporación Nacional Forestal

Lavado Automotriz Expreso

sólo \$1.500*

* Lavado de Carrocería
Oferta válida sólo para automóviles

Frenos y Lubricentro Cordillera

1415 Fono 335349 Coyhaique

Empresarios agrupados en «Sabores de Aysén» recibieron su Sello de Calidad

Coyhaique.- Un grupo de productores regionales, reunidos en el proyecto «Sabores de Aysén», recibió el viernes el sello que certifica la calidad y exclusividad de sus productos que rescatan los sabores y materias primas de la Patagonia.

Se trata de productos elaborados en diferentes localidades de la región de Aysén, que contribuyen a promover y resguardar las condiciones ambientales y humanas únicas de la Patagonia, y que preparan la decena de pequeñas empresas reunidas bajo el proyecto «Sabores de Aysén», y que este viernes entregará su sello de calidad a aquellos empresarios que cumplieron las exigencias y pueden comercializar sus productos bajo esta denominación a contar del 2005.

Desde el 6 de agosto de este año, nueve productores cuentan ya con sello de calidad Sabores de Aysén: La Baguala (mermeladas, conservas, pulpa de frutas), Las Paramelas (hierbas aromáticas), Las Delicias (mermeladas), Las Hormiguitas (mermeladas), Cecinas La Regional (longanizas caseras), Jardín del Bosque (plantas y hierbas en fresco), Productos Kona (charqui de vacuno), Las Pioneras (pasta de ajo) y Restaurant Histórico Ricer (Helados artesanales), ubicados en Coyhaique, Puerto Ibáñez y Península Levicán, entre otras localidades.

El viernes se hizo entrega oficial del Sello de Calidad 2005 «Sabores de Aysén», a otros productores que han cumplido los requisitos de calidad exigidos para obtener la distinción. La ceremonia se realizó en el Gimnasio Fiscal de Coyhaique.

La entrega de los sellos de calidad se realizará en el marco del cierre del proyecto, que contó con el apoyo e impulso logístico y financiero de la Fundación para la Innovación Agraria. Los productos de este proyecto poseen la característica de ser de máxima calidad y con identidad territorial. La idea central es trabajar en coherencia con los valores y prácticas de la cultura patagónica.



Los participantes de esta iniciativa poseen productos agrícolas aptos para ser presentados en el mercado local, nacional y eventualmente internacional. Se considera incorporar un mayor número de productores al grupo a medida que éstos puedan consolidar su oferta y aceptar las condiciones de la carta de compromiso para una producción de calidad «Sabores de Aysén».

El sello de calidad indicará que los productos son típicos de la zona, producidos por pequeños agricultores y mediante procesos respetuosos del medio ambiente. Uno de los objetivos estratégicos de la Fundación para la Innovación Agraria consiste en alentar a las comunidades locales a construir una relación de identidad y protección de sus productos,

acompañada de una estrategia de posicionamiento comercial a nivel local y regional.

Así, al respaldar este proyecto, FIA buscó contribuir a que se rescaten y sistematicen prácticas tradicionales basadas en conocimientos ancestrales, generando productos que pueden ser clasificados como sanos y exclusivos, con el «Sabor de Aysén».

En la entrega de los sellos de calidad de Sabores de Aysén, uno de los productores favorecidos, Gastón Vidal, manifestó acerca de la actividad que «esta es una iniciativa que requiere mucho trabajo en equipo, además del incentivo que cada comerciante debe poner el trabajo de sus productos, que ya tienen el sello de calidad que nos permite legar a la gente».



**SI SU PRODUCTO ES
DE OPTIMA
CALIDAD
PUBLICITE EN RADIO
COYHAIQUE
95.3 FM
HAY UNA RADIO
PARA CADA PRODUCTO
CONTÁCTENOS AL 211795**

95.3

Sello de Calidad para Cecinas Futrono

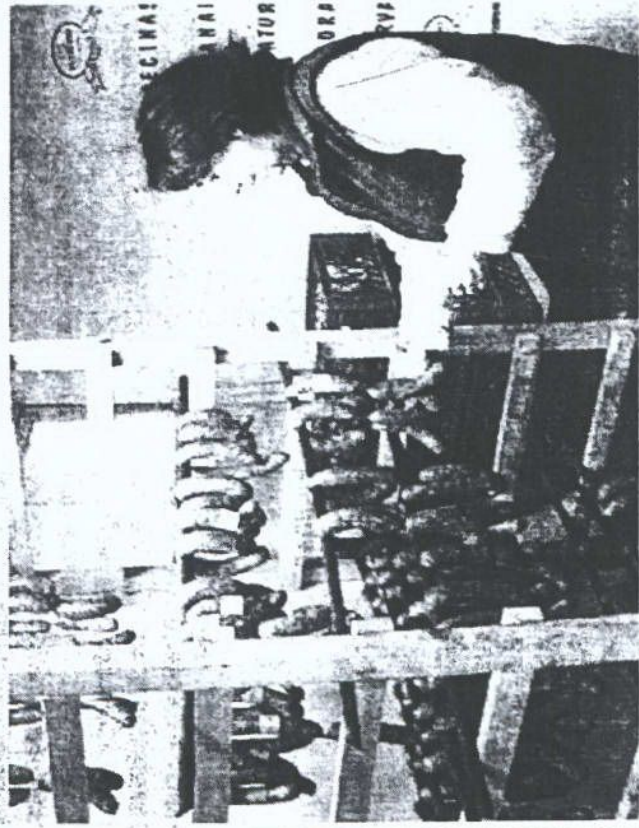
Por Claudia Molina Olivares

Periodista

Todos los días Patricia y Adrián comienzan su día a las 6.30 de la mañana, hora precisa para comenzar a organizarse como familia, y después de las ocho como "la empresa de Cecinas Futrono". Luego, vendrá el trabajo de producción, (por serie), longanizas Futrono, Regional y las prietas caseras que han incluido desde hace poco en su cartera de productos y que hasta la fecha, se distribuye sólo a pedido.

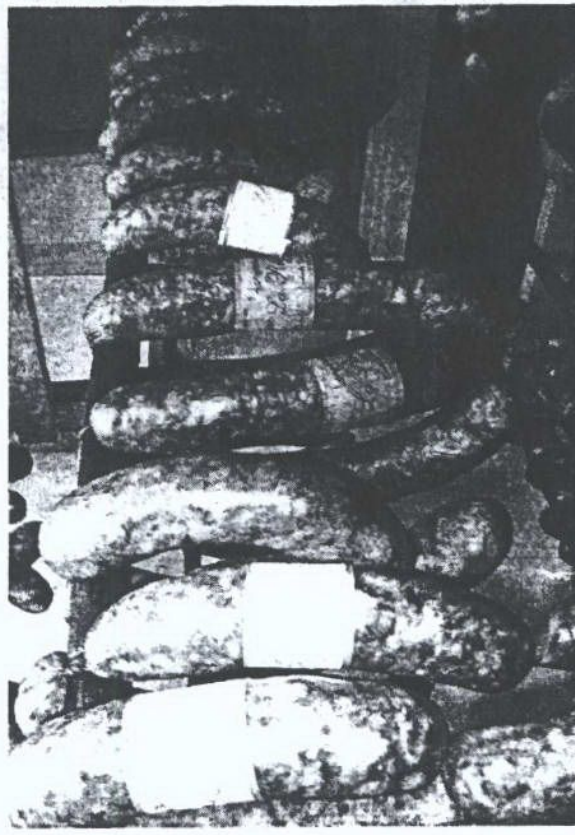
Hace seis años atrás partió Futrono, luego de una experiencia muy triste

que tuvo Patricia y su esposo, producto de una estafa, por lo que -como dicen ellos- "hubo que empezar de nuevo". "Vino una gente de Suiza, y mi esposo tomó con ellos un curso, donde le enseñaron a hacer longanizas y todo lo que es embutido", señala Patricia, quien además agrega "partimos haciendo longanizas en muy poca cantidad y con temor, porque no sabíamos si se iban a vender. Afortunadamente el negocio resultaba, eso sí, en una primera instancia, había que recurrir a los amigos y a la gente más cercana". De esta manera, Futrono iba tomando cuerpo, vendiendo en sus inicios cerca de treinta kilos y ocupando máquinas



artesanales, un refrigerador, un embutidor artesanal, redondeando un capital inicial de 300 mil pesos aproximadamente en un comienzo.

De esta manera, desde hace un año se han integrado a Sabores de Aysén, donde, agrupándose con otros productores han podido compartir factores comunes como: calidad, identidad y producción limpia. En este mismo contexto, uno de los reconocimientos que la organización ha otorgado a quienes cumplan con estas cualidades y sobre la base de una importante profundización en estas áreas, ha sido la entrega del Sello de Calidad. "Para nosotros este sello es importante, desde el momento en que esto va a significar que nosotros nos esforcemos



por elaborar productos de buena calidad. Como su nombre lo indica, es la información clara de que esos productos se pueden vender y competir con cualquier producto sea dentro o fuera de la región" señala Patricia Pérez.

Actualmente, Futrono aún se sigue reconociendo como una empresa "amateurs" ya que no posee sala de ventas para la comercialización de sus productos, ni máquinas muy sofisticadas. Sin embargo, el ánimo tanto de sus dueños, como el de sus trabajadores, es el que hace que la empresa siga adelante, y como dicen ellos: "Del mismo cuero sale la saga", y ese ha sido su lema hasta ahora.

paralelo45

El diario electrónico de la Patagonia



Una empresa regional con mas de 10 años de experiencia
construyendo en to
Código 485.

Publicite con
Nosotros

Paralelo4



Sabores de Aysén.

Mauricio Osorio, antropólogo y coordinador del proyecto junto a CODESA (Corporación Privada para el Desarrollo de Aysén), dio a conocer que durante este mes finaliza el proyecto llamado "Sabores de Aysén, valorización y promoción de los productos regionales de calidad" y el desarrollo de una oferta turística regional innovadora financiado por FIA (Fundación para la Investigación Agraria), entre otros.



La ejecución del proyecto iniciado en noviembre del 2002 contempla la promoción y difusión de productos alimenticios fabricados en la región.

Las micro empresas que participan de este proyecto son: Helados Artesanales Ricer en Coyhaique, en donde la elaboración de éstos es semi artesanal y se pueden degustar helados de calafate, nalca o frutilla silvestre.

En Productos Futrono, La Regional y Humos de la Patagonia en Coyhaique se fabrican en forma artesanal longanizas y sus derivados y salmón ahumado.

La Pionera, en Vista Hermosa camino a Balmaceda, realizan el proceso de elaboración de pasta de ajo. En el Taller Libertad, en la península Levicán en Ibañez, se dedican al procesamiento y secado de frutas.

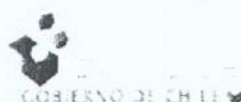
Otros productores son: Productos Nycra con su salmón ahumado, en Coyhaique. Mermeladas Las Delicias de Puerto Ibañez. La Baguala de Mañihuales y Las Hormiguitas de Puerto Sánchez, así como el Agroturismo en el Predio Punta Arenas del Sector Seis Lagunas.

A estas microempresas de productos y servicios se les entregó un sello de calidad, al cual se renueva cada cierto tiempo, éste certifica que el producto es regional y de calidad.

Osorio señala que la labor de Codesa no es sancionar o inspeccionar la calidad de los productos, sino más bien apoyar a estos pequeños empresarios. "Estos productores trabajan con la más alta calidad y no es labor nuestra sino de la SEREMI de Agricultura y de Salud certificar esta situación. Nosotros les entregamos facilidades para que sus productos sean conocidos dentro y fuera de la región y del país, pero no tenemos la facultad de fiscalizarlos", afirmó.

» Autor: Katherine Méndez González » Opinión:

» 02 de Febrero Hora 22:47



Consulta la 22ª edición
del diccionario de la
Real
Academia Española

NOTICIAS ANTERIORES:

- » 4ª feria Regional Grupos Productivos: "Abriendo Espacios".
- » Sabores de Aysén.
- » Coordinador Regional de CONACE Destacó Promulgación de Nueva Ley de Control de Drogas y Estupefacientes.
- » Guardaparques avanzan en gestión, profesionalización y organización.
- » Este fin de semana se inician las actividades de celebración de la



PRODUCTOS DE CALIDAD "SABORES DE AYSEN"

Sabores de Aysén es un proyecto piloto de valorización de los productos regionales de calidad de la región de Aysén.

VISITEN A LOS PRODUCTORES EN SUS PREDIOS Y TALLERES

CONSUMAN LOS PRODUCTOS CON EL SELLO DE CALIDAD SABORES DE AYSEN

LA BAGUALA – Mañihuales



El predio "La Baguala" consiste en una parcela de aproximadamente 2 hectáreas que se ubica en el interior de Villa Mañihuales. Desarrolla actividades agroindustriales artesanales, como el procesamiento de la miel y la elaboración de productos en base a frutas naturales (conservas, mermeladas y jugos). La parcela se ubica en un faldeo cordillerano y posee una vista privilegiada del valle Mañihuales.



MIEL MERMELADAS Y PULPA DE FRUTAS



Esta empresa familiar del Valle del Río Mañihuales está presente en el mercado regional con miel producida por Victor Schwenke, reconocido apicultor, que desde 1975 se dedica a esta actividad.

La producción de mermeladas es un secreto de casa de Zoila Garay que ha dedicado desde 1995 todos sus esfuerzos en satisfacer las exigentes demandas de los restaurantes y hospedajes de la región.

Dirección: Villa Mañihuales, Planta Diego Portales 220
Fono/fax: 067-232363

PREDIO PUNTA ARENAS- Seis Lagunas, Coyhaique



La familia Lagos Durán llegó a la región procedente de Punta Arenas el año 1998, instalándose en el sector de Seis Lagunas. Un gran placer de la familia es recibir visitas todo el año y particularmente en invierno cuando el trabajo en el predio es menor. Durante las visitas, quienes lo desean pueden degustar diversos productos elaborados a base de frutilla y miel. Además se puede recorrer el predio y conocer diferentes sectores como el "Huerto de la Luna", el "Camino al Cielo" o el "árbol milenario".

MIEL, FRUTILLAS Y ARTESANIAS DE MADERA



El producto que más les agrada cultivar es la frutilla, además de flores como tulipanes, lilium, camelias y otras variedades para jardín. Elaboran mermelada y mistela de frutilla, con un éxito rotundo entre los visitantes. También se dedican al manejo de colmenas para la extracción de la miel, la cual se envasa a pedido en frascos de vidrio. Las colmenas son fabricadas en el mismo lugar con madera de lenga, las cuales fueron exhibidas exitosamente en una exposición realizada en Argentina en el año 1999.

Dirección: Camino Lago Atravesado – Seis Lagunas km 26
Fono 09 554 98 18

PRODUCTOS NYCRA, Coyhaique



Inició sus actividades en 1990, con la Sociedad Industrial Jara, elaborando Salmón Ahumado en conserva. Posteriormente se inició en el rubro de banquetería y luego retomó la actividad de los ahumados con "Salmón Silvestre", el año 2001. A fines del mismo año, se cambió el nombre comercial a "Productos Nycra" (Producto Nacido y Criado en la Región de Aysén).



SALMÓN AHUMADO y MARINADO

El Salmón Ahumado conservado en aceite ha recibido el sello de calidad Sabores de Aysén. Además, la empresa produce una gran variedad de productos ahumados.

CECINAS FUTRONO, LA REGIONAL Y SALMONES HUMOS DE LA PATAGONIA Coyhaique



Inició sus actividades en Febrero del año 2002, con la fabricación de longanizas y sus derivados (chorizo, choricillo, parrillera). En el mismo local se elaboran Salmón Ahumados y conservado en aceite. El nombre de Futrono lo adoptaron por ser el lugar de origen de uno de los dueños.

El producto salmón ahumado, se llama "Humos de la Patagonia" y la longaniza casera con sello, es "La Regional"

La producción se realiza con un sistema artesanal con sabor de campo, con la cual se ha logrado marcar una cierta preferencia en el mercado local.



CECINAS,
LONGANIZAS Y SALMÓN
AHUMADO



Dirección: Freire 1214, Coyhaique. Fono. 237208

LAS DELICIAS DE IBÁÑEZ, Puerto Ibáñez



Dos mujeres componen el grupo. Se conocen y han trabajado juntas desde hace 5 años, consolidándose como "Delicias de Ibáñez". El grupo posee fortalezas como el espíritu emprendedor de cada una de las socias, el optimismo que las acompaña, espíritu de superación, apoyo y colaboración entre todas.



MERMELADAS Y
CHOCOLATERIA



La importante riqueza del sector en cuanto a frutales como corinto, grosella, calafate, frutilla, ciruela, cereza, guinda, albaricoque, damasco, rosa mosqueta y ruibarbo, que se suma al clima favorable que existe prácticamente en toda la cuenca del Lago General Carrera, les permite ofrecer hoy una gran variedad de mermeladas.

Dirección: Beltran Dickson 186, Puerto Ibáñez. Fono (67) 42 33 41

TALLER LIBERTAD, Península Levicán, Ibáñez



El Taller "Libertad" de Península Levicán, comenzó hace 10 años como un Grupo de Mujeres que realizaba actividades dependiente de la Iglesia de Puerto Ibáñez en trabajos de Artesanía optando posteriormente por la actividad de los Frutales. Tienen un buen conocimiento en aspectos técnicos en "Procesamiento y Secado de Frutas" y son optimistas en su desarrollo.



FRUTAS SECAS
NATURALES



Las condiciones agroclimáticas del Lago General Carrera son altamente favorables para la producción y secado de frutas como cereza, manzana, peras, damasco, membrillo, ciruela, guinda y durazno y la calidad de la materia prima es única por la aplicación de técnicas de procesamiento sustentables desde el punto de vista ambiental

Dirección: Península Levicán. Fono 19 83 005

LAS HORMIGUITAS, Puerto Sánchez, Ibáñez



Las integrantes del taller "Las Hormiguitas", que se conocen y trabajan juntas desde 1996, han realizado numerosos cursos de capacitación para el aprovechamiento de la materia prima del sector, para la elaboración de mermeladas y conservas que son comercializadas en la localidad y en algunos puntos de la comuna.



MERMELADAS CASERAS



El espíritu del Taller "Las Hormiguitas" es de esfuerzo y constancia para sacar adelante su iniciativa en esta apartada, pero hermosa localidad, ubicada a

orillas del Lago General Carrera. Tres socias intervienen directamente en la elaboración de los productos y las restantes 7 socias son las encargadas de la recolección de la materia prima para el proceso.

Dirección: Puerto Sánchez. Fono (67) 411160

JARDÍN DEL BOSQUE, Coyhaique



Este predio, donde también se ubica el domicilio permanente de María y su familia, es un terreno muy agradable y de mucha estética con cultivos al aire libre e invernaderos ordenados y una sala de venta acogedora. Es un placer venir a pasear en este lugar y aprovechar la belleza natural del entorno.

Una gran preocupación de María es cuidar el medio ambiente, reciclando los restos orgánicos en abonera, ocupando compostaje a través de la lombricultura, instalando una cama caliente de germinación y enraizamiento, no aplicando compuestos químicos y preocupándose de no gastar los recursos energéticos y el agua. María constantemente comenta: "siempre me ha gustado (...) un espacio más amplio, en mejores condiciones y reinventarme la vida. Me encantaría poder llegar obtener un Sello Orgánico".



FLORES, PLANTAS ORNAMENTALES Y AROMÁTICAS



El espacio incluye tanto invernaderos como cultivos de tipo orgánico al aire libre. Se pueden apreciar plantas ornamentales, flores, hortalizas y algunos arbustos. Una actividad complementaria desarrollada en Jardín del Bosque es la elaboración de mermeladas, jugos y postres "caseros, sanos y naturales", que se pueden probar en el lugar durante las visitas. Una de las más exóticas mermeladas que prepara es a base de flores de Diente de León, una planta que crece en diversos lugares de la región de manera natural y que nos cuenta la historia indígena en la Patagonia.

Nacida en la región, María Rivera es hija de un antiguo colono de la zona de Coyhaique y del sector del Blanco.

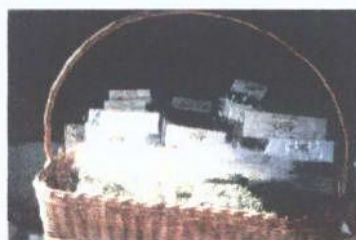
Dirección: Camino Teniente Vidal, KM 1.5 Coyhaique F09 959 92 18

LAS PARAMELAS - Puerto Ibáñez

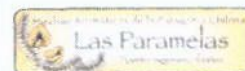


El taller Las Paramelas está ubicado en Puerto Ibáñez. Este taller se abastece de los cultivos de chacras familiares y de la producción de las socias del taller. Este grupo de mujeres tiene un gran sentido de su oficio y de su responsabilidad en aportar un bienestar de la salud de la comunidad.

Climáticamente, el predio se ubica en la Provincia Esteparia Fría de la Patagonia Occidental, se caracteriza por un clima árido de invierno riguroso, con heladas frecuentes, pero a la vez goza de un microclima por la cercanía del Lago General Carrera.



PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES



El estilo de Agricultura tradicional y a escala familiar, con mínimo uso de fertilizantes y cultivos de plantas medicinales según conocimiento empírico de la zona hace que este predio sea sumamente atractivo de visitar. Existe un edificio construido específicamente con el fin de acopiar, secar y almacenar las plantas. En la entrada se encuentra un espacio dedicado a la venta de los productos.

Dirección: Chacra 2, Puerto Ingeniero Ibáñez, Comuna, Río Ibáñez.
Fono 67 - 23 72 08

HELADOS RICER – Coyhaique



Helados



Restaurant Histórico Ricer
Reservando Sabores y Tradiciones

El Restaurante Histórico RICER es un edificio de dos pisos situado en la esquina del Paseo Horn y la Plaza de Armas de la ciudad. Esta ubicación es clave y privilegiada, ya que se trata de un lugar muy central. La vitrina de helados está situada en la esquina izquierda del café, al lado del acceso principal. Es un sector que invita al encuentro, la degustación y la entretención del público.

La elaboración del helado artesanal Ricer se puede describir como un proceso, que utilizando maquinaria en su desarrollo, cuenta con las características y sabor de un helado semi artesanal. El producto tiene una identidad regional ya que el 90% de los ingredientes utilizados son regionales. Principalmente se elaboran helados con sabores tradicionales como mora, bocado, lúcuma, los sabores naturales se logran con frutilla silvestre, calafate, plátano, nalca. La principal materia prima es la leche de origen regional (Escuela Agrícola de COYHAIQUE)

Dirección: Horn 48, fono: 216712, Coyhaique

PRODUCTOS KONA-Coyhaique



Charqui



La empresa KONA se compone de dos unidades de trabajo: una está ubicada en el área urbana de la ciudad y se dedica a la transformación de los productos. La otra, un predio productivo ubicado en el sector de Valle Laguna a aprox. 50 Km. al oeste de Coyhaique, proyecta un trabajo futuro de agroturismo.

El proceso de elaboración de Charqui Kona es una adaptación de los sistemas tradicionales de charqueado a las condiciones ambientales de Coyhaique y las características de la carne de vacuno. Esto se traduce en que su método de secado se logra por convección de aire forzado en instalaciones acondicionadas para ello.

Dirección: Almirante Barroso 1482b Fono 242387

LA PIONERA-Vista hermosa – Coyhaique



Pasta de Ajo

LA PIONERA, está formado por dos mujeres, madre e hija, de Vista Hermosa, sector rural que se ubica a 50 Km. al sur de Coyhaique. Desde ahí se puede apreciar el valle y el pueblo de Balmaceda lo que genera una sensación general de espacio y belleza. La sala de proceso es una pequeña casita adosada da la sede vecinal del comité campesino de Vista Hermosa

El proceso de elaboración de pasta de ajo fue adaptado de las técnicas aplicadas en Chiloé, X Región. Las productoras comenzaron a experimentar con diversos métodos de molienda, llegando a buenos resultados con una picadora eléctrica, la cual tiene cualidades óptimas para la conservación de las características organolépticas y fisico-químicas del ajo. Una vez lograda la pasta se le agrega sal y luego se envasa en pequeños frascos cubriéndola con una delgada capa de aceite y granos de pimienta. Tanto la sal como el sellado de aceite que impide la entrada de oxígeno, le otorgan una larga duración a la pasta, de 2 a 4 meses. El ajo utilizado es un eco tipo regional resistente al frío, libre de hongos y cultivado en forma orgánica. Comité campesino Vista Hermosa, Balmaceda

Dirección: Sector Vista Hermosa km 50, Coyhaique

CHELENKO



Mermelada
y Miel



Chelenko, corresponde a una productora que optó con su familia a radicarse en un distante Puerto Tranquilo, y a disfrutar de las bondades que los recursos naturales le otorgan para desarrollar actividades turísticas, de productos alimenticios poco comunes como el la miel de arrayán y la mermelada de frutilla silvestre principalmente.

Productos Chelenko, consiste en una sala de cosecha y procesamiento de productos caseros, tales como la miel y mermeladas. Esta actividad es complementaria la empresa cuyo rubro principal es el turismo, con el fin de ofrecer productos locales y artesanales como souvenir, aprovechando los recursos disponibles. Es una unidad rural dada la ubicación geográfica y se abastece de la propia huerta familiar y de campos en los alrededores. Este espacio de trabajo es una microempresa en potencia, de transformación agroindustrial artesanal. Por esta razón y por la dispersión de los predios productivos, no se puede establecer un diagnóstico de ordenación predial propiamente tal. Se analizarán por lo tanto algunos aspectos territoriales y la actividad agrícola que genera la materia prima.

Dirección: Calle Pedro Lagos 258, fono 171-2-1964555, Puerto Tranquilo

Visiten los Predios reservando con cada productor con anticipación o contactando a:

Proyecto Sabores de Aysén, Coyhaique, fono 237208
contacto@saboresdeaysen.cl

Compren los productos con el sello de garantía Sabores de Aysén en:

Sala de Muestra Sabores de Aysén, Coyhaique
Restaurante Histórico Ricer, Coyhaique
Supermercados Hipermas, Coyhaique
Red de Hospedajes Costa Carrera

COORDINACIÓN, EJECUCIÓN E INFORMACIONES

CODESA, Calle A. Prat 350, Coyhaique Teléfono / fax (00 56) 67 23 72 08 o (00 56 9) 841 77 44 E mail : codesachile@entelchile.net

LOS PRODUCTOS SABORES DE AYSÉN una garantía de calidad

CODESA organización no gubernamental que vela por el desarrollo sustentable de la región de Aysén busca apoyar a los productores regionales, creando una unidad de gestión que tendrá como finalidad valorizar y promocionar los productos locales. Para ello cuenta con el apoyo técnico de Magellan, asociación francesa sin fines de lucro para el desarrollo rural. Los integrantes de esta iniciativa poseen productos agrícolas aptos para ser presentados en el mercado local, nacional y eventualmente en el internacional. Se considera incorporar un mayor número de productores al grupo a medida que éstos puedan consolidar su oferta y aceptar las condiciones de la carta de compromiso para una producción de calidad "Sabores de Aysén".

El Proyecto Sabores de Aysén es financiado por el Ministerio de Agricultura - FIA (Fundación para la Innovación Agraria), y ejecutado por CODESA, Corporación para el Desarrollo de Aysén y MAGELLAN Consultores, de Francia.



CODESA Corporación
para el Desarrollo de Aysén



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA



MAGELLAN consultants
Environnement Tourisme et Développement Durable
FRANCE

RESEÑA PROYECTO "SABORES DE AYSÉN"



PROYECTO PILOTO DE VALORIZACION TERRITORIAL EN BASE A LOS PRODUCTOS REGIONALES

UN PROYECTO DE LOS PRODUCTORES Y AGENTES ASOCIADOS DE AYSÉN

LA BAGUALA – Mañihuales

LAS DELICIAS DE IBÁÑEZ, Puerto Ibáñez

PREDIO PUNTA ARENAS- Seis Lagunas, Coyhaique

TALLER LIBERTAD, Península Levicán, Ibáñez

PRODUCTOS NYCRA, Coyhaique

LAS HORMIGUITAS, Puerto Sánchez, Ibáñez

*CECINAS FUTRONO, LA REGIONAL, SALMÓN
AHUMADO HUMOS DE LA PATAGONIA,
Coyhaique*

LAS PARAMELAS, Puerto Ibáñez

JARDÍN DEL BOSQUE, Coyhaique

KONA, Coyhaique

CHELENKO, Puerto Tranquilo

LA PIONERA, Coyhaique

HELADOS ARTESANALES RICER, Coyhaique

Proyecto FINANCIADO por el Ministerio de Agricultura – FIA (Fundación para la Innovación Agraria) , y **EJECUTADO** por CODESA, Corporación para el Desarrollo de Aysén y **MAGELLAN** Consultores, de Francia.

Montos Involucrados: \$ 59.049.593 por parte del F.I.A. y \$ 55.118. 667. por parte de los Productores y asociados.

El proyecto tiene una duración de 28 meses y se desarrollará de Noviembre del 2002 y hasta febrero del 2005.

COORDINACIÓN Y EJECUCION

CODESA, Calle A. Prat 350, Coyhaique Teléfono / fax (00 56) 67 23 72 08 o (00 56 9) 841 77 44 E mail: codesachile@entelchile.net

Presidenta CODESA

Miriam Chible Contreras

fono (00 56) 67 21 67 11 ap@patagoniachile.cl

Presidente Magellan Consultants

Gilles Chappaz

fono (00 33) 4 92 50 93 53 gilles.chappaz@free.fr

Equipo Técnico Proyecto Sabores de Aysén

Coordinador General del Proyecto, Mauricio Osorio Pefaur, Coordinador Técnico y Asesor en Desarrollo Local, Fabien Bourlon Chaboud, Coordinadora Alterna Mónica Gallardo Massa, Secretaria, Josefina Moreno Valdivia

Patrocinan esta iniciativa:

- SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE AGRICULTURA DE LA REGION DE AYSÉN.
- LAS ILUSTRES MUNICIPALIDADES DE COYHAIQUE Y RÍO IBÁÑEZ
- LA GOBERNACIÓN CAPITAN PRAT y GENERAL CARRERA

CODESA, Calle A. Prat 408, oficina 1, Coyhaique Aysén CHILE fono / fax (00 56) 67 23 72 08 o (00 56 9) 841 77 44 E mail : codesachile@entelchile.net



CODESA Corporación
para el Desarrollo de Aysén



MAGELLAN consultants
Environnement Tourisme et Développement
Durable FRANCE

VISION DE CODESA

CODESA organización no gubernamental que vela por el desarrollo sustentable de la región de Aysén, desea apoyar a través de este proyecto a los productores regionales, creando una unidad de gestión que tendrá como finalidad valorizar y promocionar los productos locales. Para ello cuenta con el apoyo técnico de Magellan, asociación francesa sin fines de lucro para el desarrollo rural.

Los productores que integran esta iniciativa poseen productos agrícolas aptos para ser presentados en el mercado local, nacional y eventualmente en el internacional. Se considera incorporar un mayor número de productores al grupo a medida que éstos puedan consolidar su oferta y aceptar las condiciones de la carta de compromiso para una producción de calidad **"Sabores de Aysén"**.

CODESA pretende, a través de esta gestión, lograr que la Región de Aysén sea reconocida nacionalmente e internacionalmente como un polo productivo de calidad, con el fin de hacer realidad el lema "Aysén Reserva de Vida". Además de desarrollar los objetivos propuestos en este Proyecto, se espera lograr una óptima comunicación con los organismos públicos y privados que están desarrollando un trabajo de fomento productivo en la región.

OBJETIVOS Y ACCIONES PILOTOS

El objetivo general es VALORIZAR Y PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS COMESTIBLES DE CALIDAD DE LA REGIÓN DE AYSÉN, a través de la creación de una Unidad de Gestión para el fomento de una producción de calidad.

Los objetivos específicos que se buscan alcanzar a través de acciones pilotos son:

- Identificar las oportunidades (diagnósticos internos y externos) de cada unidad productiva.
- Definir los lineamientos estratégicos de cada productor, con vista a la comercialización de sus productos y al predio como destino turístico.
- Implementar un programa de Marketing Territorial, a lo largo de la Ruta Austral en torno a los productos de calidad "Sabores de Aysén".
- Implementar sistemas de gestión y control de la calidad de los productos y de los resultados de las acciones de Marketing, tanto al nivel de aumentos de ventas como de imagen corporativa.
- Difundir y transferir la experiencia adquirida, incorporando nuevos productores y fortaleciendo acciones con los servicios públicos y los municipios.

El proyecto se desarrollará en base a cinco ejes que deben ser considerados en el marco de una producción de calidad:

- la producción más limpia, o sea el estudio de la cadena productiva
- la ordenación predial y el estudio del predio desde la perspectiva de un uso múltiple
- el marco histórico y socio-cultural, como base para la valorización de los rasgos tradicionales
- el desarrollo turístico y los requerimientos específicos de este mercado potencial
- el marketing y la comercialización, con el objetivo de afianzar el desarrollo económico

Cada componente será desarrollado en las unidades productivas dando lugar a FICHAS DESCRIPTIVAS detalladas. Esta información será la base para una clasificación de los productos existentes en categorías de calidad definidas por la organización y basadas en los estándares chilenos y actualmente en vigor en la Unión Europea. El proyecto tendrá el apoyo de una contraparte internacional que se dedicará en estudiar la inserción de los productos identificados en el mercado y redes rurales europeas.

LA RUTA "SABORES DE AYSÉN"

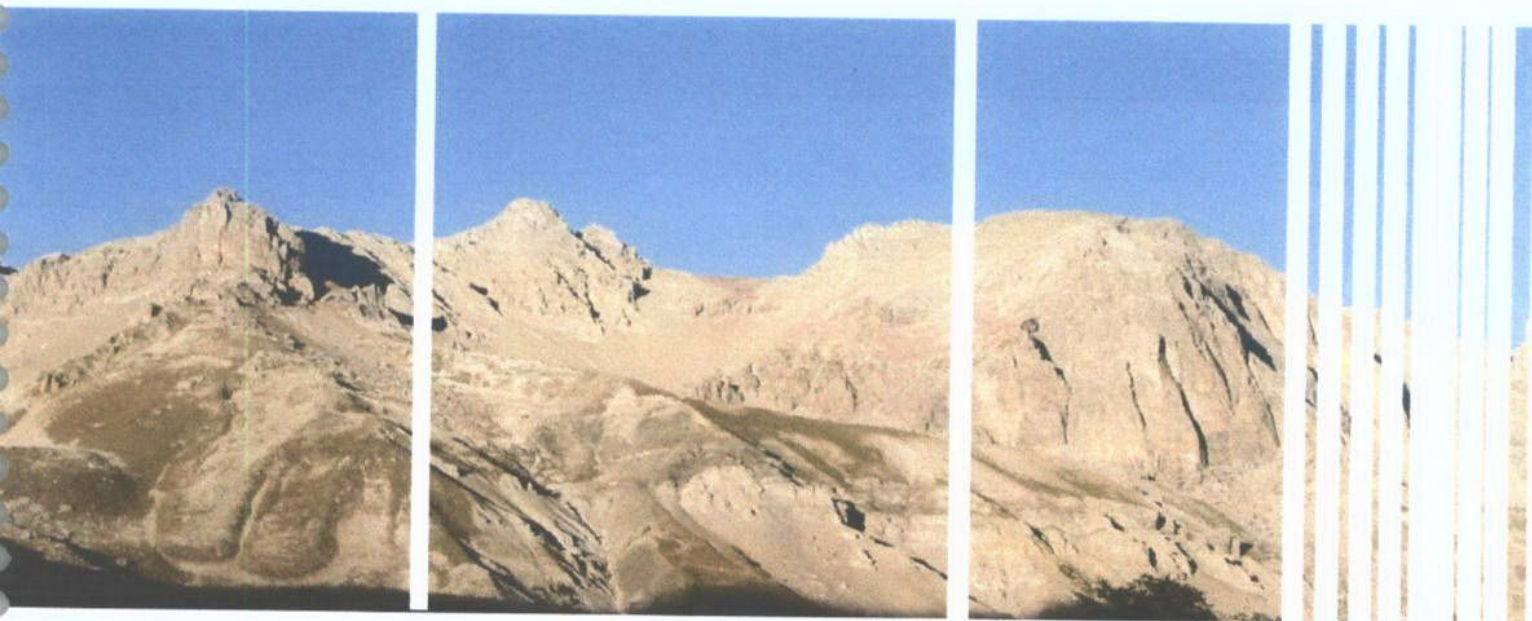
La ubicación geográfica del proyecto se plantea a lo largo de un eje central que es el Camino Longitudinal Austral y localidades interiores, abarcando en un inicio a tres Provincias y tres comunas de la región de Aysén, que son la Provincia de Aysén, donde se encuentran la comuna de Aysén y la localidad de Mañihuales, la Provincia de Coyhaique con la Comuna de Coyhaique y la localidad de Coyhaique y el sector rural Seis Lagunas, la Provincia General Carrera y la Comuna de Ibáñez con las localidades de Puerto Ingeniero Ibáñez, sector Península Levicán y Puerto Sánchez.

El objetivo de un desarrollo de norte a sur de un grupo de productores de la región, es crear una ruta "Sabores de Aysén", que pretende impulsar el turismo regional en torno a los productos gastronómicos. En cada predio se buscará desarrollar la degustación de productos de calidad, la visita de las unidades productivas y compartir con la familia del entorno en donde se desarrolla la vida rural.



Association Grande Traversée des Alpes

Association **G**rande **T**raversée des **A**lpes



*Les Hébergements de Randonnée
La Route des Grandes Alpes
Le Bureau Infos Montagne
Les Citadelles d'Altitudes
Les Chemins du Soleil
La Via Alpina*

ASSOCIATION GRANDE TRAVERSÉE DES ALPES

Date de naissance : 21 juillet 1971
Siège social : 14, rue de la République
BP 227
38019 GRENOBLE Cedex

Objet de l'association (extrait des statuts) :

- ^ assister les collectivités territoriales et les habitants dans l'élaboration de leurs projets et de leurs programmes de développement ;
- ^ contribuer à la qualité des équipements d'accueil et des services par le biais d'engagements contractuels avec les propriétaires ou exploitants de structures d'accueil ou d'animation ;
- ^ participer à la promotion des équipements et des activités qu'elle regroupe ou soutient : organisation, financement, gestion, formation, aide à la commercialisation ;
- ^ participer à la sauvegarde et à la valorisation du patrimoine naturel et culturel ;
- ^ et en général prendre toute initiative, ou s'y associer, en vue de contribuer au développement local.

Créée il y a trente ans, la Grande Traversée des Alpes est une association pilotée par les Régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Rhône-Alpes, avec les Départements alpins (Haute Savoie, Savoie, Isère, Drôme, Hautes Alpes, Alpes de Haute Provence, Alpes Maritimes), les communes et les organismes qui œuvrent dans le tourisme et l'environnement.

Elle a pour objectif de contribuer au développement local par la coordination et la promotion du tourisme de nature et de découverte en valorisant le patrimoine naturel et culturel alpin.

Sa nature et sa composition lui confèrent la compétence pour contribuer à la mise en œuvre de programmes interrégionaux et interdépartementaux.



VALORISATION DU RÉSEAU DES HÉBERGEMENTS DE RANDONNÉE

gîte d'étape



Gîtes d'étape et refuges GTA, programme Rando Accueil.

L'adaptation de l'offre touristique « nature et randonnée » aux attentes des clientèles passe par la qualification des hébergements dédiés (Rando Accueil, gîtes d'étapes et refuges GTA...).

refuge



L'objectif consiste à structurer l'offre de façon cohérente et diversifiée :

- ^ Garantir une homogénéité des prestataires tout en conservant les particularismes et le caractère local de l'hébergement.
- ^ Tenir compte de la segmentation du marché et disposer à terme d'une gamme complète d'hébergements (de l'hébergement collectif à la prestation hôtelière, de l'hébergement « sec » au forfait : bagages portés, restauration, pique-nique, accompagnement...).



Il s'agit de tendre vers la constitution d'un réseau de petites entreprises touristiques spécialisées et gérées par des exploitants devenus professionnels.



Les moyens à mettre en œuvre consistent à :

- ^ Assister les porteurs de projet et faciliter la mise en réseau autour des cahiers des charges et chartes de qualités.
- ^ Former les exploitants à une profession qui intègre plusieurs « métiers » : accueillir, héberger, informer, commercialiser...
- ^ Communiquer en direction des publics ciblés par l'intermédiaire des réseaux régionaux et nationaux du tourisme de nature et de randonnée.

