



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

RESCATE PATRIMONIAL

Nombre de iniciativa

Rescate y protección de *Ramaria flava* (changle) para fortalecer la producción, comercialización, identidad y usos gastronómicos en la cordillera de la costa de la Comuna de Carahue.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0376
Ejecutor	Universidad de la Frontera
Empresa/Persona beneficiaria	Recolectores zona de Carahue
Fecha de inicio	02-11-2016
Fecha de término	28-02-2018
Costo total	\$ 77.826.656
Aporte FIA	\$ 55.026.656
Aporte contraparte	\$ 22.800.000
Región de ejecución	IX
Región de impacto	IX
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Hongos
Rubro/s	Hongos comestible

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

ARAUCANÍA

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Biobío
- **La Araucanía** ◀
- Los Ríos
- Los Lagos
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2016

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2016-0376



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 

Nombre de iniciativa

Rescate y protección de *Ramaria flava* (changle) para fortalecer la producción, comercialización, identidad y usos gastronómicos en la cordillera de la costa de la Comuna de Carahue.



Objetivo general

Rescatar el hongo comestible Changle (*Ramaria flava*), a partir del desarrollo de nuevas alternativas para su conservación y buen manejo de recolección junto a sus usos gastronómicos. Promover la diversificación productiva, culinaria y fortalecer la identidad del territorio costero de la región de La Araucanía.

Objetivos específicos

- 1 Identificar especies, características nutricionales, atributos saludables y potenciales beneficios del hongo comestible changle (*Ramaria flava*), que permitan valorizar el recurso patrimonial, promover su consumo y proteger la especie en el territorio .
- 2 Determinar las mejores condiciones y protocolos de conservación del changle (*Ramaria flava*) para potenciar su uso gastronómico y desarrollar la comercialización, diversificando y fortaleciendo la actividad productiva de los recolectores.
- 3 Determinar los hábitos de desarrollo y requerimientos nutricionales del hongo comestible changle (*Ramaria flava*) que permitan generar el conocimiento de base para su cultivo bajo condiciones controladas.
- 4 Desarrollar un programa de difusión y transferencia tecnológica que permita a los recolectores conocer y practicar los conocimientos adquiridos durante la ejecución de proyecto, destacando sus atributos, técnicas de conservación y usos culinarios que permitan promover la comercialización de los productos en sus distintos formatos de conservación.
- 5 Valorizar el producto patrimonial y su preservación, fortaleciendo la identidad y la actividad económica del territorio.

Resumen

En Chile, los PFNM (Productos Forestales No Madereros) han sido, desde la época precolombina, una importante fuente de alimento, medicina y fibras, lo cual se mantiene hasta hoy a pesar de los fuertes cambios estructurales introducidos con la colonización europea y los avances económicos y tecnológicos. Tienen sí una mayor significación para los segmentos de menores ingresos y para las comunidades rurales, puesto que la recolección y procesamiento de los PFNM es muchas veces una importante fuente de ingreso para ellos (Abalos-Romero, 2001); esta actividad genera empleo e ingresos a más de 200 mil habitantes rurales (Valdebenito, 2013). La revalorización global de los productos de origen natural genera invaluable perspectivas para aprovechar en mejor forma los recursos forestales existente, no sólo maderables, sino también no madereros; es indispensable conocer en profundidad el potencial que ofrece la biodiversidad de los bosques naturales y aplicar tecnologías que permitan un mayor y mejor aprovechamiento de los PFNM, para incrementar el valor agregado de estos productos (Abalos-Romero, 2001). Tras una serie de estudios, se propone desarrollar diferentes métodos de conservación del changle (*Ramaria flava*), tales como deshidratación, conservación y congelación lenta para diversificar y fortalecer la actividad económica de la especie.5

