

OFICINA DE PARTES 1 FIA
RECEPCIONADO
FECHA: 01-12-21
HORA: 18:12
N° INGRESO 70420

INFORME TÉCNICO FINAL

Eventos para la Innovación

Nombre de la iniciativa	Nutxam “Patrimonio agroalimentario mapuche: experiencias, desafíos y oportunidades”
Código de la iniciativa	EVR-2021-0024
Nº de informe	Informe Técnico Final
Período informado (considerar todo el periodo de ejecución)	desde el 03/05/2021 hasta el 29/10/2021
Fecha de entrega	01 de diciembre de 2021
Nombre Coordinador(a)	Diego Alfonso Ramírez Liencura
Firma Coordinador(a)	

INSTRUCCIONES PARA COMPLETAR Y PRESENTAR EL INFORME

I. Todas las secciones del informe deben ser contestadas, utilizando caracteres tipo Arial, tamaño 11.

II. Sobre la información presentada en el informe

- Debe completar todas las secciones del documento según corresponda.
- Debe estar basada en la última versión del Plan Operativo aprobada por FIA.
- Debe ser resumida y precisa. Si bien no se establecen números de caracteres por sección, no debe incluirse información en exceso, sino solo aquella información que realmente aporte a lo que se solicita informar.
- Debe ser totalmente consistente en las distintas secciones y se deben evitar repeticiones entre ellas.
- Debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero y ser totalmente consistente con ella.

III. Sobre los anexos adjuntos al informe

- Deben enumerar y nombrar los documentos adjuntados en la tabla de la sección 15 del informe.
- Deben incluir toda la información que complemente y/o respalde la información presentada en el informe, especialmente a nivel de los resultados alcanzados.
- Se deben incluir materiales de difusión, como diapositivas, publicaciones, manuales, folletos, fichas técnicas, entre otros.
- También se deben incluir cuadros, gráficos y fotografías, pero presentando una descripción y/o conclusiones de los elementos señalados, lo cual facilite la interpretación de la información.

IV. Sobre la presentación a FIA del informe

- La presentación de los informes técnicos se realizará mediante la entrega de 2 copias digitales idénticas y sus anexos, en la siguiente forma:
 - a) Un documento “Informe técnico final”, en formato word.
 - b) Un documento “Informe técnico final”, en formato pdf.
 - c) Los anexos identificando el número y nombre, en formato que corresponda.
- La entrega de los documentos antes mencionados debe hacerse mediante correo electrónico dirigido al correo electrónico de la Oficina de Partes de FIA (oficina.partes@fia.cl). La fecha válida de ingreso corresponderá al día, mes y año en que es recepcionado el correo electrónico en Oficina de partes de FIA. Es

responsabilidad del Ejecutor asegurarse que FIA haya recepcionado oportunamente los informes presentados.

- Para facilitar los procesos administrativos, se sugiere indicar en el “Asunto” del correo de envío: **“Presentación de Informe Técnico Final Iniciativa Código EVR-XXXX-YYYY”**.
- La fecha de presentación debe ser la establecida en la sección detalle administrativo del Plan Operativo del proyecto o en el contrato de ejecución respectivo.
- El retraso en la fecha de presentación del informe generará una multa por cada día hábil de atraso equivalente al 0,2% del último aporte cancelado.

CONTENIDOS

1	ANTECEDENTES GENERALES	5
2	RESUMEN EJECUTIVO	6
3	OBJETIVO GENERAL	6
4	PÚBLICO OBJETIVO DEL EVENTO	7
5	PROGRAMA DEL EVENTO.....	8
6	CARACTERÍSTICAS DE LA INSCRIPCIÓN	11
7	ANTECEDENTES DEL EQUIPO TÉCNICO.....	12
8	RESULTADOS OBTENIDOS	14
9	POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN	15
10	CONCLUSIONES	17
11	RECOMENDACIONES	17
12	ANEXOS	18

1 ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

Indique los antecedentes generales de la iniciativa al momento de terminar la ejecución del evento para la innovación.		
Tipo de evento	Seminario/Congreso	
Lugar donde se transmitió el evento¹	Región:	La Araucanía, Biobío, Los Ríos, Tarapacá, Metropolitana <i>Seleccione la región.</i>
	Comuna (s):	Teodoro Schmidt, Lota, Padre Las Casas, Temuco, Freire, Antofagasta, Santiago, Valdivia, Nueva Imperial, Lautaro,
Fecha de inicio y término (Incluye la preparación y realización del evento)	Fecha inicio²:	03-05-2021
	Fecha término³:	26-11-2021
Fecha de inicio y término del evento⁴	Fecha inicio:	07-10-2021
	Fecha término:	28-10-2021

¹ Considerando que esta versión es online, debe indicar el lugar principal desde donde se **transmitió** el evento.

² Corresponde a la fecha de emisión de la carta de aprobación de las modificaciones por parte de FIA.

³ Corresponde a la fecha después de 15 días de la última actividad del evento.

⁴ Este rango de fechas deberá incluir la duración en la cual **efectivamente se realizó el evento** según el programa del evento.

2 RESUMEN EJECUTIVO

Entregar de manera **resumida**⁵ las principales actividades realizadas y resultados obtenidos durante todo el periodo de ejecución del evento para la innovación.

(Máximo 2.000 caracteres sin espacio)

Reuniones de organización: realización de diversas reuniones para la organización del evento entre los 3 grupo que intervienen: organizadores, expositores, servicios de apoyo. Los resultados haber entregado lineamientos generales para el desarrollo de las diferentes presentaciones y guías prácticas.

Visitan en terreno: se realizaron visitas en terreno por parte de la productora audiovisual FILMUK para hacer la toma de los videos introductorios de las y los expositores. Los resultados son los diferentes video expuestos en las diferentes sesiones del seminario en general

Sesiones: se desarrollaron las 4 sesiones del seminario todo los jueves de Octubre de 2021, partiendo el jueves 7 del mes en cuestión. Los resultados son la ejecución programática del proyecto en cuestión, con la participación de diferentes personas interesadas en el tema.

Se realizaron reuniones de definicion con el equipo encargado de levantar la página web que reunirá toda la información del seminario. El resultado en la landing page que recaba todas las exposiciones en vivo grabadas, las presentaciones y las guías a disposición tanto de las y los participantes, como de cualquier persona que en el futuro requiera de esta información.

3 OBJETIVO GENERAL

Indicar el objetivo del evento para la innovación según la propuesta definitiva aprobada por FIA.

Desarrollar una serie seminarios que permitan expandir el diferenciado mercado de los agroalimentos mapuche a través de la entrega de saberes y experiencias desde distintas personas que trabajan agroelaborando alimentos propios del pueblo mapuche.

⁵ Esta síntesis se debe citar las ideas más importantes, es decir, excluye datos irrelevantes y no brinda espacio a interpretaciones subjetivas.

4 PÚBLICO OBJETIVO DEL EVENTO

4.1 Indique el tipo de asistentes, sus características y el número que participaron el evento. Además, debe adjuntar el listado de asistentes en el Anexo 1.

- a) Personas mapuche que desarrollen o quieran desarrollar actividades productivas asociadas a la elaboración de agroalimentos mapuche: emprendedoras, mujeres de campo, estudiantes que busquen información para levantar o robustecer iniciativas propias desde sus territorios con el fin de alcanzar propuestas ricas culturalmente. (34 personas alcanzadas)
- b) Representantes de empresas del rubro turísticos: principalmente representantes de empresas del segmento HORECA que se interesen por agregar valor sus propuestas vinculándose con productores locales que trabajan desde el desarrollo alimentario mapuche, quienes intentan saber más de la cultura mapuche y sus hábitos alimentarios. (17 personas alcanzadas)
- c) Clientes de distintos centros de desarrollo de negocios en la región de la Araucanía: personas que empiezan o ya tienen actividades productivas varias y que pueden ver temas de interés en estas sesiones, sobre todo aquellas personas que quieren vincular sus trabajos con la cosmovisión mapuche y no saben cómo hacerlo. (6 personas alcanzadas)
- d) Instituciones de interés en el evento: SERNATUR, INDAP, Red de sitios SIPAN, FIA, Universidades, entre otras. (6 personas alcanzadas)

4.2 Describa y justifique si existen discrepancias entre el público objetivo esperado, con los que finalmente asistieron al evento para la innovación, considerando el tipo de asistentes, sus características y el número de asistentes.

Desde la caracterización de los asistentes no hubieron discrepancias según el tipo de participante y su perfil, sin embargo, si hubieron diferencias respecto del número de audiencia que esperábamos focalizar.

5 PROGRAMA DEL EVENTO

5.1 Indique la programación del evento que efectivamente se realizó, especificando fecha, horario, tema, descripción y expositor.

N°	Fecha y horario	Tema	Descripción	Expositor
1	7 de octubre	Merkén y sensibilización	Día 1 10:00 – 11:30. Merkén: Ginette Rivera Tralma: En esta sesión se abordarán distintos aspectos históricos, productivos y demográficos asociados al merkén, y otras especies, desde la producción agrícola a la agroelaboración. 11:40 – 13:00. Experiencias complementarias: Diego Ramírez Liencura: Sensibilizar diagnósticos actuales que promueven y dan pie a esta actividad.	Ginette Rivera Tralma Diego Ramírez Liencura
2	14 de octubre	Achahuall y Zamiñ	10:00 – 11:30. Achahuall: Gladys Liencura Inaipil Sesión orientada a la producción de gallina mapuche kollonka y criolla, con enfoque en la producción básica de esta gallina abordando desafíos productivos, estilos de crianza, amenazas ambientales así como información para la crianza en las distintas etapas del crecimiento de las aves, la organización de los espacios de crianza, entre otras. 11:40 – 13:00. Experiencias complementarias. Zamiñ: María Levio Riveros Apartado orientado a la entrega de conocimiento del Zamiñ, técnica de tejido y creación de cestos y canastos con fibra vegetal, como son el boqui o la pita. Se aborda la identificación del material vegetal, el	Gladys Liencura Inaipil María Levio Riveros

			tratamiento de la fibra y las distintas técnicas de tejido.	
3	21 de octubre	Mürke y Patrimonio Agroalimentario Mapuche	10:00 – 11:30. Mürke: Macarena Cheuque Sesión orientada a la producción de harina tostada y la revalorización cultural de los tostados en cayana. Se abordaran aspectos técnicos, productivos y lo que significa la recuperación de procesos ancestrales en la elaboración. 11:40 – 13:00. Experiencias complementarias. Kūla En esta sesión el equipo del CDN Inakeyu comparte diferentes lineamientos sobre el patrimonio alimentario mapuche reforzando el nüttxam como acto de conversa entre los interlocutores	Macarena Cheuque Carilao Wladimir Painemal Morales
4	28 de octubre	Muday y Wüdun	10:00 – 11:30. Muday: Diego Ramírez Liencura Sesión dedicada a la elaboración de muday como una bebida ancestral del pueblo mapuche. En esta sesión se hablar de la pertinencia territorial de las materias primas al momento de hacer muday, procesos, materiales e insumos, entre otros. 11:40 – 13:00. Experiencias complementarias. Wüdun: Alejandro Saravia Licanqueo En esta sesión abordaremos el uso del Wüdun o cerámica en alimentos tradicionales del pueblo mapuche.	Diego Ramírez Liencura Alejandro Saravia Licanqueo

5.2 En caso de que corresponda, indique y justifique los cambios entre la programación inicial del evento, respecto a la programación que efectivamente se llevó a cabo.

No hubieron cambios significativos respecto a la ejecución programática

5.3 Indique cómo se llevó a cabo el evento, con énfasis en el tipo de evento, técnicas, infraestructura, equipamiento, plataformas y material de apoyo que se utilizó para realizar cada actividad.

(Máximo 2.000 caracteres sin espacio)

El nūtram como instancia dentro de la cultura mapuche es la acción de conversación que se da por cualquier tema en general y para poder desarrollarlo el término de seminario es similar a tal proceso. Expusieron diferentes personas mapuche que llevan diferentes

El seminario Nutxam “Patrimonio agroalimentario mapuche: experiencias, desafíos y oportunidades”

Las sesiones se realizaron a través de la plataforma Google Meet donde confluían participantes, moderadores, expositores/as y colaborador audiovisual. Luego de la introducción de los moderadores, los expositores comienzan sus presentaciones con un video introductorio y luego hacen una presentación con contenido histórico-cultural, técnico-productivo y comercial. Posterior a ello, se abre un espacios de conversación sobre el tema, con la intervención de diferentes personas interesadas en los temas

El evento se llevó a cabo a través de 4 sesiones dentro de las cuales se abordaron 2 temas en cada una de ellas

En cada sesión expusieron 2 personas mapuche que se vinculan activamente de diferentes expresiones de la herencia cultural alimentaria mapuche, entre ellas personas que trabajan con alimentos directamente, con utensilios alimentarios ancestrales y también quienes abordan la alimentación mapuche desde el desarrollo organizacional, el emprendimiento y las oportunidades de negocios que ofrece el rubro.

Para cada exposición, las personas en cuestión tanto expositores, moderadores y participantes hicieron uso de equipamiento tecnológico digital (Smartphone o notebook), además cámara de video, cámaras fotográficas y drones necesarios para la creación de videos de apoyo.

Cada expositora y expositor desarrollo 1 presentación de apoyo y una guía práctica con nociones básicas para la elaboración de cada uno de sus productos en cuestión, los cuales están a disposición de las personas en la página de aterrizaje o landing page <https://nutxam.lafgen.com/>.

6 CARACTERÍSTICAS DE LA INSCRIPCIÓN

6.1 Indique la modalidad de inscripción, beneficios y material de apoyo que se consideró en el evento para la innovación.

La inscripción se hizo por google form, focalizadas por Facebook, por Instagram y por Gmail, y junto con el conocimiento entregado por cada expositor se facilitara una guía práctica, video de apoyo, acceso a la sesión grabada y a la presentación de las y los expositores de cada día a través de una página web implementada para contener toda esta información para libre disposición. <https://nutxam.lafgen.com/>

6.2 Indique cuál fue el costo de la inscripción del evento y la modalidad de pago. En el caso que se entregaron becas, indique en qué consistieron, el número total y los criterios con que se asignaron.

(Máximo 2.000 caracteres sin espacio)

No aplica costo de inscripción ni modalidad de pago.

7 ANTECEDENTES DEL EQUIPO TÉCNICO

7.1 Indicar los antecedentes del coordinador principal, expositores y todos los integrantes del equipo organizador (equipo técnico) que efectivamente realizaron y participaron en el evento para la innovación.

N°	Tipo de integrante	Nombre completo	Nacionalidad	Nombre de la empresa / organización donde trabaja	Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja
1	Expositor	Macarena Cheuque Carilao	Chilena	Cayanas Ancestrales	Representante
2	Expositor	Gladys Liencura Inaipil	Chilena	Agricultora AFC/ Cesfam de Teodoro Schmidt	Representante/ Asesora intercultural
3	Expositor	Fernanda Levio Riveros	Chilena	Productora independiente	No aplica
4	Expositor	Diego Ramirez Liencura	Chilena	Lafqen SpA	Representante
5	Coordinador Principal	Diego Ramirez Liencura	Chilena	Lafqen SpA	Representante
6	Expositor	Ginette Rivera Tralma	Chilena	Curaco Gourmet	Representante
7	Expositor	Alejandro Saravia Licanqueo	Chilena	Renü Studio	Representante
8	Equipo Técnico	Dustin Pacheco Antilao	Chilena	NAFCO	Asistente de área

9	Equipo Técnico	Camilo Farías Vega	Chilena	Piñon Studio	Representante
10	Equipo Técnico	Lorena Martínez Tripañan	Chilena	CDN Inakeyu	Ejecutivo intercultural
11	Equipo Técnico	Wladimir Painemal Morales	Chilena	CDN Inakeyu	Ejecutivo intercultural
12	Equipo Técnico	Francisco Mariman Nova	Chilena	Productora Filmuk	Representante
13	Equipo Técnico	Cristina Vergara Valdebenito	Chilena	Studio Karün	Representante

7.2 Indique y justifique los cambios realizados en el equipo técnico (coordinador, expositores, equipo técnico organizador) inicialmente definidos, respecto a los que efectivamente participaron durante la ejecución del evento.

No hubo cambios.

RESULTADOS OBTENIDOS

7.3 Describa cuáles fueron los principales resultados obtenidos en la realización del evento para la innovación, según el objetivo general de la propuesta.

Se logró exponer, difundir y conversar sobre distintos alimentos y técnicas agroalimentarias de la cultura mapuche, temas abordados desde las experiencias de diferentes expositoras y expositores, colaboradores y participantes en cada una de las sesiones del seminario.

Se entregaron conocimientos históricos, culturales, técnicos, productivos y comerciales de cada alimento y herramienta agroalimentaria complementaria a un público diverso.

Cada exposición entregó las diferentes experiencias y desafíos personales con cada componente alimentaria y sus apreciaciones comerciales respecto al rubro de trabajo.

Se desarrollaron videos de apoyo las y los expositores, se grabaron y editaron cada una de las sesiones para una mejor disposición de las exposiciones, se desarrollaron guía de apoyo y se facilitaron cada una de las presentaciones, todo en su conjunto a través de una página web.

Se profundizó sobre la herencia cultural alimentaria mapuche y se sensibilizó sobre los riesgos de pérdida actuales que hoy atañen al tema, haciendo énfasis en que los impactos de la alimentación globalizadas sobre las diferentes expresiones alimentarias el pueblo mapuche.

7.4 Indique si los resultados obtenidos permitieron alcanzar el objetivo general del evento para la innovación. En caso pertinente, justifique las discrepancias entre estos.

Según los resultados obtenidos, podemos decir que el objetivo general fue alcanzado dado que el evento seminario se realizó íntegramente.

8 POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN

8.1 Describa como la realización del evento para la innovación contribuyó a la difusión de la información y/o experiencias de innovación para habilitar y fortalecer procesos de innovación. Considerar en el análisis los resultados de la encuesta de satisfacción realizada a los participantes del evento (Anexo 5).

Este evento contribuyó al resguardo de la herencia cultural alimentaria y el patrimonio agroalimentario mapuche mediante la entrega de conocimientos y experiencias desde diferentes exponentes y productores del ámbito hacia personas que no conocía muy bien el tema, que tienen interés en hacer de estas labores un oficio, aquellas personas que ven en esta materia un grave riesgo de pérdida de los conocimientos ancestrales, como también emprendimientos y emprendedores del rubro agroalimentario.

En esto la innovación tiene mucho que ver, dado que en esta materia alimentaria existen aspectos productivos y comerciales que pueden ser objeto de mejoras y perfeccionamientos: alcanzar puntos de comercialización que requiera producto originales, desarrollar capacidades en personas con interés de hacer de esta labor un oficio o trabajo estable, integrar nuevas herramientas e insumos que permitan mejorar la productividad o el producto final en sí, etc.

Según los resultados entregados en el anexo 5, más del 90% de las personas declara estar “de acuerdo” o “muy de acuerdo” con los tópicos evaluados, dándonos claridad sobre el trabajo realizado. En esto vemos que es un primer intento por abordar un tema complejo y quizás descuidado como el patrimonio agroalimentario mapuche, pero también nos invita ver que hay un interés por parte de algunas personas e instituciones en trabajar y resguardar este tema, también como un área que puede crear y capturar mucho valor.

8.2 Describa clara y detalladamente cuales son las posibilidades reales de que los participantes del evento puedan aplicar y/o utilizar de la información y/o experiencias de innovación conocidas en el evento para la innovación. Considerar en el análisis los resultados de la encuesta de satisfacción realizada a los participantes del evento (Anexo 5).

Las posibilidades reales para aplicar y/o utilizar la información y experiencias de innovación conocidas en el evento son las siguientes:

- 93,8% de las y los participantes declara que la información y/o experiencia de innovación dadas a conocer en el evento serán de utilidad para habilitar y fortalecer futuros procesos de innovación, pudiendo ser esto actividades, comercio, producciones o desarrollo de eventos públicos, según podemos deducirlo.
- 93,8% de las y los participantes declara que la información y experiencias de innovación dadas a conocer en el evento podrá ser aplicada y/o utilizada de manera personal, en su empresa, asociación o institución.

Con esta información podemos crear el precedente que de forma a futuras acciones que atañen al patrimonio agroalimentario mapuche, vinculando productoras, productores, empresas, mercado e instituciones, facilitando mediante este instrumento información para diagnosticar y sensibilizar los diferentes aspectos de la materia en cuestión, así contribuyendo al mejor entendimiento del tema y curso que puede tomar eventuales políticas públicas, proyectos y líneas de financiamiento que intervienen en materia de alimentos sobre los pueblo originarios, con es el pueblo mapuche.

CONCLUSIONES

8.3 Realizar un análisis global de las principales conclusiones obtenidas luego de la ejecución del evento para la innovación.

En retrospectiva esta ha sido la primera instancia en donde la herencia cultural alimentaria y el patrimonio agroalimentario mapuche han sido el tema central de discusión. Luego del análisis histórico, cultural, técnico, productivo y comercial de cada una de las y los expositores sobre diferentes alimentos ancestrales y complementos alimentarios identitarios de la cultura mapuche, hemos podido reflexionar sobre las oportunidades laborales que significan y el rol en la preservación de las diferencias expresiones culinarias de este pueblo originario.

Sobre el resguardo patrimonial

En general, la información fue bien recibida por las personas, pero principalmente por personas mapuche que viven y ven el riesgo de la pérdida de las costumbres y tradiciones agroalimentarias y con base en la soberanía alimentaria. Sin embargo, entendimos también cada exposición se enmarca fuertemente en la pertinencia territorial, dado que las formas de producir los alimentos, la recetas, los procesos e incluso las materias primas tiene un arraigo territorial no menor

Sobre

9 RECOMENDACIONES

9.1 Realizar un análisis global de las principales recomendaciones⁶ obtenidas luego de la ejecución del evento para la innovación.

Las recomendaciones entregadas por las y los participantes dan cuenta del interés de las personas por realizar actividades similares en futuro, poniendo en valor la herencia cultural alimentaria mapuche como muestra de resguardo de estos saberes, pero también como herramientas de oficio que hoy tiene mucha cabida en el desarrollo agroalimentario en Chile. Desde la organización creemos importante darle paso a este tipo de actividades en vinculación con los territorios, las personas, las instituciones y las empresas, con el fin de mantener y preservar estos conocimientos a través de estrategias, planes y acciones en las que puedan intervenir todas y todos los actores en cuestión.

Por ahora, solo se pudo hacer desde la vía digital, pero en el futuro actividades físicas y empíricas podrían tener mayor impacto en las personas y las instituciones que colaboran y se interesan por el tema.

⁶ Se debe identificar las posibilidades de mejoras futuras en función a lo realizado en el evento, considerando aspectos técnicos, de gestión, logísticos, entre otros.

10 ANEXOS

10.1 ANEXO 1: LISTADOS DE ASISTENCIA Y/O PARTICIPACIÓN

La lista de asistencia debe contener, nombre, apellido, rut, institución, email, tipo de participante.

10.2 ANEXO 2: MATERIAL ENTREGADO EN EL EVENTO.

Se debe adjuntar el material de apoyo entregados en el evento.

10.3 ANEXO 3: PRESENTACIONES DE LOS EXPOSITORES DEL EVENTO (FORMATO DIGITAL).

Se debe adjuntar las presentaciones de los expositores realizadas en el evento.

10.4 ANEXO 4: FORMATO ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

El ejecutor debe realizar una encuesta de satisfacción a todos los participantes individuales del evento para la innovación según las siguientes características y preguntas:

CARACTERÍSTICAS ENCUESTA SATISFACCIÓN		
Público objetivo	Se le debe aplicar la encuesta de satisfacción a todos los participantes del evento.	
Momento aplicación	Se debe realizar al finalizar el evento para la innovación.	
Formato encuesta	La encuesta se debe desarrollar en uno de los siguientes formatos: -Formato digital: google forms, surveymonkey, mentimeter, google meet, entre otros. -Formato físico: papel, tecleras, entre otros.	
Rubrica a utilizar	En la encuesta se debe utilizar la siguiente rubrica para responder a las preguntas de la encuesta de satisfacción: <i>A partir de la realización del evento para la innovación, seleccione qué tan de acuerdo o en desacuerdo está con las siguientes afirmaciones:</i> 1- <i>muy en desacuerdo</i> 2- <i>en desacuerdo</i> 3- <i>neutral</i> 4- <i>de acuerdo</i> 5- <i>muy de acuerdo</i>	
Preguntas encuesta	Objetivo del evento	Se ha conseguido alcanzar el objetivo del evento <i>“ingrese el objetivo general del evento”.</i>
	Resultados del evento	La información y/o experiencia de innovación dadas a conocer en el evento serán de utilidad para habilitar y fortalecer procesos de innovación.
		La información y/o experiencia de innovación dadas a conocer en el evento podrá ser aplicada y/o utilizada en su empresa, asociación o institución.
	Expositores	Los expositores fueron los adecuados para abordar las temáticas a tratar en el evento.

		Los expositores fueron claros en la presentación del contenido del evento.
	Programa del evento	El programa del evento se realizó según lo planificado (tiempo, expositores, contenido)
		Se realizaron instancias de discusión o interacción entre los expositores y participantes del evento.
		Los contenidos de las presentaciones fueron los adecuados para los participantes del evento.
	Organización	La organización fue la adecuada antes, durante y después del evento.
	Plataformas de soporte	La plataforma digital utilizada para la realización del evento fue la adecuada.
	Pregunta abierta	Le agradecemos que nos deje sus comentarios, críticas o sugerencias respecto al evento para la innovación.

10.5 ANEXO 5: ANALISIS Y RESULTADOS DE LA ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

Adjuntar la sistematización y el análisis de los resultados de la encuesta de satisfacción.

Organiza:



Apoyan:



Encuesta de satisfacción sobre el Seminario: "Nüttxam Patrimonio agroalimentario mapuche: experiencias, desafíos y oportunidades"

A partir de la realización del evento para la innovación **Seminario: "Nüttxam Patrimonio agroalimentario mapuche: experiencias, desafíos y oportunidades"**, seleccione qué tan de acuerdo o en desacuerdo está con las siguientes afirmaciones:

1. Se ha conseguido alcanzar el objetivo del evento: “Desarrollar una serie seminarios que permitan expandir el diferenciado mercado de los agroalimentos mapuche a través de la entrega de saberes y experiencias desde distintas personas que trabajan agroelaborando alimentos propios del pueblo mapuche:
 - a) muy en desacuerdo
 - b) en desacuerdo
 - c) neutral
 - d) de acuerdo
 - e) muy de acuerdo
2. La información y/o experiencia de innovación dadas a conocer en el evento serán de utilidad para habilitar y fortalecer futuros procesos de innovación:
 - a) muy en desacuerdo
 - b) en desacuerdo
 - c) neutral
 - d) de acuerdo
 - e) muy de acuerdo
3. La información y/o experiencia de innovación dadas a conocer en el evento podrá ser aplicada y/o utilizada de manera personal, en su empresa, asociación o institución.
 - a) muy en desacuerdo
 - b) en desacuerdo
 - c) neutral
 - d) de acuerdo
 - e) muy de acuerdo

4. Las y los expositores fueron los adecuados para abordar las temáticas a tratar en el evento.
 - a) muy en desacuerdo
 - b) en desacuerdo
 - c) neutral
 - d) de acuerdo
 - e) muy de acuerdo
5. El programa del evento se realizó según lo planificado (tiempo, expositores, contenido)
 - a) muy en desacuerdo
 - b) en desacuerdo
 - c) neutral
 - d) de acuerdo
 - e) muy de acuerdo
6. Se realizaron instancias de discusión o interacción entre los expositores y participantes del evento.
 - a) muy en desacuerdo
 - b) en desacuerdo
 - c) neutral
 - d) de acuerdo
 - e) muy de acuerdo
7. Los contenidos de las presentaciones fueron los adecuados para los participantes del evento.
 - a) muy en desacuerdo
 - b) en desacuerdo
 - c) neutral
 - d) de acuerdo
 - e) muy de acuerdo
8. La organización fue la adecuada antes, durante y después del evento.
 - a) muy en desacuerdo
 - b) en desacuerdo
 - c) neutral
 - d) de acuerdo
 - e) muy de acuerdo
9. La plataforma digital utilizada para la realización del evento fue la adecuada.
 - a) muy en desacuerdo

- b) en desacuerdo
- c) neutral
- d) de acuerdo
- e) muy de acuerdo

10. Le agradecemos que nos deje sus comentarios, críticas o sugerencias respecto al evento para la innovación:

Organiza:



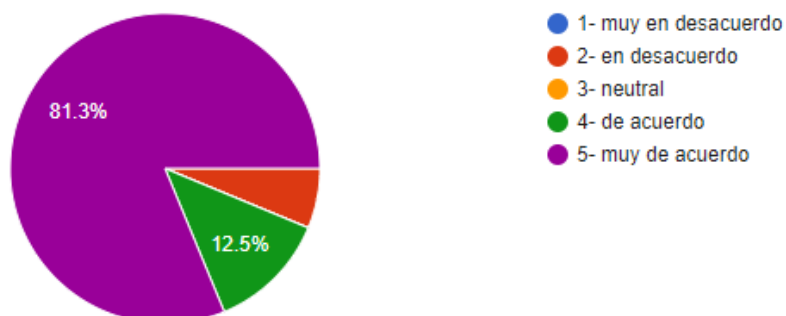
Apoyan:



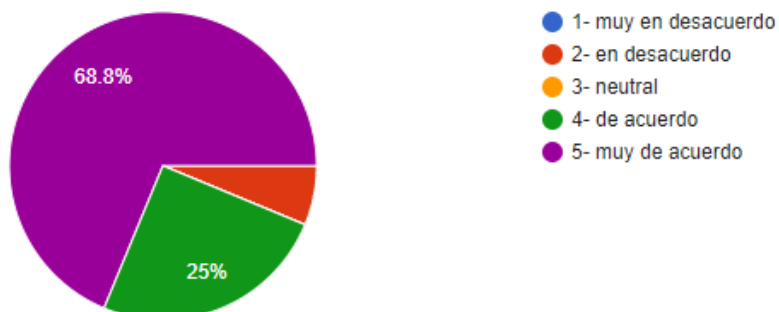
Sistematización de los resultados de la encuesta de satisfacción sobre el Seminario: "Nütxam Patrimonio agroalimentario mapuche: experiencias, desafíos y oportunidades"

A partir de la realización del evento para la innovación **Seminario: "Nütxam Patrimonio agroalimentario mapuche: experiencias, desafíos y oportunidades"**, se entregan los resultados de cada pregunta respecto a percepción y satisfacción de las y los participantes del evento

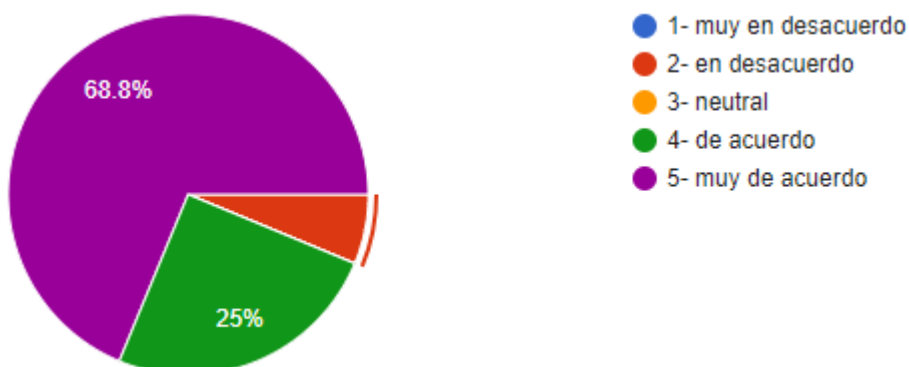
1. Se ha conseguido alcanzar el objetivo del evento: "Desarrollar una serie seminarios que permitan expandir el diferenciado mercado de los agroalimentos mapuche a través de la entrega de saberes y experiencias desde distintas personas que trabajan agroelaborando alimentos propios del pueblo mapuche:



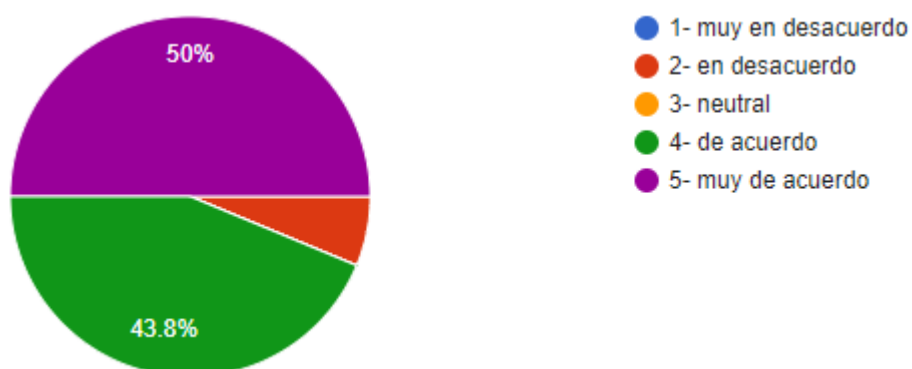
2. La información y/o experiencia de innovación dadas a conocer en el evento serán de utilidad para habilitar y fortalecer futuros procesos de innovación:



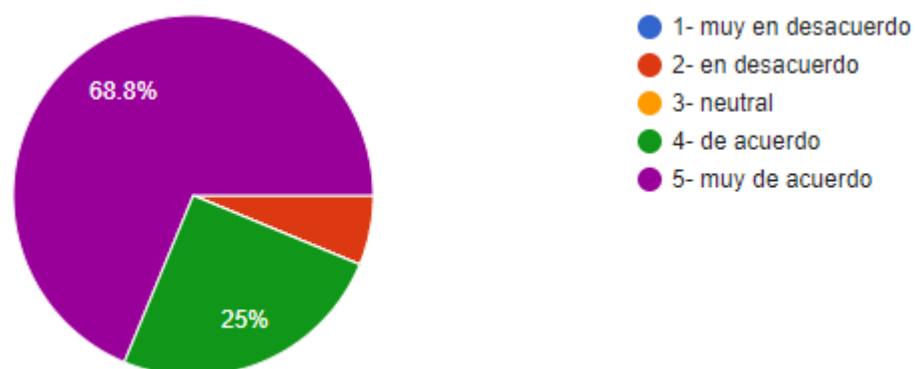
3. La información y/o experiencia de innovación dadas a conocer en el evento podrá ser aplicada y/o utilizada de manera personal, en su empresa, asociación o institución.



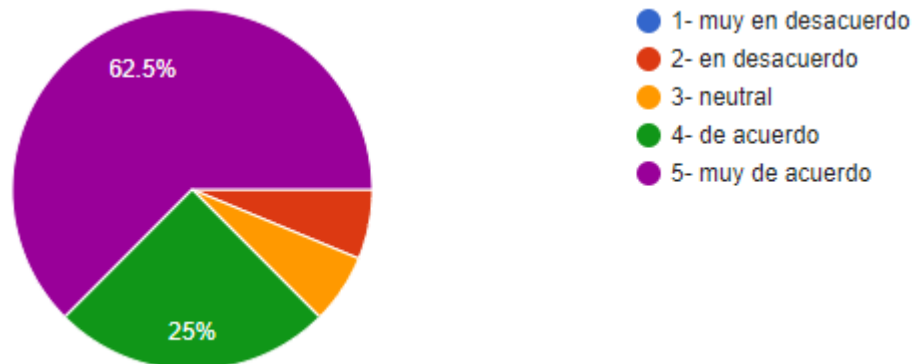
4. Las y los expositores fueron los adecuados para abordar las temáticas a tratar en el evento.



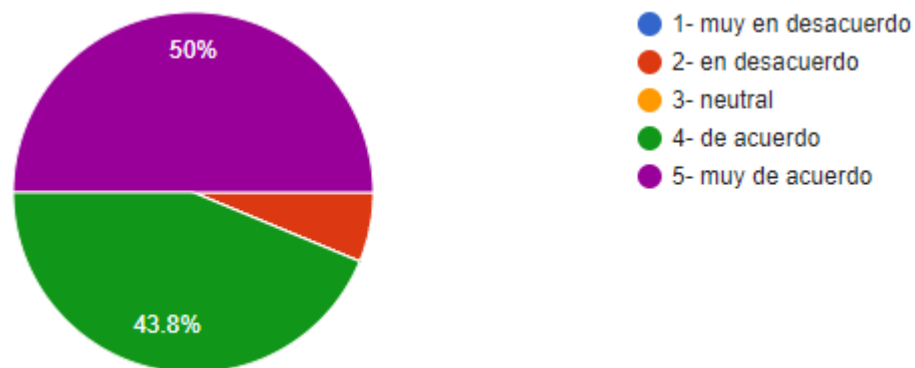
5. El programa del evento se realizó según lo planificado (tiempo, expositores, contenido)



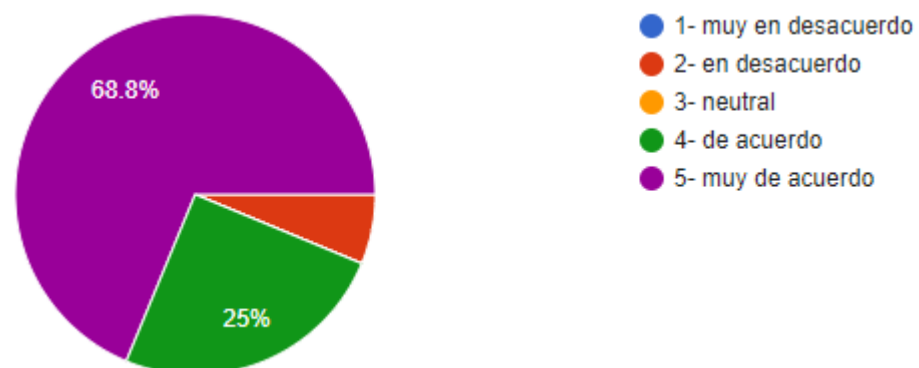
6. Se realizaron instancias de discusión o interacción entre los expositores y participantes del evento.



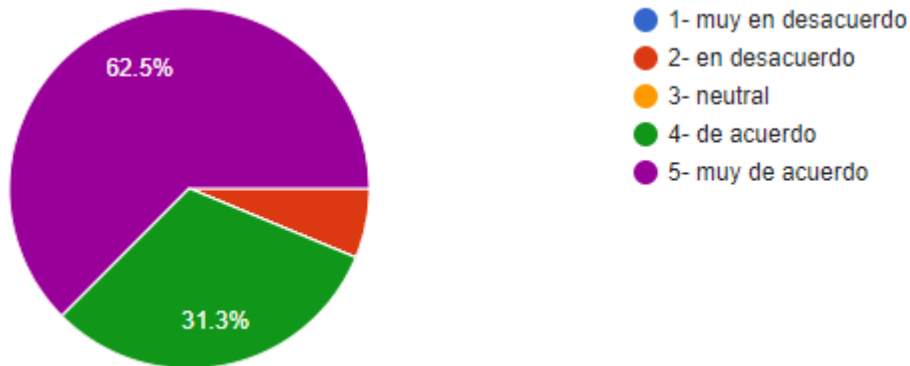
7. Los contenidos de las presentaciones fueron los adecuados para los participantes del evento.



8. La organización fue la adecuada antes, durante y después del evento.



9. La plataforma digital utilizada para la realización del evento fue la adecuada.



10. Le agradecemos que nos deje sus comentarios, críticas o sugerencias respecto al evento para la innovación (algunos comentarios):

- *Agradecida por su invitación, por temas de trabajo no pude intervenir en los diálogos. Sin embargo si logré adquirir y fortalecer conocimientos.*
- *las exposiciones fueron exelentes, ademas de todo el aporte cultural, muchas gracias*
- *Felicitar el contenido presentado y esperar una nueva versión.*
- *Espero se repliquen este tipo de iniciativas, a fin de mostrar cultura ancestral a través del arte y gastronomía propia de los territorios. Creo que existe mucha riqueza cultural en la región, pero muchas veces no se tienen los espacios de difusión que fomenten estos emprendimientos.*
- *Felicidades lamgen por una actividad sin precedentes. Agradecida de lo aprendido*
- *Felicitaciones a todos y que se pueda dar nuevamente otra oportunidad de conocer a más expositores.*
- *Excelente contenido*
- *Fue muy bueno el tiempo dedicado a las exposiciones, por mi parte pude rescatar bastantes cosas buenas, sobre todo en el ámbito teórico y cultural.*
- *Fue una buena experiencia con una mirada muy local y pertinente, dando valor a las experiencias de las familias de los pueblos originarios, muy exitosos por lo demás.*
- *Felicitar por el seminario, ya que iniciativas como estas colaboran con la valoración del conocimiento ancestral mapuche*

Análisis general de los resultados:

En general, en todos los aspectos a evaluar en al menos 9 de 10 preguntas de la encuesta, más del 90% de los participantes dice estar de acuerdo o muy de acuerdo con los puntos en evaluación. Además el análisis de la pregunta 10 nos indica de manera subjetiva y particular en cada una de las personas que quiso plasmar su comentario que fue de su agrado el evento con expresiones como las *felicitaciones* y *agradecimientos*.