



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA



Gobierno
Regional

Región de Antofagasta

Gobierno de Chile

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Patrimonio alimentario de la tierra y del mar de la
Región de Antofagasta.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2015-0344
Ejecutor	Fundación de Sociedades Sustentables
Empresa/Persona beneficiaria	Región de Antofagasta
Fecha de inicio	01-09-2015
Fecha de término	31-08-2017
Costo total	\$ 52.029.000
Aporte FIA	\$ 49.999.000
Aporte contraparte	\$ 2.030.000
Región de ejecución	II
Región de impacto	II
Sector/es	Acuícola/Agrícola
Subsector/es	General/General
Rubro/s	General/General

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

ANTOFAGASTA

→ 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
2015

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2015-0344





FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Patrimonio alimentario de la tierra y del mar de la Región de Antofagasta



Objetivo general

Identificar en la Región de Antofagasta, un *corpus* cuantitativamente suficiente y cualitativamente representativo de alimentos y preparaciones patrimoniales de la tierra y del mar, proveerlos de un marco de conocimientos interdisciplinarios y elaborar una publicación que los valore.

Objetivos específicos

- 1 Poner en marcha el proyecto y conformar y capacitar el equipo de trabajo regional.
- 2 Identificar para la Región de Antofagasta, de forma preliminar, los productos típicos cultivados y silvestres de la tierra y del mar, y sus preparaciones asociadas sobre la base de estudios previos y consultas a expertos de la Región.
- 3 Informar e involucrar en el proyecto a los representantes de pueblos originarios de la Región.
- 4 Investigar la lista preliminar de información proveniente de los propios actores sociales a través de trabajo en terreno, utilizando la metodología FIA-FACSO adecuada a la Región.
- 5 Elaborar un inventario preliminar que contenga todos los productos y preparaciones investigadas con la información entregada por los informantes clave, que dé cuenta de sus características productivas, técnicas utilizadas para su transformación y los usos alimentarios, con una fotografía no profesional de ellos.
- 6 Investigar mediante bibliografía los productos identificados preliminarmente y efectuar una selección de aquellos que se consideren patrimoniales, utilizando la metodología FIA-FACSO.
- 7 Elaborar una publicación de alta calidad, validada técnicamente por FIA en el marco de la serie "Patrimonio Alimentario de Chile", que describa y valore los alimentos patrimoniales de la tierra y del mar de la Región de Antofagasta y que contenga fotos profesionales.
- 8 Realizar un lanzamiento de dicha publicación en la Región de Antofagasta.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

Resumen

En cada región de Chile existen productos y preparaciones que son típicas del territorio, pero generalmente sólo algunos son conocidos y valorados en la región, en el resto del país y en el extranjero; por lo tanto, la gran mayoría se desconocen y se están perdiendo.

Frente a esta realidad, es necesario y urgente contar con un catastro de los productos alimenticios y sus preparaciones para cada región de Chile, a fin de rescatarlas, darlas a conocer y valorizarlas.

La elaboración de inventarios de estos productos patrimoniales tiene múltiples ventajas, entre ellas:

- poner a disposición de la región y del país información que actualmente no está disponible,
- dar a conocer y agregar valor a los productos regionales,
- rescatar aquellos productos que estén en peligro de desaparecer,
- apoyar el desarrollo de la identidad regional y nacional.

El inventario también es una herramienta que permite potenciar el sector económico de la región, ya que constituye una muestra rica de productos y preparaciones patrimoniales con identidad asociada al territorio, que sirve de base para el desarrollo comercial agrícola, pesquero, turístico y/o gastronómico en la región, lo que podría ofrecer reales alternativas económicas a la población rural y regional en el mediano y largo plazo.

Cabe destacar que los inventarios regionales son una iniciativa del Proyecto "Patrimonio Alimentario de Chile", liderado por FIA, en cuyo marco se desarrolla la presente propuesta. Hasta el momento se han elaborado los inventarios de las regiones de Arica y Parinacota, y Valparaíso, y están en desarrollo los de las regiones del Biobío y de La Araucanía.

Se entiende por "alimentos patrimoniales" aquellos productos alimenticios (animal, vegetal, hongo) que:

- se han fundido y asimilado con la tradición e historia,
- están asociados y son representativos de un territorio,
- se entienden como propios por una comunidad,
- sus procesos productivos incluyen saberes transmitidos transgeneracionalmente (al menos por cinco generaciones),
- sus productores/as y consumidores/as consideran patrimonial,
- pueden ser producidos por un pequeño grupo (porque se están perdiendo) o pueden estar vigentes de manera colectiva.

El desarrollo de este proyecto producirá 500 copias de un libro de alta calidad, que incluye el diseño de la serie Patrimonio Alimentario de Chile, describe los alimentos seleccionados como patrimoniales e incluye fotografías profesionales de cada uno de ellos.

