Aprendiendo la Experiencia de la Cultura
Nahuats, Mexico: Agricultura Orgánica,
Gastronomía Tradicional y Ecoturismo.
T.L. RAYEN KIMEY
17:40

BAR

HOTEL

CHILE
POTENCIA ALIMENTARIA Y FORESTAL

TALLER LABORAL
RAYEN KIMEY

MUNICIPALIDAD DE KURAREWE

GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
FIA

INVITACIÓN PRESENTACION GIRA A MÉXICO

PROYECTO GIT-2009-0522

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA), el Taller Laboral Rayen Kimey y la Ilustre Municipalidad de Curarrehue tienen el agrado de invitar a usted a la presentación de los resultados de la gira a México: "Aprendiendo la experiencia de la cultura Nahuats, agricultura orgánica, gastronomía tradicional y ecoturismo", realizada por el grupo previamente individualizado con el apoyo de FIA. El objetivo de su difusión es contribuir al desarrollo de nuevas propuestas afines en la comuna de Curarrehue.

Esta actividad se realizará el día 03 de Diciembre del año 2009, a las 11.00 horas, en la Aldea Intercultural Trawupeyûn de la Ilustre Municipalidad de Curarrehue.

Esperando contar con su presencia,

Edith Cumiquir Martínez
Presidenta Taller Laboral Rayen Kimey

Curarrehue, 26 de Noviembre del año 2009.

CHILE
POTENCIA ALIMENTARIA Y FORESTAL

TALLER LABORAL
RAYEN KIMEY

MUNICIPALIDAD DE KURAREWE

GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
FIA

INVITACIÓN PRESENTACIÓN GIRA A MÉXICO

PROYECTO GIT-2009-0522

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA), el Taller Laboral Rayen Kimey y la Ilustre Municipalidad de Curarrehue, tienen el agrado de invitar a usted a la presentación de los resultados de la gira técnica pueblos originarios a México "Aprendiendo la experiencia de la cultura Nahuats: agricultura orgánica, gastronomía tradicional y ecoturismo". Actividad realizada por las/os socias/os del Taller Laboral Rayen Kimey, con el apoyo de FIA, entre el 01 y 07 de Noviembre del año 2009.

El objetivo de su difusión es contribuir al desarrollo de nuevas propuestas afines en la región de la Araucanía y dar cumplimiento a las bases de la presente gira. Esta actividad se realizará el día 04 de Diciembre del año 2009, a las 10.30 horas, en el Hotel Nicolás, General Mackenna 420, Temuco.

Agradeciendo de antemano su presencia,

Edith Cumiquir Martínez
Presidenta Taller Laboral Rayen Kimey

Curarrehue, 26 de Noviembre del año 2009

CHILE
POTENCIA ALIMENTARIA Y FORESTAL

TALLER LABORAL
RAYEN KIMEY

MUNICIPALIDAD DE KURAREWE

GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
FIA

INVITACIÓN PRESENTACION GIRA A MÉXICO

PROYECTO GIT-2009-0522

APRENDIENDO LA EXPERIENCIA DE LA CULTURA NAHUATS: AGRICULTURA ORGÁNICA, GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y ECOTURISMO

01 – 07 de Noviembre 2009

MÉXICO – PUEBLA – CUETZALAN

1. Convocatoria de Giras Técnicas para Pueblos Originarios

Con la finalidad de impulsar el desarrollo productivo, asociatividad y gestión entre los pueblos originarios, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) abrió por segundo año consecutivo su convocatoria para financiar giras técnicas de emprendedores y emprendedoras indígenas.

La convocatoria busca incentivas a que productores y productoras de los diferentes pueblos originarios del país conozcan las experiencias desarrolladas por otros grupos originarios –en lo posible, también indígenas-, tanto de Chile como del extranjero. Estas iniciativas deben ser proyectos innovadores que han permitido a estas comunidades insertar y consolidar sus bienes y servicios en diferentes mercados.

Las propuestas deben estar relacionadas con los ámbitos agroalimentario, forestal y transformación de los recursos naturales renovables. Específicamente, éstas tienen que abordar nuevas formas de asociatividad, vinculación y/o encadenamiento de la producción indígena con la agroindustria, en los cuales se mantenga la cultura tradicional y se trabaje en un ambiente de responsabilidad social. Además, la convocatoria también contempla estrategias para rescatar y poner en valor productos de la tradición culinaria indígena, así como estrategias de marketing para promoverlos y comercializarlos.

El apoyo otorgado consiste en el financiamiento de visitas de grupos de hasta 10 personas. Para este concurso, FIA ha dispuesto recursos por un monto total de $ 100 millones. Los grupos postulantes deben contemplar un número de entre 5 y 10 personas, hombres y mujeres, que acrediten la pertenencia a algún pueblo indígena y estén desarrollando una actividad productiva o negocio.

Además, y como organismo responsable, también pueden actuar todo tipo de entidades de apoyo, que trabajen con los pueblos indígenas en temas relacionados con los objetivos de la Gira (ONGs y Universidades, entre otros).

2. Taller Laboral Rayen Kimey

El Taller Laboral Rayen Kimey, RUT 65.210.330-8, nace como una alternativa para elaborar propuestas desde y hacia las mujeres, en el sector Puala Bajo de la comuna de Curarrehue. En la actualidad está conformado por 8 integrantes, beneficiando un total de personas (12 mujeres y 10 hombres).

Su trabajo consiste en dar valor económico a los conocimientos, tradiciones y prácticas del pueblo mapuche respecto al trabajo de la tierra y la recolección de frutos del bosque nativo, como sustento diario y la venta de los excedentes.

Esta venta se realiza a través de dos canales de comercialización, por un lado, oferta de gastronomía tradicional con pertinencia cultural (servicio de comidas y bebidas tradicionales mapuche) y por otro lado, realización de eventos gastronómicos (cócteles interculturales) en distintas zonas y establecimientos de la región de la Araucanía.

La oferta gastronómica se realiza en el Salón Gastronómico Rayen Kimey, construido con fondos del Proyecto Araucanía Tierra Viva, Ilustre Municipalidad de Curarrehue y aportes de las propias socias del Taller Laboral. Actividad complementada con una charla explicativa del asentamiento mapuche de la comuna de Curarrehue, donde se dan a conocer aspectos relevantes de la cultura mapuche y sus estilos de vida tradicionales. Otros servicios incluyen: venta de hierbas medicinales de la zona; venta de artesanía mapuche en lana y madera: y venta de productos varios: productos para llevar como pan amasado y tortillas al rescoldo, pastelería (galletas, kuchenes y tortas), miel, jugos naturales (frutos del bosque), mistelas y productos agrícolas (mote, avellanas tostadas y huevos, entre otros).

3. Justificación de la propuesta

El trabajo aún no se consolida y es discontinúo en el tiempo, sólo en determinadas épocas existen actividades, por lo que el punto focal de la propuesta es dar valor a la gastronomía tradicional mapuche para su consolidación como una actividad comercial estable.

Las líneas temáticas de la propuesta son: diversificación de productos, mejoras en los procesos de producción, nuevos enfoques de marketing y distribución (ampliar canales de comercialización) y mejoras de organización y redes de gestión territorial (asociatividad). Como área de trabajo adicional se propone la búsqueda de ideas respecto al turismo rural de intereses especiales, como una alternativa de desarrollo local, frente a la consolidación de un turismo estándar en las comunas vecinas de Pucón y Villarrica.

La propuesta considera conocer la experiencia de la cultura indígena Nahuats en la región de la sierra nororiental de Puebla, específicamente Cuetzalan, México, zona donde hay experiencias de trabajo superior a los 30 años.

4. Objetivos de la propuesta

Conocer la experiencia de trabajo y organización del grupo indígena Nahuats en la región de la sierra nororiental de Puebla, Cuetzalan, respecto a los servicios gastronómicos de la cultura Nahuats.

Los objetivos de la presente propuesta son:
(a) diversificar los productos y mejorar los procesos de producción;
(b) ampliar los canales de marketing y distribución de productos;
(c) mejorar los procesos de organización y gestión territorial de recursos.

A su vez, mostrar la experiencia de trabajo local, el valor agregado a los insumos producidos en el campo y la incipiente diversificación de oferta de servicios, con la finalidad de generar ingresos para el grupo familiar y así mejorar su calidad de vida, actividad que se desarrolla con el apoyo de las instituciones públicas.

5. Adjudicación de la propuesta

(a) Unidad ejecutora: Sociedad de Hecho CUMIQUIR MARTÍNEZ EDITH EUGENIA Y OTRA, RUT 53.298.128-K.

(b) Recursos asignados FIA: 12.750.000 pesos.

(c) Recursos contraparte: 3.595.550 pesos.

- Ilustre Municipalidad de Curarrehue: 150.000 pesos;
- Taller Laboral Rayen Kimey: 3.445.550 pesos.

(d) Coordinador de la gira: Elvis Parraguez Vergara.

(e) Beneficiarios de la gira:

- Edith Cumiquir Martínez.
- Norma Paredes Leiva.
- Raquel Bascuñate Flores.
- Mirta Cumiquir Cea.
- Karina Catriquir Cifuentes.
- Aquiles Caamaño Cumiquir.
- Ulises Caamaño Cumiquir.
- Elvis Parraguez Vergara.

(f) Fecha de la gira: 01 y 07 de Noviembre 2009.

6. Itinerario de gira realizado

Lunes 02 Noviembre 2009
Lugar: Puebla.
Responsable: Patricia Moguel.
Actividad 1: "charla aspectos organizacionales y productivos de las mujeres indígenas nahuats en el Estado de Puebla":

- Organización social y redes sociales.
- Artesanía.
- Servicios gastronómicos.
- Turismo de intereses especiales.
- Servicio de hotelería.

Martes 03 Noviembre 2009
Lugar: Puebla.
Responsable: Lourdes García.
Actividad 1: "visita galería artesanal Xochi-mait".

Actividad 2: "charla aspectos organizacionales mujeres indígenas, Cooperativa Xaxasti Yoliatli".

Miércoles 04 Noviembre 2009
Lugar: Cuetzalan.
Responsable: Lourdes García.
Actividad 1: "charla aspectos organizacionales, Cooperativa Masehual Cihuatl Xochi Tag Itinich".

Actividad 2: "charla gastronomía tradicional y degustación Hotel Tazeloztin, Cooperativa Masehual Cihuatl Xochi Tag Itinich".

Actividad 3: "charla agricultura orgánica, Cooperativa Masehual Cihuatl Xochi Tag Itinich".

Jueves 05 Noviembre 2009
Lugar: Cuetzalan.
Responsable: Marián López.
Actividad 1: "charla ecoturismo las cuevas y su cosmovisión biológica y étnica".

Actividad 2: "visita jardín botánico Xoxoctic".

Viernes 06 Noviembre 2009
Lugar: Yohualichan (Cuetzalan).
Responsable: Marián López.
Actividad 1: "charla artesanía tradicional y demostración de telar de cintura y bordado, Organización Ticoteno".

Actividad 2: "charla gastronomía tradicional y degustación, Organización Ticoteno".

Actividad 3: "charla agricultura orgánica, Organización Ticoteno".

7. **Indicadores gira (resultados)**

a. Gastronomía tradicional:
1. Carta menú.
2. Catalogo de platos y su preparación.
3. Número de platos preparados (incremento).
4. Platos, vasos, tazas y otros hechos de materiales locales: madera y fibra vegetal.
5. Bar con bebidas típicas locales.
6. Certificación calidad de atención.
7. Certificación de alimentos producidos sin compuestos químicos ni fertilizantes.

b. Artesanía tradicional:
1. Etiqueta productos.
2. Venta por líneas.
3. Catalogo de productos.
4. Certificación de producción.
5. Venta de hierbas medicinales certificados.

c. Turismo de intereses especiales:
1. Número de servicios ofrecidos (incremento). Ejemplos serían las cabalgatas, visita actividades propias cultura, servicios de masajes según perspectiva local y otros.

d. Agricultura orgánica:
1. Certificación de producción natural.

e. Marketing:
1. Creación página Web.
2. Folletos: reparticiones públicas, universidad y otros.
3. Anuncios en diarios y revistas.
4. Spot televisivo.
5. Video transformación productos locales en artesanía (participar proceso a través de la mirada).
6. Certificación con equidad (valor trabajo artesana).
7. Exposiciones.

f. Organización:
1. Red de intereses especiales: gastronomía tradicional, artesanía, turismo, hospedaje, entre otros.
2. Capacitación (número y diversidad).