



Fundación para la Innovación Agraria (FIA)
Gobierno Regional de la Araucanía

PLAN OPERATIVO

Nombre iniciativa:	Desarrollo y elaboración de texto: "Productos Alimentarios Patrimoniales de la Araucanía"
Ejecutor:	Organización No Gubernamental de Desarrollo Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur – ONG CET SUR
Código:	PYT-2013-0126
Fecha:	3 de abril de 2014

Firma por Fundación para la Innovación Agraria

Conforme con Plan Operativo
Firma por Ejecutor
(Representante Legal o Coordinador Principal)

Tabla de contenidos	Página
I. PLAN DE TRABAJO	3
1. Resumen del proyecto	3
2. Antecedentes de los postulantes	7
3. Configuración técnica del proyecto	13
4. Organización	28
5. Modelo de negocio	30
6. Indicadores de impactos	32
7. Costos totales consolidado	33
II. DETALLE ADMINISTRATIVO	35
8. Anexos	37

I. PLAN DE TRABAJO

1. RESUMEN DEL PROYECTO

1.1. Nombre del proyecto

Desarrollo y elaboración de texto: “Productos Alimentarios Patrimoniales de la Araucanía”

1.2. Subsector y rubro del proyecto y especie principal, si aplica.

Subsector	Turístico, gastronómico y Agrícola (pequeña agricultura familiar campesina)
Rubro	
Especie (si aplica)	

1.3. Identificación del ejecutor (completar Anexos 3 y 5 para cada asociado).

Asociado 1	
Nombre	Organización No Gubernamental de Desarrollo Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur
Giro	Servicios, Instituto de estudios, Corporación.
Rut	
Representante Legal	Luis Peralta Espíndola
Firma Representante Legal	

1.1. Identificación del o los asociados (completar Anexos 3 y 5 para cada asociado).

Identificación del asociado.

Nombre	Club Les Toques Blanches Chile A.G.
Giro	Gastronomía
Rut	
Representante Legal	Guillermo Alejandro Rodríguez Astorga
Firma Representante Legal	

1.5 Período de ejecución

Fecha inicio	03 de febrero de 2014
Fecha término	31 de julio de 2015
Duración (meses)	18

1.6 Lugar en el que se llevará a cabo el proyecto

Región	Araucanía
Provincia(s)	Malleco y Cautín
Comuna(s)	Lumaco, Purén, Melipeuco, Temuco, Lonquimay, Villarrica, Curarrehue, Loncoche, Angol, Teodoro Smith, Carahue, Puerto Saavedra, entre otras.

1.7 Estructura de costos del proyecto

		Monto (\$)	%
FIA			
Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	Total Contraparte		
Total (FIA + CONTRAPARTE)			

1.8 La propuesta corresponde a un proyecto de innovación en (marque con una X):

Producto ¹	X	Proceso ²	
-----------------------	---	----------------------	--

¹ Si la innovación se centra en obtener un bien o servicio con características nuevas o significativamente mejoradas, es una innovación en producto.

² Si la innovación se focaliza en mejoras significativas en las etapas de desarrollo y producción del bien o servicio, es una innovación de proceso.



1.9 Resumen ejecutivo del proyecto: indicar el problema y/u oportunidad, la solución innovadora propuesta, los objetivos y los resultados esperados del proyecto de innovación. Máximo 3500 caracteres

El **problema** a abordar es la escasa y dispersa información sobre aquellos productos alimenticios que adquieren un carácter patrimonial, lo que los va haciendo cada vez más desconocidos e invisibles. Al no existir suficiente conocimiento sobre estos productos alimenticios, no es posible sostener esfuerzos en el ámbito de la diferenciación del turismo, de la gastronomía y la culinaria de nuestra región.

La **oportunidad** está dada por las nuevas tendencias globales alimentarias, gastronómicas y turísticas, que han generado un mercado creciente de productos “especiales” o gourmet. En este contexto, productos locales con identidad pasan a tener una relevancia significativa, siendo esta, una oportunidad para generar nuevos negocios, además de potenciar el desarrollo de una identidad territorial y regional.

CET SUR en conjunto con LTB, se asocian, para generar información y conocimientos, a través del desarrollo y elaboración de una investigación y la publicación de un texto: “Productos Alimentarios Patrimoniales de la Araucanía”, para visibilizar, promover, difundir y poner en valor los productos alimentarios patrimoniales de la Araucanía, que son demandados por los sectores turísticos, gastronómico, y ofrecidos por la agricultura familiar campesina.

Objetivos específicos

3. 1 Elaborar un inventario de los productos y preparaciones patrimoniales que se identifican en la Región de la Araucanía. El documento debe desarrollar un corpus cualitativamente suficiente y representativo de los productos alimentarios y preparaciones seleccionadas, permitiendo disponer de fundamentos para promocionar los productos en nuevos mercados y ser la base para la producción del texto.
3. 2 Elaborar y producir una publicación que contenga una selección de al menos 75 productos y sus preparaciones en el formato de las publicaciones FIA correspondiente a la serie “Patrimonio Alimentario de Chile”.
3. 3 Promocionar y difundir los "Productos Alimentarios Patrimoniales de la Araucanía".

Resultados.

- 1.1 Listado de productos e informantes claves (de cada producto) corregido, a partir del proceso investigativo.
- 1.2 Entrevistas ejecutadas y sistematizadas de cada producto.
- 1.3 Set producido con 200 fotografías de alta calidad de los productos, preparaciones, y su contexto agroecológico, social y cultural.
- 1.4 Documento elaborado con inventario de los productos y preparaciones de alimentos patrimoniales y con los antecedentes históricos, agronómicos y culturales, que sirvan de base para la producción del texto.
- 2.1 Texto publicado en alta calidad en el formato de las publicaciones FIA de “Patrimonio alimentario de Chile” y considerando una presentación del director del CETSUR y del director de FIA
- 2.2 Entrega de publicaciones a FIA, considerando PDF y Word, archivos que permitan reeditar la publicación.
- 3.1 Lanzamiento del texto "Patrimonio Alimentario de la Araucanía" organizado.



2. ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES

Reseña del ejecutor: indicar brevemente la historia del ejecutor, cuál es su actividad y cómo éste se relaciona con el proyecto. Describir sus fortalezas en cuanto a la capacidad de gestionar y conducir proyectos de innovación. Máximo 3.500 caracteres

ONG CET SUR es una corporación de derecho privado sin fines de lucro, fundada en diciembre del año 2000 con la intención de realizar un aporte en la construcción de una sociedad civil fuerte y de localidades sustentables, mediante la reactivación y revalorización de saberes tradicionales y locales, y el empoderamiento territorial de actores sociales.

Las raíces de CETSUR provienen de los programas regionales de la Fundación Centro de Educación y Tecnología (CET) creada en el año 1983, los que se desarrollaban en la Región de la Araucanía (trabajo con comunidades mapuches) y en la Región del Bío Bío (agricultura urbana y reciclaje), además del Programa Global de Conservación de la Biodiversidad Campesina.

Para seguir desarrollando estas líneas en los mismos territorios, CETSUR adopta la personalidad jurídica de corporación de derecho privado sin fines de lucro, según lo establecido por el Decreto Supremo del Ministerio de Justicia N° 730, de fecha 31 de julio de 2001. Su existencia legal data entonces del 22 de agosto del 2001, fecha en que fue publicado en el Diario Oficial de la República de Chile.

Los objetivos planteados por CETSUR y el desarrollo de éstos a través de sus programas estratégicos e iniciativas, además de las alianzas que ha establecido durante todos estos años, representan hoy un avance significativo para el enriquecimiento de los procesos de desarrollo de los territorios con los que trabaja y de las comunidades que les acompañan.

Las líneas de trabajo son:

- ✓ Soberanía alimentaria
- ✓ Desarrollo Territorial. Considerando la conservación y mejoramiento del medio ambiente (biodiversidad, manejo y conservación de suelo y agua), los aspectos económicos, sociales y culturales.
- ✓ Escuelas ciudadanas, desde la perspectiva del empoderamiento de los actores locales.
- ✓ Escuelas de Artes y Oficios, con énfasis en el rescate y desarrollo de la culinaria tradicional.
- ✓ Protocolos y Sellos Campesinos.
- ✓ Desarrollo de Mercados solidarios

¿Cómo esta se relaciona con el proyecto?

Distintas iniciativas han venido implementándose, buscando la valoración de la culinaria campesina e indígena como patrimonio cultural, condición de resguardo de la agro biodiversidad y fuente de ingresos para la agricultura familiar campesina (CET SUR, 2005).

- ✓ Desde el año 2006 CET SUR cuenta con un convenio de colaboración con la Fundación Slow Food para la Biodiversidad, a través del cual se han desarrollado investigaciones y acciones de fomento a favor de agrupaciones de pequeños productores, destinadas a documentar y promover la declaración de alimentos “Baluartes” de distintos territorios del país, destacando la gallina mapuche de huevos azules y el merkén. A esto se suman la frutilla blanca de Purén y la langosta de Juan Fernández. Del mismo modo se promueve la constitución de comunidades del alimento (“Convivia”) relacionadas con el piñón de la Araucaria y las papas nativas de Chiloé.
- ✓ Del mismo modo, en el 2008 suscribió un convenio de colaboración con el Centro Nacional de Artesanías Alimentarias de Suecia para impulsar el desarrollo de este concepto en el Valle del Itata.
- ✓ En el marco del uso y conservación de la biodiversidad (2000), se realizan los primeros intercambios entre la curadoras de semilla mapuche y los Chefs, lo que generó como resultado la valoración de los productos alimentarios tradicionales y el posicionamiento a nivel nacional del merkén y la Kinwa mapuche, entre otros.
- ✓ La productora Urorama, Club de Les Toques Blanches A. G y Cet Sur, crean la fundación Recomiendo Chile, orientada a difundir la culinaria tradicional y sus productos locales.
- ✓ FIA ha impulsado temas de investigación aplicada e innovación que han sido ejecutados por CET SUR, como el rescate de la Kinwa mapuche y la Gallina de Huevos Azules y el Programa Agro gastronómico Mapuche para la Zona Lacustre.

1.1. Indique si el ejecutor ha obtenido cofinanciamientos de FIA u otras agencias del Estado (marque con una X).

SI	X	NO	
----	---	----	--

1.2. Si la respuesta anterior fue **SI**, entregar la siguiente información para un máximo de cinco adjudicaciones (inicie con la más reciente).

Cofinanciamiento 1	
Nombre agencia	FIA
Nombre proyecto	Consolidación territorial de un modelo de producción de calidad basada en protocolos campesinos para la comercialización de la Kinwa Mapuche como alimento baluarte del Sur del Chile.
Monto adjudicado (\$)	
Monto total (\$)	
Año adjudicación y código	Mayo 2006
Fecha de término	Abril 2009

Principales Resultados	<p>Desarrollo de sistemas de manejo agroecológico para la Kinwa mapuche.</p> <p>Desarrollo de protocolo para la producción de kinwa mapuche.</p> <p>Desarrollo de maquinaria adecuada para la cosecha y de saponificación, de pequeños productores.</p>
------------------------	---

Cofinanciamiento n...	
Nombre agencia	FIA
Nombre proyecto	Gallinas de Huevos Azules: Selección, manejo herbal y comercialización, en sistemas campesinos e indígenas del Sur de Chile
Monto adjudicado (\$)	
Monto total (\$)	
Año adjudicación y código	2007
Fecha de término	
Principales Resultados	<p>Desarrollo de texto de la Gallina de los Huevos azules.</p> <p>Normas de manejo herbal de los sistemas de producción de las gallinas de los huevos azules.</p> <p>Desarrollo de protocolos de la producción de la gallina de los huevos azules.</p> <p>Difusión a nivel nacional e internacional de los huevos azules como baluartes, en asociación a Slow Food.</p>

En desarrollo:

Cofinanciamiento	
Nombre agencia	FIA
Nombre proyecto	Productos agro-gastronómicos mapuches incorporados en la alta gastronomía y redes de ferias, orientada a turistas del territorio lacustre de la Región de la Araucanía.
Monto adjudicado (\$)	
Monto total (\$)	
Año adjudicación y código	2009 (PIT 2009-594)
Fecha de término	2013

Principales Resultados	<p>Modelo de negocio desarrollado. Centro de gestión y proceso desarrollado. Creación de Cooperativa para abordar el proceso comercial de los pequeños productores. Desarrollo de protocolos para la certificación participativa de los productos con identidad.</p> <p>Nota. El proyecto está en ejecución.</p>
------------------------	--

Como co-ejecutor (-Universidad de Concepción- CET SUR), propuesta en desarrollo

Cofinanciamiento	
Nombre agencia	CORFO
Nombre proyecto	Desarrollo del Arca del Gusto en Chile: Bases para el Fomento del Turismo Culinario.
Monto adjudicado (\$)	
Monto total (\$)	
Año adjudicación y código	2012
Fecha de término	05 de Octubre de 2014
Principales Resultados Esperados:	<p>Constitución del Arca del Gusto en Chile. Guía metodológica para levantar catálogo del Arca G Catálogo del Arca del Gusto elaborado. Atlas culinario elaborado. Planes de acción para la implementación de rutas de turismo culinario.</p>

1.3. **Reseña del o los asociados:** indicar brevemente la historia de cada uno de los asociados, sus respectivas actividades y cómo estos se relacionan con el ejecutor en el marco del proyecto. Complete un cuadro para cada asociado.

Nombre asociado 1. El Club de LTB AG.

Máximo 1.500 caracteres

A nivel internacional, la asociación Les Toques Blanches remonta sus orígenes en Francia, país en que el conocido Chef Alain Rougié deseaba crear una red internacional de Chefs que se conocieran y estuvieran en contacto para beneficio profesional de todos. Fue su visita a Santiago la que propició el nacimiento del grupo a nivel nacional, ya que Rougié ofreció su patrocinio para la creación del capítulo local. Posteriormente, Guillermo Rodríguez - actual Presidente de Les Toques Blanches – obtuvo el reconocimiento oficial de la directiva mundial de la asociación, junto con los estatutos generales de la agrupación. En 1991, se formó oficialmente el Club de Chefs Les Toques Blanches, Capítulo Chileno. Hoy con sus 22 años de vida, lo componen 36 miembros oficiales y 6 Chefs Aspirantes, todos ellos Chefs profesionales de restaurantes, hoteles de cinco estrellas, empresas de catering, escuelas gastronómicas y empresas de alimentación.

La Asociación de chefs de Chile, Les Toques Blanches, es un grupo de excelencia que fomenta y trabaja para identificar, desarrollar, difundir y posicionar nuestros productos y cultura gastronómica en Chile y en el mundo.



Les Toques Blanches forma parte del Comité Agrogastronómico (2006), iniciativa en la que participan INDAP, FIA, CORFO, ACHIGA, Ministerio de RREE, ProChile, CNCA, FUCOA, privados, y organizaciones de productores. El objetivo del comité es potenciar los productos del campo y del mar representativo de la identidad nacional para incorporarlos en la gastronomía chilena.

Se vincula con el ejecutor en programas conjuntos como Recomiendo Chile, el Programa agrogastronómico mapuche, la Ollita hervidora, intercambio de chefs y curadoras de semillas entre otras.

1.4. Reseña del coordinador del proyecto (completar Anexo 4).

1.4.1. Datos de contacto

Nombre	Luis Peralta Espíndola
Fono	
e-mail	

Indicar brevemente la formación profesional del coordinador, experiencia laboral y competencias que justifican su rol de coordinador del proyecto. Máximo 2.000 caracteres.

Profesión: Ingeniero Agrónomo, Pontificia Universidad Católica de Chile

Post grados: - Curso de postgrado en Desarrollo Rural y Agroecología. Universidad de Andalucía Internacional. España. 2002.

- Cursos de postgrado en Desarrollo Rural. Universidad Austral de Chile. 1992.

Calificaciones principales:

Fundador de CET SUR (2000), ha sido presidente, y vicepresidente de esta Corporación Privada de Desarrollo, que trabaja los ámbitos de sustentabilidad, biodiversidad, manejo de recursos naturales, procesos territoriales, sociales, económicos y culturales.

Fue miembro fundador de CET (Centro de Educación y Tecnología, 1981) y posteriormente director Regional de CET en la Región de la Araucanía. Asume roles de coordinador de programas y proyectos, programas de formación para profesionales y campesinos en la línea de la agroecología y desarrollo. Desde este espacio trabajó en la promoción en Chile y América Latina de la Agroecología a través de diferentes redes de trabajo.

Miembro del directorio y consejero del Programa Ambiental de Pequeños Subsidios del Programa de las Naciones Unidas (PNUD), como parte del programa del GEF.1993 al 2012.

Consultor FAO. Coordinador Nacional del proyecto FAO/CONADI: programa con comunidades relocalizadas mapuches, 2005 al 2009. Coordina acciones para la elaboración de diagnósticos participativos, elaboración de planes estratégicos participativos con las comunidades y ejecución y evaluación de dichos planes. Articulación territorial y conformación de red institucional de apoyo al programa

Director adjunto del Centro de desarrollo Sustentable de la UCT, desde 1996 a julio de 2005. Fue coordinador de Diplomado en Desarrollo Rural y Agricultura sustentable y secretario académico de Magíster en Desarrollo Sustentable.



Coordinador de equipos y miembro de equipos de investigación en temáticas como Gobernabilidad y Cambio Climático; agro-ecología, biodiversidad, revitalización de productos tradicionales, entre otros.

Trabaja el tema de productos locales con identidad, alimentación, y culinaria en la Escuela de Oficios Tradicionales de CET SUR, y en la coordinación del Programa Agro-gastronómico Mapuche en el Territorio Lacustre. 2010 a mayo de 2012, participando en diferentes eventos relacionados al tema alimentario.

3. CONFIGURACION TECNICA DEL PROYECTO

- a. Identificar y describir claramente el problema y/u oportunidad que da origen al proyecto de innovación, incluyendo antecedentes reales que los respalden.
 - i. Problema (máximo 2500 caracteres).

Entre los problemas a abordar se tiene la escasa y dispersa información sobre aquellos productos alimenticios que adquieren un carácter patrimonial, lo que los va haciendo cada vez más desconocidos e invisibles. Al no existir suficiente conocimiento sobre estos productos alimenticios, no es posible sostener esfuerzos en el ámbito de la diferenciación del turismo, la culinaria y gastronomía de nuestra región.

3.1.2. Oportunidad (Máximo 2.500 caracteres).

La oportunidad está en las nuevas tendencias globales alimentarias que han generado un mercado creciente de productos “especiales” o gourmet. Los productos locales con identidad pasan a tener una relevancia significativa y, en este contexto, los productos alimentarios patrimoniales son una oportunidad para generar nuevos negocios, además de potenciar el desarrollo de una identidad territorial y regional.

3.2.- Describir la solución innovadora que se pretende desarrollar en el proyecto para abordar el problema y/u oportunidad identificado. Máximo 2.500 caracteres

La solución propuesta es la generación de información y conocimientos, a través del desarrollo y elaboración de una investigación y la publicación de un texto: “Productos Alimentarios Patrimoniales de la Araucanía”, para visibilizar, promover, difundir y poner en valor los productos alimentarios patrimoniales de la Araucanía, que son demandados por los sectores turísticos, gastronómico, y ofrecidos por la agricultura familiar campesina.

La propuesta se enmarca en el plan de FIA de publicar a nivel regional los productos y preparaciones alimentarias patrimoniales regionales.

Objetivos específicos

- I. Elaborar un inventario de los productos y preparaciones alimentarias patrimoniales que se identifican en la Región de la Araucanía. El documento debe desarrollar un corpus cualitativamente suficiente y representativo de los productos alimentarios y preparaciones seleccionadas, permitiendo disponer de fundamentos para promocionar los productos en nuevos mercados y ser la base para la producción del texto.
- II. Elaborar y producir una publicación que contenga una selección de al menos 75 productos y sus preparaciones en el formato de las publicaciones FIA correspondiente a la serie “Patrimonio Alimentario de Chile”.
- III. Promocionar y difundir los "Productos Alimentarios Patrimoniales de la Araucanía".

Con la propuesta se aprovecha la demanda generada por las nuevas tendencias alimentarias y turísticas, locales y globales, que han generado un mercado creciente de productos “especiales” o gourmet. A partir de ello se puede organizar una oferta diferenciada de productos y servicios, que



sea capaz de cubrir esta creciente demanda, del turismo de intereses especiales y la culinaria tradicional, potenciando una oferta de productos alimentarios patrimoniales de la Región.

3.3.- Estado del arte: Indicar qué existe en Chile y en el extranjero relacionado con la solución innovadora propuesta, indicando las fuentes de información que lo respaldan.

3.3.1.- En Chile (Máximo 3.500 caracteres)

Turismo y gastronómico

Desde inicios de la década de los 90's Chile experimenta un sostenido crecimiento en las visitas turísticas tanto nacionales como extranjeras. Esta actividad es una de las más dinámicas de la macrorregión sur, concentrándose principalmente en la zona lacustre, compuesta por las comunas de Villarrica, Pucón, Curarrehue y Panguipulli. Específicamente, las estadísticas disponibles sobre establecimientos de alojamiento turístico en la Región de La Araucanía muestran que entre los años 1996 y 2006 la llegada de pasajeros ha venido creciendo a una tasa promedio de 5% anual, alcanzando a las 258.703 personas en el año 2006 (SERNATUR, 2007). Según una encuesta sobre turismo receptivo, la zona de Villarrica, Pucón y sus lagos aledaños estaba entre los 10 principales destinos turísticos de Chile para los extranjeros en el año 2006 (Silva, 2007).

La creciente tendencia de una demanda nacional e internacional por servicios turísticos diversificados y de mayor valor agregado donde las vivencias y el valor de la Biodiversidad-Culinaria-Territorio (Terroir) tienen una mayor prioridad por parte de los visitantes. Abriendo así oportunidades al desarrollo de nuevas ofertas de turismo de intereses especiales. Estos servicios ligados a la culinaria tradicional y gastronomía se han ido transformando en un atractivo turístico que se manifiesta en las ferias costumbristas y las cartas de estación que se ofrecen en prestigiosos hoteles y restaurantes. Sin embargo, esta oportunidad no ha ido acompañada del desarrollo de una oferta diferenciada de productos y servicios pertinentes.

Además las nuevas tendencias alimentarias han generado un mercado creciente de productos "especiales" o gourmet. Definiendo los productos gourmet como productos de calidad, elaborados de forma artesanal y exclusiva. Los productos con identidad territorial incluirían a todos aquellos productos propios de un territorio, mientras que los productos con identidad cultural serían aquellos productos propios de una cultura.

Se verifica también una importante demanda de preparaciones gastronómicas basadas en la culinaria tradicional desde segmentos turísticos con mayor capacidad de pago y un esfuerzo creciente de articulación de productores rurales con el sector de hotelería, gastronomía y catering, impulsados desde instancias público-privadas como el Comité Agro-gastronómico.

Publicaciones relacionadas:

A nivel nacional, las publicaciones en torno a patrimonio alimentario son escasas y algunas de ellas muy poco difundidas. Podríamos decir que el esfuerzo principal es el que hasta ahora ha levantado la Fundación para la Innovación Agraria -FIA- a partir de la publicación de **Patrimonio alimentario de Chile**, correspondiente a una serie de textos que abordan las riquezas patrimoniales desde una óptica regional.

Por el momento las obras publicadas corresponden a: "Productos y preparaciones de la región de Valparaíso", de Sonia Montecino, Alejandra Cornejo y Jorge Razeto, y "Productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota" de María Isabel Manzur y Nancy Alanoca.



Para dar cuenta de su valor patrimonial, las investigaciones desarrolladas han entendido a la alimentación no sólo como una necesidad biológica sino como parte de un proceso de significación social y simbólica de los productos incluidos en la dieta por parte de las comunidades en cuestión, donde convergen además aspectos económicos, geográficos, agronómicos e históricos que aportan a la particularización del alimento. A su vez, se ha desarrollado un sustrato metodológico heterogéneo que ha permitido catalogar los resultados obtenidos más allá de simples inventarios regionales de alimentos endémicos o propios, dando cuenta de profundas y densas tradiciones de producción y consumo.

La antropóloga Sonia Montecino ha desarrollado diversas investigaciones en antropología culinaria y publicando obras como Cocinas Mestizas de Chile. La Olla deleitosa y Piedras, mitos y comidas, antiguos sonidos de la cocina chilena. La Calapurca y el curanto.

Otra iniciativa es el actual programa de televisión **Recomiendo Chile**.

3.3.2 En el extranjero (Máximo 3.500 caracteres).

Turismo y gastronómica.

El caso español ha sido muy estudiado debido a que cuenta con un PIB generado desde el Turismo, que supera el 10% en los últimos años. Hace una década la oferta se centraba en “playa y sol”, actualmente esa oferta se ha ido fragmentado hacia productos de mayor valor agregado y calidad. Donde la gastronomía ha ganado un segmento de más de 5 millones de visitantes que buscan la gastronomía Española tradicional como motivo.

El caso Brasileño, el estado de Minas Gerais es reconocido por su amplia oferta de productos locales y una cocina con sabor rural masivamente visitada, esto último es el elemento más fuerte en términos de promoción turística. Según EMBRATUR este segmento movió R\$ 571 millones en ventas durante el mismo período (dos Santos, 2007).

El caso Peruano:

A base del turismo al Perú sin duda se funda en su arqueología, pero el desarrollo gastronómico ha dado a turismo un mayor impulso. Muchas actividades como eventos gastronómicos, ferias culinarias, seminarios y congresos se potencian desde la gastronomía y culinaria, destacando el uso de los productos alimentarios patrimoniales.

Publicaciones relacionadas:

En el extranjero reconocemos a la Fundación Slow Food y el movimiento internacional del mismo nombre, con sede en Italia, como uno de los principales actores para la difusión y el reconocimiento del patrimonio alimentario del hemisferio sur. A partir de diversas estrategias locales, nacionales y extranjeras, dicha entidad aboga por la valoración y protección de las producciones alimentarias de calidad, propias de territorios específicos. Entre los proyectos más destacados pueden mencionarse el Arca del Gusto, que reivindica la alimentación adecuada a partir de un inventario de alimentos en riesgo, producidos artesanalmente, y los Baluartes, que se orientan a tutelar a los pequeños productores, y defender los productos artesanales de calidad, a través de las figuras de Comunidades del Alimento y los Convivium, que son grupos de productores que conservan, manejan y mantienen vivo el uso tradicional de esos productos.



De manera paralela, en Suecia, el Centro Nacional para las Artesanías Alimentarias, Eldrimner, constituye un espacio de conocimiento aplicado en el apoyo a productores artesanales que elaboran alimentos a pequeña escala. Eldrimner pretende estimular la producción mediante la asesoría, capacitación y trabajos de desarrollo, y crear redes y promover intercambios entre pequeños productores de toda Europa. El mismo Centro ha desarrollado atlas de difusión y promoción de los productos.

3.4 Indicar si existe alguna **restricción legal** (ambiental, sanitaria u otra) que pueda afectar el desarrollo y/o la implementación de la innovación y una propuesta de cómo abordarla.

3.4.1 Restricción legal

No existe ninguna restricción legal para el desarrollo e implementación de la propuesta.

3.4.2 Propuesta de cómo abordar la restricción legal

No corresponde

3.5 **Propiedad intelectual:** indicar si existen derechos de propiedad intelectual (patentes, modelo de utilidad, diseño industrial, marca registrada, denominación de origen, indicación geográfica, derecho de autor, secreto industrial y registro de variedades) relacionados directamente con el presente proyecto, que se hayan obtenido en Chile o en el extranjero (marque con una X).

SI	X	NO	
----	---	----	--

3.5.1 Si la respuesta anterior es **SI**, indique cuáles.

Derecho de autor

3.5.2 Declaración de interés: indicar si existe interés por resguardar la propiedad intelectual de la innovación que se desarrolle en el marco del proyecto (marque con una X).

SI	X	NO	
----	---	----	--



3.5.3 En caso de existir interés especificar quién la protegerá. En caso de compartir el derecho de propiedad intelectual especificar los porcentajes de propiedad previstos.

Nombre institución	% de participación
Fundación para la Innovación Agraria (FIA)	50%
ONG CET SUR	50%

3.5.4 Indicar si el ejecutor y/o los asociados cuentan con una política y reglamento de propiedad intelectual (marque con una X).

SI		NO	X
----	--	----	---

3.6 Mercado directamente relacionado con la innovación propuesta

3.6.1 Demanda: describir y dimensionar la demanda actual y/o potencial de los bienes y/o servicios vinculados al proyecto de innovación. Máximo 3.500 caracteres

Aunque la demanda por los productos alimentarios patrimoniales en la región se encuentra aún de manera incipiente desarrollada, existiendo poca información sobre los productos turísticos, específicamente sobre el segmento gastronómico.

Durante el 2012, las estadísticas del INE muestran un total de 334.376 pasajeros (entre nacionales y extranjeros) a los establecimientos de alojamiento turístico de la región, cifra 23,4% mayor que el registro del año 2011. Del total de llegadas, el 84,0% (281.000) corresponde a turistas nacionales, mientras que un 16,0% (54.000) turistas extranjeros, principalmente Argentinos y Brasileños. Considerando sólo a turistas que se alojaron en establecimientos turísticos y que demandaron alimentos de restaurantes, se estima un potencial de mercado gastronómico de USD 3 a 5 millones en el período estival para la zona lacustre de la Región de la Araucanía (INE, 2010).

De este universo de 334.376 turistas, unos 100.000 se alojaban en establecimientos de alojamiento turístico (hoteles, hosterías y hostales), el resto lo hacía en campings o bien en viviendas de alquiler. Así, mientras el primer grupo gastaba un total de USD 400 en su estadía, permaneciendo entre 4 y 5 días en la zona, los otros grupos gastaban un total de USD 183, permaneciendo entre 7 y 11 días en la zona.

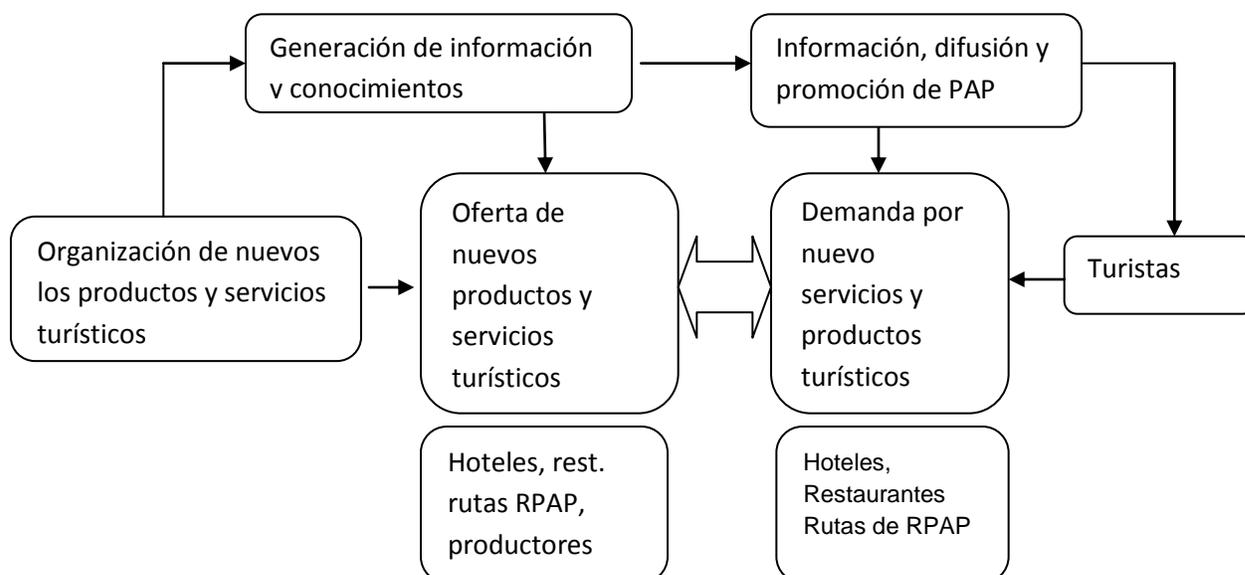
El gasto estimado para turistas que se alojaban en establecimientos turísticos de la zona lacustre en la temporada estival 2012, distaba de los USD 871 a USD 908 que gastaron turistas extranjeros residentes en Europa y Norteamérica, lo que se explicaba por el hecho que sólo un 20% de los turistas alojados en establecimientos turísticos de la zona lacustre durante el verano del 2007, correspondía a extranjeros. Y también al hecho que los europeos y norteamericanos no representaban más allá de un tercio de los turistas extranjeros (SERNATUR, 2007).

Considerando sólo a turistas que se alojaron en establecimientos turísticos y que demandaron alimentos de restaurantes, se tendría entonces un potencial mercado gastronómico de USD 3 millones en el período estival para la zona lacustre. Sin embargo, al proyectar estos valores para el resto del año, empleando la cifra de llegada de pasajeros a establecimientos de alojamiento

turístico que reporta el INE para Villarrica y Pucón para el año 2006, se tiene que este mercado alcanzaría a los USD 10,4 millones anuales. Este mercado se duplicó en los últimos años a 20,8 millones de dólares anuales.

Si se considera que entre un 30% a 40% del precio de los platos de los restaurantes está constituido por el costo de alimentos comprados en el mercado, se tiene como primera aproximación que la demanda potencial de alimentos generada por el mercado gastronómico de turistas que visitan la zona lacustre durante el año, ascendería a unos USD 7.2 millones.

3.6.2 Oferta: Describir y dimensionar la oferta actual y/o potencial de los bienes y/o servicios que **compiten** con el vinculado proyecto al proyecto de innovación. Máximo 3.500 caracteres



La oferta turística que encontramos en el mercado regional se ha caracterizado por el formato de campañas de promoción, desde los servicios público como SERNATUR y ProChile.

A nivel internacional, la oferta de los productos de la región se han canalizado en el marco de ferias y stand, en el último periodo las apuestas han estado hacia España, promoviendo los productos turísticos (Naturaleza, cultura, gastronomía) en medios de comunicación, agencias de viajes, tour operadores etc.

Por otro lado a nivel regional la oferta se presenta a través de catálogos web, guías para centros de información turística y en la última temporada, se innova con una guía móvil para los turistas. La aplicación ya reúne a más de cincuenta empresas y está disponible para celulares con sistema Android. Pronto incorporará a más prestadores de servicios turísticos y será accesible para iPhone, iPad y tablets.

La oferta hotelera, de los restaurantes, es una oferta que puede adecuarse a los requerimientos de la demanda. Hay que potenciar las Rutas de Productos Alimentarias Patrimoniales (rutas



culinarias), y tal vez el mayor esfuerzo hay que ponerlo en los productores. Cada hotel, restaurante y punto de las RPAP se asocian, los productores (as) campesinos (as) producen los productos alimentarios patrimoniales en pequeño volumen, lo mismo sucede con los productos de recolección y caza, en donde el equilibrio ambiental es de alta fragilidad, y por tanto no es automático el incremento de la oferta, de estos productos.

3.7.- Objetivos del proyecto

3.7.1.- Objetivo general³

Generar información y conocimientos, a través del desarrollo y elaboración de una investigación y la publicación de un texto: "Productos Alimentarios Patrimoniales de la Araucanía", para visibilizar, promover, difundir y poner en valor los productos alimentarios patrimoniales de la Araucanía, que son demandados por el sector turístico, gastronómico, y ofrecidos por la agricultura familiar campesina.

Objetivos específicos

3.7.2.- Objetivos específicos⁴

Nº	Objetivos Específicos (OE)
1	Elaborar un inventario de los productos y preparaciones alimentarias patrimoniales que se identifican en la Región de la Araucanía. El documento debe desarrollar un corpus cualitativamente suficiente y representativo de los productos alimentarios y preparaciones seleccionadas, permitiendo disponer de fundamentos para promocionar los productos en nuevos mercados y ser la base para la producción del texto.
2	Elaborar y producir una publicación que contenga una selección de al menos 75 productos y sus preparaciones en el formato de las publicaciones FIA correspondiente a la serie "Patrimonio Alimentario de Chile".
3	Promocionar y difundir los "Productos Alimentarios Patrimoniales de la Araucanía"

3.8.- Resultados esperados e indicadores: Indique los resultados esperados y sus indicadores para cada objetivo específico.

1.2 Listado de productos e informantes claves (de cada producto) corregido, a partir del proceso investigativo.

1.2 Entrevistas ejecutadas y sistematizada, de cada producto.

³ El objetivo general debe dar respuesta a lo que se quiere lograr con el proyecto. Se expresa con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

⁴ Los objetivos específicos constituyen los distintos aspectos que se deben abordar conjuntamente para alcanzar el objetivo general del proyecto. Cada objetivo específico debe conducir a un resultado. Se expresan con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.



1.3 Set producido con 200 fotografías de alta calidad de los productos, preparaciones, y su contexto agroecológico, social y cultural

1.4 Documento elaborado con inventario de los productos y preparaciones de alimentos patrimoniales y con los antecedentes históricos, agronómicos y culturales, que sirvan de base para la producción del texto. .

2.1 Texto publicado en alta calidad en el formato de las publicaciones FIA de “Patrimonio alimentario de Chile” y considerando una presentación del director del CETSUR y del director de FIA

2.2 Entrega de publicaciones a FIA, considerando PDF y Word, archivos que permitan reeditar la publicación.

3.1 Lanzamiento del texto "Patrimonio Alimentario de la Araucanía" organizado.

Nº O E	Nº RE	Resultado Esperado ⁵ (RE)	Indicador de Resultados (IR) ⁶				
			Nombre del indicador ⁷	Fórmula de cálculo ⁸	Línea base del indicador ⁹ (situación actual)	Meta del indicador ¹⁰	Fecha alcance meta ¹¹
1	1	Listado de productos e informantes claves (de cada producto) corregida, a partir del proceso investigativo.	Listado final corregida de productos	Lista detallada de productos	0	100%	Mayo de 2014
			Y Listado final corregida de informantes	Lista detallada de informantes	0	100%	Mayo de 2014
1	2	Entrevistas ejecutadas y sistematizadas de cada producto	Listado de entrevistas realizadas y sistematizadas	(Nº de entrevistas realizadas y sistematizadas/ Nº de entrevistas potenciales) 100	0	100%	70 entrevistas al 30 de abril 2014 70 (140) entrevistas al 30 de agosto 2014 60 (200) entrevistas al 30 de diciembre de 2014

⁵ Considerar que el conjunto de resultados esperados debe dar cuenta del logro del objetivo general del proyecto.

⁶ Los indicadores son una medida de control y demuestran que efectivamente se obtuvieron los resultados. Pueden ser tangibles o intangibles. Siempre deben ser: cuantificables, verificables, relevantes, concretos y asociados a un plazo.

⁷ Indicar el nombre del indicador en forma sintética.

⁸ Expresar el indicador con una fórmula matemática.

⁹ Completar con el valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

¹⁰ Completar con el valor del indicador, al cual se espera llegar en el proyecto.

¹¹ Indicar la fecha en la cual se alcanzará la meta del indicador de resultado.

1	3	Set producido con 200 fotografías de alta calidad de los productos, preparaciones, y su contexto agroecológico, social y cultural	Set de fotografías	(XX entrevistas seleccionadas/ 200) 100%	0	100%	70 fotografías al 30 de mayo de 2014 70 (140) fotografías al 30 de septiembre de 2014 60 (200) fotografías al 30 de enero de 2015
1	4	Documento elaborado con inventario de los productos alimentarios patrimoniales y con los antecedentes históricos, agronómicos y culturales, que sirvan de base para la producción del texto.	Incremento del número de productos catastrados	(N° total de productos catastrados/ 75 Productos esperados.	0	100%	Febrero 2015
2	1	Texto publicado en alta calidad y en el formato acordado y entregado al FIA	Un texto de alta calidad producido	(Texto producido) 550 ejemplares	0	100%	Junio 2015
3	1	Organización del lanzamiento del texto "Patrimonio Alimentario de la Araucanía	Programa elaborado Y listado de invitados	Programa elaborado Elaboración de listado de invitados	0 0	100% 100%	Mayo de 2015 Mayo de 2015

3.9.- Indicar los **hitos críticos** para el proyecto.

Hitos críticos ¹²	Resultado Esperado ¹³ (RE)	Fecha de cumplimiento (mes y año)
Selección de los productos a investigar	Selección de los productos a investigar.	Febrero de 2014
Selección de los informantes claves	Selección de los informantes claves.	Febrero de 2014
Inicio de entrevistas a informantes claves.	Documento elaborado con inventario de los productos alimentarios patrimoniales y con los antecedentes históricos, agronómicos y culturales, que sirvan de base para la producción del texto.	25 productos desarrollados a abril de 2014. 50 productos desarrollados a agosto de 2014. 75 productos desarrollados a diciembre de 2014. Informes territoriales al 30 de diciembre de 2014
Presentación y selección de las fotografías con el equipo profesional.	Set producido con 200 fotografías de alta calidad de los productos, preparaciones, y su contexto agroecológico, social y cultural.	Septiembre de 2014- y enero de 2015. Enero de 2015
Texto final entregado al FIA para su revisión.	Primera edición del inventario los productos patrimoniales alimentarios.	Febrero de 2015
Entrega de texto al FIA para su revisión	Entrega de publicaciones a FIA, considerando PDF y Word, archivos que permitan reeditar la publicación.	Marzo de 2015
Impresión del texto de 550 ejemplares y entrega a FIA (50% copias)	Texto publicado en alta calidad.	Mayo – Junio de 2015
Organización del lanzamiento de texto.	Organización del lanzamiento del texto "Patrimonio Alimentario de la Araucanía	Mayo 2015

¹² Un hito representa haber conseguido un logro importante en el proyecto, por lo que deben estar asociados a los resultados de éste. El hecho de que el hito suceda, permite que otras tareas puedan llevarse a cabo.

¹³ Un hito puede estar asociado a uno o más resultados esperados y/o a resultados intermedios.



3.10.- Método: identificar y describir los procedimientos que se van a utilizar para alcanzar cada uno de los objetivos específicos del proyecto (máximo 8.000 caracteres).

Como marco general el texto será producido en el “Formato FIA”, respetando el diseño, tamaño, calidad y la estructura de las publicaciones patrimoniales ya producidas.

Método objetivo 1: Para su desarrollo se considerará como primera actividad la definición de criterios de distribución territorial, estacional y cultural, que permitan identificar productos específicos en cada zona definida. Una vez que este procedimiento se haya realizado se aplicarán las técnicas de recolección de información respectivas, incluyendo el análisis bibliográfico, histórico y agronómico.

Método objetivo 2: La publicación será revisada por FIA y editada a través de un servicio externo que cumpla con las exigencias de edición de alta calidad. Lo anterior incluye el proceso de corrección de estilo, diseño, diagramación e impresión de la obra en cuestión. Se incluirán además, un número importante de fotografías profesionales que permitan ilustrar y complementar los contenidos del documento.

Método objetivo 3: Como estrategias de difusión se organizará el lanzamiento del texto, generando un amplio espacio que visibilicen los esfuerzos investigativos y los resultados obtenidos. Este componente se realizará con el apoyo de la AG LTB, para tener una mayor cobertura de los medios.

Método objetivo 4: El equipo de trabajo trabajará coordinadamente creando en las reuniones un espacio de discusión del trabajo, de tal manera de enriquecerlo con el aporte de cada uno de los miembros del equipo. Adicionalmente trabajará el coordinador y la encargada de administración en la elaboración de los informes, técnicos y financieros del proyecto.

3.11.- Indicar las actividades a llevar a cabo en el proyecto, asociándolas a los objetivos específicos y resultados esperados. Considerar también en este cuadro, las actividades de difusión de los resultados del proyecto.

Nº OE	Nº RE	Actividades ¹⁴
1	1	1.1.1 Completar listado de informante claves y productos en base a la investigación
1	1	1.1.2 Reunión del equipo para la selección final de los productos e informantes claves.
1	2	1.2.1 Recolección de información y trabajo de campo a través de la aplicación de entrevistas
1	2	1.2.2 Análisis e interpretación de los registros de terreno
1	2	1.2.3 Análisis histórico y agronómico de productos.
1	2	1.2.3 Análisis de los territorios y culturas presentes (contexto).
1	3	1.3.1 Elaboración y firma de términos de referencia de consultoría fotográfica
1	3	1.3.2 Ejecución de la consultoría
1	3	1.3.3 Presentación y selección de las fotografías con el equipo profesional
1	4	1.4.1.Reuniones de equipo y del asesor para definir la estructura del texto
1	4	1.4.2 Elaboración de la primera versión del texto
2	1	2.1.1 Primera edición del inventario de los productos patrimoniales alimentarios.
2	1	2.1.2 Entrega de documento al fía para observaciones sobre el texto.
2	1	2.1.3 Edición final del texto
2	1	2.1.4 Diagramación final de texto
2	1	2.1.5 Impresión
2	2	2.2.1 Entrega formal al FIA del texto editado y en los formatos PDF y Word.
3	1	3.1.1 Organización del lanzamiento del proyecto
		Organización del equipo de trabajo y coordinación del proyecto
		Talleres de trabajo con asesor externo
		Talleres del equipo para homologar el proceso investigativo.
		Reuniones de trabajo del equipo
		Administración e informes del proyecto

¹⁴ Las actividades son un conjunto de acciones en el tiempo para desarrollar el método.

3.12.- Carta Gantt: indicar la secuencia cronológica para el desarrollo de las actividades señaladas anteriormente de acuerdo a la siguiente tabla:

Actividades	MESES																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1.1.1 Completar listado de informante claves y productos en base a la investigación																		
1.1.2 Reunión del equipo para la selección final de los productos.e informantes claves.																		
1.2.1 Recolección de información y trabajo de campo a través de la aplicación de entrevistas																		
1.2.2 Análisis e interpretación de los registros de terreno.																		
1.2.3 Análisis histórico y agronómico de productos.																		
1.2.4 Análisis de los territorios y culturas presentes (contexto).																		
1.3.1 Elaboración y firma de términos de referencia de consultoría.fotográfica.																		
1.3.2 Ejecución de la consultoría																		
1.3.3 Presentación y selección de las fotografías con el equipo profesional																		
1.4.1 Reuniones del equipo con el asesor, para definir la estructura del texto.																		
1.4.2 Elaboración de la primera versión del texto.																		
2.1.1 2° edición del inventario de los productos patrimoniales alimentarios.																		
2.1.2 Entrega del documento al FIA para observaciones																		
2.1.3 Edición final del texto																		
2.1.4 Diagramación final de texto																		
2.1..5 Impresión																		
2.2.1 Entrega final al FIA del documento impreso																		
3.1.1 Organización del lanzamiento del proyecto																		
4.1.1 Organización del equipo de trabajo y coordinación del proyecto																		
4.1.2 Talleres de trabajo con asesor externo																		
4.1.3 Capacitación del equipo para homologar el proceso investigativo.																		
4.1.4 Reuniones de trabajo del equipo																		
4.1.5 Administración e informes del proyecto																		



3.13.- Indicar las fortalezas y debilidades de su proyecto en términos técnicos, de recursos humanos, organizacionales y de mercado.

3.13.1 Fortalezas Máximo 2.000 caracteres.

La presente es parte de una propuesta más amplia del FIA, de desarrollo del **Patrimonio Alimentario de Chile**, para cada una de las regiones del país, corresponde por tanto, a una iniciativa levantada por el Fundación de Innovación Agraria (FIA), con el objeto de reconocer y valorar el patrimonio alimentario regional de nuestro país. En este marco ya hay dos textos desarrollados, por lo cual la metodología y el formato del texto ya tienen un referente concreto del resultado central de este proyecto.

Una de las fortalezas, es que el proyecto **pone en valor** el capital regional (productos alimentarios patrimoniales), que han se han desarrollado en la región, productos de la interacción de los agroecosistemas y las diferentes culturas que interactúan con el medio y entre ellas. Reforzando con ello la identidad multicultural regional, al reconocer los aportes y las interacciones de las culturas presentes en la región.

Se **capitaliza el desarrollo de proyectos anteriores**. El FIA, viene apoyando investigaciones y desarrollo de algunos de estos productos, esa experiencia previa es tomada por la presente propuesta y la proyecta en este nuevo escenario aprovechando las **oportunidades globales de “alimentos delikatesen”, y del desarrollo del turismo** en la región.

Experiencia institucional. CET SUR viene trabajando desde el 2.000 en la protección de la biodiversidad y el desarrollo de la culinaria con identidad, activando redes de mujeres mapuches en la Araucanía de protección de la biodiversidad a través de las curadoras de semilla. Por otra parte CET SUR ha desarrollado investigaciones en culinaria tradicional, recuperando saberes tradicionales para la zona Lacustre, en Melipeuco y la cordillera Nahuelbuta. Por otra parte viene desarrollando investigaciones y desarrollo de productos con identidad, tales como Merkén, Kinwa, gallina de los huevos azules, entre otros. Y está articulado a instituciones a nivel local, nacional e internacional que trabajan en el ámbito del proyecto (LTB, Slow Food).

En este proceso se ha ido generando una red de relaciones con instituciones y organizaciones de base y territorial, que permite al equipo tener una base de relaciones necesarias para el desarrollo de esta iniciativa.

Por lo anterior, el proyecto generará nuevas oportunidades de negocio para la pequeña agricultura.

2.13.2 Debilidades. Máximo 2.000 caracteres

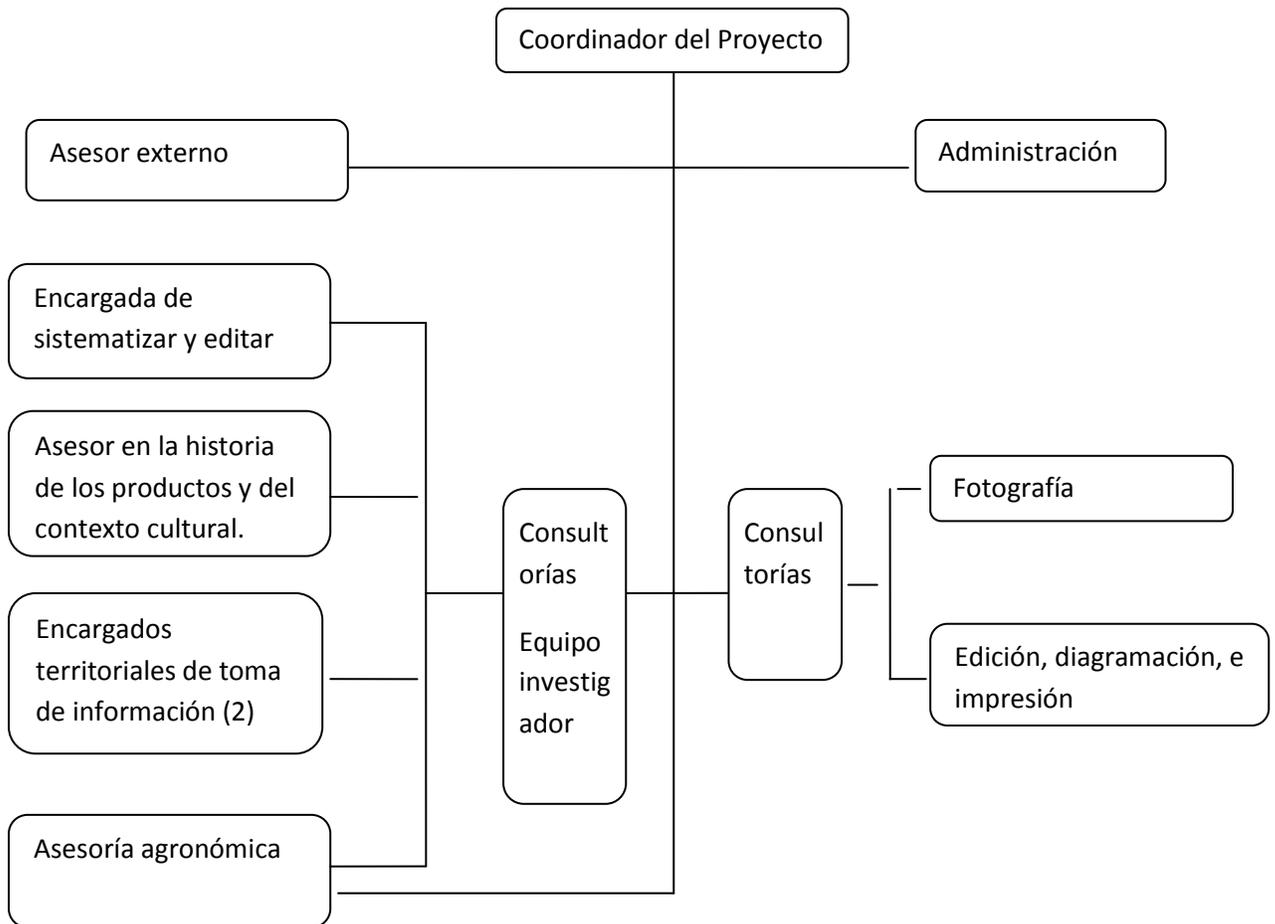
El plazo del proyecto. El plazo de 18 meses es un plazo bastante estrecho para el desarrollo de la propuesta, pero este trabajo será iniciado antes de la fecha de ejecución del presente proyecto, a través de ello se ganará un poco más de tiempo, en la organización del equipo y en la metodología de la investigación, para cumplir a cabalidad con el plazo del presente proyecto.

El ciclo de los productos es anual, lo que permite básicamente hacer el estudio y sacar las fotografías en un solo ciclo de los productos, por lo cual la iniciativa debe tener presente esta dificultad y tomar las medidas para resolver esta dificultad, y sacar adelante el proyecto.

El modelo de negocio se orienta hacia el turismo gastronómico, como objetivo final de la propuesta, la generación de información y conocimientos se plantea como un medio para impactar en el turismo gastronómico y la venta de productos gourmet. Sin embargo hay un gran impacto en los productores (as) campesinos (as), quienes mantienen, manejan, conservan y producen los PAP.

4. ORGANIZACION

4.1.- Organigrama del proyecto.



4.2.- Describir claramente **la función** de los participantes en la ejecución del proyecto

Función en la ejecución del proyecto	
Ejecutor	Responsable del desarrollo de la propuesta de investigación, y del desarrollo del texto, de las consultorías, administración y coordinación del proyecto.
Asociado 1	Responsables de organizar el lanzamiento del texto, muestra gastronómica y difusión.

4.3.- Describir las responsabilidades del equipo técnico en la ejecución del proyecto, utilizar el siguiente cuadro como referencia. Además, completar los Anexos 4, 6 y 7.

1	Coordinador del proyecto	5	Administrativo
2	Asesor	6	Profesional de apoyo
3	Investigador técnico	7	Otro
4	Técnico de apoyo		

Nº Cargo	Nombre persona	Formación/Profesión	Empleador	Describir claramente la función en el proyecto
1	Luis Peralta Espíndola	Ingeniero Agrónomo	CET SUR. Se contrata por servicios y proyectos.	Coordinador del proyecto e investigador agrónomo de los productos.
3	Paula Mariángel Chavarría	Antropóloga	CET SUR. Se contrata por servicios y proyectos.	Encargada de la metodología de investigación y de la sistematización global de la investigación.
3	Carlos Zúñiga	Profesor de Historia, Doctor en Ciencias Sociales.	Independiente	Investigador de la historia y del contexto social de los productos.
2	Por definir	Asesor externo	Independiente	Encargado de apoyar el equipo en términos metodológicos y revisión de texto
5	Gisela Rocha D.	Ingeniero Comercial	CET SUR. Se contrata por servicios y proyectos.	Administración y gestión financiera. Auditorías, informes financieros

4.4.- Si corresponde, indique las actividades del proyecto que serán realizadas por terceros¹⁵.

Actividad	Nombre de la persona o empresa a contratar
Consultoría: territorial y desarrollo de entrevistas.	Isolde Pérez Ovalle
Consultoría: territorial y desarrollo de entrevistas	Juan Sepúlveda Alcamán.
Producir un set de 100 fotografías de alta calidad, de los productos, preparaciones y su contexto agroecológico, social y cultural.	Por definir
Edición, diagramación y publicación de texto de alta calidad	Por definir
Apoyo metodológico y revisión del texto	Por definir

5. MODELO DE NEGOCIO

5.1 Elaborar el modelo de negocio que permita insertar en el mercado (punto 3.6), los bienes y/o servicios vinculados al proyecto de innovación.

Para elaborar el modelo de negocio, responda las siguientes preguntas: ¿Quiénes son los clientes? (máximo 600 caracteres)

Los consumidores hoy valoran como atributos de los productos alimentarios tradicionales: lo natural, las formas tradicionales de producción campesina, diseños atractivos, alta calidad biológica. Para efectos del modelo de negocio propuesto se identifican 3 grupos de consumidores finales donde poner el esfuerzo de comercialización: **Consumidores responsables, turistas y consumidores Gourmet.**

- ✓ Los turistas que buscan y valoran los alimentos patrimoniales y valoran la cultura.
- ✓ Participantes en ferias turistas y consumidores en general.
- ✓ Mercados locales.
- ✓ Tiendas especializados a nivel local, regional y nacional.

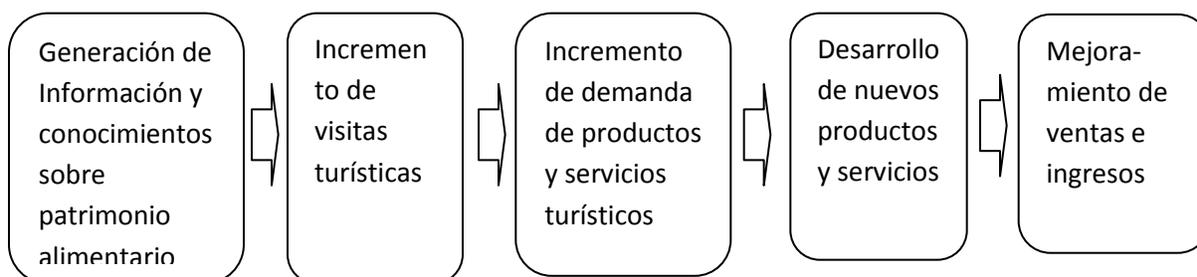
¿Cuál es la propuesta de valor? (máximo 1.000 caracteres).

Generación de Información y conocimientos sobre el patrimonio alimentario orientado a turistas y a un público que valora los productos locales de calidad, con historia e con identidad cultural.

¹⁵ Se entiende por terceros quienes no forman parte del equipo técnico del proyecto.

El proyecto visibilizará el bien (información y conocimientos generados), lo promocionará y difundirá, incrementándose con ello las visitas turísticas e incremento de la demanda de nuevos productos y servicios turísticos, el desarrollo de nuevos productos y servicios, para finalmente incrementar los ingresos de la cadena de producción, incluyendo las familias campesinas.

La siguiente figura ilustra la hipótesis causal del proyecto en lo relativo a impactos económicos, a partir de los resultados finales del proyecto.



¿Cuáles son los canales de distribución? (máximo 600 caracteres)

- ✓ *Hoteles y Restaurantes Locales. 42 locales comerciales según la cámara de turismo de Villarrica y Pucón los que registran como socios a 8 hoteles, 9 hosterías y 7 restaurantes. A los que se suman 8 centros termales en las cercanías de Villarrica, Pucón y Coñaripe. Como estamos tomamos dimensionando la región de la Araucanía esta cifra a lo menos se duplica.*
- ✓ *Rutas de productos y culinaria con identidad.*
- ✓ *Operadores turísticos regionales y nacionales.*
- ✓ *Tiendas gourmet, locales, regionales y nacionales.*
- ✓ *Restaurantes naturales y funcionales de Santiago*
- ✓ *Retail*
- ✓ *Web*

¿Cómo será la relación con los clientes? (máximo 1.000 caracteres).

Lo clientes tendrán la información sobre la calidad: origen, formas de preparación, historia de los productos, en los hoteles, mediante publicaciones disponibles en los propios lugares de distribución (Hoteles, restaurantes, ebook, etc.). Informando a los consumidores finales para evitar riesgos de plagio e imitaciones. En las cartas de los hoteles y restaurantes estará explicitado el plato, origen e historia.

¿Cómo se generarán los ingresos? (máximo 1.000 caracteres)

Los ingresos generados de los productores (as) campesinos (as), con quienes se encadenarán los hoteles y restaurantes, corresponden principalmente a las ventas de los productos locales a través de los canales de distribución (Hoteles, restaurantes, feria, cocinas locales, rutas culinarias). También su comercialización directa a los consumidores finales.

¿Quiénes serán los proveedores? (máximo 600 caracteres)

Los (as) productores (as) campesinos (as) que produzcan estos productos alimentarios patrimoniales tradicionales.

¿Cómo se generarán los costos del negocio? (máximo 1.000 caracteres)

Los costos adicionales que genera el negocio, principalmente están en la elaboración de material de difusión de alta calidad gráfica, como un producto complementario a la oferta del menú, muestra de ferias y productos con agregación de valor. El abastecimiento de los productos patrimoniales, tienen un sobreprecio por sus atributos de calidad del producto.

6. INDICADORES DE IMPACTO

5.2 Seleccionar el o los indicadores de impacto que apliquen al proyecto y completar el siguiente cuadro:

Selección de indicador ¹⁶	Indicador	Descripción del indicador ¹⁷	Fórmula del indicador	Línea base del indicador ¹⁸	Meta del indicador al término del proyecto ¹⁹	Meta del indicador a los 3 años de finalizado el proyecto ²⁰
Nuevos productos/p reparaciones en la oferta regional	Nº Productos/preparaciones	Incremento en la variedad de la oferta agro gastronómica de la región	(Nº de Prodi. y prepa. después del proyecto/ Nº de Prodi y Prepa anterior) por 100%	Estudios y Catastros de productos	5%	20%
Incrementar las ventas de servicios turísticos gastronómicos	Ventas	El incremento de las ventas se expresa en % de incremento en base año 1.	(Ventas 2014 / Ventas \$2013) por 100	Ventas totales 2013	5%	10 %
Incremento de venta (\$) de los productos	Ventas	Incremento de las ventas en %	(Ventas año 2/ventas año1) por 100	Ventas año 1	5%	10%

¹⁶ Marque con una X, el o los indicadores a medir en el proyecto.

¹⁷ Señale para el indicador seleccionado, lo que específicamente se medirá en el proyecto.

¹⁸ Completar con el valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

¹⁹ Completar con el valor del indicador, al cual se espera llegar, al final del proyecto.

²⁰ Completar con el valor del indicador, al cual se espera llegar, al cabo de 3 años de finalizado el proyecto.



gourmet						
---------	--	--	--	--	--	--

7. COSTOS TOTALES CONSOLIDADOS

7.1. Estructura de financiamiento.

		Monto (\$)	%
FIA			
Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	Total Contraparte		
Total			

7.2. Costos totales consolidados.



Conforme con Costos Totales Consolidados
Firma por Ejecutor
(Representante legal o Coordinador Principal)



II. DETALLE ADMINISTRATIVO (Completado por FIA)

- Los Costos Totales de la Iniciativa serán (\$):

Costo total de la Iniciativa		
Aporte FIA		
Aporte Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	
	Total Contraparte	

- Período de ejecución.

Período ejecución	
Fecha inicio:	3 de febrero de 2014
Fecha término:	31 de julio de 2015
Duración (meses)	18

- Calendario de Desembolsos

Nº	Fecha	Requisito	Observación	Monto (\$)
1		A la firma del contrato		
2	10/07/2014	Aprobación informe de saldo N° 1 (gastos en el SDGL y carta oficial de FIA)		
3	06/01/2015	Aprobación informes de avance técnico y financiero N° 1		
4	13/10/2015	Aprobación informes de avance técnico N° 2 y 3 y financiero N° 2 e informes técnico y financiero finales	hasta	
	Total			

(*) El informe financiero final debe justificar el gasto de este aporte

- Calendario de entrega de informes

Informes Técnicos	
Informe Técnico de Avance 1:	01/07/2014
Informe Técnico de Avance 2:	06/01/2015
Informe Técnico de Avance 3:	08/06/2015

Informes de Saldo	
Informe de Saldo 1:	30/06/2014



Informes Financieros	
Informe Financiero de Avance 1:	20/10/2014
Informe Financiero de Avance 2:	16/03/2015

Síntesis de Avances	
Síntesis avance N° 1:	05/05/2014
Síntesis avance N° 2:	04/08/2014
Síntesis avance N° 3:	03/11/2014
Síntesis avance N° 4:	02/02/2015
Síntesis avance N° 5:	04/05/2015

Informe Técnico Final:	20/08/2015
Informe Financiero Final:	20/08/2015

- Las Síntesis de avance consisten en un Informe breve, y deberán ser enviados por correo electrónico al Ejecutivo de Innovación Agraria respectivo. Este informe será enviado al GORE y debe contener un resumen ejecutivo, actividades realizadas, resultados parciales alcanzados. No estarán vinculados a pagos de aportes
- Además, se deberá declarar en el Sistema de Declaración de Gastos en Línea los gastos correspondientes a cada mes, a más tardar al tercer día hábil del mes siguiente.

Conforme con Detalle Administrativo
Firma por Ejecutor
(Representante legal o Coordinador Principal)

8. ANEXOS

Anexo 1. Cuantificación e identificación de beneficiarios directos de la iniciativa²¹

Género	Masculino		Femenino		Subtotal
	Pueblo Originario	Sin Clasificar	Pueblo Originario	Sin Clasificar	
Productor micro-pequeño	75.317	68326	69.158	68326	281.127
Productor mediano-grande					
Subtotal					281.127
Total					281.127

Nota:

Los beneficiarios directo son la población y los productores rurales, que suman en total 281.127 personas. Otros beneficiarios son el sector turístico, finalmente la población urbana de la Araucanía que se beneficia por la revitalización de la identidad regional.

²¹ Se entiende por beneficiarios directos quienes reciben los recursos del proyecto y/o se apropian de los resultados de este. Estos pueden ser empresas del sector agroalimentario y forestal u otros.

Anexo 2. Ficha identificación del postulante ejecutor

Nombre	Organización No Gubernamental de Desarrollo Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur – ONG CET SUR	
Giro / Actividad	Servicios, Instituto de Estudios, Corporación.	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Corporación
Ventas en el mercado nacional, año 2012 (UF)		
Exportaciones, año 2012 (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web	www.cetsur.org	
Nombre completo del representante legal	Luis Peralta Espíndola	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidente	
Firma del representante legal		

Anexo 3. Ficha identificación de los asociados

Esta ficha debe ser llenada para cada uno de los asociados al proyecto.

Nombre	Club Les Toques Blanches Chile A.G.	
Giro / Actividad	Gastronomía	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Asociación Gremial
Ventas en el mercado nacional, año 2011 (UF)		
Exportaciones, año 2011 (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web	www.ltb.cl	
Nombre completo del representante legal	Guillermo Alejandro Rodríguez Astorga	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidente	
Firma del representante legal		

Anexo 4. Ficha identificación coordinador y equipo técnico

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Luis Heriberto Peralta Espindola
RUT	
Profesión	Ingeniero Agrónomo
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	ONG CET SUR
Cargo en empresa/organización donde trabaja	Presidente
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	PAULA ANDREA MARIANGEL CHAVARRIA
RUT	
Profesión	ANTROPOLOGA
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	ONG CET SUR
Cargo en empresa/organización donde trabaja	Investigadora
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Carlos Patricio Zúñiga Jara
RUT	
Profesión	Profesor de Historia
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Inacap - Temuco
Cargo en empresa/organización donde trabaja	Docente
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	



Anexo 5. Currículum Vitae (CV) de los integrantes del Equipo Técnico

CV Luis Peralta Espíndola

Profesión : Ingeniero Agrónomo

Título obtenido : Ingeniero Agrónomo (1979), con mención en Fitotecnia. Facultad de Ciencias Agrarias, Escuela de Agronomía. Pontificia Universidad Católica de Chile

Post grados: Curso de postgrado en Desarrollo Rural y Agroecología. Universidad Internacional de Andalucía. España. 2002. Cursos de postgrado en Desarrollo Rural. Universidad Austral de Chile. 1992

CALIFICACIONES PRINCIPALES:

- ✓ Fundador de CET SUR, Vicepresidente de esta Corporación Privada de Desarrollo, que trabaja los ámbitos de sustentabilidad, biodiversidad, manejo de recursos naturales, procesos territoriales, sociales, económicos y culturales. Los ejes centrales son un programa de saberes tradicionales y locales, entre ellos; biodiversidad con comunidades campesinas e indígenas; Escuela de Artes y Oficios (culinaria tradicional); la línea de ciudadanía y control social; programa de Gobernabilidad del agua, y Cambio Climático. 2001-2013.
- ✓ Fue miembro fundador de CET (Centro de Educación y Tecnología) y posteriormente director Regional de CET en la Región de la Araucanía. Asume roles de coordinador de programas y proyectos, programas de formación para profesionales y campesinos en la línea de la agroecología y gestión social. Desde este espacio trabajó en la promoción en Chile y América Latina de la Agroecología a través de diferentes redes de trabajo.
- ✓ Miembro del directorio y consejero del Programa Ambiental de Pequeños Subsidios del Programa de las Naciones Unidas (PNUD), como parte del programa del GEF.1993 al 2012.
- ✓ Coordinador del Programa Agro-gastronómico Mapuche en el Territorio Lacustre. 2010 a mayo de 2012. Desarrollo productos, sistema de certificación campesina.
- ✓ Consultor FAO. Coordinador Nacional del proyecto FAO/CONADI: programa con comunidades relocalizadas mapuches, 2005 al 2009. Coordina acciones para la elaboración de diagnósticos participativos, elaboración de planes estratégicos participativos con las comunidades y ejecución y evaluación de dichos planes. Articulación territorial y conformación de red institucional de apoyo al programa.
- ✓ Director adjunto del Centro de desarrollo Sustentable de la Universidad Católica de Temuco, desde 1996 a julio de 2005. Fue coordinador de Diplomado en “Desarrollo Rural y Agricultura Sustentable” y secretario académico de Magíster en Desarrollo Sustentable.

PERFECCIONAMIENTO:



- ✓ 2008, participa en Feria Internacional de Terra Madre- Slow Food Turín, Italia.
- ✓ Participa en Seminario Internacional de Agroecología en el 2007. La Habana. Cuba.
- ✓ Curso computacional de Gestión de Proyectos “Ms Proyecto 98”. Dictado por la Universidad Católica de Temuco. 2001.
- ✓ Curso de Investigaciones Participativas dictado por Sally Hampshire de la Universidad de Quelpo, Canadá, en convenio con la Universidad Católica de Temuco. Diciembre de 2000.
- ✓ Curso de extensión académica “Las Metodologías Cualitativas. Una Aproximación al Mundo Complejo de Hoy”. Universidad Católica de Temuco. Noviembre de 200.

EXPERIENCIA DOCENTE:

- Secretario Académico del Programa Magíster Internacional Gestión en Desarrollo Rural y Agricultura Sustentable. 1998 al 2005.
- Profesor del cursos ¿Es posible el desarrollo en la región de la Araucanía? Periodos 2003,2004 y 2005.
- Coordinador del diplomado de Desarrollo Rural y Agricultura Sustentable. 2005.
- Profesor del curso Desarrollo Rural Sustentable. Universidad Católica de Temuco.1997.
- Programas de formación a profesionales y campesinos diversos como coordinador e instructor. 1980- a la fecha.

EXPERIENCIA LABORAL Y ACADÉMICA ASOCIADA AL POYECTO:

- ✓ Gerente del Programa Agro-gastronómico Mapuche en el territorio lacustre de la región de la Araucanía. Programa que aborda el trabajo con los productores: Producción de productos con identidad, desarrollo de sello territorial, procesamiento y comercialización de productos con identidad, Trabajo de culinaria adicional y articulación con hoteles del territorio (febrero del 2010 a Mayo de 2013).
- ✓ Co-director del programa Escuela de artes y Oficios, con especial énfasis en culinaria tradicional, curadoras de semillas y agroecología.
- ✓ Corporación Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur - CET Sur, Director. Programa de biodiversidad con comunidades campesinas e indígenas. Aquí se desarrolla el trabajo con curadoras de semillas, y el desarrollo de productos con identidad (febrero del 2001 al 30 de marzo de 2005).
- ✓ 2008, participa en Feria Internacional de Terra Madre - Slow Food Turín, Italia.
- ✓ 2011. Participa como expositor en Congreso Internacional de la cocina tradicional Chilena. Organizado por Les toque Blanchés.



CV Paula Andrea Mariángel Chavarría.

Studios

Regard

- 1990-1994 Estudios de Licenciatura en Antropología *Universidad Austral de Chile, Valdivia*
Postgrado
- 1997-1998 Magíster en Ciencias Sociales Aplicadas. Orientación al Desarrollo Local
Universidad de la Frontera. Temuco.

Cursos y otras Capacitaciones

Institución: Centro Boliviano de Estudios Multidisciplinarios. CEBEM

Período: 2013. 82 horas

Curso: Herramientas teórico-metodológicas para la investigación etnográfica.

Institución: Grupo de Investigaciones Agrarias GIA. Universidad Academia de Humanismo Cristiano

Período: 2009. 200 horas

Curso: Enfoques y Métodos para la Planificación del Desarrollo Rural a Nivel Local

Institución: Fundación Trabajo para un Hermano

Período: 2007. 48 horas

Curso: Taller de Formación de Facilitadores en Metodología CEFE. (Creación de Empresas Formación de Emprendedores).

Trabajos asociados al proyecto:

Institución: Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur. Fondo de Desarrollo de las Artes y la Cultura, Fondart.

Año: 2007

Publicación: Tiempos de Fogón. Aproximaciones a los sistemas alimentarios tradicionales del Valle del Itata

Función: Coautora.

Institución: Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur

Período: 2007 a la fecha

Cargo: Coordinadora Regional Programa Escuelas de Artes y Oficios del Sur de Chile

Función: Coordinación y sistematización de experiencias formativas en regiones del Bío Bío y Araucanía en el oficio de culinaria campesina y culinaria costera y culinaria mapuche.

Institución: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Fondart.

Período: 2008



Cargo: Responsable Proyecto "Mapa Culinario del Valle del Itata. Recuperación de las cocinas locales como aporte al patrimonio cultural regional". Fondart, Cet Sur
Función: Coordinar proceso investigativo para la revitalización de tradiciones artesanales asociadas a la culinaria local.

Institución: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Fondo de Fomento Audiovisual
Período: 2010
Cargo: Participante Proyecto "Saberes y Sabores del Itata" Documental Rescate Tradiciones Culinarias Cuenca del Itata.
Función: Investigación y Guion.

Institución: Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur
Período: 2007 a la fecha
Cargo: Investigadora
Función: Coordinadora de la investigación productos y recetas mapuches de Villarrica y Curarrehue.

Publicaciones

Institución: Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur. Fondo de Desarrollo de las Artes y la Cultura, Fondart.
Año: 2007
Publicación: Entre Gredas y Adobes. Aproximaciones a los oficios tradicionales de las comunas de Coelemu y Quillón
Función: Coautora junto a María Eliana Vega

Institución: Fondo de Desarrollo de las Artes y la Cultura, Fondart.
Año: 1998
Publicación: Canto, Palabra y Memoria Campesina
Función: Coautora junto a Isabel Araya y Patricia Chavarría

Experiencia Laboral

Desarrollo Local

Institución: Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur
Período: 2007 a la fecha
Cargo: Coordinadora Regional Programa Escuelas de Artes y Oficios del Sur de Chile
Función: Coordinación de procesos de investigación acción para la definición de oficios en localidades rurales de la VIII región, coordinación en procesos de implementación de Escuelas de Artes y Oficios. Articulación con procesos territoriales locales. Coordinación de unidad pedagógica para procesos formativos. Sistematización de experiencias formativas en regiones del Bío Bío y Araucanía.

Institución: Fundación Trabajo para un Hermano
Período: 2004-2006
Cargo: Coordinadora Territorial Proyecto Estrategias de Desarrollo Local
Función: Articulación organizaciones e instituciones presentes en el territorio. Alianzas intersectoriales. Apoyo y fomento organizaciones. Proceso de recuperación de identidad local. Talleres de Desarrollo Personal para Mujeres. Escuela de Liderazgo.

Investigación

Institución: Archivo Cultura Tradicional Corporación Cultural Artistas del Acero



Período: 2011

Cargo: Encargada línea de investigación y formación

Función: Desarrollar acciones de investigación, apoyar estudiantes de pregrado en investigaciones y estudios asociados. Desarrollar planes de formación en el área.

Institución: Red de Comercio Justo

Período: 2007

Cargo: Responsable Investigación para la Elaboración de Taller de Formación en Comercio Justo y Solidario

Función: Coordinar proceso investigativo para la elaboración de Taller de Formación en CJS enfocado a productores asociados a la Red.

Institución: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Fondart.

Período: 2007

Cargo: Responsable Proyecto "Revitalización de los oficios asociados al barro en las comunas de Quillón y Coelemu para el fortalecimiento de las Escuelas de Artes y Oficios". Fondart, Cet Sur

Función: Coordinar proceso investigativo para la revitalización de tradiciones artesanales asociadas al barro.

Institución: Corporación Cultural Artistas del Acero

Período: 2006

Cargo: Coejecutora Proyecto "Diagnóstico Participativo para la Implementación de una Escuela de Artes y Oficios en las comunidades de Gaete y Libertad, comuna de Talcahuano"

Función: Desarrollar proceso de investigación diagnóstica para la implementación de EAO en la comuna de Talcahuano

Institución: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Fondo Fomento Audiovisual.

Período: 2006

Cargo: Coejecutora Proyecto "Memoria de Mujeres de Los Cerros de Talcahuano"

Función: Desarrollar proceso de investigación para la producción de un guion documental que permita visualizar los procesos de conformación social y cultural así como la construcción de identidades de género en los cerros desde los relatos de vida de mujeres de Los Cerros de Talcahuano. VIII región.

Institución: Consejo Nacional del Libro y la Lectura. Temuco

Período: 2003

Cargo: Responsable Proyecto "La voz de los Antiguos en manos de los Niños"

Función: Coordinar proyecto con alumnos del establecimiento de la comunidad de Cullinco Alto. Carahue. IX región. Conformación de taller de recuperación de historias orales, taller de títeres.

Institución: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Fondart.

Período: 2002

Cargo: Responsable Proyecto "Archivo para el Rescate del patrimonio Cultural campesino"

Función: Elaborar una base de datos a partir del material audiovisual coleccionado por la folclorista Patricia Chavarría, durante sus años de recopilación en las zonas campesinas de la VII y VIII regiones. Donación del archivo a la Casa de la Cultura de la ciudad de Concepción para consultas públicas.

Institución: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Fondart.

Período: 2000 - 2001



Cargo: Responsable Proyecto “Historias de Lava”

Función: Coordinar proyecto de investigación etnográfica acerca de la relación entre el volcán Llaima, su historia eruptiva y algunas comunidades aledañas. Creación de un diaporama que contenga imágenes, música y relatos en torno al volcán y que representen los imaginarios colectivos recogidos en torno a éste.

Institución: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Fondart. Área Cultura Tradicional

Período: 1996

Cargo: Responsable Proyecto “Canto Palabra y Memoria Campesina”.

Función: Coordinar proyecto de investigación para la recolección de historias de vida de cantoras campesinas del sector seco costero de la provincia de Cauquenes, VII región.

Institución: Fundación de Desarrollo Campesino. Temuco.

Período: 2002-2003

Cargo: Profesional de Apoyo

Función: Implementar procesos de recuperación de historias locales de comunidades Mapuche de la IX Región.



CV CARLOS PATRICIO ZÚÑIGA JARA

FORMACIÓN.

Formado en Historia y Geografía por la Universidad de Concepción. Diplomado en Ciencias Políticas Aplicadas Universidad de La Frontera-CEADE-Universidad de Chile. Magíster en Ciencias Sociales Aplicadas, Universidad de La Frontera-Universito Paris XII Val de Marne. Estudios de doctorado en “Estudios de las Sociedades Latinoamericanas” Universidad ARCIS. Actualmente se encuentra desarrollando el doctorado en “Procesos Sociales y Políticos Latinoamericanos” en la Universidad ARCIS.

Ha ejercido docencia en pre grado y post grado en distintas universidades nacionales. En investigación ha trabajado en temas educativos, históricos y económicos. En los últimos años ha desarrollado trabajos sobre las transformaciones políticas y socioculturales en Chile. Desde la historia oral ha explorado en los cambios culturales durante el siglo XX en La Araucanía.

PUBLICACIONES RECIENTES (DE 2010 A 2013)

- 2010** Autor de: “Ensayo sobre la re significación de la política en el Chile del siglo XXI”. Publicado en actas del “IV Congreso de Estudios Latinoamericanos. X Seminario Argentino Chileno y IV Seminario Cono Sur de Ciencias Sociales, Humanidades y Relaciones Internacionales: La travesía de la libertad ante el bicentenario”. Mendoza, República Argentina 10, 11 y 12 de marzo. ISBN 978-987-9441-40-4. En: http://congresobicentenario.webuda.com/files/simposio17_zuniga.pdf
- 2010** Co-autor de: “Sabores y nostalgias. Una aproximación a la cocina cotidiana del siglo XX en La Araucanía”, Temuco, Imprenta Página.
- 2010** Autor de: “La Polis acosada. Chile una democracia en la medida de lo posible”. Publicado en la Revista Educación y Humanidades. Universidad de La Frontera. Temuco-Chile. ISSN 0718-8242.
- 2011** Autor de: “La explotación del bosque nativo en la zona de Villarrica. Una aproximación desde la Historia oral”. En, “Fragmentos de Historia regional. El siglo XX en La Araucanía”. Ediciones de la Universidad de La Frontera. Temuco-Chile
- 2011** Compilador en: “Fragmentos de Historia regional. El siglo XX en La Araucanía”. Ediciones de la Universidad de La Frontera. Temuco- Chile. N° Registro de Propiedad Intelectual: 202018. ISBN: 978-956-236-216-0.
- 2011** Autor de: “Modelo neoliberal y diseño sociopolítico. Comentarios sobre el caso chileno”. Publicado en Revista Perspectivas de la Comunicación. Universidad de La Frontera. ISSN: 0718-4867. Temuco-Chile. Vol. 4, N° 1, 2011.
- 2011** Autor de: “La Frontera de la Memoria. Relatos de Vida”. Imprenta Printus, Temuco-Chile. N° Registro de Propiedad Intelectual: 207725.



2013

Autor de: "Rutas de Recolección en La Araucanía". Imprenta Printus, Temuco-Chile. N° de Registro de Propiedad Intelectual: 224.830. ISBN: 978-956-351-716-3.



INVESTIGACIONES RELACIONADAS CON EL PROYECTO

AHUMADA, Clara & ZÚÑIGA, Carlos (2010). *Sabores y nostalgias. Una aproximación a la cocina cotidiana del siglo XX en La Araucanía*. Temuco, Imprenta Página.

Este libro es el resultado de una investigación sobre la cocina cotidiana de la Región de La Araucanía, desarrollada durante el segundo semestre del año 2009. Corresponde al proyecto FONDART Regional "Sabores y nostalgias. Una aproximación a la cocina cotidiana del siglo XX en La Araucanía", folio N° 2334-5 presentado en la Línea de Conservación y Promoción del Patrimonio Inmaterial en el área de Tradiciones y Expresiones Orales, modalidad de Investigación.

La investigación tuvo como propósito reconstruir, desde la tradición oral y la memoria, la historia de los ingredientes, artefactos y platos que constituyen la tradición culinaria cotidiana que alimentó a la Región de La Araucanía durante el siglo XX.

ZÚÑIGA, Carlos (2013). *Rutas de Recolección en La Araucanía*. Imprenta Printus, Temuco-Chile.

Exponemos los resultados de una investigación sobre economías de recolección en La Araucanía, desarrollada durante los años 2011 y 2012 como parte del Proyecto FONDART Nacional: "Rutas de Recolección. Una Aproximación al Patrimonio Cultural Inmaterial desde las Economías Locales de la Región de La Araucanía", correspondiente a Línea de Investigación y Estudio para el Fomento de la Artes. Folio N° 17237-5.

En este libro se presenta una aproximación a las diversas manifestaciones socioculturales y económicas en torno a la recolección en La Araucanía. De las múltiples posibilidades de esta región exploramos en la recolección, acopio y comercialización de piñones, digüeñes, nalcas, changles, cochayuyos y camarones de vega; Leña y carbón.