

OFICINA DE PARTES 2 FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	14 NOV 2018
Hora	15:41
Nº Ingreso	52817



## INFORME TECNICO Y DE GESTIÓN FINAL

### EJECUTOR:

Nombre	Slow Food Chile A.G.
Giro	Actividades de otras asociaciones N.C.P.
Rut	
Representante	Gabriel Troncoso Riquelme

**NOMBRE DEL PROYECTO: "Modelo de crowd funding para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de comunidades del alimento"**

**CODIGO: PYT-2016-0407**

**Nº INFORME: FINAL**

**PERIODO: desde 15 de diciembre hasta 31 de octubre del 2018**

### NOMBRE Y FIRMA COORDINADOR PROYECTO

Nombre	Eduardo Letelier Araya
Rut	
Firma	

## I. RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto fue diseñado originalmente con una primera etapa destinada a la campaña de levantamiento de fondos, mediante un modelo de crowd funding, para financiar proyectos de rescate, protección y acceso a mercados de alimentos de valor patrimonial impulsados por comunidades del alimento asociadas al movimiento Slow Food. En una segunda etapa se implementarían estos proyectos, una vez verificado el cumplimiento del hito crítico de recaudación de fondos a través de la campaña.

Al llegar al primer año de ejecución, el proyecto no logró la meta de recaudación por lo cual entró en un proceso de reprogramación que focalizó su acción en dos iniciativas específicas. En Combarbalá, Región de Coquimbo, el proyecto impulsó una estrategia de protección y acceso a mercado para el Queso Compuesto, un tipo particular de queso de cabra elaborado con ají de color y comino y utilizado tradicionalmente como regalo. Esta estrategia implicó impulsar la obtención de la denominación de origen ante INAPI y, por otra parte, la implementación de una ruta y circuitos de visita turística relacionados con el Queso Compuesto de Combarbalá, que comprendió el mejoramiento de señalética e infraestructura diversa. En Coronel de Maule, Región del Maule, el proyecto impulsó el rescate de semillas y viverización de plantas de bosque nativo esclerófilo, con énfasis en el mardón o corontillo (*Escallonia revoluta*), lo cual implicó realizar campañas de recolección y plantación de bosque nativo, además de construir un vivero.

Los objetivos planteados por el proyecto se cumplieron en gran medida, con excepción de la autorización sanitaria para la sala de elaboración artesanal de queso, que al cierre del proyecto seguía en tramitación. Lo mismo podía decirse de la difusión de aprendizajes del proyecto vía Internet, debido a que la cápsula audiovisual y publicación digital sólo fueron instaladas en el sitio web de Slow Food Chile al finalizar el proyecto.

Desde el punto de vista de impactos, el proyecto ha posibilitado que 3 familias de apicultoras y 3 familias de crianceros mejoren sus condiciones de vida, por la vía de iniciar la recuperación del bosque nativo afectado por los incendios de enero del 2017 y comenzar a desarrollar actividades de visita turística predial, respectivamente. Estas experiencias han servido de referentes para animar a nuevas familias a incorporar este tipo de acciones en sus actividades prediales.

Durante el proyecto se generaron capacidades locales para la guiatura de circuitos turísticos y la atención de visitas. Del mismo modo, se desarrollaron capacidades de recolección, tratamiento, viverización y restauración predial con plantas de bosque nativo esclerófilo. Finalmente, en este último caso, se proyecta la conformación de una cooperativa de servicios de restauración ecológica de bosque nativo esclerófilo.

## II. INFORME FINAL

### 1. Resumen de la propuesta

En su formulación original el proyecto tuvo por objetivo general el desarrollo de un modelo de levantamiento descentralizado de fondos (crowd funding) para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento. Para esto el proyecto se planteó como: i) una cartera de 20 potenciales iniciativas de valorización del patrimonio alimentario identificadas; ii) un canal de levantamiento descentralizado de fondos (crowd funding) implementado en Internet; iii) capacidades comunicacionales de al menos 20 Comunidades del Alimento fortalecidas; iv) financiamiento levantado mediante campañas para unas 20 iniciativas; v) financiamiento ejecutado en 20 iniciativas de valorización de alimentos patrimoniales. En la evaluación del hito crítico de continuidad efectuado en septiembre del 2017, al finalizar el primer año de ejecución, se concluyó que las metas de recaudación del proyecto no se habían cumplido, de modo que de común acuerdo se procedió a una reprogramación de la propuesta que estableció como nuevo objetivo general promover iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento asociadas a Slow Food Chile. De este modo, los objetivos específicos del proyecto fijados para su segundo año de ejecución fueron: i) Desarrollar una estrategia rescate y protección del queso compuesto de Combarbalá; ii) Desarrollar una estrategia acceso a mercado del queso compuesto de Combarbalá; iii) Desarrollar una estrategia de restauración de la flora melífera del bosque esclerófilo, con especial énfasis en el mardón (*Escallonia revoluta*) y sus especies asociadas, en el secano costero de la Región del Maule; iv) Difundir los aprendizajes generados en torno al rescate, protección y acceso a mercado del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento asociadas a Slow Food Chile. Para esto se planteó el desarrollo de estrategias de rescate, protección y acceso a mercado, basadas en el desarrollo de actividades de turismo culinario para el caso del queso compuesto, elaborado artesanalmente por crianceros caprinos de la comuna de Combarbalá en la Región de Coquimbo; y basadas en el desarrollo de actividades de viverización para el caso de la flora melífera del bosque esclerófilo en la comuna de Cauquenes de la Región del Maule. Los principales resultados esperados del proyecto fueron: i) denominación de origen para el queso compuesto; ii) resolución sanitaria para elaboración artesanal del queso compuesto; iii) diseño bioclimático de planta quesera modular; iv) circuitos de turismo culinario basado en comunidades de crianceros que elaboran el queso compuesto; v) vivero de plantas de bosque nativo implementado; vi) 1500 plantas de bosque nativo viverizadas; vii) 10.000 m<sup>2</sup> reforestadas con plantas nativas; viii) publicación digital sobre aprendizajes del proyecto elaborada; ix) cápsula audiovisual sobre aprendizajes del proyecto elaborada.



## 2. Cumplimiento de los objetivos del proyecto

Nº	Objetivos Específicos (OE)	Descripción de resultados esperados y obtenidos	Análisis de brechas
1	Desarrollar una estrategia rescate y protección del queso compuesto de Combarbalá	En el marco de la elaboración del expediente de solicitud de denominación de origen para el Queso Compuesto de Combarbalá, se conformó el comité de administración y se presentó la solicitud a INAPI a nombre de la Feria Solidaria de Economía Local.	Se lograron todos los resultados esperados
2	Desarrollar una estrategia acceso a mercado del queso compuesto de Combarbalá	Fue elaborado un modelo de negocios, estrategia y plan de comercialización y el diseño operativo para un circuito de visita a la Ruta del Queso Compuesto de Combarbalá. En este marco también se diseñó un anteproyecto de quesería artesanal modular y se elaboró un expediente de solicitud de autorización sanitaria para una de las queserías, que sirviera de referente para las otras	<p>Del conjunto de resultados esperados el único que no logró cumplirse fue el relacionado con la obtención de la autorización sanitaria para la sala de elaboración de queso compuesto que el proyecto mejoró. Esto se debió a que antes de solicitar la autorización sanitaria para esta instalación fue necesario ingresar las solicitudes de autorización sanitaria para la solución particular de agua potable y saneamiento que tuvieron que implementarse dada la no factibilidad de conexión al sistema local de agua potable rural. Este último trámite, a su vez, dependía de un certificado de no factibilidad que demoró más de un mes en ser otorgado y recién fue entregado con fecha 08/11/2018</p> <p>Se esperaría entonces que una vez que se autoricen las soluciones particulares de agua potable y saneamiento sea posible ingresar la solicitud de autorización sanitaria para la sala de elaboración artesanal de queso maduro.</p>



3	Desarrollar una estrategia de restauración de la flora melífera del bosque esclerófilo , con especial énfasis en el mardón ( <i>Escallonia revoluta</i> ) y sus especies asociadas, en el secano costero de la Región del Maule	Fue construido el invernadero y sombreadero para viverización de plantas nativas, lográndose la reproducción de plantas de mardón y de otras plantas de bosque nativo esclerófilo, acompañantes. Del mismo modo se realizaron acciones de limpieza, zanjas de infiltración y establecimiento de plantas nativas y especies acompañantes, a partir de plantas donadas por privados y compradas a otros viveros. A partir de esta experiencia se diseñó un modelo de negocios para una cooperativa de servicios de restauración de bosque nativo.	Se lograron todos los resultados esperados
4	Difundir los aprendizajes generados en torno al rescate, protección y acceso a mercado del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento asociadas a Slow Food Chile	Se realizan actividades de difusión tanto en Chile como en Italia. En Chile se realiza una visita turística a la ruta en Combarbalá, con la participación de 20 personas, crianceros, técnicos y profesionales. Y se realiza un día de campo en Coronel de Maule con la participación de 15 personas, representantes de entidades públicas y organizaciones y apicultoras. En Italia se presenta la experiencia de la Ruta del Queso Compuesto en la mesa del Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento, Terra Madre 2018, ejecutado en Turín. Asisten 50 personas. La publicación digital y cápsula audiovisual están cargadas en el sitio web de Slow Food Chile.	Al cierre del proyecto, no se registran descargas de publicación digital y cápsula audiovisual desde el sitio web de Slow Food Chile A.G. debido a que estos productos fueron entregados en la última semana de ejecución del proyecto.

### 3. Descripción breve de los impactos obtenidos

De acuerdo a la reprogramación aprobada a fines del 2017, la siguiente tabla presenta los impactos esperados y obtenidos del proyecto.

<p><b>Contribución de la valorización patrimonial al desarrollo económico y social de la pequeña agricultura.</b></p>	
<p>Mediante el proyecto se busca contribuir al mejoramiento y sostenibilidad de los ingresos de unas 15 familias de la agricultura familiar campesina e indígena, articuladas en 2 organizaciones participantes. De estas familias, 6 corresponden a apicultoras afectadas por los incendios forestales de enero y febrero del 2017 en el sur de Chile. Otras 9 familias corresponden a crianceros caprinos que residen en la zona de rezago de la Región de Coquimbo.</p>	<p>En Combarbalá 3 familias de crianceros participaron en la implementación de la Ruta de Queso Compuesto y se proyecta a futuro la participación de otras 6 familias.</p>
<p><b>Contribución de la valorización patrimonial a la conservación de la mega diversidad de los recursos genéticos</b></p>	
<p>Mediante el proyecto se busca fortalecer la conservación del bosque esclerófilo o mediterráneo y, particularmente, su flora melífera, afectados por los incendios forestales de enero y febrero del 2017. En la Región del Maule se estima en 2.117 los agricultores afectados.</p>	<p>En el marco del proyecto se realizaron trabajos de restauración de bosque nativo en 3 predios, sumando un total de 7.500 m<sup>2</sup> intervenidos con limpieza de ramas quemadas, zanjas de infiltración y establecimiento de 200 plantas.</p>
<p><b>Contribución de la valorización patrimonial al fortalecimiento de la identidad territorial y al desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio.</b></p>	
<p>Mediante el proyecto se busca rescatar y proteger la técnica de elaboración artesanal del queso compuesto como baluarte de Combarbalá, mediante una denominación de origen. Esto tiene el potencial de beneficiar a 300 crianceros caprinos de la comuna.</p>	<p>En Combarbalá 9 crianceros participan de la organización Feria Solidaria de Economía Local, que presenta al INAPI la solicitud de denominación de origen para el Queso Compuesto de Combarbalá.</p>

#### 4. Aspectos metodológicos del proyecto:

##### **Método Objetivo 1**

Mediante un enfoque de investigación participativa y diálogo de saberes fueron organizados conversatorios de crianceros, en los que se invitó a los participantes a recordar historias familiares relacionadas con la preparación y el consumo del queso compuesto. Una principal dificultad registrada fue la baja participación de personas de tercera edad, que por motivos físicos tenían problemas para moverse a los conversatorios. También no se logró obtener fuentes documentales que dieran cuenta de la presencia del queso compuesto en la zona. De este modo, se realizaron visitas domiciliarias que permitieron entrevistar a estas personas y corroborar aspectos informados en los talleres. El protocolo y el reglamento fueron elaborados a partir de la sistematización de estas jornadas y posteriormente sometidos a validación en talleres con los socios de la organización.

##### **Método Objetivo 2**

Se realizaron talleres de diseño de los circuitos de visita con los crianceros socios de la organización, utilizando cartografía social. Posteriormente se realizaron visitas de prueba con la participación de socios de Slow Food tanto de Chile como de Argentina. De este último país se contó con la visita de una dirigente de crianceros y de un asesor técnico de Santiago del Estero. En la visita de prueba se analizó la localización de la señalética. Una dificultad principal fue el acuerdo sobre la distribución de la tarifa entre distintos socios, cuando el circuito comprendía una visita múltiple. También se presentó una dificultad con la solicitud de visitas gratuitas por parte de distintos actores: colegios, grupos PRODESAL, etc. Ambos temas se abordaron en el taller sobre estrategias de comercialización.

Tanto para la elaboración del expediente de solicitud de autorización sanitaria como para el diseño arquitectónico y constructivo de una planta modular, basada en un enfoque bioclimático, se realizaron talleres, entrevistas y visitas de campo. Los talleres y visitas permitieron integrar las experticias de arquitectos, ingeniero comercial, productores y asesores expertos en tecnología de alimentos, con conocimiento de la normativa sanitaria aplicable. Esto permitió llegar a un diseño integrado que respondía a criterios funcionales, legales y económicos.

##### **Método Objetivo 3**

La recolección de semillas y plantación de árboles se dio a través de una campaña de voluntariado que logró la participación de distintas organizaciones ambientalistas y universidades regionales.

En la construcción e implementación del vivero la estrategia de aprendizaje activo no tuvo éxito. Las mujeres apicultoras tuvieron una participación limitada debido a problemas de salud y responsabilidades domésticas, implicándose con mayor intensidad en las actividades de reforestación.

Durante la ejecución del proyecto se hizo visible que los principales interesados en las estrategias de restauración eran jóvenes profesionales de la zona que ya se encontraban viverizando plantas de bosque nativo. Esto implicó replantear el modelo de negocios desde una empresa de viverización hacia una cooperativa de servicios de restauración de bosque nativo.

Para el diseño de restauración predial se aprovecharon los resultados de otro proyecto ejecutado por FIA en el territorio, quien cedió la planimetría levantada antes de los incendios de enero del 2018 y posibilitó contar con un referente para planificar la restauración de las zonas incendiadas

Los almácigos han sido regados mediante microaspersión. Las plantas fueron fertilizadas utilizando microorganismos efectivos del bosque nativo, a través del uso de compost y bocachi. Se hizo control mecánico de plagas y enfermedades con biopreparados caseros repelentes. Se plantea realizar un proceso de endurecimiento de la raíz en bolsa con el fin de mejorar la capacidad de prendimiento de plantas.

Finalmente, en el establecimiento de plantas de bosque esclerófilo se utilizó el método de forestería análoga, aplicada a sucesiones de este tipo de bosques. La plantación se hizo mediante el método de casilla, generando hoyos de 50 cms. de profundidad y 40 cm<sup>2</sup> de superficie. Se añadió compost y bocachi a la raíz de la planta.

### **Método Objetivo 3**

La Ruta del Queso Compuesto fue difundida en el Encuentro Terra Madre 2018, realizada en Turín, Italia. Se aprovecharon dos instancias. Por un lado un foro "Defendamos la leche cruda", y, por otro lado, el foro "Slow Travel: el viaje según Slow Food", realizados el día 21/09/2018.

Por su parte, se hizo una visita turística y un día de campo en Combarbalá y Coronel de Maule, con fechas 17/10/2018 y 29/10/2018, orientadas hacia la comunidad local y socios de Slow Food Chile.

Finalmente, se levantó una publicación digital y una cápsula audiovisual en el sitio web de Slow Food y fueron difundidas mediante redes sociales (Facebook y Youtube).

## 5. Cumplimiento de actividades del proyecto

N° OE	N° RE	Actividades programadas	Tareas ejecutadas	Análisis de brechas
1	1.1	1.1.1. Recopilación de antecedentes sobre el queso compuesto	Entrevistas y registros fotográficos subidos a sitio web <a href="http://www.quesocompuesto.info">http://www.quesocompuesto.info</a> . Informe entregado a consultora Gabriela Ibacache para elaboración de expediente de denominación de origen.	No hay brechas de ejecución
1	1.1	1.1.2. Elaboración de expediente de solicitud de denominación de origen	Expediente elaborado y presentado a validación en jornada del 26/08/2018	No hay brechas de ejecución
1	1.2	1.2.1. Elaboración de reglamento de administración de denominación de origen	Reglamento elaborado y presentado a validación en jornada del 26/08/2018	No hay brechas de ejecución
1	1.1	1.1.3. Talleres de validación de solicitud de denominación de origen	Ejecutados primer taller con fecha 27/05/2018 y segundo taller con fecha 26/08/2018	No hay brechas de ejecución
1	1.3	1.3.1. Talleres de diseño de circuitos turísticos	Ejecutado en febrero del 2018. Se dispone de trazados de ruta para incorporar en folleto.	No hay brechas de ejecución
1	1.3	1.3.2. Visita de prueba de circuitos turísticos	Ejecutado con fecha 25/08/2018	No hay brechas de ejecución
1	1.3	1.3.3. Elaboración de señalética y material gráfico	Elaboración de material gráfico para Terra Madre. Señalética implementada con fecha 16/10/2018	No hay brechas de ejecución
1	1.3	1.3.4. Implementación de sistemas de higiene ambiental	Adquisiciones ejecutadas con fecha 06/09/2018. Los puntos limpios fueron implementados con fecha 28/09/2018	Adquisiciones se retrasan por disponibilidad local de fletes. Se compran finalmente en Santiago
1	1.3	1.3.5. Desarrollo de presencia en Internet	Sitio web y página Facebook del queso compuesto implementados desde enero del 2018: <a href="http://www.quesocompuesto.info">http://www.quesocompuesto.info</a> <a href="https://www.facebook.com/quesocompuesto">https://www.facebook.com/quesocompuesto</a>	No hay brechas de ejecución



Fundación para la  
Innovación Agraria

1	1.4	1.4.1. Elaboración de anteproyecto de planta quesera modular	Se ejecuta visita a terreno y taller con productores. El anteproyecto fue entregado, revisado y validado con fecha 29/08/2018: planimetría, especificaciones técnicas y presupuesto detallado.	No hay brechas de ejecución
1	1.5	1.5.1. Mejoramiento de planta quesera actual	Fueron ejecutadas obras de mejoramiento de la planta quesera a nivel de: rediseño funcional y ampliación; revestimiento cerámico de muro y pisos, mejoramiento de aislación térmica; instalaciones de alcantarillado y drenaje; e instalaciones de agua potable.	Se hizo un suplemento de presupuesto por el mayor costo de mano de obra. Se diseñó una solución particular de agua potable y saneamiento debido a que la opción de usar las instalaciones de la vivienda de subsidio rural no fue viable.
1	1.5	1.5.2. Elaboración de expediente de solicitud de autorización sanitaria	Se elaboran tres expedientes de solicitud de autorización sanitaria. Uno para la solución de agua potable; otro para la solución de saneamiento y el tercero para la planta propiamente tal.	No hay brechas de ejecución
1	1.6	1.6.1. Taller de diseño de modelo de negocios	Ejecutado en Ecohostal Algarrobal de Combarbalá con fecha 25/08/2018	No hay brechas de ejecución
1	1.7	1.7.1. Taller de diseño de estrategia comercial	Ejecutado en Ecohostal de Algarrobal de Combarbalá con fecha 25/08/2018	No hay brechas de ejecución
2	2.1	2.1.1. Construcción de vivero y sombreadero	Vivero de 30 m <sup>2</sup> construido. Sombreadero de 40 m <sup>2</sup> implementado	No hay brechas de ejecución. Se implementa planta de bioinsumos adicional
2	2.2	2.2.1. Recolección de semillas	Semillas recolectadas entre febrero y abril del 2018. Se cuenta con 5 kilos de semillas de 25 especies nativas, además de mardón.	No hay brechas de ejecución
2	2.2	2.2.2. Tratamiento de semillas	Finalizado estratificado y escarificado.	No hay brechas de ejecución



Fundación para la  
Innovación Agraria

2	2.2	2.2.3. Producción de almácigos	Almácigos elaborados con sustratos para 3.000 plantas	No hay brechas de ejecución
2	2.2	2.2.4. Repique de almácigos	Ejecutado en septiembre y octubre del 2018	No hay brechas de ejecución
2	2.2	2.2.5. Traslado de plantas a área de sombreador	Ejecutado en octubre del 2018	No hay brechas de ejecución
2	2.3	2.3.1. Diseño de restauración predial	Informe entregado con fecha 31/10/2018.	No hay brechas de ejecución
2	2.3	2.3.2. Gestión de donaciones y compra de plantas	Gestionada donación privada de 140. Compra de 60 plantas	CONAF comprometió un volumen de 500 plantas con raíz desnuda pero debido a la alta demanda no se logró obtener esta donación para el proyecto.
2	2.3	2.3.3. Establecimiento de plantas nativas	Jornada ejecutada en octubre del 2017 y septiembre del 2018. En esta última campaña participaron 20 estudiantes de la U. Católica del Maule.	Con el fin de optimizar el prendimiento se establecieron 200 plantas.
2	2.4	2.4.1. Taller de elaboración de modelo de negocios cooperativo	Ejecutados con fechas 30/07/2018 y 03/09/2018	No hay brechas de ejecución
3	3.1	3.1.1. Elaboración de publicación digital sobre aprendizajes del proyecto	Entregada con fecha 31/10/2018	No hay brechas de ejecución
3	3.2	3.2.1. Elaboración de cápsula audiovisual sobre aprendizajes del proyecto	Registros audiovisuales tomados el 25/08/2018 en Combarbalá y el 06/09/2018 en Coronel de Maule. Cápsula entregada el 31/10/2018	No se pudo disponer de la cápsula audiovisual antes del Encuentro Terra Madre debido a que el documentalista se encontraba haciendo terreno en septiembre.
3	3.3	3.3.1. Ejecución de evento de difusión Feria del Gusto	Se realizan actividades de difusión en agosto del 2018 mediante participación en seminario organizado por el PRODESAL de Freirina y en	La Feria del Gusto fue reprogramada para el 7 de diciembre de modo que quedó fuera del

			octubre del 2018, a través de visita turística en Combarbalá con fecha 16/10/2018 y día de campo en Coronel de Maule, con fecha 29/10/2018.	plazo de ejecución del proyecto.
3	3.3	3.3.2. Ejecución de mesa redonda en Terra Madre 2018	Representantes de Combarbalá viajan a evento Terra Madre 2018 y participan en foros Slow Travel y Defendamos la Leche Cruda	No hay brechas de ejecución

## 6. Análisis de resultados del proyecto

### 6.1. Resultados parciales obtenidos

#### Resultado 1.1.: Expediente de solicitud de denominación de origen para el queso compuesto de Combarbalá presentado al INAPI.

El expediente se elabora a partir del material levantado en conversatorios, entrevistas y visitas a terreno. Es presentado al INAPI con fecha 25/10/2018, siendo liderado por la Feria Solidaria de Economía Local. Se encuentra en tramitación. (Ver Anexo 1: Expediente de Denominación de Origen)

#### Resultado 1.2: Comité que administra la denominación de origen conformado.

El comité se conforma a partir del taller realizado en El Soruco, con fecha 26/08/2018. (Ver Anexo 1: Expediente de Denominación de Origen)

#### Resultado 1.3.: Circuitos de turismo culinario del queso compuesto de Combarbalá validados.

Los circuitos son diseñados en febrero del 2018, validándose un circuito largo un uno corto, con sus respectivas programaciones y costos (Ver Anexo 2: Ruta del Queso Compuesto).

#### Resultado 1.4.: Se realiza un taller de diseño bioclimático de planta quesera modular con fecha marzo del 2018.

Como resultado de esto se obtienen un anteproyecto de planta quesera modular (i.e. planimetría, especificaciones técnicas y presupuesto detallado), dimensionada según el mayor potencial productivo local (Josué Torres). Se elabora también la planimetría de una sala de elaboración de quesos artesanales. (Ver Anexo 3: Diseños Bioclimáticos).

Resultado 1.5.: Autorización sanitaria otorgada para la elaboración de queso compuesto.

Se realizan mejoras en sala de elaboración de Josué Torres y se elaboran carpetas para las soluciones particulares de agua potable y de saneamiento y para la sala de elaboración artesanal de queso maduro. A la fecha de entrega del presente informe, las dos primeras habían sido presentadas a la Autoridad Sanitaria, esperándose la autorización sanitaria de la solución particular de agua potable y de saneamiento para poder ingresar la solicitud de autorización y carpeta de la sala de elaboración artesanal de quesos maduros (Ver Anexo 4: Expendientes de Autorización Sanitaria)

Resultado 1.6.: Modelo de negocios para circuitos de turismo culinario validado.

El modelo de negocios se diseña y valida el 25/08/2018, elaborándose un informe sobre la base del modelo Canvas (Ver Anexo 5: Modelo de Negocios Turismo Culinario)

Resultado 1.7. Estrategia comercial para circuitos de turismo culinario validada.

Se diseña y valida una estrategia comercial y un plan de comercialización como resultados del taller del 25/08/2018 (Ver Anexo 6: Estrategia Comercial y Plan de Comercialización).

Resultado 2.1.: Vivero de plantas de bosque nativo mediterráneo implementado en Coronel de Maule.

Se construyen 30 M2 de invernadero y 40 M2 de sombreadero, además de una fábrica de bioinsumos en un terreno cercano a la plaza del pueblo (Ver Anexo 7: Vivero de Bosque Nativo).

Resultado 2.2.: Plantas de mardón y plantas de otras especies acompañantes reproducidas.

Se reproducen 3.000 plantas de mardón y de plantas de bosque nativo acompañante en el vivero (Ver Anexo 8: Plantas de Bosque Nativo)

Resultado 2.3.: Bosque nativo esclerófilo restaurado.

Se intervienen 7.500 M2 de bosque nativo esclerófilo distribuido en 3 predios de apicultoras. (Ver Anexo 9: Diseño de Restauración Predial)

Resultado 2.4: Un modelo de negocios para la producción y comercialización de plantas nativas y servicios de restauración de bosque nativo elaborado.

Se valida modelo de negocios en taller del 03/09/2018. (Ver Anexo 10: Modelo de Negocios de Servicios de Restauración de Bosque Nativo)

Resultado 3.1.: Publicación digital sobre aprendizajes del proyecto difundida.

La publicación se cuelga en el sitio web de Slow Food Chile con fecha 31/10/2018. A la fecha no tiene descargas. (Ver Anexo 11: Publicación Digital)

Resultado 3.2.: Cápsula audiovisual sobre aprendizajes del proyecto difundida.

La cápsula se cuelga en el sitio web de Slow Food Chile con fecha 31/10/2018. A la fecha no tiene visualizaciones (Ver Anexo 12: Cápsula Audiovisual).

Resultado 3.3.: Productores y consumidores sensibilizados sobre el valor patrimonial de los alimentos.

Se difunde proyecto en el marco de Terra Madre 2018. Participan 50 personas (Ver Anexo 13: Participación en Terra Madre 2018).

Resultado 3.4. Días de campo para mostrar resultados.

Se realiza visita turística en Combarbalá y día de campo en Coronel de Maule. Participan 35 personas. (Ver Anexo 14: Días de Campo)



## 6.2. Logro de hitos críticos

Hitos críticos <sup>1</sup>	Cumplimiento	Análisis de brecha
1.1.2. 1 expediente de solicitud de denominación de origen elaborado	Expediente elaborado	No hay brecha de logro
1.2.1. 1 reglamento que define estructura y funciones consensuado	Reglamento consensuado	No hay brecha de logro
1.5.1. 1 solicitud y expediente de autorización sanitaria presentados	Solicitudes y expedientes elaborados para solución particular de agua potable y saneamiento y para sala de elaboración artesanal de queso. Su presentación parcialmente realizada.	El certificado de no factibilidad de agua potable fue solicitado el 1 de octubre, pero llegó recién el 8 de noviembre. Con este documento fue posible ingresar las solicitudes de autorización sanitarias para las soluciones particulares de agua potable y saneamiento implementadas por el proyecto. Pero se deben esperar estas autorizaciones sanitarias antes de ingresar la solicitud y expediente de autorización sanitaria para la sala de elaboración artesanal de que quesos.
1.6.1. 1 modelo de negocio de circuitos de turismo culinario elaborado	Modelo de negocio elaborado	No hay brecha de logro
2.1.1. 1 vivero y sombreadero implementado	Vivero y sombreadero implementado	No hay brecha de logro
2.2.5. 1.500 plantas obtenidas	3.000 plantas obtenidas	Se logró un número mayor de plantas debido a un mayor volumen de semillas recolectadas
2.4.1. Modelo de negocios cooperativo elaborado	Modelo de negocios elaborado	No hay brecha de logro

<sup>1</sup> Un hito representa haber conseguido un logro importante en la propuesta, 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.

### 6.3. Análisis de impacto logrado a la fecha del informe

Descripción	Cuantificación de impactos obtenidos	Estimación de logro de impactos futuros	Análisis de brechas
Ventas y/o anuales (\$)	No se registran ventas aún	Combarbalá: Si se logra colocar la ruta todos los viernes de enero y febrero del 2019, con un mínimo de 10 participantes se obtendrán ingresos de \$2.400.000 de ingresos brutos.  Coronel de Maule: Si se venden las primeras 1.000 plantas viverizadas podrían obtenerse entre \$1.500.000 y \$2.000.000 de ingresos brutos.	La Ruta del Queso Compuesto fue lanzada en el Encuentro Terra Madre 2018 a fines de septiembre. Se esperan las primeras ventas en la temporada de verano 2019.
Nivel de empleo anual (JH)	Manejo del vivero: media jornada	Coronel de Maule: Se estima que a plena capacidad el vivero podría generar una jornada completa de empleo.	No hay
Número de productores o unidades de negocio que pueden haberse replicado	En Combarbalá crianceros reciben visitas turísticas prediales: 4 personas	Combarbalá: A futuro se espera la incorporación de otros 5 crianceros en estas actividades.	La principal brecha está dada por el transporte de personas entre el pueblo de Combarbalá y sus localidades rurales
Generación de nuevas capacidades o competencias científicas, técnicas o profesionales generadas	Se genera capacidad de elaboración de bioinsumos en 3 productores	Coronel de Maule: A partir de la conformación de la cooperativa de servicios de restauración del bosque nativo es posible prever el potenciamiento de otros viveros locales asociados	La principal brecha está dada por el acceso de profesionales jóvenes a instrumentos de fomento

7. Problemas enfrentados durante la ejecución proyecto.

Tipo de problemática	Descripción	Medidas tomadas
Legal	La vivienda de subsidio rural obtenida por la madre del productor y que contaba con solución de agua potable y saneamiento autorizadas sanitariamente no pudo ser utilizada ante la autoridad sanitaria como solución para la autorización sanitaria de la sala de elaboración de quesos artesanales	Se rediseñó el proyecto de mejoramiento de la quesería para incorporar una solución particular de agua potable y saneamiento que pudieran ser autorizadas sanitariamente.
Técnica	La información documental para fundamental la denominación de origen del Queso Compuesto de Combarbalá es prácticamente inexistente  Las donaciones de plantas de CONAF se hicieron con raíz desnuda, de modo que no estuvieron en condiciones de ser trasplantadas directamente	Se elaboran entrevistas a personas de mayor edad para rescatar aspectos técnicos y culturales de la elaboración del Queso Compuesto  Se reservó una dotación de plantas donadas para someterlas a un proceso de endurecimiento de la raíz
Administrativa	Los aportes en tiempo de trabajo de las apicultoras de Coronel de Maule para construir el vivero fue menor al previsto debido a problemas de salud y de responsabilidades domésticas	Se convoca a voluntarios de organizaciones ambientalistas y se contrata mano de obra local
De gestión	En el primer año de ejecución del proyecto no se lograron las metas de recaudación a través de las campañas de crowd funding planteadas. Por consiguiente, no se pudieron impulsar todos los proyectos de rescate, protección y acceso a mercado identificados	Reprogramación del proyecto al finalizar el primer año y focalización de los recursos en dos iniciativas (Combarbalá y Coronel de Maule)

## 8. Difusión de los resultados

Durante la ejecución del proyecto se realizaron distintas actividades de difusión de resultados. En particular:

- Seminario sobre ganadería caprina, ejecutado en Freirina el 23/08/2018, con la participación de dirigentes y asesores técnicos de ganadería caprina de Santiago del Estero, asociados a Slow Food Argentina y donde se presentaron avances del proyecto.
- Participación de dirigente y asesor técnico de Combarbalá en foros del Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento "Terra Madre", ejecutado en Turín, Italia, el 21/09/2018.
- Visita turística en Combarbalá, ejecutada el 16/10/2018, que comprendió la participación de productores y asesores técnicos de comunas vecinas.
- Día de campo en Coronel de Maule, ejecutado el 29/10/2018, que comprendió la participación de apicultoras, organizaciones ambientalistas, autoridades locales y asesores técnicos.

En el Anexo 15 se puede consultar el material de difusión empleado en estas jornadas.

## 9. Productores participantes

Antecedentes globales de participación de productores

REGIÓN	TIPO PRODUCTOR	GÉNERO FEMENINO	GÉNERO MASCULINO	ETNIA (INDICAR SI CORRESPONDE)	TOTALES
IV	PRODUCTORES PEQUEÑOS	5	4	-	9
	PRODUCTORES MEDIANOS-GRANDES	-	-	-	-
VII	PRODUCTORES PEQUEÑOS	5	1	-	6
	PRODUCTORES MEDIANOS-GRANDES	.	-	-	-



Fundación para la  
Innovación Agraria

### Antecedentes específicos de participación de productores

NOMBRE	UBICACIÓN PREDIO			Superficie Hàs	Fecha ingreso al proyecto
	Región	Comuna	Dirección Postal		
1. Josué Torres	IV	Combarbalá		N/A	Ene-2018
2. Mari Vila González	IV	Combarbalá		N/A	Ene-2018
3. Julio Cortés.	IV	Combarbalá		N/A	Ene-2018
4. Jorge Godoy	IV	Combarbalá		N/A	Ene-2018
5. Celia Araya.	IV	Combarbalá		N/A	Ene-2018
6. Jaqueline Plaza.	IV	Combarbalá		N/A	Ene-2018
7. Nelly Ávila.	IV	Combarbalá		N/A	Ene-2018
8. Elsa Tapia.	IV	Combarbalá		N/A	Ene-2018
9. Isauro Aguilera.	IV	Combarbalá		N/A	Ene-2018

NOMBRE	UBICACIÓN PREDIO			Superficie Hàs	Fecha ingreso al proyecto
	Región	Comuna	Dirección Postal		
1. Jessica Hernández	VII	Cauquenes		N/A	Oct-2017
2. Amada Henríquez	VII	Cauquenes		6	Oct-2017
3. Marta González	VII	Cauquenes		1	Oct-2017
4. Lucía Suazo	VII	Cauquenes		1	Oct-2017
5. Pablo Suazo	VII	Cauquenes		0,5	Oct-2017
6. Irma Jélvez	VII	Cauquenes		1	Oct-2017

## 10. Conclusiones

El proyecto fue planteado originalmente con una primera etapa destinada a la campaña de levantamiento de fondos, con un hito crítico de meta de recaudación que no fue logrado. Esto condujo a una reprogramación y focalización en dos iniciativas de rescate, protección y acceso a mercado de alimentos de valor patrimonial. En Combarbalá, Región de Coquimbo, el proyecto impulsó una estrategia de protección y acceso a mercado para el Queso Compuesto, un tipo particular de queso de cabra elaborado con ají de color y comino y utilizado tradicionalmente como regalo. Esta estrategia implicó impulsar la obtención de la denominación de origen ante INAPI y, por otra parte, la implementación de una ruta y circuitos de visita turística relacionados con el Queso Compuesto de Combarbalá, que comprendió el mejoramiento de señalética e infraestructura diversa. En Coronel de Maule, Región del Maule, el proyecto impulsó el rescate de semillas y viverización de plantas de bosque nativo esclerófilo, con énfasis en el mardón, lo cual implicó realizar campañas de recolección y plantación de bosque nativo, además de construir un vivero.

Los objetivos planteados por el proyecto se cumplieron en gran medida, con excepción de la autorización sanitaria para la sala de elaboración artesanal de queso, que al cierre del proyecto seguía en tramitación. Lo mismo podía decirse de la difusión de aprendizajes del proyecto vía Internet, debido a que la cápsula audiovisual y publicación digital sólo fueron instaladas en el sitio web de Slow Food Chile al finalizar el proyecto.

Desde el punto de vista de impactos, el proyecto ha posibilitado que 3 familias de apicultoras y 4 familias de crianceros mejoren sus condiciones de vida, por la vía de iniciar la recuperación del bosque nativo afectado por los incendios de enero del 2017 y comenzar a desarrollar actividades de visita turística predial, respectivamente. Estas experiencias han servido de referentes para animar a nuevas familias a incorporar este tipo de acciones en sus actividades prediales.

Durante el proyecto se generaron capacidades locales para la guiatura de circuitos turísticos y la atención de visitas. Del mismo modo, se desarrollaron capacidades de recolección, tratamiento, viverización y restauración predial con plantas de bosque nativo esclerófilo.

A nivel de actividades, se cumplió con la ejecución de lo planificado, aunque con algunos retrasos en materia de la obtención de cápsula audiovisual que impidió hacer uso de la misma en el Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento, Terra Madre 2018, celebrado en Turín, Italia, por el movimiento internacional Slow Food. Por su parte, tanto la gestión de donaciones como el establecimiento de plantas nativas fue menor a lo planificado inicialmente debido tanto a la dificultad de gestionar fletes locales como también al hecho que las plantas fueron entregadas con raíz desnuda, lo que implicó someterlas a un proceso de endurecimiento en bolsa que mejorara sus probabilidades de sobrevivir el trasplante.

En cuanto a los hitos críticos previstos, el proyecto permitió obtener el expediente de solicitud de denominación de origen para el Queso Compuesto de Combarbalá y además un reglamento para su gestión. Fueron elaborados los expedientes de solicitud de autorización sanitaria para una solución particular de agua potable y saneamiento para la sala de elaboración artesanal de quesos. Ambas autorizaciones son precondition para poder ingresar una solicitud de autorización sanitaria para la sala de elaboración artesanal de queso maduro.

Por su parte, en el caso de Coronel de Maule, se cumplió con la implementación de vivero y sombreadero y la reproducción de 3.000 plantas de bosque nativo. Adicionalmente se generó un modelo de negocios asociativo para servicios de restauración de bosque nativo que debería conducir a la creación de una cooperativa a partir de jóvenes profesionales de la zona que participen de organizaciones ambientalistas o conservacionistas.

Dese el punto de vista de resultados, el proyecto generó un conjunto de soluciones replicables para la agricultura familiar. En particular, en Combarbalá se implementó un proyecto de mejoramiento de sala de elaboración artesanal de quesos que demostró cómo pueden ser aprovechadas las actuales instalaciones domésticas, usando la Ley de Microempresa Familiar, para obtener una autorización sanitaria para la elaboración y comercialización de queso maduro. Por otra parte, fueron generados dos diseños bioclimáticos de sala y planta de elaboración artesanal de quesos maduros (i.e. especificaciones técnicas, planimetría y presupuesto detallado), que contaron con la participación de productores, arquitectos, ingenieros y técnicos en alimentos. En tercer lugar, se generó una solicitud de denominación de origen, con su respectivo comité de gestión radicado en la organización Feria Solidaria de Economía Local. Y finalmente se elaboró un modelo de negocios, estrategia comercial y plan de comercialización para la Ruta del Queso Compuesto, lo que luego fue acompañado de la implementación de señalética, basureros, material de promoción impreso y digital y un sitio web y página Facebook.

Por otra parte, en Coronel de Maule los principales resultados fueron la construcción de 30 M2 de invernadero y 40 M2 de sombreadero, además de una planta de bioinsumos no considerada en el diseño inicial del proyecto. Del mismo modo se obtiene la reproducción de 3.0000 plantas de mardón y plantas de bosque nativo acompañante, a partir de las campañas de recolección de semillas y el tratamiento al cual fueron sometidas. A través de gestión y compra de plantas, por su parte, se pudo intervenir una superficie de 7.500 M2 de bosque nativo afectado por incendios forestales, perteneciente a 3 apicultoras.

Finalmente, el proyecto generó una publicación digital y una cápsula audiovisual con los aprendizajes del proyecto, que están siendo difundida a través del sitio web de Slow Food Chile.

## 11. Recomendaciones

A partir de la experiencia desarrollada en el proyecto pudo constatarse la inexistencia de diálogos interdisciplinarios orientados a generar soluciones constructivas factibles para generar salas de elaboración artesanal de queso maduro, susceptibles de obtener autorización sanitaria. En este sentido, la experiencia de taller participativo basado en un diálogo de saberes con los productores queseros fue un hito inicial muy bien recibido localmente y que debería promoverse. En particular, sería recomendable avanzar en la ejecución de los prototipos constructivos diseñados bajo criterios bioclimáticos para la sala y planta quesera, a modo de proyectos de innovación. Más aún, con la posibilidad de hacer uso de materiales constructivos locales y de aprovechar la abundante energía fotovoltaica de la zona con fines de refrigeración.

Por otra parte, parece recomendable el apoyo a la organización Feria Solidaria de Economía Local para continuar la tramitación de la denominación de origen y, posteriormente, poder difundirla públicamente. Lo mismo que la obtención del reconocimiento de baluarte para el Queso Compuesto de Combarbalá, ante Slow Food Internacional.

En lo referido al proyecto de Coronel de Maule, un conjunto de profesionales jóvenes que interactuó en el marco de las campañas de recolección de semillas y reforestación, han acordado conformarse como cooperativa de trabajo con el fin de ofrecer servicios de restauración predial de bosque nativo, aprovechando algunos instrumentos públicos existentes y también la demanda privada por este tipo de servicios. En esta dirección sería recomendable que una vez conformada la cooperativa pudiera acceder a la línea de innovación en gestión cooperativa de FIA para fortalecer su desarrollo.

Del mismo modo, la mayoría de los socios de esta futura cooperativa está implicado en proyectos de viverización que se han inspirado en las actividades del proyecto. Sería recomendable potenciar estas iniciativas en atención a la alta demanda de plantas de bosque nativo existente, tanto por parte del sector público como del privado.

## 12. Anexos

Queso Compuesto

Danitza Inicio

1 3

Página Bandeja de entrada 10 Notificaciones 19 Estadísticas Herramientas de publicación Configuración Ayuda ▾



Queso Compuesto @quesocompuesto

- Inicio
- Publicaciones
- Opiniones
- Videos

Fotos

- Información
- Comunidad
- Grupos

Promocionar

Administrar promociones



Te gusta

Siguiendo

Compartir

Enviar mensaje

Álbumes Encuentro día del ...

Editar

Etiquetar

### Encuentro día del patrimonio

18 fotos · Updated hace 2 días

Almuerzo Comunitario junto a los productores de la FESEL, Taller DO y conversatorio del baluarte queso compuesto con representante de Slow Food Chile

Chat (71)

Agregar fotos



Queso Compuesto  
@quesocompuesto



Administrar promociones

Chat (71)

# Queso Compuesto

@quesocompuesto



Me gusta

Comentar

Compartir



Soledad Marisol Lopez Alvarado, Lorena Cordero Saldías y 4 personas más



Escribe un comentario...

[Información](#)
[Crear anuncio](#)
[Crear página](#)
[Desarrolladores](#)
[Empleo](#)
[Privacidad](#)
[Cookies](#)
[Opciones de anuncios](#)
[Condiciones](#)
[Ayuda](#)

Administrar promociones

Facebook © 2018

[Español](#)
[English \(US\)](#)
[Français \(France\)](#)
[Português \(Brasil\)](#)
[Deutsch](#)
[Italiano](#)
[中文\(简体\)](#)
[Svenska](#)
[العربية](#)
[हिन्दी](#)
[日本語](#)

Chat (71)

TALLER DENOMINACION DE ORIGEN  
COMBARTALA, 27 DE MAYO DEL 2018

NOMBRE

LOCALIDAD

1. EDUARDO LETELIER SLOW FOOD CHILE
2. Elida Gómez Soruco
3. María Vila Desuisadero
4. Anabella GRUNFELD SLOW FOOD
5. GABRIEL TRONCOSO B. Show Food Chile
6. Daniel Blanco C Slow food
7. Josue Correa Romero Quiñipilá
8. CELIA ARAYA ARAYA EL PERAL
9. Mely Araya R. Manquehue
10. Julio Cortés Litipampa
11. RUTH VISCARRO Soruco
12. LORENA CORDERO S. MANQUEHUA
13. ALEX FIGUEROA A. "
14. JANITZA BUQUENO SORUCO
15. Verónica Barrera Viera Fontalvo

NOMBRE

TELÉFONO

CORREO

FIRMA

Juan Torres

Gabriela Thacache

DANITZA BUBUENTO

Elizabeth Ademi Medeiros

Wanica Baez D.

Angella Cruz/ra

David Morales

Enrico Leraín

Heidi Lopez 45540

Pedro Castro F

Maria Vila

pequeline Plaza

Jorge Rodriguez  
Jorge Godoy A



Slow Food® Chile

Modelo de *crowd funding*  
(donaciones colectiva) para  
iniciativas de valorización del  
patrimonio alimentario de  
comunidades del alimento

Proyecto de Innovación para la Valorización del Patrimonio Alimentario  
(PYT-2016-0407)



Slow Food® Chile

# Historia del proyecto

- Octubre del 2016: Fundación para Innovación Agraria aprueba proyecto con condiciones
- Enero del 2017: Fundación para Innovación Agraria aprueba reprogramación
- Enero-Septiembre 2017: Campaña de promoción y levantamiento de donaciones
- Septiembre del 2017: Fundación para la Innovación Agraria pide nueva reprogramación
  - Subproyecto para Combarbalá (Región de Coquimbo)
  - Subproyecto para Coronel de Maule (Región del Maule)



# Subproyecto para Combarbalá Slow Food® Chile

- Objetivo general:
  - Promover iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento asociadas a Slow Food Chile
- Objetivos específicos:
  - Desarrollar una estrategia de rescate y protección del queso compuesto de Combarbalá
  - Desarrollar una estrategia acceso a mercado del queso compuesto de Combarbalá

# Resultados Esperados para el Objetivo 1 (Rescate y Protección)

- Carpeta de solicitud de denominación de origen para el queso compuesto de Combarbalá ingresada al INAPI
- Comité que administra la denominación de origen conformado

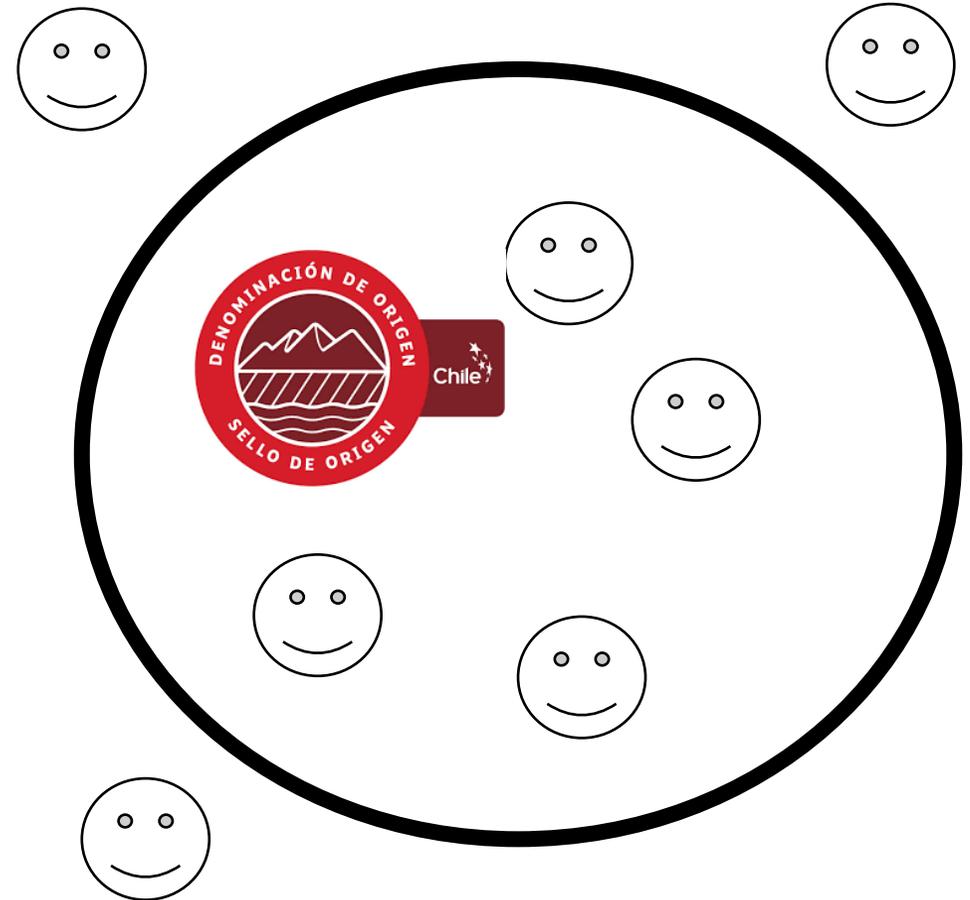


SELLO DE  
**ORIGEN**  
\* C H I L E \*



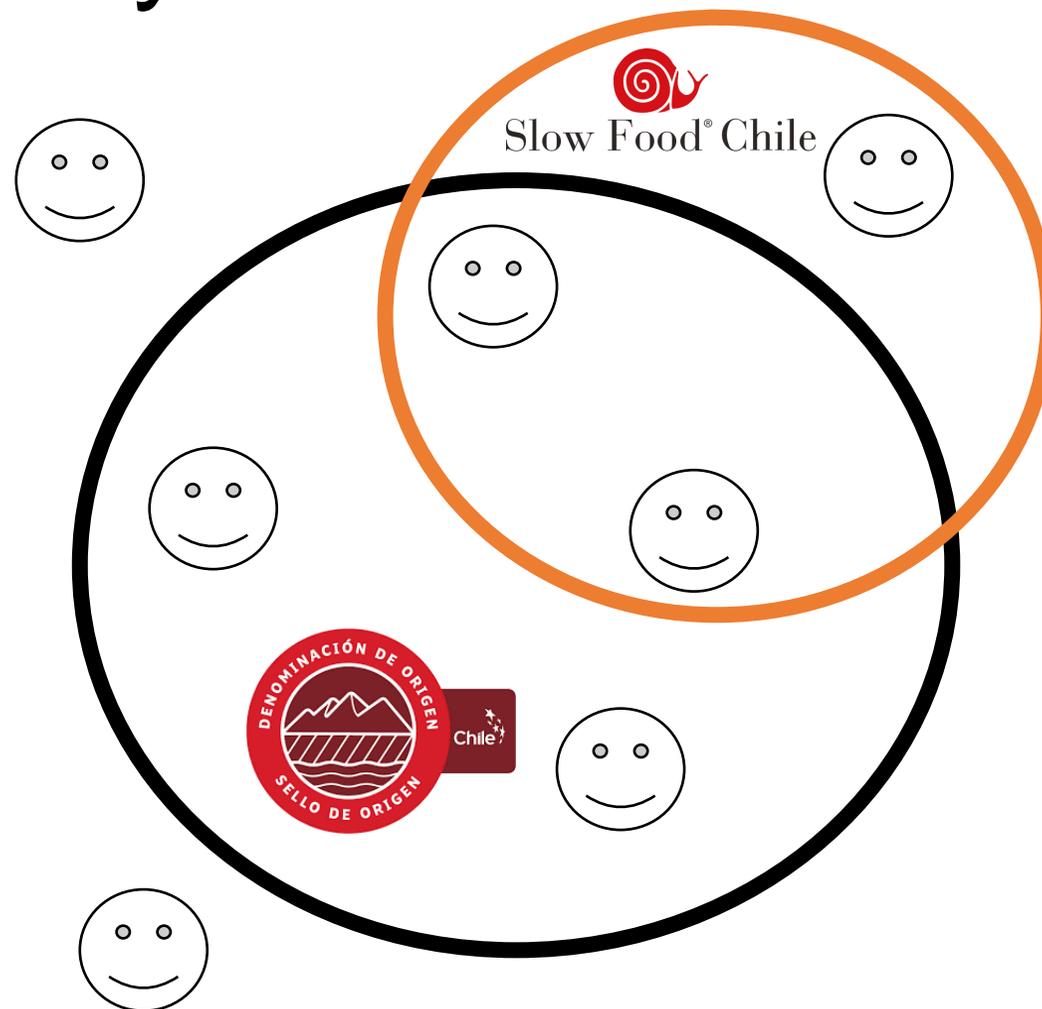
# Sello de calidad y diferenciación

- La Denominación de Origen permite contar con un sello de calidad
- El sello comunica a otras personas no conocidas ciertos atributos del producto
- Permite diferenciar a los productores que siguen ciertas normas de elaboración



# Denominación de Origen y Baluarte

- La Denominación de Origen es reconocida por el Gobierno
- El sello Baluarte es reconocido por el movimiento internacional Slow Food
- Son independientes uno de otro aunque comparten algunas definiciones



# Denominación de Origen en Etiquetado

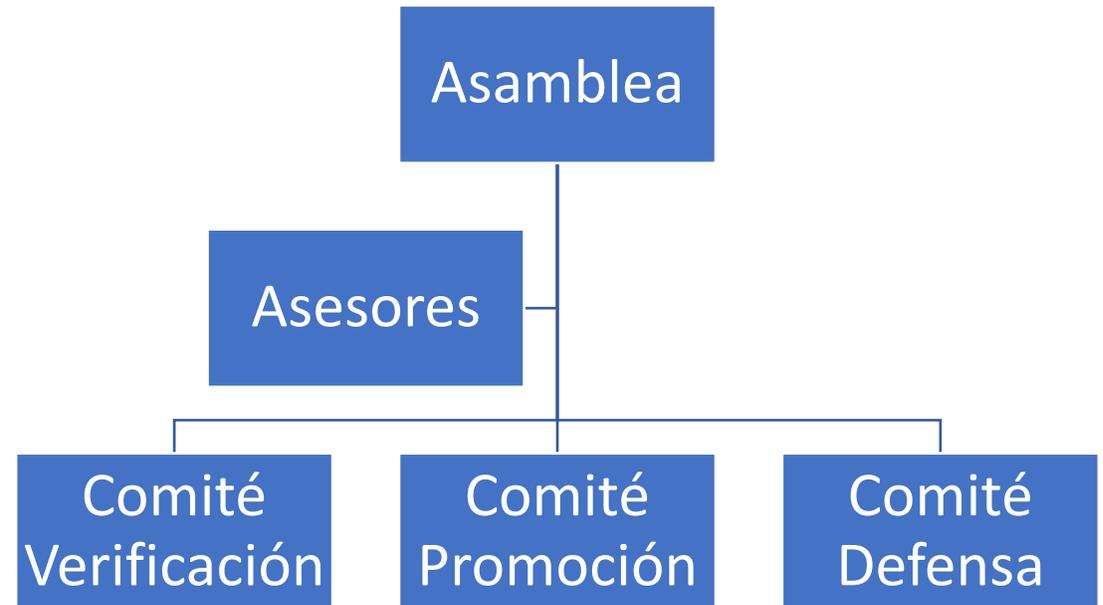


# Utilización del sello para promoción turística



# Comité que administra denominación de origen

- Se necesita trabajo asociativo en:
  - Cumplimiento del protocolo de elaboración
  - Mejoramiento de calidad
  - Promoción del sello
  - Defensa de imitaciones o adulteraciones



# Resultados Esperados para el Objetivo 2 (Acceso a Mercados)

- Circuitos de turismo culinario del queso compuesto de Combarbalá validados
- Autorización sanitaria otorgada para la elaboración de queso compuesto
- Diseño bioclimático de planta quesera modular elaborado
- Modelo de negocios y estrategia comercial para circuitos de turismo culinario

# Circuitos de turismo culinario sobre el queso de cabra de Combarbalá

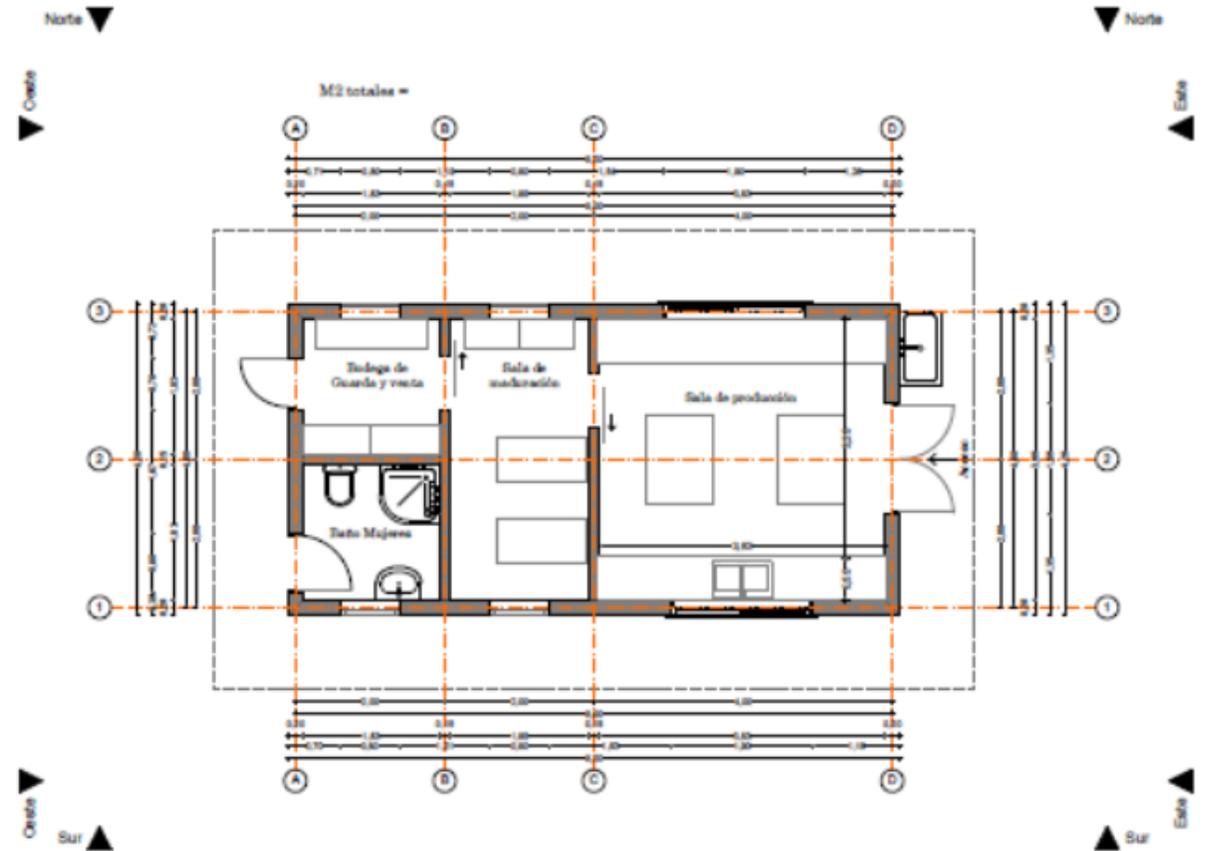
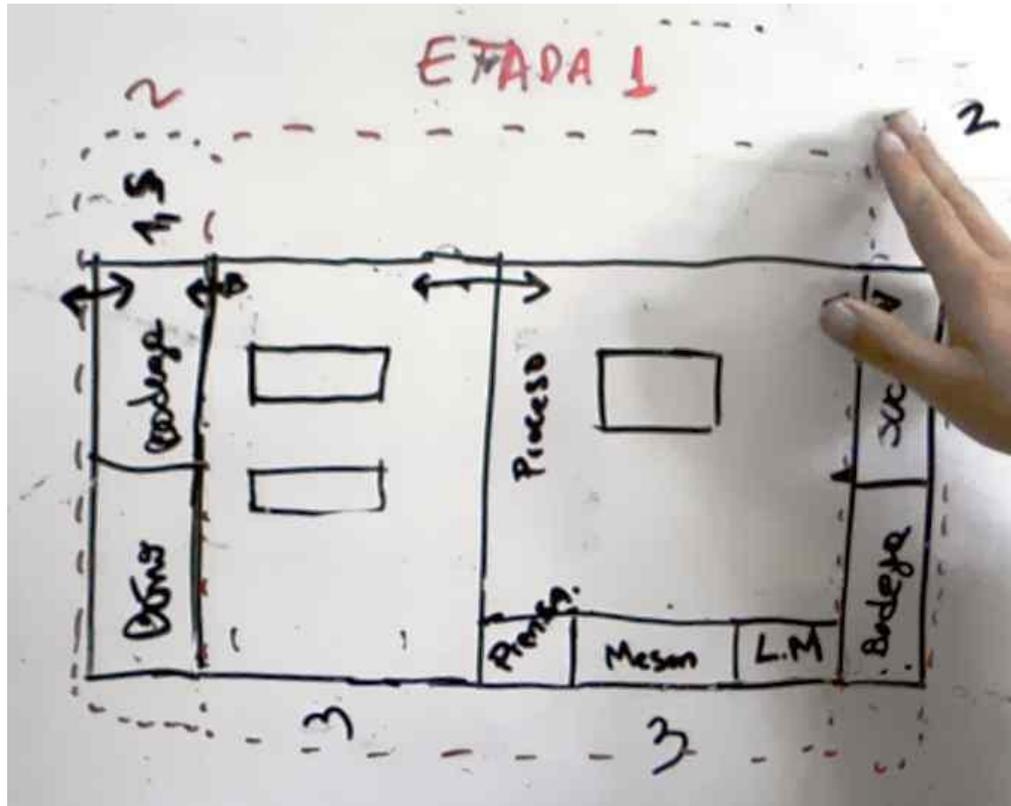


# Autorización sanitaria para elaboración de queso compuesto

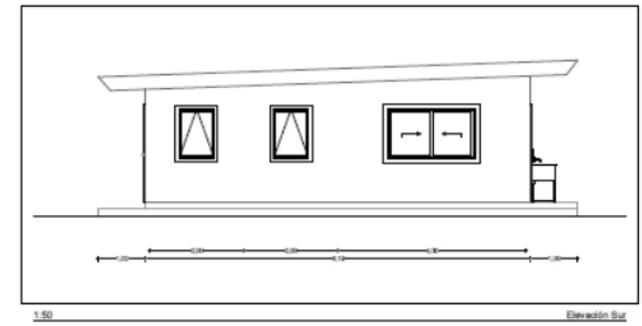
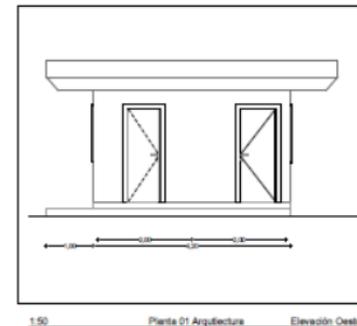
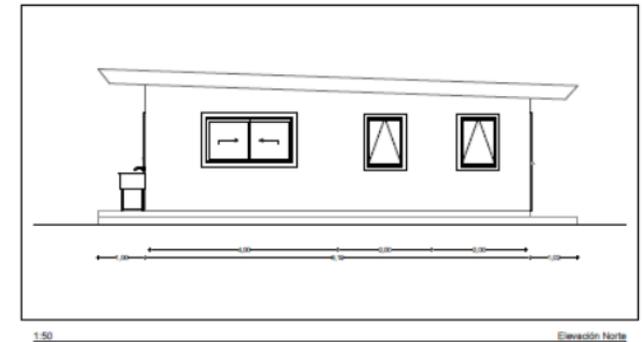
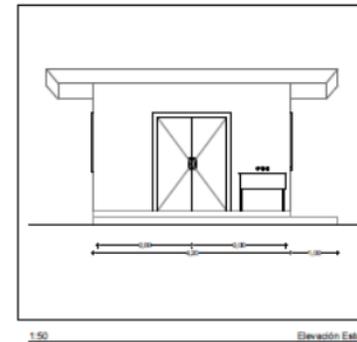
- Condición básica para promocionar circuito turístico
- A mayor publicidad mayor riesgo de fiscalización
- Necesidad de punto de comercialización “autorizado”
- Solución de corto plazo: mejorar lo que ya existe
- Queso maduro: no necesita pasteurización



# Diseño bioclimático planta quesera artesanal



# Idea: uso de materiales locales con diseño apropiado



# Modelo de negocios y estrategia comercial para circuitos de turismo culinario

- Qué servicio se va a ofrecer?
- Qué precio se cobrará?
- Cómo se distribuirán los ingresos entre los participantes?
- Cómo se contactará a potenciales visitantes?
- Qué promoción se hará?
- Cómo se va a administrar todo esto?



# TALLER DE TRABAJO

Denominación de origen  
Queso Compuesto de Combarbalá

Gabriela Ibacache Tello  
Asesorías Agropecuarias Pucara EIRL  
Combarbalá, 26 de Agosto 2018

# DENOMINACION DE ORIGEN



La Denominación de Origen (D.O.) es un signo distintivo que identifica un producto como originario del país o de una región o localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente a su origen geográfico, teniendo en consideración, además, otros factores naturales y humanos que incidan en la caracterización del producto.

# DESCRIPCION

- **Qué incluir en una descripción**
- **Armar listas** : esta forma de estructurar la información es muy útil para facilitar la lectura del contenido, sobre todo para enumerar varias características de tu producto.
- **Palabras clave**: es importante que la descripción del producto tenga palabras clave que se asocien con él (**Compuesto**). Esto facilita a que los **buscadores lo encuentren** y hace que tu cliente sepa que se encuentra con el producto indicado (**Combarbala**).

# ¿Cómo describirías el producto?

-¿Que atributos físicos tiene el producto (diseño, forma, tamaño, etc.)

-¿Qué características físicas tiene? (Ingredientes, tamaño).

1.-Escriba todas las palabras que se te vengan a la mente.

2.-Ahora trate de resumir todas esas ideas en UNA oración.

3.-Busque palabras sencillas y fáciles de entender.

-

# CALIDAD

Características imputables a su origen:

- Factores Naturales
- Factores Humanos

<b>FACTORES NATURALES</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>DESCRIBA</b>
SUELO			
TEMPERATURA			
HUMEDAD			
ALTITUD SOBRE EL MAR			
CLIMA			

<b>FACTORES HUMANOS</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>DESCRIBA</b>
TRADICION			
ESPECIALIZACION			
PROCESO			
ARTE			

# Qué características físicas tiene

	Ingrediente Principal	Ingredientes secundario
Ingredientes		
Procedencia		
<b>P r o d u c t i v o</b>		

# *Atributos físicos del producto*

Diseño	
Forma	
Tamaño	

# ¿Qué hace a tu producto único y especial?

- ¿Qué cualidades **tiene tu producto** que otros no ofrecen?
- ¿Qué te hace diferente de los demás productores?
- ¿Porque es mejor que los quesos compuestos que tienen otros productores?.

**Describe en oraciones o una lista, todas esas cualidades que hacen que el queso compuesto, sea único y diferente.**

**”Muchas veces la diferencia no está en tu producto... Puede estar en la experiencia o formas en cómo elaboras tu producto”.**

**“No sólo pienses en el producto en sí, piensa fuera de esto, piensa en qué hacen para elaborar o que están haciendo, para que su queso compuesto sea diferente”.**

# DIFERENCIACION



CUALIDADES:	PORQUE?
Maximo sabor	mayor aplicación de aji

# ¿Qué beneficios tiene tu producto?

- En esta pregunta debes ponerte en los zapatos de tus clientes potenciales y piensa como si fueras uno de ellos. ¿Qué hay de bueno para mí? ¿Qué gano yo como consumidor al comprar tu producto?
- Los beneficios se enfocan en tu cliente. ¿De qué me sirve que tengas el mejor queso compuesto? Mejor dime que me ahorra **tiempo, dinero** o simplemente me genera una **emoción**. Deja de pensar en tu producto y piensa en tus clientes.



# Ubicación Geográfica

- La comuna de Combarbalá cuenta con una superficie de 2.257,5km<sup>2</sup> y una población de 13.483 Habitantes, de los cuales 6.788 son mujeres y 6.695 hombres, con una densidad poblacional de 7.73 hab./km<sup>2</sup>; un 39,26%, corresponde a población urbana y 60,74% a población rural. La comuna de Combarbalá acoge a un 2.24% de la población total de la región (CENSO, 2002). Se encuentra ubicada en la parte sur oriental de la Provincia del Limarí, en las coordenadas geográficas: 31° 11" de latitud y a los 71° 02" de longitud; a una altura de 904 metros sobre el nivel del mar. La comuna se inserta en interfluvio, entre los ríos Limarí por el norte y Choapa por el sur; se encuentra en la región de los valles transversales, presentando un notorio relieve montañoso.



# QUESO COMPUESTO DE COMBARBALA

- El queso de cabra por años ha sido un producto elaborado en forma tradicional por los cabreros de la IV Región de Coquimbo en Chile. En Combarbalá, se registra un proceso donde el queso de cabra toma colores diferentes pues se le agregan sabores especiales que le aportan un nuevo valor. Con ají, pimienta morrón, ciboulette y otros ingredientes el queso de cabra compuesto intenta modificar el consumo tradicional de este subproducto caprino. (Comunidad

Tierra Adentro [Innovaciones Productivas Comidas Típicas](#))

TUS PÁGINAS VER TODAS

Queso Compuesto 9+

Chakanadirt Educaci... 9+

Feria Solidaria Econo... 9+

CONTACTOS

Rodrigo Ordenes Re...

Marcela Contreras M...

Andres Cortes

Carolina Pizarro Araya

Maria Teresa Gonzalez

Marcela Espinoza Co...

Johanna Giliberto Ro...

Jorge Naveas Bravo

Amador Talamilla

Paula Figueroa

Margarita Fernandez

Mermeladas Ayekan

Mario Rodriguez Diaz

Rene Fernando Carv...

**Prueba las promociones continuas**  
 Recientemente promocionaste varias publicaciones. Con una promoción continua puedes ahorrar tiempo y obtener mejores resultados para tu negocio.

[Empezar](#)

Queso Compuesto  
@quesocompuesto

Página Bandeja de entrada 99 Notificaciones 99 Estadísticas Herramientas Configuración



Te gusta Siguiendo Compartir Enviar mensaje

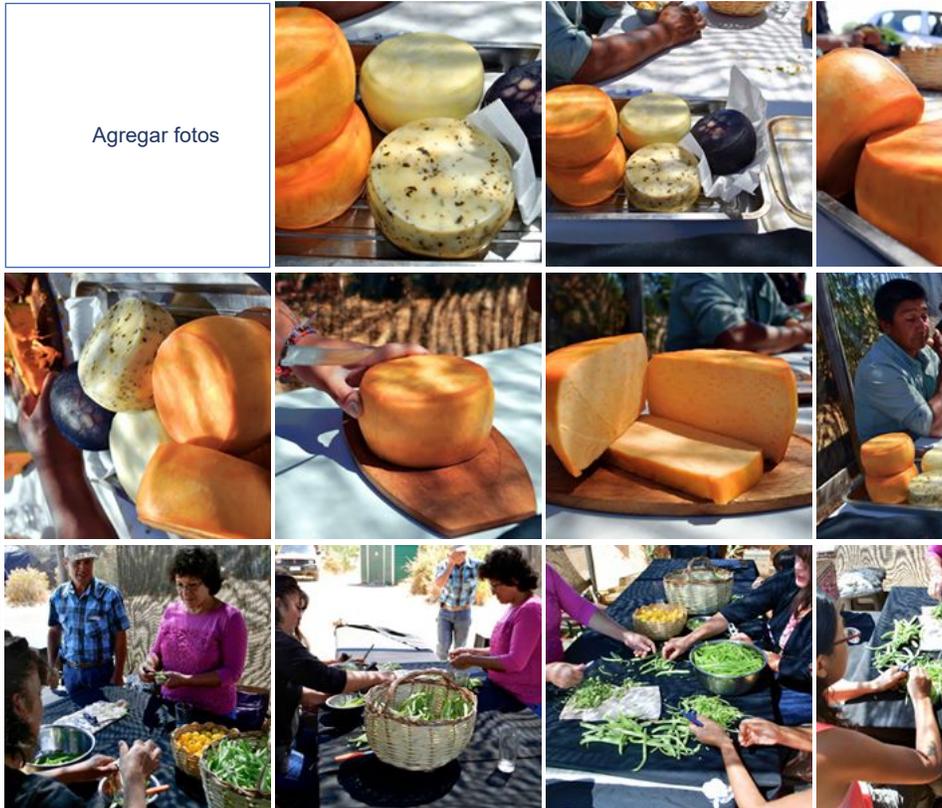
Álbumes Queso de Cabra C... [Editar](#)

### Queso de Cabra Compuesto Baluarte

50 fotos · Updated hace 12 días

Jornada realizada el 11 de febrero con productores locales, co-productores y miembros de slow food Combarbalá actividad que se enmarca en el proyecto FIA de valoración del patrimonio agroalimentario en Chile, mediante la creación de un circuito turístico comunitario en torno al rescate de las tradiciones locales.

- Administrar promociones
- Publicaciones
- Opiniones
- Videos
- Fotos**
- Información
- Comunidad
- Grupos
- [Promocionar](#)



Buscar



Queso Compuesto  
@quesocompuesto

Administrar promociones



Me encanta

Comentar

Compartir

Queso Compuesto, Tere Troncoso, Rodrigo Muñoz Rojas y 198 personas más

Ver un comentario más



**Gabriel Rojas** Con especias  
1

Me gusta · Responder · Mensaje · 1 sem



**Queso Compuesto** Si! compuesto se llama a una proceso que se hace en la elaboración del queso, se remojan aliños comino y ají de color antes del cuajado de la leche por eso su color rojo y su sabor especial, se hacia desde mucho tiempo encargo o para regalo entre los crianceros del la comuna de Combarbalá. Si lo haz probado nos puedes dejar tu relato desde Combarbalá.

Me gusta · Responder · Comentado por Danitza Bugueño · 1 sem



**Eugenia Astete** En donde puedo comprar esos quesos tan ricos.  
1

Me gusta · Responder · Mensaje · 1 sem



**Queso Compuesto** realizamos envios, si puedes nos escribeme por wsp para coordinar los detalle +56977243878, sal Combarbalá.

Me gusta · Responder · Comentado por Danitza Bugueño · 1 sem

Ver más respuestas



Escribe un comentario...

TUS PÁGINAS VER TODAS

- Queso Compuesto 9+
- Chakanadirt Educaci... 9+
- Feria Solidaria Econo... 9+

CONTACTOS

- Rodrigo Ordenes Re...
- Marcela Contreras M...
- Andres Cortes
- Carolina Pizarro Araya
- Maria Teresa Gonzalez
- Marcela Espinoza Co...
- Johanna Gilberto Ro...
- Jorge Naveas Bravo
- Amador Talamilla
- Paula Figueroa
- Margarita Fernandez
- Mermeladas Ayekan
- Mario Rodriguez Diaz
- Rene Fernando Carv...

Información Crear anuncio Crear página Desarrolladores Empleo Privacidad Cookies Opciones de anuncios Ayuda

Facebook © 2018

Español English (US) Français (France) Português (Brasil) Deutsch Italiano 中文(简体) Svenska العربية हिन्दी 日本語

Buscar

AUSCA

PUNTAQUI  
OVALLE

MUNTE  
PATRIA.

MINA  
WARZO  
CHIPEL

CHK

Present  
Dikes  
JOSUE

Opilina

Discus

FERIA.  
HOSTAL

AMBIBS

LOBISTICA.

OBSERVATORIA



# RUTA CULINARIA

## Queso Compuesto de Combarbalá



Chile

**Salida:** Desde Combarbalá. Duración Full Day ( de 9:00 a 21:00 hrs.)  
**Incluye:** Traslado desde y hacia Combarbalá / Guia Local a través de 2 granjas / degustación de quesos de cabra / almuerzo típico / Visita a la mina de cuarzo.

**Requisitos:** Mínimo 10 personas / Ropa técnica para clima semi-desértico / protección solar / abrigo.



Quesos

“El Zanjón”



RUTA DEL QUESO COMPUESTO



Quesos  
“El Zanjón”



RUTA DEL QUESO COMPUESTO

Quesos  
“El Zanjón”



RUTA DEL QUESO COMPUESTO

# ruta culinaria

## Queso Compuesto de Combarbalá

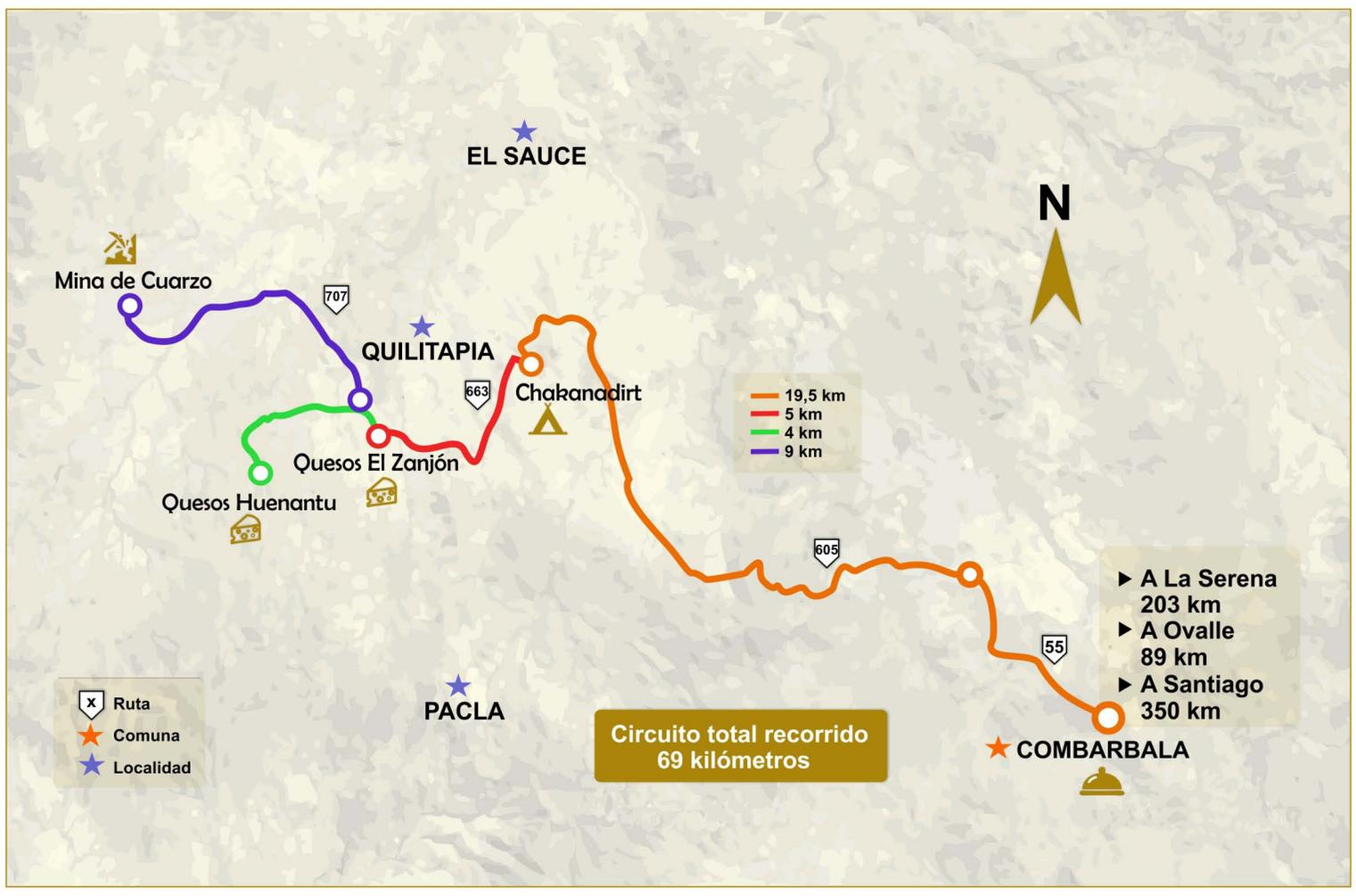


**Salida:** Desde Combarbalá. Duración Full Day ( de 9:00 a 21:00 hrs.)

**Incluye:** Traslado desde y hacia Combarbalá / Guia Local a través de 2 granjas / degustación de quesos de cabra / almuerzo típico / Visita a la mina de cuarzo.

**Requisitos:** Mínimo 10 personas / Ropa técnica para clima semi-desértico / protección solar





★ EL SAUCE



Mina de Cuarzo



★ QUILITAPIA



Chakanadirt



- 19,5 km
- 5 km
- 4 km
- 9 km

Quesos El Zanjón

Quesos Huenantu



- ▶ A La Serena 203 km
- ▶ A Ovalle 89 km
- ▶ A Santiago 350 km

★ PACLA

Circuito total recorrido  
69 kilómetros

★ COMBARBALA



- ⓧ Ruta
- ★ Comuna
- ★ Localidad

Queso Compuesto

Eduardo Inicio Crear



Queso Compuesto @quesocompuesto

- Inicio
- Publicaciones
- Opiniones
- Videos
- Fotos**
- Información
- Comunidad
- Grupos
- Información y anuncios

Crear una página



Te gusta Siguiendo Compartir

Enviar mensa

Álbumes Ruta del Queso Co...

### Ruta del Queso Compuesto

22 fotos · Updated hace 12 días

Iniciativas lideradas por Slow Food Chile agregaron valor a actividades de Coquimbo y Maule Se trata de los proyectos de protección de queso compuesto de Combarbalá y restauración del bosque nativo en Coronel, ambos apoyados por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y que buscaron desarrollar una estrategia para el rescate de estas actividades En la denominada Ruta del Queso Compuesto de Combarbalá desarrollado hace unos días en la región de Coquimbo, se dieron a conocer los avances de este trabajo que buscó identificar estrategias económicas que posibiliten agregar valor y diversificar las fuentes de ingresos de las familias rurales de las regiones de Atacama y Coquimbo, relacionadas con la crianza de ganado caprino. Es así como Slow Food Chile en alianza con la organización Feria Solidaria de Economía Local, se plantearon el rescate de recetas tradicionales de elaboración del queso de cabra y su valorización a través de la implementación de circuitos de turismo culinario. Para esto se realizó un trabajo documental basado en visitas a terreno, conversatorios abiertos y recopilación de antecedentes secundarios, orientado a la fundamentación de una denominación de origen para el Queso Compuesto de Combarbalá. Paralelamente, se abordó el diseño de circuitos de visita en las localidades de El Soruco y Quilitapia, que permitieran conocer el oficio de criancero y las prácticas tradicionales de elaboración de quesos de cabra. Del mismo modo, se implementaron mejoras orientadas a la obtención de resolución sanitaria en una de las queserías y se diseñaron participativamente modelos de plantas queseras, a modo de referentes para orientar la inversión. Tanto los circuitos turísticos diseñados en el marco de la Ruta del Queso Compuesto de Combarbalá como los resultados relativos al rescate de este particular alimento fueron presentados en el Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento "Terra Madre", organizado a fines de septiembre de este año en Turín, Italia, por el movimiento Slow Food Internacional. Según la coordinadora local del proyecto, Danitza Bugueño, "estas actividades han permitido renovar la mirada sobre el potencial de la actividad caprina en la comuna, abriéndola a nuevos horizontes y con un principal impacto en la reafirmación de la identidad local".

JUEGOS INSTANTÁNEOS MÁS



POPULARES ENTRE TUS A... MÁS



TUS PÁGINAS VER TODAS

- Cimasur
- Homeopatía para mas... 1
- Confecoop Chile 9

CONTACTOS

- Cecilia Matonte
- Oscar Romero Collan...

CONVERSACIONES EN GRUPO

- Mariana, Paloma, Eva
- slow food em Brasilia

Buscar

Queso Compuesto

Eduardo Inicio Crear



JUEGOS INSTANTÁNEOS MÁS

POPULARES ENTRE TUS A... MÁS

TUS PÁGINAS VER TODAS

Cimasur

Homeopatía para mas... 1

Confecoop Chile 9

CONTACTOS

Cecilia Matonte

Oscar Romero Collan...

CONVERSACIONES EN GRUPO

Mariana, Paloma, Eva

slow food em Brasilia

Queso Compuesto @quesocompuesto

Inicio

Publicaciones

Opiniones

Videos

Fotos

Información

Comunidad

Grupos

Información y anuncios

Crear una página



Mariela Letelier Araya, Carmen Luisa Castillo Villalobos y 17 personas más

1 comentario 7

Me gusta

Comentar

Compartir

Más antiguos

Rodrigo Córdova Flores Que es queso compuesto?? Saludos

Me gusta · Responder · 1 sem

1 respuesta

Escribe un comentario...

Buscar



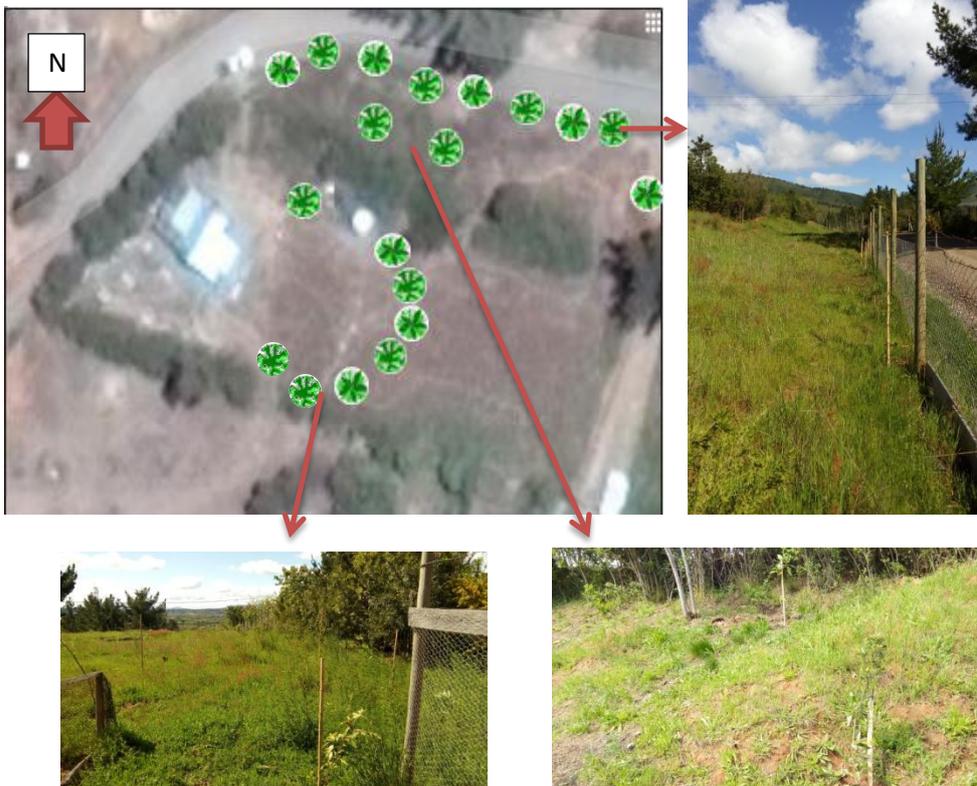


## Diseño de restauración predial para Coronel de Maule

Durante el periodo que correspondiente al proyecto, se pudo definir en conjunto con las mujeres apicultoras diferentes criterios que nos permiten abordar la estrategia restaurativa, teniendo los siguientes criterios:

- La biodiversidad se pierde, por deterioro y fragmentación de hábitat.
- Mira donde ha estado y hacia dónde se dirige el equilibrio de las comunidades naturales.
- Mirada de resguardo, evitando o restaurando daños sobre los ecosistemas y la consecuente pérdida de la biodiversidad.
- Se basa en la recuperación y la comprensión de la historia (memoria y recuerdos) del lugar que ha sido traspasado de generación en generación.

Terreno de Pablo Suazo y Lucía Ormazábal, sector Quinhue, 0,5 Ha suelo serie Cauquenes, parte superior de un cerro. Este diseño de restauración tiene como objetivo, permitir la regeneración natural de las especies nativas del bosque esclerófilo presentes en el predio, para asegurar el suministro de semillas para el vivero, también acompañado de un enriquecimiento de especies que tienen un carácter melífero y resguardante de un flojo de agua permanente.



Especies nativas utilizadas para la restauración: Quillay (Quillaja saponaria), Radal, peumo, boldo, maitén, maqui, corontillo o mardon, corcolén, laurel nativo, olivillo, hualle, pitra, patagua y canelo.

Especies exóticas acompañantes: Tagasaste, fresno, guindo, ricino, duraznero y arono australiano.

Las distancias entre plantas están dispuestas respetando el diámetro probable de las copas y la tolerancia a la sombra y humedad de suelo.

Para todas las plantas al momento de la plantación se realizó una casilla de 40x40x50 cm y se aplicó 1 Kg de abono Bokachi.

En este terreno hay una copa de agua de 5000 Lt que la distribuye a la comunidad de Quinhue, no cuenta con un sistema de corte una vez llenado el estanque, por lo tanto se derrama al predio por largos periodos, esto nos permite aprovechar esta agua para el riego de las plantas, en periodos críticos y hacer que se infiltre de forma lenta gracias a la vegetación.

Predio de la señora Marta Cáceres Lobos, son 2 Ha en la parte superior de un cerro, el cual fue totalmente quemado por los incendios forestales del 2017, quedando expuesto a fuertes vientos, laderas de cárcavas expuestas, gran parte de los árboles quemados, cercos y una viña.



1. Este sector es uno de los lugares prioritarios para la restauración pos incendios por su alta sensibilidad a la erosión, esta cárcava se encontraba estabilizada con aromo, antes de los incendios, ahora está totalmente descubierta de vegetación y para agravar, transitan animales vacunos del predio colindante. La estrategia consistió en reforestar la cabecera de la cárcava, poner un cerco que evite el tránsito de animales, permitir la regeneración de los aromos u los renovales. Los árboles plantados en este lugar fueron: Quillay, boldo, litre, maitén, maqui, corontillo y aromo australiano. Se les puso malla sombreadora y para que contrarreste el daño de conejos.



2. Este sector se encuentra al lado sur de la casa, donde se diseñó un bosque comestible, que sirva de cortina corta viento para la casa que hoy en día se encuentra totalmente desprotegida de los vientos dominantes, el diseño consistió, en intercalar árboles nativos como peumo, boldo, maqui y quillay, con especies arbustivas como el tagasaste, el corcolén y el chequen o arrayan blanco, junto a frutales como duraznero, ciruelo y almendro. Todos fueron plantados intercalados en tres hileras de Este a oeste.



Estas dos intervenciones en los predios de las socias, se pudieron desarrollar gracias a las y los voluntarios de la Universidad Católica del Maule, el 6 de agosto, en dicha ocasión se dispuso del diseño previsto, fue explicado a la comunidad y se obtuvieron algunos aportes. Las propietarias de dichos predios no cuentan con apoyo de las instituciones de INDAP y CONAF, este fue uno de los criterios que deja como precedente las capacidades propias para abordar un proceso restaurativo, con criterios de la propia comunidad y abordando lugares que sirvan como demostración de un modelo en construcción y reafirmado por la comunidad.





Slow Food® Chile



“Modelo de crowd funding para  
iniciativas de valorización del  
patrimonio alimentario de  
comunidades del alimento”  
(PYT-2016-0407)

SINTESIS DE APRENDIZAJES DEL PROYECTO

Eduardo Letelier | Slow Food Chile | 13-11-2018

## Presentación

La presente publicación sintetiza los principales aprendizajes del proyecto “Modelo de crowd funding para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de comunidades del alimento” (Código PYT-2016-0407), iniciativa ejecutada por Slow Food Chile entre octubre del 2016 y octubre del 2018 con el apoyo financiero de Fundación para la Innovación Agraria, a través de su Programa de Valorización del Patrimonio Alimentario.

Este proyecto nace como una de las primeras iniciativas de la asociación Slow Food Chile, constituida formalmente en enero del 2016 luego de casi una década de colaboración en red. Su propósito original fue desarrollar capacidades en las comunidades del alimento asociadas al movimiento internacional Slow Food para impulsar baluartes alimentarios de los diversos territorios que conforman Chile. Los baluartes son proyectos que buscan rescatar, proteger y valorizar alimentos, técnicas de elaboración y la biodiversidad que sostiene estas actividades productivas, que tienen un valor patrimonial único y que se encuentran en riesgo de desaparecer, tanto por cambios de hábitos alimentarios como por la contaminación y destrucción de hábitats, generados.

En función de reportar sobre el desarrollo del proyecto, el presente informe cuenta con una primera sección de antecedentes en la que se describe el proyecto en cuestión, para luego reportar los resultados obtenidos por cada objetivo, los aprendizajes generados y los impactos y proyecciones que se visualizan al cierre de su ejecución.

Queremos agradecer a las diferentes personas y organizaciones que colaboraron con Slow Food Chile para que esta iniciativa pudiera concretarse. En particular, nuestros agradecimientos a las organizaciones asociadas al movimiento Slow Food en Chile que participaron en las campañas de financiamiento colectivo (i.e, crowd funding) en el año 2017 y especialmente a las dos organizaciones que actuaron como socios locales en la segunda etapa del proyecto: ONG Centro Agroecológico de Longaví (CAEL) y Feria Solidaria de Economía Local de Combarbalá. Agradecemos aquí la labor desarrollada por Danitza Bugeño y Eduardo Meza en la coordinación local. También queremos reconocer la valiosa contribución del documentalista Aldo Oviedo, tanto en la elaboración de las cápsulas audiovisuales promocionales de la campaña de financiamiento colectivo como de la cápsula audiovisual que resume lo que fue el proyecto en cuestión. En la misma dirección queremos destacar la buena disposición de Viviana Barahona, investigadora de INIA Cauquenes en orden a colaborar con la estrategia de restauración de bosque nativo. Lo mismo en relación Carmen Luz Castillo, profesional del PRODESAL de Freirina que nos invitó a compartir la experiencia del proyecto con los crianceros la Región de Atacama y de la Provincia de Santiago del Estero de Argentina. No podemos dejar de reconocer también el valioso aporte del equipo de Slow Food Internacional, con sede en Bra, Italia, quienes nos acompañaron en el proceso de campaña de financiamiento colectivo y, posteriormente, facilitaron la difusión de resultados del proyecto en el Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento “Terra Madre” de este 2018.

## 1. ANTECEDENTES

El proyecto “Modelo de crowd funding para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de comunidades del alimento” (Código PYT-2016-0407), fue diseñado originalmente con una primera etapa destinada a la campaña de financiamiento colectivo (i.e. *crowd funding*), para financiar proyectos de rescate, protección y acceso a mercados de alimentos de valor patrimonial impulsados por comunidades del alimento asociadas al movimiento Slow Food. En una segunda etapa se implementarían estos proyectos, una vez verificado el cumplimiento del hito crítico de recaudación de fondos a través de la campaña.

Al llegar al primer año de ejecución, el proyecto no logró la meta de recaudación por lo cual el proyecto entró en un proceso de reprogramación que focalizó su acción en dos iniciativas específicas.

En Combarbalá, Región de Coquimbo, el proyecto impulsó una estrategia de protección y acceso a mercado para el Queso Compuesto, un tipo particular de queso de cabra elaborado con ají de color y comino y utilizado tradicionalmente como regalo. Esta estrategia implicó impulsar la obtención de la denominación de origen ante el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) y, por otra parte, la implementación de una ruta y circuitos de visita turística relacionados con el Queso Compuesto de Combarbalá, que comprendió el mejoramiento de señalética e infraestructura diversa.



En Coronel de Maule, Región del Maule, el proyecto impulsó el rescate de semillas y viverización de plantas de bosque nativo esclerófilo dañado por los incendios de enero del 2017, con énfasis en el mardón o corontillo (*Escallonia revoluta*). Esto implicó realizar campañas de recolección y plantación de bosque nativo, además de construir un vivero.



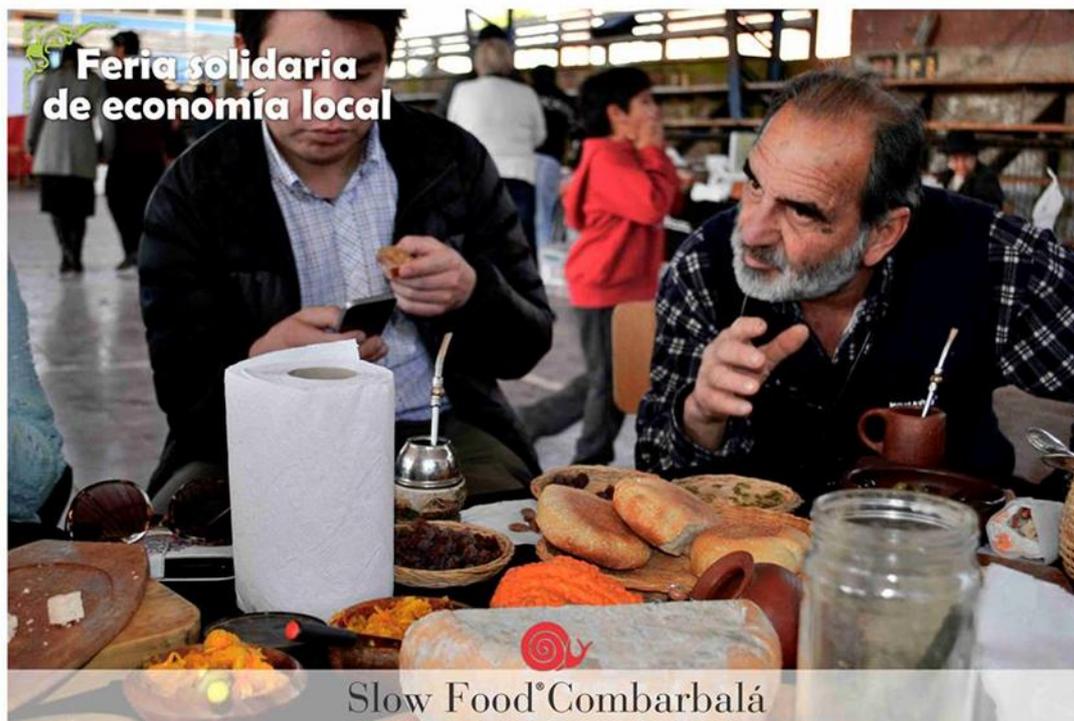
## 2. RESULTADOS OBTENIDOS

El proyecto se planteó como objetivo general “promover iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento asociadas a Slow Food Chile”.

En tanto que los objetivos específicos fueron:

- i. Desarrollar una estrategia rescate y protección del queso compuesto de Combarbalá
- ii. Desarrollar una estrategia acceso a mercado del queso compuesto de Combarbalá
- iii. Desarrollar una estrategia de restauración de la flora melífera del bosque esclerófilo , con especial énfasis en el mardón (*Escallonia revoluta*) y sus especies asociadas, en el secano costero de la Región del Maule
- iv. Difundir los aprendizajes generados en torno al rescate, protección y acceso a mercado del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento asociadas a Slow Food Chile

En relación al objetivo de “desarrollar una estrategia rescate y protección del queso compuesto de Combarbalá”, fue elaborado un expediente de solicitud de denominación de origen para el Queso Compuesto de Combarbalá y al alero de la Feria Solidaria de Economía Local, se conformó el comité de administración y se presentó la respectiva solicitud a Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI).



En cuanto al objetivo de “Desarrollar una estrategia acceso a mercado del queso compuesto de Combarbalá”, a través del proyecto fue elaborado un modelo de

negocios, estrategia y plan de comercialización y el diseño operativo para un circuito de visita a la Ruta del Queso Compuesto de Combarbalá.

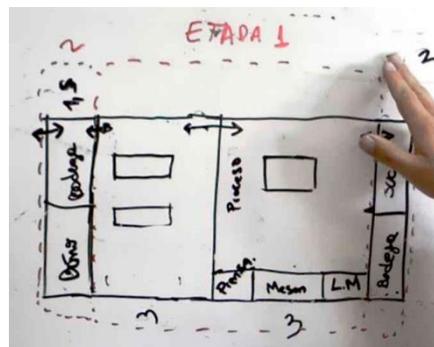
**RUTA CULINARIA**  
**Queso Compuesto de Combarbalá**

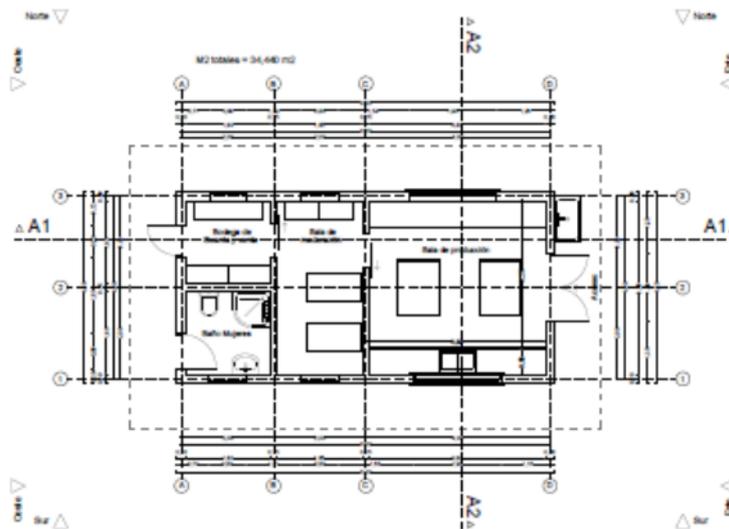
Salida: Desde Combarbalá. Duración Full Day ( de 9:00 a 21:00 hrs.)  
Incluye: Traslado desde y hacia Combarbalá / Guía Local a través de 2 granjas / degustación de quesos de cabra / almuerzo típico / Visita a la mina de cuarzo.  
Requisitos: Mínimo 10 personas / Ropa técnica para clima semi-desértico / protección solar / abrigo.  
Información y reservas: admin@chakanadirt.cl +569 77243878

Logos: FIP, Slow Food Chile, Bakarte Slow Food, CHAKA NADIRT

QR code

En este marco también se diseñó un anteproyecto de quesería artesanal modular y se elaboró un expediente de solicitud de autorización sanitaria para una de las queserías, que sirviera de referente.





Del conjunto de resultados esperados el único que no logró cumplirse cabalmente fue el relacionado con la obtención de la autorización sanitaria para la sala de elaboración de queso compuesto que el proyecto mejoró. Esto se debió a que antes de solicitar la autorización sanitaria para esta instalación fue necesario ingresar las solicitudes de autorización sanitaria para la solución particular de agua potable y saneamiento que tuvieron que implementarse dada la no factibilidad de conexión al sistema local de agua potable rural. Este último trámite, a su vez, dependía de un certificado de no factibilidad que demoró más de un mes en ser otorgado y recién fue entregado con fecha 08/11/2018.

Se esperaría entonces que una vez que se autoricen las soluciones particulares de agua potable y saneamiento sea posible ingresar la solicitud de autorización sanitaria para la sala de elaboración artesanal de queso maduro.





Respecto del objetivo de “desarrollar una estrategia de restauración de la flora melífera del bosque esclerófilo, con especial énfasis en el mardón (*Escallonia revoluta*) y sus especies asociadas, en el secano costero de la Región del Maule”, mediante el proyecto fue construido un invernadero y sombreadero para viverización de plantas nativas, lográndose la reproducción de plantas de mardón y de otras plantas acompañantes de bosque nativo esclerófilo.



Del mismo modo se realizaron acciones de limpieza, zanjas de infiltración y establecimiento de plantas nativas y especies acompañantes, a partir de plantas donadas por privados y privados y compradas a otros viveros.

A partir de esta experiencia se diseñó un modelo de negocios para una cooperativa de servicios de restauración de bosque nativo.



Finalmente, en lo relacionado con el objetivo de “difundir los aprendizajes generados en torno al rescate, protección y acceso a mercado del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento asociadas a Slow Food Chile” en el marco del proyecto se realizaron actividades de difusión tanto en Chile como en Italia.

En Chile se realizó una visita turística a la ruta en Combarbalá, con la participación de 20 personas, crianceros, técnicos y profesionales de distintas comunas de la Provincia de Choapa. Y se realiza un día de campo en Coronel de Maule con la participación de 15 personas, representantes de entidades públicas y organizaciones y apicultoras.



En Italia se presenta la experiencia de la Ruta del Queso Compuesto en la mesa del Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento, Terra Madre 2018, ejecutado en Turín. Asisten 50 personas. La publicación digital y cápsula audiovisual fueron instaladas en la página Facebook de Slow Food Chile.



### 3. APRENDIZAJES DEL PROYECTO

#### 3.1. SOBRE EL MODELO DE CROWDFUNDING

La práctica de financiamiento colectivo a través de la plataforma [www.goteo.org](http://www.goteo.org) corresponde a un perfil de profesionales urbanos, con ingresos medio-altos y cuyo estilo de vida considera el tema de la alimentación como algo central. Sin embargo, por distintos criterios aplicados por Fundación para la Innovación Agraria (FIA) para la selección de los participantes y que se relacionaban con el concepto de “innovación” operativo en sus políticas, las organizaciones que finalmente participaron de las campañas estaban insertas en contextos rurales que no facilitaban la vinculación con este perfil de donante y donde la propia infraestructura de Internet y del sistema financiero no acompañaba.

En los distintos eventos realizados, las personas manifestaron disposición a donar pero en dinero efectivo y sin recompensa de contraparte, a contrapelo de lo planteado por las campañas. Esto probablemente se deba a que la experiencia más cercana a la práctica de donar sea en el marco de campañas solidarias como Teletón o frente a desastres naturales.

Por otra parte, si bien el objetivo principal de las campañas de financiamiento no se cumplió, las organizaciones participantes reportaron otros tipos de impactos inesperados asociados a la mayor exposición o visibilidad pública lograda. Por un lado, aumentaron las visitas prediales a productores con motivos turísticos o comerciales. Por otra parte, distintas autoridades locales manifestaron interés de declarar fiestas o días conmemorativos asociados a algunos de los alimentos promovidos por las campañas. En distintos casos, la discusión en torno a los mensajes de la campaña obligó a la organización a revisar sus propios discursos sobre Slow Food y sus iniciativas globales. Es decir, las campañas contribuyeron al fortalecimiento de la identidad grupal y al desarrollo de capacidades comunicacionales.

#### 3.2. SOBRE EL RESCATE, PROTECCION Y ACCESO A MERCADO DEL QUESO COMPUESTO DE COMBARBALA

En el proceso de rescate de la tradición del Queso Compuesto de Combarbalá fue necesario recurrir intensivamente a registros orales, en ausencia de fuentes documentales sobre este producto. Por otra parte, el propio proceso de compartir la memoria histórica sobre la elaboración y consumo de este alimento generó un clima favorable en la organización, fortaleciendo la identidad y compromiso de los socios con el proyecto.

En el proceso de protección, asociado a la tramitación de la denominación de origen, se hizo evidente que con los limitados recursos del proyecto apenas se lograría abordar una primera etapa de presentación del expediente, pero con una cobertura limitada de posteriores hitos de revisión y consultas. Tratándose de población rural dispersar los costos de reuniones son elevados y necesitan ser sostenidos por un período mayor que el que tuvo este proyecto.

El proceso de valorización a través del turismo generó un amplio interés en los crianceros, quienes comenzaron espontáneamente a colocar señalética y también a aparecer en ferias con sus propios quesos compuestos. Con todo, la falta de experiencia en este rubro de servicios hizo complicada la discusión de las tarifas y su distribución entre los distintos actores implicados en la cadena de comercialización.

Un aspecto crítico aquí tiene que ver con la obtención de resolución sanitaria para las queserías artesanales. Si bien existe una ley de microempresa familiar que simplificar trámites y abarata costos de permisos para los pequeños productores y si bien existen disposiciones especiales del Código Sanitario de los Alimentos respecto del queso maduro de leche cruda, el hecho que la población rural esté dispersa implica que antes de abordar la autorización sanitaria del propio establecimiento de elaboración de alimentos se hace necesario obtener la autorización sanitaria de soluciones particulares de agua potable rural y de alcantarillado o saneamiento.

Considerando problemáticas locales de disponibilidad de mano de obra en zonas rurales, las obras destinadas a habilitar una quesería familiar con el fin de que obtuviera resolución sanitaria, consumió una parte considerable de los recursos.

Por otra parte, destacó el hecho que, en la opinión de los crianceros, era primera vez que discutían participativamente el diseño de las queserías, ya que por lo regular las propuestas de implementación de infraestructuras llegaban diseñadas desde INDAP y no necesariamente respondían a condiciones locales.

Complementariamente, se observó que la disponibilidad decreciente de agua está poniendo un límite a la estrategia transhumante de ganadería caprina, incentivando un manejo de pradera y crianza estabulada de cabras.

### 3.3. SOBRE EL RESCATE DEL MARDON EN CORONEL DE MAULE

A través del proyecto se pudo mostrar el potencial de movilización de voluntariado que tienen las campañas orientadas a abordar catástrofes naturales como los incendios forestales que afectaron a los pequeños productores de la Región del Maule.

En el mismo proceso de construcción del vivero pudo observarse que las mujeres apicultoras, beneficiarias originales del proyecto, sólo se interesaban en las actividades de restauración. Diversas problemáticas de salud y responsabilidades domésticas explicaron esto.

En tanto que emergió un nuevo actor, dado por jóvenes profesionales de la zona que participaban en distintas organizaciones de tipo ambientalista o ecologista.

Del mismo modo se pudo comprender con más precisión un conjunto de técnicas de “forestería análoga” que plantean la necesidad de restaurar bosque nativo con un enfoque ecológico que considere la interacción entre especies.

#### 4. IMPACTOS Y PROYECCIONES

Desde el punto de vista de impactos, el proyecto ha posibilitado que 3 familias de apicultoras y 3 familias de crianceros mejoren sus condiciones de vida, por la vía de iniciar la recuperación del bosque nativo afectado por los incendios de enero del 2017 y comenzar a desarrollar actividades de visita turística predial, respectivamente. Estas experiencias han servido de referentes para animar a nuevas familias a incorporar este tipo de acciones en sus actividades prediales.

Durante el proyecto se generaron capacidades locales para la guiatura de circuitos turísticos y la atención de visitas. Del mismo modo, se desarrollaron capacidades de recolección, tratamiento, viverización y restauración predial con plantas de bosque nativo esclerófilo. Finalmente, en este último caso, se proyecta la conformación de una cooperativa de servicios de restauración ecológica de bosque nativo esclerófilo.

Desde la perspectiva de la contribución de la valorización patrimonial al desarrollo económico y social de la pequeña agricultura, en Combarbalá 3 familias de crianceros participaron en la implementación de la Ruta de Queso Compuesto y se proyecta a futuro la participación de otras 6 familias.

En cuanto a la contribución de la valorización patrimonial a la conservación de la mega diversidad de los recursos genéticos, en el marco del proyecto se realizaron trabajos de restauración de bosque nativo en 3 predios, sumando un total de 7.500 m<sup>2</sup> intervenidos con limpieza de ramas quemadas, zanjas de infiltración y establecimiento de 200 plantas. Esta es una experiencia inicial si se considera que en la Región del Maule los incendios forestales de enero del 2017 afectaron a unos 2.117 agricultores. Sin embargo, esto mismo da cuenta de un potencial de impacto que se esperaría abordar mediante la creación de una cooperativa de servicios de restauración del bosque nativo.

Mediante el proyecto se busca fortalecer la conservación del bosque esclerófilo o mediterráneo y, particularmente, su flora melífera, afectados por los incendios forestales de enero y febrero del 2017. En la Región del Maule se estima en 2.117 los agricultores afectados.

Finalmente, respecto de la contribución de la valorización patrimonial al fortalecimiento de la identidad territorial y al desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio, destaca que el hecho que en Combarbalá 9 crianceros participaron de la organización Feria Solidaria de Economía Local, que presentó al INAPI la solicitud de denominación de origen para el Queso Compuesto de Combarbalá. A largo plazo, la obtención de este reconocimiento podría beneficiar a unos 300 crianceros presentes en la comuna.

**Terra Madre**  
SALONE DEL GUSTO 2018

VISIT ▾ THE PROTAGONISTS ▾ EVENTS ▾ LOCATIONS ▾ PRESS ▾ PARTNERS NEWS ITALIANO

XII EDITION

**Terra Madre**  
SALONE DEL GUSTO 2018

#food for change  
September 20 / 24 — Turin  
slowfood.com

**21 SEPTEMBER**  
**SLOW CHEESE: IN DEFENSE OF RAW MILK**  
TORINO-LINGOTTO FIERE

share  
f  
t  
G+  
p

Gratuito  
CODE:  
TM18FO61  
TYPE:  
TERRA MADRE FORUMS  
THEME:

At Cheese 2017, Slow Food launched the worldwide network of raw milk cheese producers, with the aim of creating an international community that could confront common challenges and share solutions.

Oradores:

- *Véronique Richez-Lerouge, Francia, periodista, escritora y presidenta de “Fromages de terroir”*
- *Svitlana Zlobina, Ucrania, etnógrafa, trabaja con Bryndza degli Hutsuli y con los quesos locales Arca del Gusto.*
- *Ilhan Koçulu, Turquía, quesero y coordinador del queso Slow Food Presidium Gravyer di Boğatepe.*
- *Anja Freyer, Alemania, agricultora biodinámica de Völkleswaldhof*
- *Ángel Valeriano, España, quesero, QueRed (Red Española de Queserías de Campo y Artesanas)*

Moderador: Piero Sardo, **Presidente de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad**

### **El uso de la leche cruda en Chile frente a la realidad Europea**

Visto desde el punto de vista de un entusiasta comedor de quesos, promotor auto asignado y participante activo del proyecto de “valorización del queso compuesto” en la comuna de Combarbalá, debo señalar que luego de participar en el foro, pude tomar conciencia y unir cabos que estaban aún sueltos dentro de la historia que obtuve en los 10 años de experiencia local.

En Santiago (Chile) no es común encontrar quesos artesanales pues en su lugar se encuentran quesos industrializados, que al menos a mi parecer, da la impresión de estar comiendo una goma con sabor a queso fresco, sin embargo, a 300 kilómetros hacia el norte del país, se producen quesos de cabra hechos con leche cruda, que, por su sabor y textura, no tienen mucho en común con los primeros.

En Chile, el reglamento sanitario de los alimentos, data del año 1930 y la agroindustria y sus altos estándares microbiológicos, se queja que dicho reglamento da paso a ambigüedades pues el RSA,

en su artículo 200, indica que "la pasteurización de la leche será obligatoria en aquellas localidades en que el Presidente de la República lo haya así decretado", por lo que se puede entender de acuerdo a la Ley N° 4.869 del 4 de agosto de 1930, que se pueden vender los quesos con leche cruda donde no se haya prohibido explícitamente.

Sin embargo, para lograr comercializar los quesos con leche cruda en aquellas localidades donde no rige la Ley N° 4.869, " todos los quesos deberán tener un período de maduración previo no menor a 30 días para su comercialización".

Culturalmente y debido a la situación geográfica de los productores de la región, no tienen la costumbre de consumir quesos de cabra maduros, debido a la condición climática determinada por altas temperaturas, y baja humedad promedio (Clasificación Köppen Combarbalá BSk ). Tales condiciones, impiden un correcto madurado del queso local siendo tradicionalmente consumido en estado fresco.

El foro moderado por Piero Sardo, tuvo en ciertos momentos un carácter activista, desde el punto de vista positivo, sobre la resistencia que han hecho productores y consumidores de quesos con leche cruda a lo largo de Europa, con realidades que fueron desde los casos en España donde está prohibida la venta de leche cruda, aunque recientemente algunas granjas se han acogido a un reglamento del Parlamento Europeo -Reglamento 853/2004- que sí permite comercializar leche y productos derivados con la salvedad de que el ganado sea indemne a la brucelosis, en el caso de las cabras y además a la tuberculosis en el caso del ganado bovino, con análisis microbiológicos sistemáticos, respetando un tiempo de 60 días de maduración. Hasta realidades como la Francesa e Italiana, que la fabricación y uso de la leche cruda, es tan natural y segura como nos parece la leche pasteurizada en Chile.

Este movimiento por el consumo de quesos hechos con leche cruda está sostenido por la idea de que la leche cruda, tiene entre otras cualidades nutritivas una gran cantidad de enzimas biodisponibles, que aceleran reacciones químicas, siendo algunas antimicrobianas como la Lactoperoxidasa, atribuyéndose también la participación de ciertas bacterias contenidas en la leche cruda que tienen la capacidad de romper la lactosa, haciéndola mayormente digerible. También según lo mencionado por Veronique Richez-Lerouge, que al pasteurizar la leche, se pierde gran parte del valor proteico inherente a este alimento diseñado para alimentar y crear una flora bacteriana activa, que entregará inmunidad y resistencia a las enfermedades comunes que afectan mayormente a los niños de la ciudad que se mueven en ambientes más estériles que los niños del campo.

Todos estos beneficios desaparecerían con la pasteurización, siendo reemplazados en el caso de la producción de quesos, por la adición de fermentos específicos para el tipo de queso a fabricar y que provienen mayormente del sector industrial, sector que ha hecho presión política para desacreditar los procesos de producción que nos han acompañado por miles de años de existencia atribuyendo a la leche cruda, el ser la portadora de enfermedades ya desaparecidas o no atribuibles como la Brucelosis, Tuberculosis, Salmonella y Listeria. Por lo menos acá en la provincia del Limarí, donde siempre se tuvo memoria del uso de la leche cruda para hacer los quesos, no se tiene memoria de un brote como tal siendo confirmado con los recientes análisis que se realizaron a los productores de queso, sin encontrar rastros de dichas enfermedades ni parásitos. De la misma manera se preguntó desde el público del foro a los relatores de Francia, Croacia, Italia, España y Turquía con el asentimiento general que no se tenía registro de un brote a partir del uso y consumo de la leche cruda, salvo algunos casos atribuibles a granjas industriales que trabajan con métodos tales como el UHT, con el cual se obtienen leches que no se descomponen a temperatura ambiente y tienen larga duración.

También hubo consenso en que la producción de la leche cruda se tiene y requiere altos niveles de higiene incluso mayores que en las granjas tradicionales, que no dura mucho tiempo debido a que

es un producto vivo en todo el sentido de la palabra, y que incluso beber la leche ácida o en proceso de fermentación, es como tomar un alimento predigerido.

En Combarbalá existe una cultura de quesos ancestral y proviene principalmente de cabras que fueron traídas desde Europa en el proceso de colonización. Este tipo de cabra es la actualmente conocida como la cabra “criolla” y su alimentación se basa principalmente en el pastoreo libre en las praderas naturales del secano.

Los partos tienen su aparición en los meses agosto-septiembre, con crianza de cabritos junto a la madre, destete natural, ordeña una vez al día y sin selección de animales.

Los crianceros, mayormente dispersos geográficamente, fabrican queso todos los días para el consumo familiar, juntando una cantidad de estos para el día en que llega un pariente o amigo y los transporta al norte grande para comercializarlos, pagar favores o para regalo. Los crianceros también son visitados por el “patrón”, que es generalmente dueño de un negocio local de alimentos básicos, que les deja a cambio de los quesos azúcar, arroz, fideos, sal y harina entre los productos principales.

Los quesos de regalo tienen una receta especial y es solamente conocida en los valles del Limarí, es conocida con el nombre de “queso compuesto”, y se trata de un queso aliñado con ají color o paprika, ajo y comino, dándole un sabor característico similar al que tiene el “arroyado de huaso” típico de la zona. Este queso y su receta viajaron al Terra Madre 2018 a Turín, para ser presentado y conocido como un potencial Baluarte Slow Food y se encuentra actualmente bajo tramitación para obtener la denominación de origen reconocida por el INAPI apoyado por Slow Food Chile y la Fundación para la Innovación Agraria FIA.

Ruddy Viscarra Gonzalez

Lider Convivium Combarbalá



Foto Fan Page Veronique RL



Foto Josuè Torres Robledo



Foto Ruddy Viscarra González



## Día de campo proyecto PYT-2016-0407



Desarrollar una estrategia de restauración de la flora melífera del bosque esclerófilo, con especial énfasis en el mardón (*Escallonia purverulenta*) y sus especies asociadas, en el secano costero de la Región del Maule.

Asesor local: Eduardo Meza Lagos  
Centro Agroecológico Longaví

# Objetivos

Promover iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento asociadas a Slow Food Chile.

Desarrollar una estrategia de restauración de la flora melífera del bosque esclerófilo, con especial énfasis en el mardón o corontillo (*Escallonia pulverulenta*) y sus especies asociadas, en el secano interior de la Región del Maule.

# Distribución y Hábitat

- Esta presente desde la provincia de Choapa hasta la provincia de Cautín.
- Formando parte del **bosque esclerófilo o matorral mediterráneo**, también en el bosque caducifolio en quebradas y acantilados principalmente en lugares asoleados.
- A menudo en suelos pobres en la cordillera de la costa y en la precordillera andina.
- Asociada a *Peumus boldus*, *Lithrea caustica*, *Quillaja saponaria*, *Nothofagus glauca* principalmente y también a arbustos y epífitas de la zona central.



La habilitación de tierras para la ganadería, agricultura o más reciente mente, para la plantación forestal, son las principales causas de su pérdida.



# Valor Melífero y Medicinal

En Chile hay algunas zonas de connotación melífera, como la **zona central**, donde domina el matorral nativo esclerófilo, que podría considerarse según Montenegro, (2008) como **centro de producción de mieles endémicas con denominación de origen botánico**.

Lo que podría darle prestigio a nivel mundial y un mayor valor que el que se obtiene hoy en día, con la venta a granel como miel multiflora sin tipificación específica ni denominación de origen.





## **BALUARTE**

Puede intervenir para salvaguardar:

1. Un producto tradicional
2. Una técnica o práctica tradicional
3. **Un paisaje rural o un ecosistema en peligro de extinción.**



# Recolección de semillas





Preparación del terreno



Recolección de materia orgánica para sustratos



Diseño de la infraestructura





Proceso  
inicial



Mingas de construcción del  
invernadero y biofábrica de abonos





# Capacitación Apícola en marco del GTT



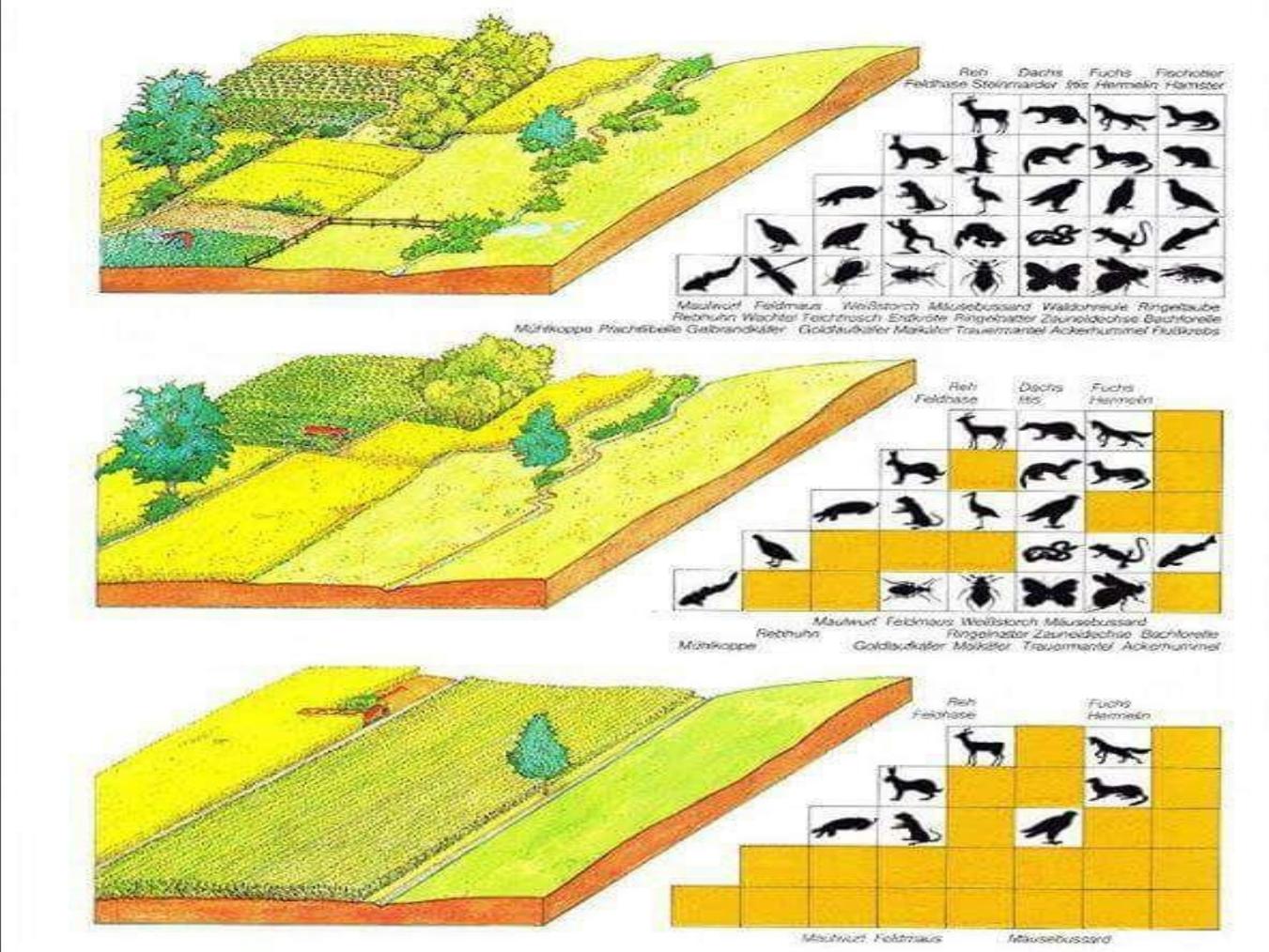


Capacitación en producción de bioinsumos para el suelo





# Capacitación en restauración ecológica, agroforestería y sintropía



## ENFOQUE DE RESTAURACIÓN DE ECOSISTEMAS.



- La biodiversidad se pierde , por deterioro y fragmentación de hábitat.
- Mira donde ha estado y hacia dónde se dirige el equilibrio de las comunidades naturales
- Mirada de resguardo, evitando o restaurando daños sobre los ecosistemas y la consecuente perdida de la biodiversidad
- Se basa en la recuperación y la comprensión de la historia (memoria y recuerdos) del lugar que ha sido traspasado de generación en generación.



Gira técnica al vivero del INFOR





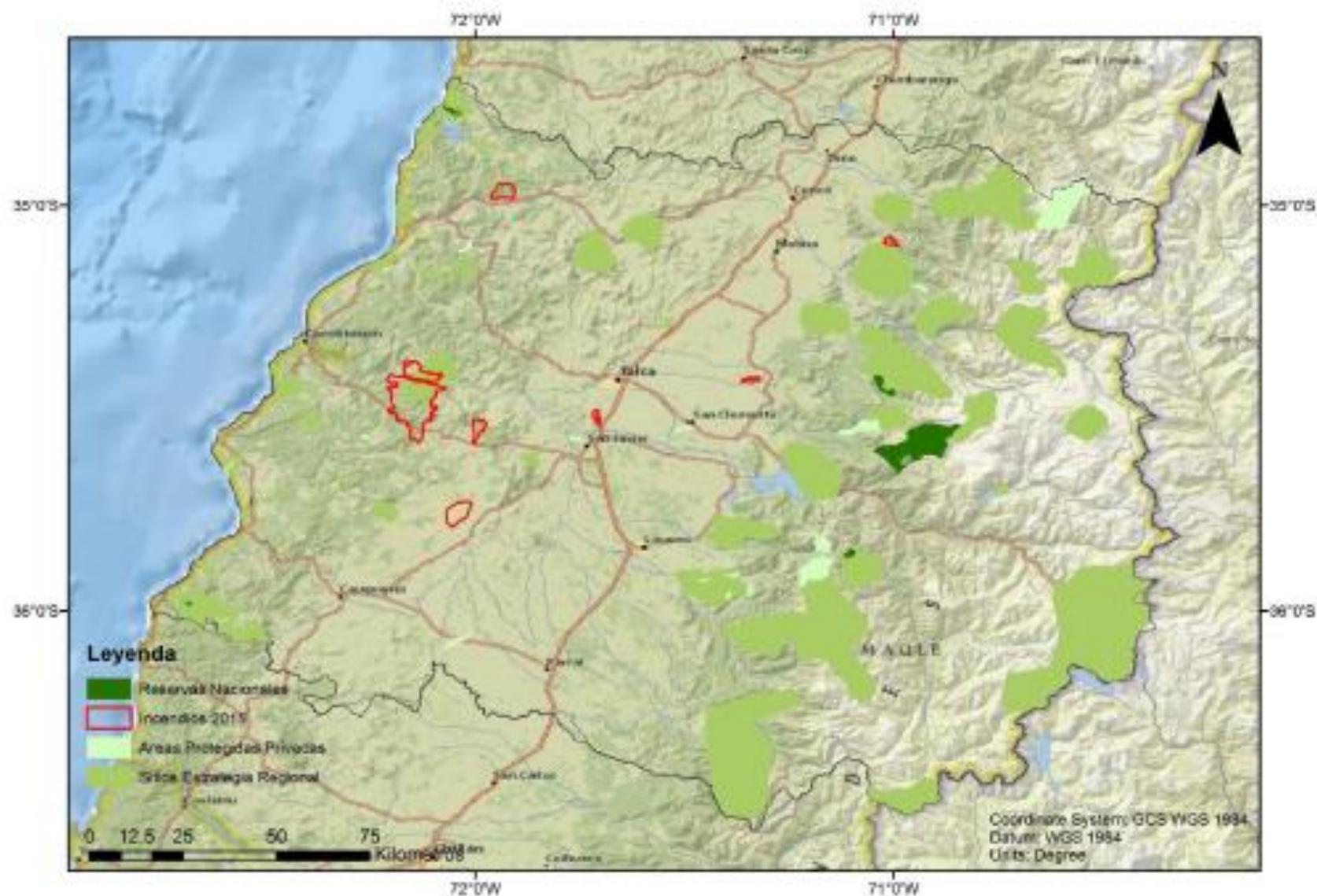
Gira técnica INIA  
Quilamapu, estación  
Santa Rosa, Producción de  
biofertilizantes para el  
suelo.



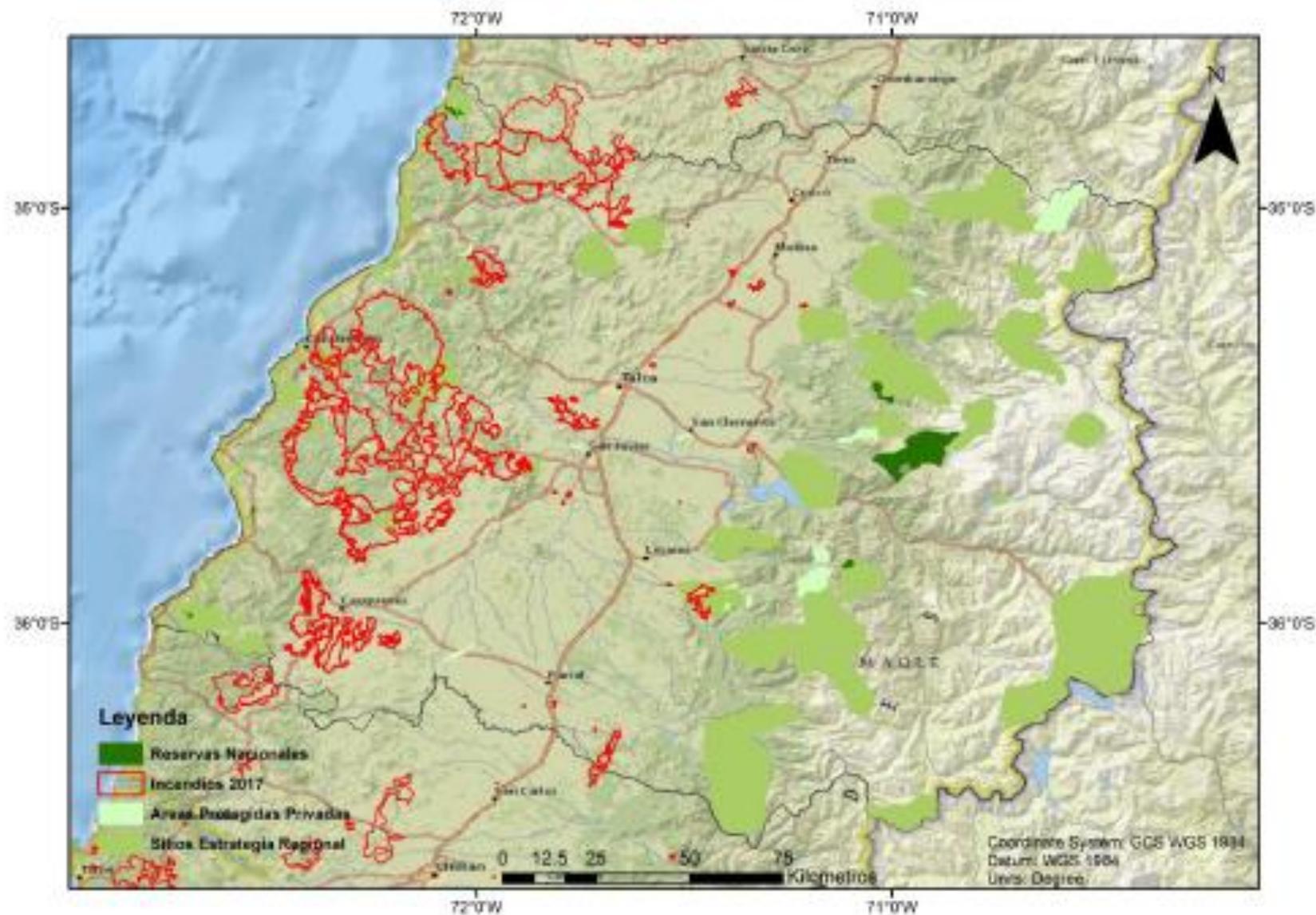
# Capacitación en modelo de negocio cooperativo



# Incendios 2015 en la Región del Maule

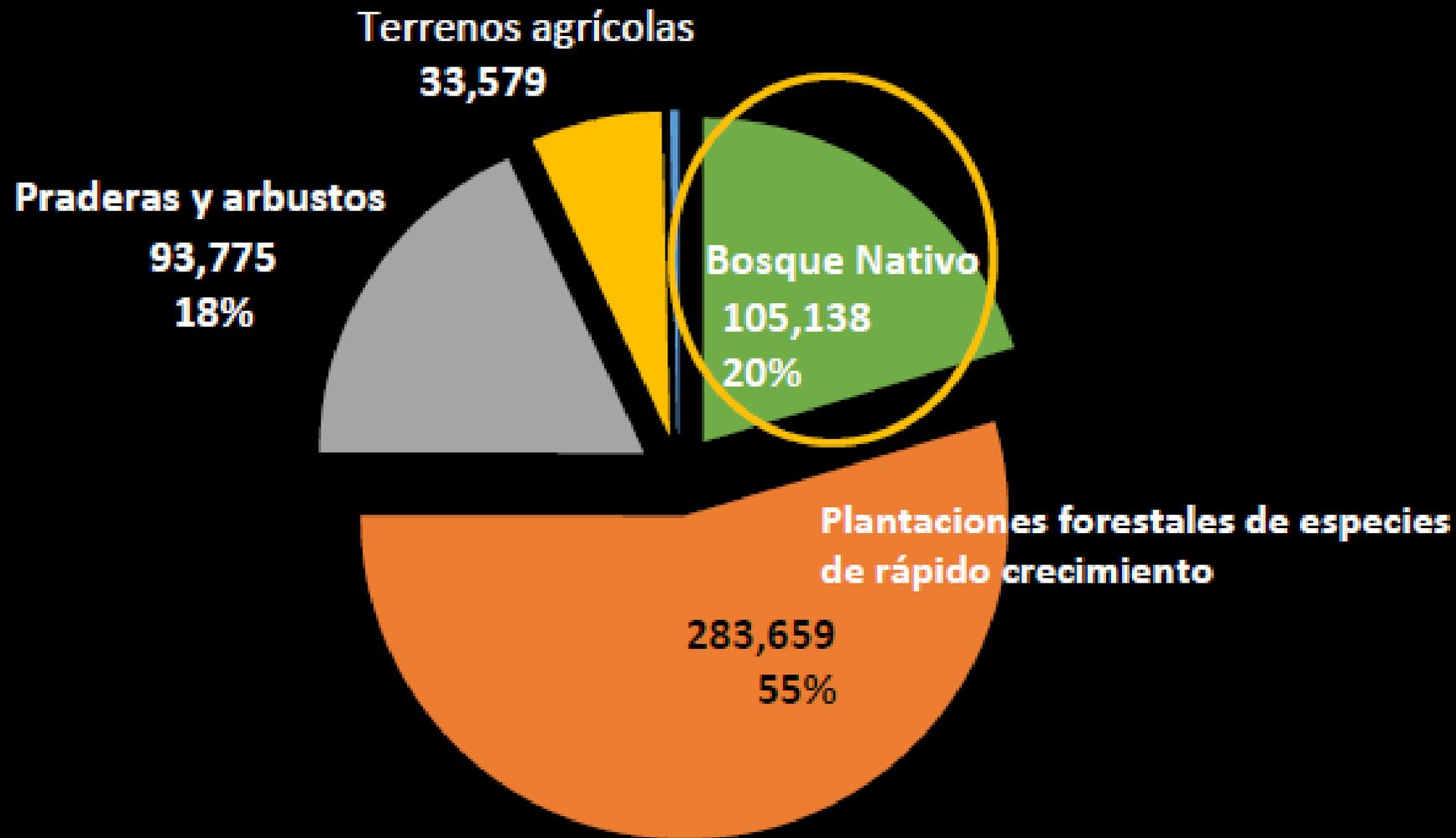


# Incendios 2017 Región del Maule

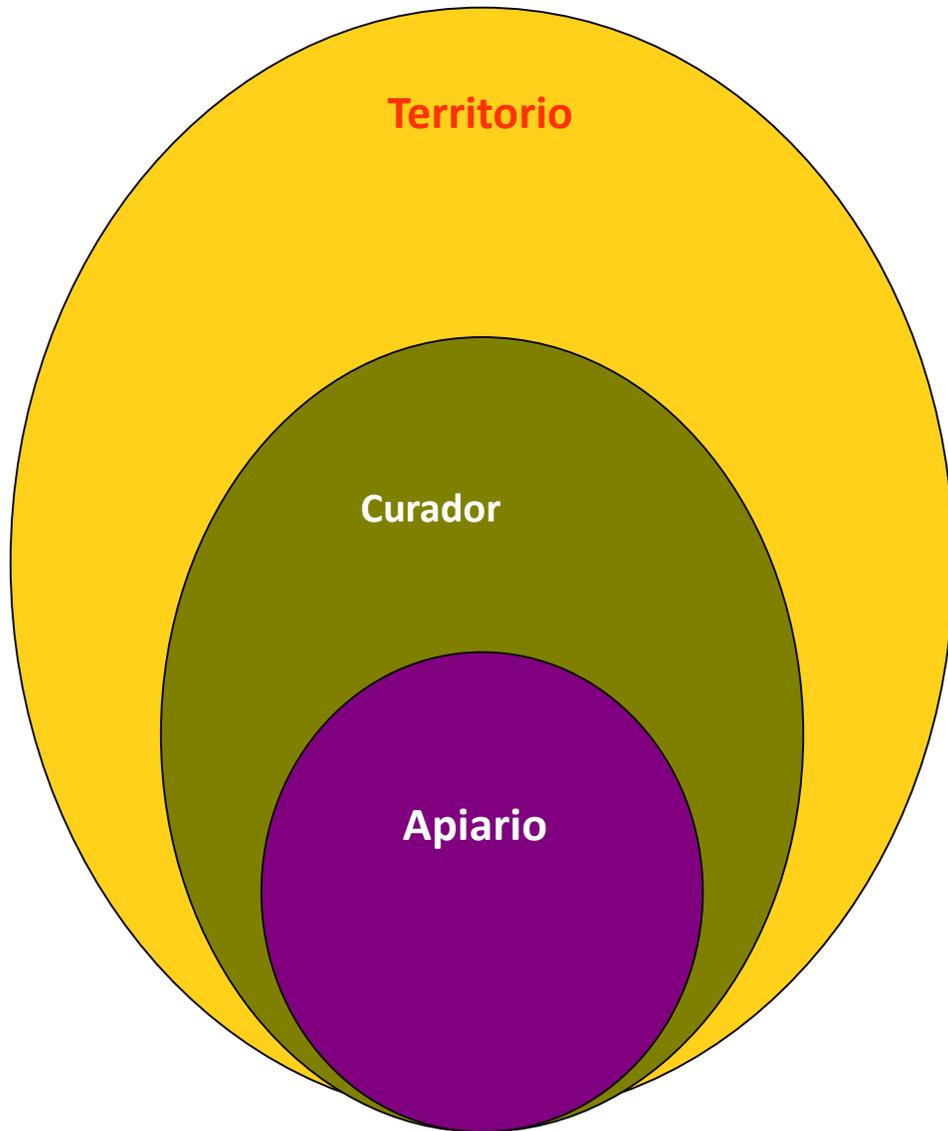




## QUÉ SE QUEMÓ? (ha)

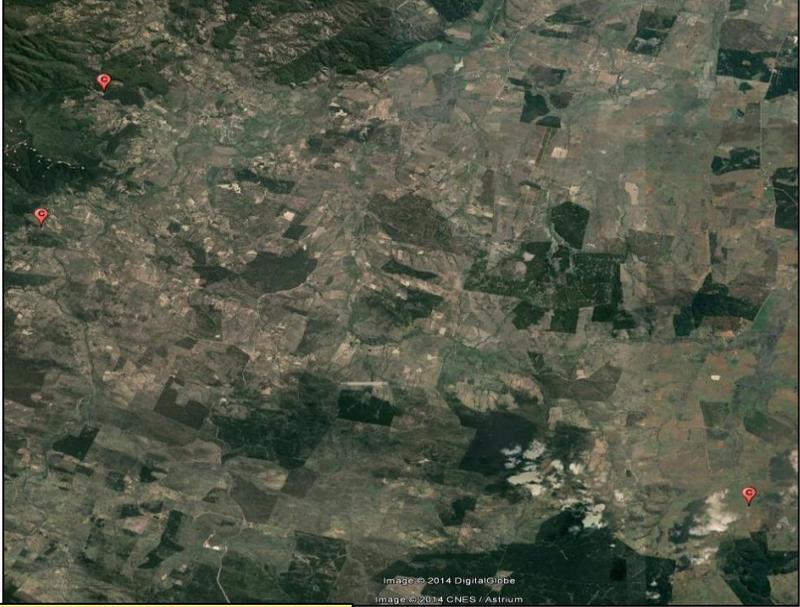
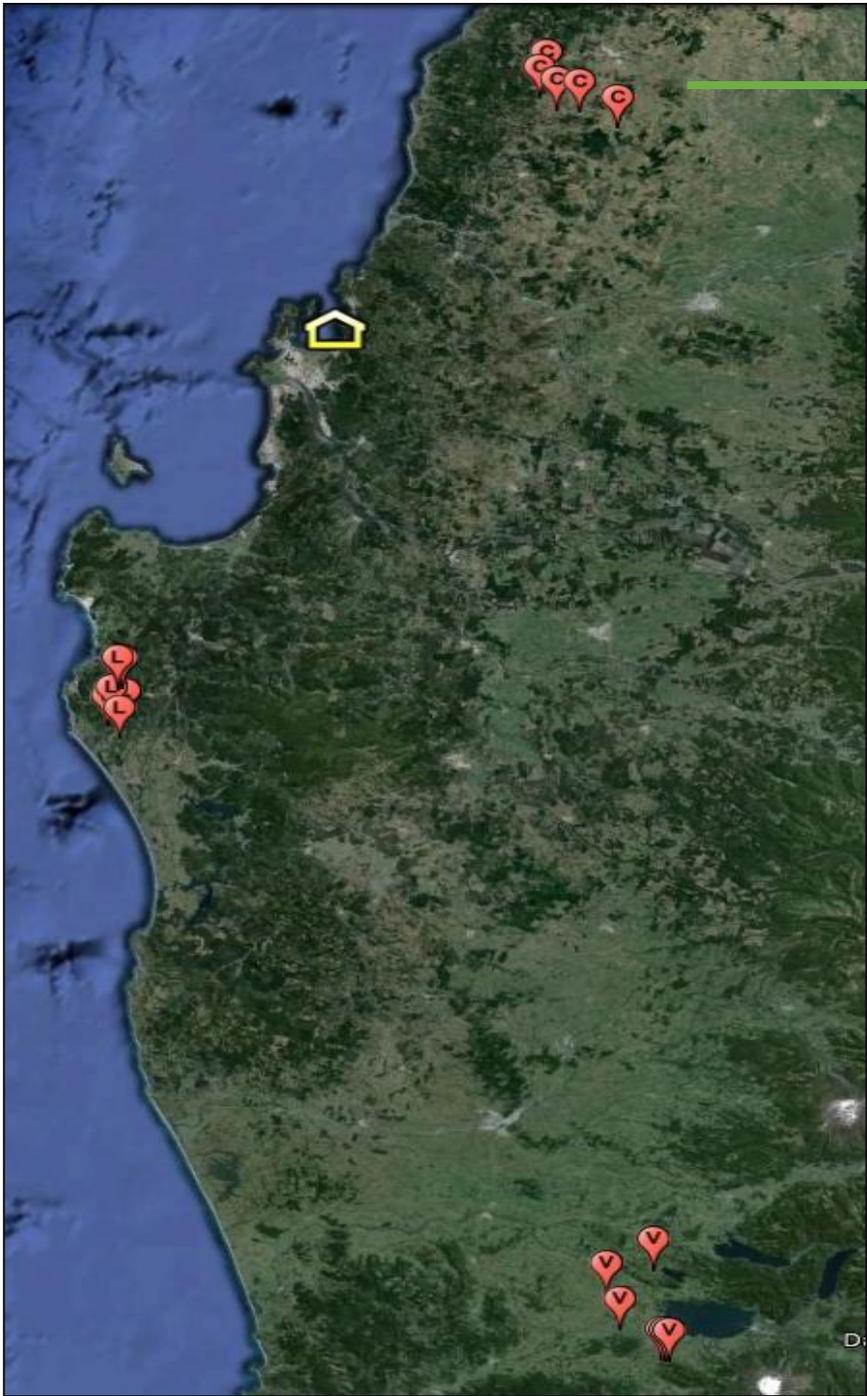


**Apicultura  
Agroecológica**



**Sistema  
convencional**







Eduardo Meza

Rodrigo Torres

Ismael Ravanal

Google earth

3.95 mi

Image © 2014 DigitalGlobe  
© 2014 Mapcity  
Image © 2014 CNES / Astrium

Imagery Date: 8/7/2014 18 H 733885.28 m E 6001052.76 m S elev 759 ft eye alt 17.09 mi

10/1/2014

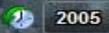


Eduardo Meza

Image © 2014 DigitalGlobe

Google earth

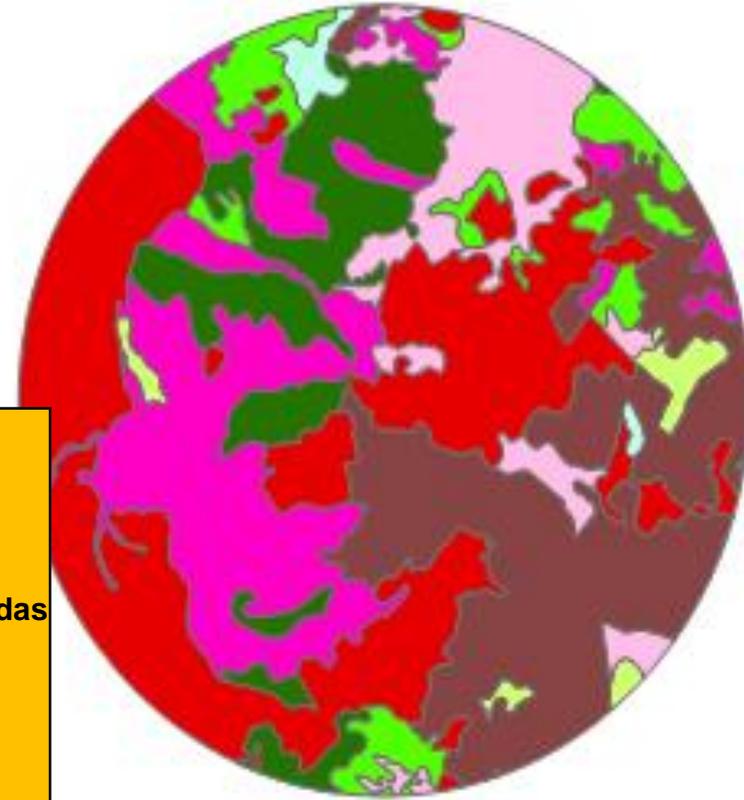
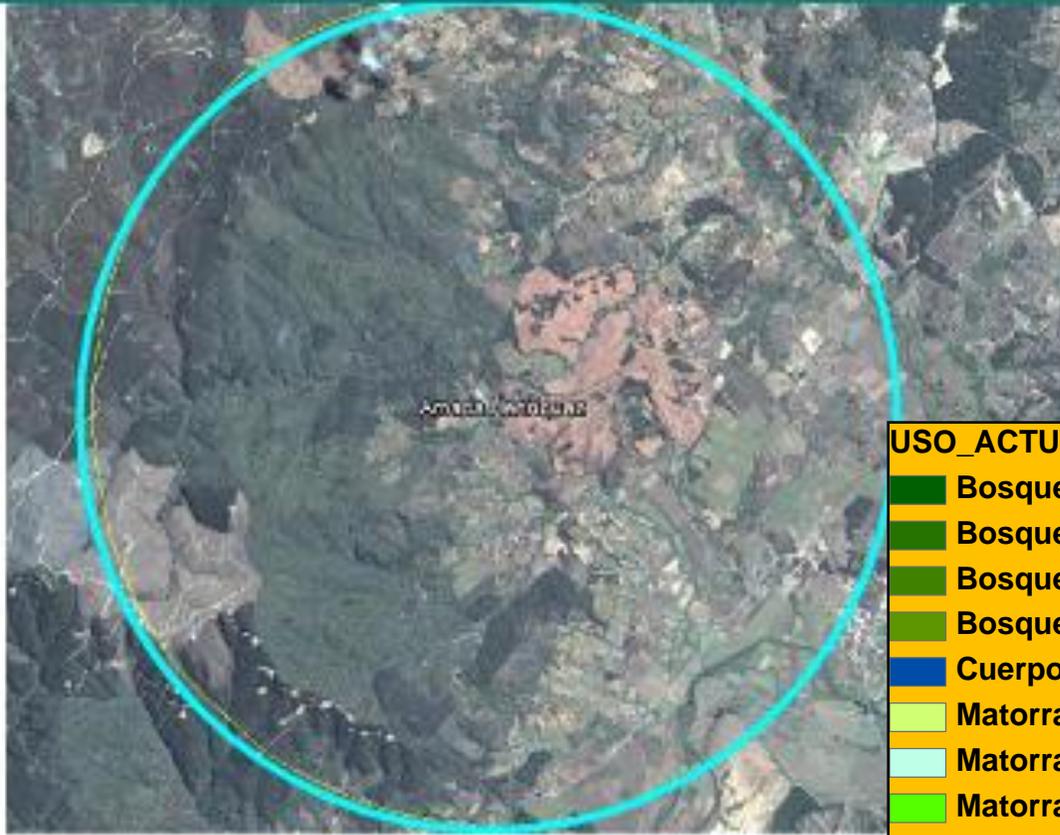
5770 ft



2005

Imagery Date: 2/13/2013 18 H 726377.27 m E 6008620.12 m S elev 750 ft eye alt 26297 ft

# Patrón agroecológico "Complejo"



## USO\_ACTUAL

- Bosque\_Nativo
- Bosque\_Nativo-Exoticas
- Bosque\_Nativo-Plantacion
- Bosques\_Exoticas\_Asilvestradas
- Cuerpos\_de\_agua
- Matorral
- Matorral\_Abierto
- Matorral\_Arborescente
- Plantacion\_Forestal
- Playas\_y\_Dunas
- Praderas\_Anuales
- Praderas\_Perennes
- Renoval
- Rios
- Rotacion\_Cultivo-Pradera
- Terrenos\_Uso\_Agricola
- Urbano-Sin\_Vegetacion

# Complejo

- **Patrón agroecológico 3:** Se trata de apiarios desarrolladas en condiciones de entornos sometidos por el desarrollo de contextos desfavorables, que aún cuentan con potencial. En este patrón se desarrollan capacidades para enfrentar las condiciones adversas, las cuales se centra en la sustentabilidad y la vinculación al entorno, no obstante la vinculación a contextos que permitan abordar el aprovechamiento del entorno son aún escasos.

# Pérdida de control

- **Patrón agroecológico 4:** Se trata de apiarios que están sometidos a condiciones desfavorables de entorno y del contexto. El desarrollo de capacidades está relacionado a la búsqueda de alternativas que respondan superar la situación actual. Por esta razón en este patrón se describen prácticas inspiradas desde la ecología hasta aquellas de la revolución verde. Este patrón no logra contener los cambios al sistema, por lo que su identidad se centra en la pérdida de control.

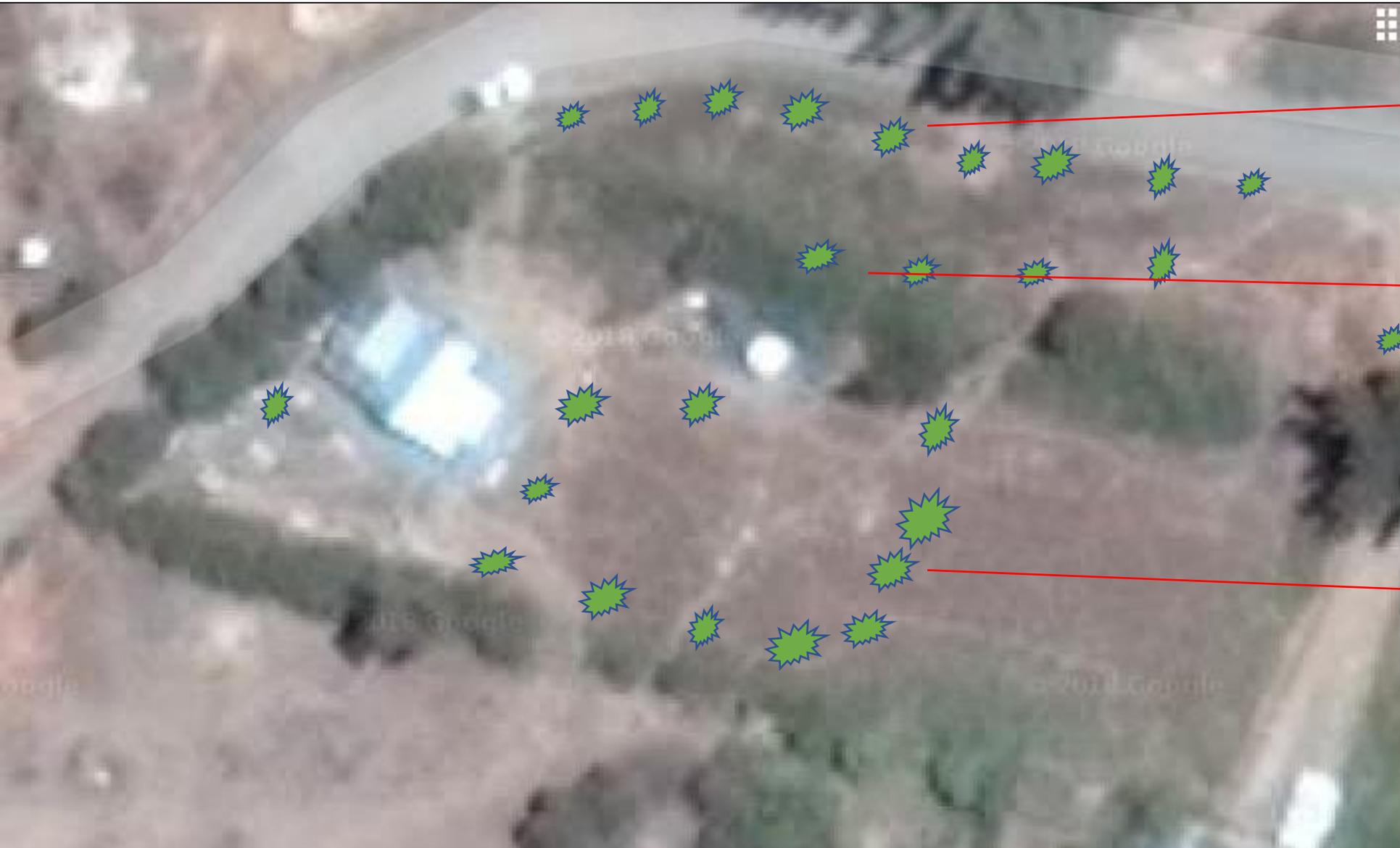
Terreno de Lucia y Pablo

0,5 Ha, sector Quinhue.

Vegetación esclerofila, disponibilidad de agua, suelo granítico

### Estrategia de plantación de árboles y arbustos:

- Cortina cortaviento sector norte del predio.
- Resguardo de humedad con especies apropiadas.
- Pataguas, Canelo, arrayan, Pitra.
- Conexión de corredores biológicos con frutales , arbustos y tagasaste.





Terreno de la señora Marta y don Pedro  
Superficie: 1 Ha.

Suelo con daño severo de erosión, afectado por los incendios forestales 2017, suelo granítico, disponibilidad de agua, vegetación del espinal.

### Estrategia de restauración:

- Protección de la cabecera de cárcava afectada por el incendio, especies de rápido crecimiento y crecimiento medio y lento.
- Huerto sintrópico, como cortina corta viento, sector sur cercano a la casa. Especies frutales, leguminosas, árboles nativos y exóticos.

# Conclusión y reflexiones finales

- Los incendios forestales permitieron desarrollar diálogos profundos sobre el territorio, principales amenazas e importancias del bosque nativo y el agua.
- El proyecto permitió generar infraestructura y equipamiento productivo, para hacer frente al contexto, con un enfoque de territorio y agroecológico.
- Es necesario seguir haciendo esfuerzos, en la toma de conciencia, organización, generar capacidades, para levantar propuestas que nazcan desde las bases.
- Es necesario gestar alianzas entre comunidades campesinas, gobiernos locales, servicios públicos, privados en abordar el contexto en que se encuentran las comunidades locales.

¡Muchas gracias !





CHILE LO  
HACEMOS  
TODOS



  
Slow Food® Chile

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y Slow Food Chile A.G. invitan a usted a un participar de un día de campo para conocer la Ruta del Queso Compuesto de Combarbalá, evento de difusión que se enmarca en la finalización del proyecto “Modelo de crowd funding para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de comunidades del alimento” (PYT-2016-0407).

La actividad se desarrollará el miércoles 17 de octubre entre 10:00 y 12:00 hrs. en la localidad de Zanjón de Quilitapia, Combarbalá.

Esperamos contar con su asistencia y confirmación

### **Día de Campo “Ruta del Queso Compuesto de Combarbalá”**

**Miércoles 17 de octubre del 2018**

#### **Programa**

09:30 – 10:00 : Traslado desde pueblo de Combarbalá a Zanjón de Quilitapia

10:00 – 10:30 : Visita a plantel caprino

10:30 – 11:00 : Visita a planta quesera

11:00 – 12:00 : Degustación de quesos artesanales de cabra



CHILE LO  
HACEMOS  
TODOS



  
Slow Food® Chile



La Fundación para la Innovación Agraria (FIA), Slow Food Chile A.G. y el Centro Agroecológico Longaví, invitan a usted a un día de campo sobre viverización de árboles y plantas nativas del bosque maulino, evento de difusión que se enmarca en la finalización del proyecto “Modelo de crowd funding para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de comunidades del alimento” (PYT-2016-0407).

La actividad se desarrollará el lunes 29 de octubre entre 10:00 y 13:00 hrs. en Coronel de Maule, Cauquenes, Coronel de Maule. Los invitados deberán reunirse en la sede social de Coronel de Maule, ubicada en la respectiva plaza de armas, a las 10:00 hrs., lugar desde el cual se iniciará la visita.

Esperamos contar con su asistencia y confirmación

Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar su experiencia y nuestros servicios, analizando la navegación en nuestro sitio web. Si  continúas navegando, se considera que das tu consentimiento para su uso. Puede obtener más información en nuestra [Política de Cookies \(/legal/cookies\)](#)

# Un Baluarte Slow Food Chile: "Reforestación para producción de Miel de Mardón en Coronel de Maule"

[Slow Food Chile \(/user/crojas-alday\)](#)

Campaña por la Reforestación para un Baluarte Slow Food Chile: "Miel de Mardón de Coronel de Maule"



 [Coronel de Maule, Chile](#)

Comparte este proyecto



(http://facebook.com/slowfoodchile) (http://twitter.com/slowfoodchile) (http://t.me/slowfoodchile) (http://whatsapp.com/slowfoodchile) (https://www.orgo.net/project/28615742394525149902594268146576)

Archivado el 11 / 09 / 2017

Archivado...

## RECOMPENSAS



Proyecto



Noticias



Participa

## SOBRE ESTE PROYECTO

**Implementar un plan de reforestación de árboles nativos tras los incendios acontecidos en Chile a comienzos de 2017, con el objetivo de resguardar la producción de "Miel de Mardón" en la zona de Coronel de Maule.**

MOSTRAR LISTADO DE NECESIDADES

## INFORMACIÓN GENERAL

Los incendios forestales que afectaron la zona centro-sur de Chile a comienzos del año 2017, impactaron negativamente tanto en los ecosistemas de los territorios, como en los recursos naturales que sustentan las formas productivas locales.

La viverización de 2.700 árboles de mardón y otras especies nativas para la reforestación del territorio de Coronel de Maule, permitirá no solo rescatar la biodiversidad perdida sino también resguardar la producción melífera de mujeres agrupadas en la "Cooperativa de Mujeres Apicultoras del Mardón de Coronel de Maule".

Desde Chile también es posible donar vía transferencia electrónica o depósito a la cuenta bancaria de Slow Food Chile, enviando luego un mail a [\[email address\]](#) con el monto y el nombre del proyecto al cual aporta. Nuestros datos bancarios son:



## Descripción del proyecto. Características, fortalezas y diferenciales.

La biodiversidad de la Región del Maule, que soporta tanto flora y fauna como sistemas económicos de familias campesinas del territorio, se vio fuertemente afectada durante los incendios forestales que afectaron las zonas del centro-sur de Chile a comienzos del 2017. Este hecho comprometió una de las actividades más antiguas desarrollada por mujeres en la zona: la apicultura.

La pérdida de miles de ejemplares de árboles de mardón, los que eran parte del bosque nativo esclerófilo afectado por los incendios, pone hoy en peligro no solo esta especie arbórea sino también todo un sistema productivo alimentario tradicional que gira en torno a él. Las características únicas de la "Miel de Mardón" devienen de su organoléptica alimenticia, pero sobre todo de la red social productiva familiar que por más de un siglo ha logrado perdurar en el territorio.

La viverización de 2.700 árboles de mardón y otras especies nativas para su reforestación, permitirá no solo rescatar la biodiversidad perdida sino también resguardar la producción melífera de mujeres agrupadas en la "Cooperativa de Mujeres Apicultoras del Mardón de Coronel de Maule".

## Motivación y a quién va dirigido el proyecto

La "Cooperativa de Mujeres Apicultoras del Mardón de Coronel de Maule" sostiene una actividad productiva fuertemente territorializada y con una vasta historia local. El apoyo a este grupo de mujeres, reunidas en torno a la producción buena, limpia y justa de "Miel de Mardón", es fundamental para recuperar la biodiversidad perdida por los incendios forestales, y resguardar su sostenibilidad ecosistémica en el futuro.

## Objetivos de la campaña de crowdfunding

Construir 6 viveros de plantas de bosque nativo mediterráneo en terrenos de las socias de la cooperativa.

Viverizar 1.500 plantas de mardón (*Escallonia pulverulenta*) y 1.500 plantas de otras especies acompañantes reproducidas como Peumo (*Cryptocarya alba*), Litre (*Litrea caustica*), Maiten (*Maytenus boaria*) y Lun (*Escallonia revoluta*).

Viverizar 2.700 plantas de mardón y otras especies de bosque nativo comercializadas.

## Experiencia previa y equipo

Slow Food Chile, como integrante de la red Slow Food Internacional, ha participado y gestionado diversas convocatorias internacionales impulsados con el objetivo de retroalimentar su misión en Chile. Además, ha facilitado la realización de misiones técnicas para apoyar el desarrollo de iniciativas locales relacionadas, tanto de países de la Red Sudamericana de Slow Food como de otras organizaciones de las Américas y el continente europeo.

Sin embargo, antes de iniciar un trabajo más directo con redes internacionales, Slow Food Chile comienza a desarrollar la estrategia Baluartes de Slow Food Internacional, orientada a la conformación de comunidades de pequeños/as productores/as que preservan productos tradicionales, saberes antiguos y territorios. Para ello, en alianza con la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el Centro de Investigación en Medicina y Agroecología del Sur (CIMASUR), integrantes de Slow Food Chile se abocan hasta el año 2009 a la ejecución de proyectos orientados a la individualización del genoma de la Gallina Mapuche de Huevos Azules y el diseño de técnicas agroecológicas para el cultivo y manejo de la Frutilla Blanca de Purén. Ambos productos se convierten en los primeros Baluartes registrados por Chile con Slow Food Internacional.

Posteriormente, el año 2013, Slow Food Chile comienza la implementación de la estrategia Arca del Gusto de Slow Food Internacional, cuyo objetivo es el de identificar y registrar productos tradicionales y en peligro de extinción de todo el mundo. Se establece para ello una alianza entre Slow Food Chile, instituciones públicas nacionales (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes [CNCA], CORFO y la Universidad de Concepción), organizaciones de la sociedad civil (Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas [ANAMURI], Centro de Educación y el Tecnología para el desarrollo del Sur [CET-SUR]) y la Fundación Slow Food Para la Biodiversidad, organización reconocida y apoyada por la Unión Europea para el sostenimiento de las estrategias de Slow Food Internacional.

El desarrollo de esta estrategia, trabajada en el marco del proyecto "Construcción de un Arca del Gusto: bases para el desarrollo de un turismo culinario (INNOVA-CORFO Código 12BPC2-13470)", contempló el establecimiento de un vínculo de cooperación directa con la sede de Slow Food en Italia, decantando en la participación de socios y socias de Slow Food Chile en los eventos Terra Madre (T.M.) de Slow Food en sus distintas versiones (T.M. Indígena en India y T.M. Jóvenes en Italia el año 2015; T.M. Internacional en Italia desde el 2013). Estos eventos se configuran a partir de la red de "comunidades del alimento" formadas por campesinos/as, ganaderos/as, pescadores/as, artesanos/as, cocineros/as, jóvenes, activistas e investigadores/as que trabajan para promover una cultura de la alimentación basada en la biodiversidad, la protección del ambiente y el respeto por las culturas y las tradiciones locales, quienes se dan cita en Turín, Italia, cada 2 años.

La ejecución de dicho proyecto, coincidente por supuesto con su formulación de objetivos, decantó en el diseño de una serie de circuitos cortos de turismo culinario con enfoque comunitario en las regiones del Biobío, Araucanía y Los Lagos. En consecuencia con ello, y luego de la publicación del Atlas Culinario Comunitario del Centro Sur de Chile el año 2014 – producto formal de la ejecución del susodicho proyecto INNOVA-CORFO–, se optó por dar continuidad al trabajo adelantado con el objetivo de operacionalizar las rutas diseñadas, con foco en el macroterritorio de Nahuelbuta, que comprende localidades de las regiones del Biobío y Araucanía. A partir, entonces, de la ejecución entre los años 2015 y 2016 del "Nodo de Turismo Culinario Nahuelbuta (CORFO Código 15 Nodo 43072-01)" de la mano de la Universidad de Concepción, se lanzan a mercado los circuitos de la Nalca en Los Álamos, de la Avellana en Angol y del Queso Artesanal de Leche Cruda del Golfo de Arauco.

Durante la ejecución de este último proyecto CORFO, Slow Food Chile organizó una serie de visitas de prueba para retroalimentar el trabajo realizado por terceros y terceras personas pertinentes. Entre todas ellas, destacan las giras gestionadas para un grupo de estudiantes de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Italia –establecimiento de educación superior que forma parte de las redes internacionales de Slow Food–; y un segundo grupo de la Universidad Wilfred Laurier de Canadá.

Estos productos turísticos localizados, así como otros que comienzan a trabajarse actualmente en el norte y otras zonas del sur del país, nutren hoy la nueva estrategia Slow Food Travel de Slow Food Internacional. Esta plataforma, ideada en Austria al alero de un proyecto de la Unión Europea, busca crear un nodo central para administrar la oferta turística de Slow Food a nivel global.

La experiencia amasada durante esos años de trabajo, dieron pie a la adjudicación y ejecución del proyecto "Mercados de la Tierra", financiado por la Fundación Ford, entre los años 2014 y 2016. Esta iniciativa cumplió en territorio nacional con el objetivo de implementar la estrategia homónima de de Slow Food Internacional: los Mercados de la Tierra, que involucran a pequeños productores que venden directamente alimentos locales, de temporada, obtenidos con técnicas sostenibles. Durante el último año de ejecución de este proyecto, Chile recibió pasantes desde la sede italiana de Slow Food Internacional, con el objetivo de proporcionar un input de primera fuente para la formalización de los formatos de implementación de las estrategias internacionales trabajadas a la fecha, basándose en el registro de los altibajos, éxitos de las experiencias chilenas en curso.

El mentado proyecto, además de haber consolidado más de 10 Mercados de la Tierra a lo largo del país y sentado las bases para otros cuantos más posteriormente a su ejecución, posibilitó la apertura de vínculos de cooperación con otras bases sudamericanas de Slow Food. Esto se expresó en la celebración de los encuentros Slow Camp en Uruguay los años 2016 y 2017, con el objetivo de retroalimentar las experiencias de países como Argentina, Brasil, Paraguay y Perú, transfiriendo a las contrapartes parte del bagaje acumulado a nivel nacional en lo que a implementación y gestión localizada de las estrategias de Arca del Gusto y Mercados de la Tierra se refiere.

A fines del año 2016 se consolida definitivamente la Red Sudamericana Slow Food, conformada por la totalidad de países que hoy se presentan como beneficiarios en esta propuesta, con la organización en Chile del 1er Encuentro Sudamericano Slow Food, celebrado en la Región de Coquimbo. En esta instancia se establecen las primeras líneas para el trabajo en red y se define la transferencia de experticias como prioridad de cooperación para trabajar a nivel regional. Lo anterior aprovechando, sobre todo, la experticia que Chile y Brasil tienen en cuanto a ejecución de proyectos de la mano con reparticiones estatales, con el objetivo de fortalecer y complementar las formas sustantivas de construcción de organización que priman en los otros países de Sudamérica en los que Slow Food está presente.

El año 2016, en el marco del evento Terra Madre en Italia, se ejecuta con el apoyo de FIA, la "gira sobre alimentos baluarte de Slow Food en Italia: técnicas de elaboración artesanal e inocuidad alimentaria (Proyecto FIA GIT-2016-0726)", con el objetivo de conocer soluciones innovadoras en materia de técnicas, equipamiento, estándares y sistemas de gestión de calidad artesanal. En alianza con Slow Food Internacional, y abriendo cupos de participación a socios y socias de otros países latinoamericanos presentes en Terra Madre ese año, se registran una serie de aprendizajes que catapultan a Slow Food Chile a explorar alternativas de financiamiento para los proyectos de valorización de patrimonio alimentario.

El mismo año 2016, aprovechando los conocimientos adquiridos en la gira técnica por productores y productoras, se da inicio a un segundo proyecto apoyado por FIA, con el objetivo de implementar un "modelo de crowdfunding para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de comunidades del alimento (Proyecto FIA PYT-2016-0407)". En alianza, entonces, con Fundación Goteo de España —la que pone a disposición la plataforma de crowdfunding homónima—, Slow Food Internacional y la Red Sudamericana Slow Food, se sostiene el objetivo último de escalar la plataforma al resto de países de la región, consolidando un modelo de financiamiento alternativo y autónomo, que refuerce sin cortapisas los principios que orientan el trabajo por alimentos buenos, limpios y justos.

[volver arriba](#)

**COMPROMISO SOCIAL**



**Ecológico**

Los incendios acontecidos a comienzos de 2017 en la zona centro-sur de Chile arrasaron con una superficie de más 587.000 hectáreas, consumiendo una enorme cantidad de bosque nativo a su paso. Los mardonales perdidos en Coronel de Maule eran símbolos de la biodiversidad de la zona, constituyéndose también como baluartes para producción melífera de un gran número de mujeres campesinas.

**PROYECTOS RELACIONADOS**

¡Ayúdanos a que electomanía pueda continuar!

(project/electomania)



EN MARCHA! A POR EL ÓPTIMO

# COLABORA EN NUESTRO CROWDFUNDING

(/project/subete-al-carrodecombate)

¡Súbete al #CarrodeCombate!



# Un Baluarte Slow Food Chile: "Ruta del Queso de Leche de Cabra Compuesto de Combarbalá"

Slow Food Chile (/user/crojas-alday)

Campaña por un Baluarte Slow Food Chile: "Queso de Leche de Cabra Compuesto de Combarbalá"



Combarbala, Chile

Comparte este proyecto



(http://facebook.com/slowfoodchile/...end?  
 u=https%3A%2F%2Fwww.instagram.com/slowfoodchile/...end?  
 baluartebaluartehttps://www.org/project/project/un-  
 slow- slow- baluartebaluarte-  
 food- food- slow- slow-  
 chile- chile- food- food-  
 ruta- ruta- chile- chile-  
 del- del- ruta- ruta-  
 queso- queso- del- del-  
 de- de- queso- queso-  
 lech&t=Un+Baluarte+Slow+Food+Chile%3A+%22Ruta+del+Queso+de+Leche+de+Cabra+  
 lech) lech)

Archivado el 11 / 09 / 2017

## Archivado...

## 6 COFINANCIADORES

 Recordarme

(/project/favourite/un-baluarte-slow-food-chile-ruta-del-queso-de-lech)

## RECOMPENSAS



Proyecto

(/project/un-baluarte-slow-food-chile-ruta-del-queso-de-lech) (/project/un-baluarte-slow-food-chile-ruta-del-queso-de-lech/updates)



Noticias



Participa

(/project/un-baluarte-slow-food-chile-ruta-del-queso-de-lech/participate)

## SOBRE ESTE PROYECTO

## Fortalecer la conservación de la biodiversidad, identidad cultural y desarrollo económico mediante el desarrollo del agroturismo culinario centrado en el Queso de Leche de Cabra Compuesto de Combarbalá.

 MOSTRAR LISTADO DE NECESIDADES 

 INFORMACIÓN GENERAL 

El proyecto busca la construcción de una ruta de turismo culinario centrada en el Queso de Leche de Cabra Compuesto de Combarbalá, artesanía alimentaria única en Chile por su forma de producción y por la materia prima empleada. Promocionando así la colaboración entre quienes lo manufacturan y la vinculación con fuentes de conocimiento culinario patrimonial de la zona, así como con operadores de turismo de intereses especiales, construyendo de esta forma un turismo con enfoque comunitario sostenible y sustentable.

Para asegurar la salida al mercado de los paquetes turísticos, se articulará con apalancamiento de las redes Slow Food para la promoción de la Ruta. Esta alianza se traduce a nivel local en conversaciones mediadas por el Convivium Combarbalá, capítulo local de Slow Food Chile en el territorio, con tour operadores de intereses especiales y Slow Food Internacional, mediante su estrategia Slow Food Travel.

Desde Chile también es posible donar vía transferencia electrónica o depósito a la cuenta bancaria de Slow Food Chile, enviando luego un mail a [slowfoodchile@slowfoodchile.cl](#) con el monto y el nombre del proyecto al cual aporta. Nuestros datos bancarios son:



## Descripción del proyecto. Características, fortalezas y diferenciales.

La comuna de Combarbalá, emplazada en la Región de Coquimbo de la zona centro-norte de Chile, caracterizada por su aridez y parajes desérticos, se mantiene un aislamiento geográfico de carácter histórico, lo que ha contribuido a mantener intactas sus tradiciones y saberes culinarios a través de los años.

En términos prácticos, se busca construir una ruta turística culinaria de carácter vivencial, centrada en la puesta en valor de la culinaria tradicional del Queso de Leche de Cabra Compuesto de Combarbalá; producto artesanal caracterizado por su manufactura con leche cruda y fermentación con especias locales.

Serán los productores de esta artesanía los encargados de poner a disposición al turista toda la cadena de valor del producto: desde la alimentación de las cabras, pasando por la ordeña, las técnicas ancestrales de manufactura artesanal, la maduración y la degustación. Incluyendo, por supuesto, la posibilidad de adquirir el producto en formatos convenientes y empaquetados.



## Motivación y a quién va dirigido el proyecto

El Convivium Combarbalá, capítulo local de Slow Food en el territorio, junto con la Feria Solidaria de Economía Local de Combarbalá, adscriben y promueven activamente sistemas productivos y comerciales que permitan acceder a una alimentación buena, limpia y justa. Entienden, en consecuencia, que el resguardo y refuerzo de las formas de producción

artesanales, incluyendo aquellas que construyen este producto lácteo único, son cruciales para cumplir con sus máximas.

Los queseros combarbalinos asociados al Convivium Combarbalá, quienes participan también de la Feria Solidaria de Economía Local de Combarbalá y otros mercados organizados por Slow Food Chile en la Región de Coquimbo, se constituyen como beneficiarios directos de la inciativa.



## Objetivos de la campaña de crowdfunding

Implementar con senderos y señalética la Ruta del Queso de Leche de Cabra Compuesto de Combarbalá.

Registrar, protocolizar y acordar el repertorio de buenas prácticas productivas tradicionales del Queso de Leche de Cabra Compuesto de Combarbalá, que serán expuestas en la ruta turística.

Reforzar y mejorar las destrezas para la atención turística de participantes y gestores de la Ruta del Queso de Leche de Cabra Compuesto de Combarbalá, mediante la experiencia vivencial de la Ruta del Queso Artesanal de Leche Cruda del Golfo de Arauco, trabajada por el capítulo local de Slow Food en la Región del Biobío.

Promover y ejecutar visitas promocionales de la Ruta del Queso de Leche de Cabra Compuesto de Combarbalá a agencias y operadores de turismo de intereses específicos.



## Experiencia previa y equipo

Slow Food Chile, como integrante de la red Slow Food Internacional, ha participado y gestionado diversas convocatorias internacionales impulsados con el objetivo de retroalimentar su misión en Chile. Además, ha facilitado la realización de misiones técnicas para apoyar el desarrollo de iniciativas locales relacionadas, tanto de países de la Red Sudamericana de Slow Food como de otras organizaciones de las Américas y el continente europeo.

Sin embargo, antes de iniciar un trabajo más directo con redes internacionales, Slow Food Chile comienza a desarrollar la estrategia Baluartes de Slow Food Internacional, orientada a la conformación de comunidades de pequeños/as productores/as que preservan productos tradicionales, saberes antiguos y territorios. Para ello, en alianza con la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el Centro de Investigación en Medicina y Agroecología del Sur (CIMASUR), integrantes de Slow Food Chile se abocan hasta el año 2009 a la ejecución de proyectos orientados a la individualización del genoma de la Gallina Mapuche de Huevos Azules y el diseño de técnicas agroecológicas para el cultivo y manejo de la Frutilla Blanca de Purén. Ambos productos se convierten en los primeros Baluartes registrados por Chile con Slow Food Internacional.

Posteriormente, el año 2013, Slow Food Chile comienza la implementación de la estrategia Arca del Gusto de Slow Food Internacional, cuyo objetivo es el de identificar y registrar productos tradicionales y en peligro de extinción de todo el mundo. Se establece para ello una alianza entre Slow Food Chile, instituciones públicas nacionales (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes [CNCA], CORFO y la Universidad de Concepción), organizaciones de la sociedad civil (Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas [ANAMURI], Centro de Educación y el Tecnología para el desarrollo del Sur [CET-SUR]) y la Fundación Slow Food Para la Biodiversidad, organización reconocida y apoyada por la Unión Europea para el sostenimiento de las estrategias de Slow Food Internacional.

El desarrollo de esta estrategia, trabajada en el marco del proyecto "Construcción de un Arca del Gusto: bases para el desarrollo de un turismo culinario (INNOVA-CORFO Código 12BPC2-13470)", contempló el establecimiento de un vínculo de cooperación directa con la sede de Slow Food en Italia, decantando en la participación de socios y socias de Slow Food Chile en los eventos Terra Madre (T.M.) de Slow Food en sus distintas versiones (T.M. Indígena en India y T.M. Jóvenes en Italia el año 2015; T.M. Internacional en Italia desde el 2013). Estos eventos se configuran a partir de la red de "comunidades del alimento" formadas por campesinos/as, ganaderos/as, pescadores/as, artesanos/as, cocineros/as, jóvenes, activistas e investigadores/as que trabajan para promover una cultura de la alimentación basada en la biodiversidad, la protección del ambiente y el respeto por las culturas y las tradiciones locales, quienes se dan cita en Turín, Italia, cada 2 años.

La ejecución de dicho proyecto, coincidente por supuesto con su formulación de objetivos, decantó en el diseño de una serie de circuitos cortos de turismo culinario con enfoque comunitario en las regiones del Biobío, Araucanía y Los Lagos. En consecuencia con ello, y luego de la publicación del Atlas Culinario Comunitario del Centro Sur de Chile el año 2014 – producto formal de la ejecución del susodicho proyecto INNOVA-CORFO–, se optó por dar continuidad al trabajo adelantado con el objetivo de operacionalizar las rutas diseñadas, con foco en el macroterritorio de Nahuelbuta, que comprende localidades de las regiones del Biobío y Araucanía. A partir, entonces, de la ejecución entre los años 2015 y 2016 del "Nodo de Turismo Culinario Nahuelbuta (CORFO Código 15 Nodo 43072-01)" de la mano de la Universidad de Concepción, se lanzan a mercado los circuitos de la Nalca en Los Álamos, de la Avellana en Angol y del Queso Artesanal de Leche Cruda del Golfo de Arauco.

Durante la ejecución de este último proyecto CORFO, Slow Food Chile organizó una serie de visitas de prueba para retroalimentar el trabajo realizado por terceros y terceras personas pertinentes. Entre todas ellas, destacan las giras gestionadas para un grupo de estudiantes de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Italia –establecimiento de educación superior que forma parte de las redes internacionales de Slow Food–; y un segundo grupo de la Universidad Wilfred Laurier de Canadá.

Estos productos turísticos localizados, así como otros que comienzan a trabajarse actualmente en el norte y otras zonas del sur del país, nutren hoy la nueva estrategia Slow Food Travel de Slow Food Internacional. Esta plataforma, ideada en Austria al alero de un proyecto de la Unión Europea, busca crear un nodo central para administrar la oferta turística de Slow Food a nivel global.

La experiencia amasada durante esos años de trabajo, dieron pie a la adjudicación y ejecución del proyecto "Mercados de la Tierra", financiado por la Fundación Ford, entre los años 2014 y 2016. Esta iniciativa cumplió en territorio nacional con el objetivo de implementar la estrategia homónima de de Slow Food Internacional: los Mercados de la Tierra, que involucran a pequeños productores que venden directamente alimentos locales, de temporada, obtenidos con técnicas sostenibles. Durante el último año de ejecución de este proyecto, Chile recibió pasantes desde la sede italiana de Slow Food Internacional, con el objetivo de proporcionar un input de primera fuente para la formalización de los formatos de implementación de las estrategias internacionales trabajadas a la fecha, basándose en el registro de los altibajos, éxitos de las experiencias chilenas en curso.

El mentado proyecto, además de haber consolidado más de 10 Mercados de la Tierra a lo largo del país y sentado las bases para otros cuantos más posteriormente a su ejecución, posibilitó la apertura de vínculos de cooperación con otras bases sudamericanas de Slow Food. Esto se expresó en la celebración de los encuentros Slow Camp en Uruguay los años 2016 y

2017, con el objetivo de retroalimentar las experiencias de países como Argentina, Brasil, Paraguay y Perú, transfiriendo a las contrapartes parte del bagaje acumulado a nivel nacional en lo que a implementación y gestión localizada de las estrategias de Arca del Gusto y Mercados de la Tierra se refiere.

A fines del año 2016 se consolida definitivamente la Red Sudamericana Slow Food, conformada por la totalidad de países que hoy se presentan como beneficiarios en esta propuesta, con la organización en Chile del 1er Encuentro Sudamericano Slow Food, celebrado en la Región de Coquimbo. En esta instancia se establecen las primeras líneas para el trabajo en red y se define la transferencia de experticias como prioridad de cooperación para trabajar a nivel regional. Lo anterior aprovechando, sobre todo, la experticia que Chile y Brasil tienen en cuanto a ejecución de proyectos de la mano con reparticiones estatales, con el objetivo de fortalecer y complementar las formas sustantivas de construcción de organización que priman en los otros países de Sudamérica en los que Slow Food está presente.

El año 2016, en el marco del evento Terra Madre en Italia, se ejecuta con el apoyo de FIA, la "gira sobre alimentos baluarte de Slow Food en Italia: técnicas de elaboración artesanal e inocuidad alimentaria (Proyecto FIA GIT-2016-0726)", con el objetivo de conocer soluciones innovadoras en materia de técnicas, equipamiento, estándares y sistemas de gestión de calidad artesanal. En alianza con Slow Food Internacional, y abriendo cupos de participación a socios y socias de otros países latinoamericanos presentes en Terra Madre ese año, se registran una serie de aprendizajes que catapultan a Slow Food Chile a explorar alternativas de financiamiento para los proyectos de valorización de patrimonio alimentario.

El mismo año 2016, aprovechando los conocimientos adquiridos en la gira técnica por productores y productoras, se da inicio a un segundo proyecto apoyado por FIA, con el objetivo de implementar un "modelo de crowdfunding para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de comunidades del alimento (Proyecto FIA PYT-2016-0407)". En alianza, entonces, con Fundación Goteo de España —la que pone a disposición la plataforma de crowdfunding homónima—, Slow Food Internacional y la Red Sudamericana Slow Food, se sostiene el objetivo último de escalar la plataforma al resto de países de la región, consolidando un modelo de financiamiento alternativo y autónomo, que refuerce sin cortapisas los principios que orientan el trabajo por alimentos buenos, limpios y justos.



[volver arriba](#)

## COMPROMISO SOCIAL



Crear cultura

La puesta en valor de un alimento artesanal como el "Queso de Leche de Cabra Compuesto de Combarbalá" permite no solo vindicar su carácter de patrimonial vivo, sino también promover el resguardo del ecosistema que sostiene su recolección y las economías familiares campesinas que toman parte de ella.

PROYECTOS RELACIONADOS



(/project/electomania)



EN MARCHA! A POR EL ÓPTIMO

# COLABORA EN NUESTRO CROWDFUNDING

(/project/subete-al-carrodecombate)

¡Súbete al #CarrodeCombate!



Por: Carro de Combate (/user/profile/carro-de-combate)

Ayúdanos a conseguir la sostenibilidad de este proyecto de periodismo independiente que investiga de dónde procede lo que consumimos

📌 Comunicativo

Enlace a página Facebook de Slow Food Chile

<https://www.facebook.com/Slow-Food-Chile-741433929211675/>

Enlaces a sitio de campaña de crow funding

- Queso Compuesto Combarbalá <https://youtu.be/GpLdGDEZkk8>
- Miel de Mardón: <https://youtu.be/4TO4ge3bZHk>

Enlace a cápsula audiovisual del proyecto

Enlace a página Facebook del Queso Compuesto

<https://www.facebook.com/quesocompuesto/>

Enlace al sitio Internet del Queso Compuesto

<http://www.quesocompuesto.info/>

<http://provinciadelhuasco.cl/inicio/2018/09/04/informate-indap-experiencias-en-produccion-de-queso-de-cabra-reunen-a-crianceros-de-atacama/>

<https://laollahuasquina.com/2018/10/03/queso-de-cabra-una-tradicion-silenciosa-que-saca-la-voz-en-atacama/>

<https://www.facebook.com/100021710803153/posts/304758086924549/>

<https://www.facebook.com/741433929211675/posts/1944294448925611/>

<https://www.facebook.com/1110763495/posts/10216491863385029/>

<https://www.facebook.com/895845460569331/posts/1136041116549763/>



## LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Primer Encuentro de Quesería Atacameña: "TRADICIONES Y NUEVOS DESAFÍOS"

FECHA: 21-08-2018

N°	NOMBRE	RUT	TELÉFONO	FIRMA
9	<sup>gordillo</sup> Sonia Godoy Pomillas			
10	Antonio Rivera Cortés			
11	Diana Hidalgo Z.			
12	Lepaldo Cruz Olivares			
13	Albel Cruz Olivares			
14	Kristal Stack			
15	Alyandra Oviedo			
16	Luis Guayardo			



## LISTADO DE ASISTENCIA

**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:** "PRIMER ENCUENTRO DE QUESERÍA CAPINA ATACAMEÑA: TRADICIONES Y NUEVOS DESAFÍOS."

**FECHA:** 21-08-2018.

N°	NOMBRE	RUT	TELÉFONO	FIRMA
9	Alicia Tapia			
10	Cesira Orellana			
11	Sergio Abreu Rojas			
12	Sergio Cármona H.			
13	Carmen Castillo V.			
14	Marcos Salazar M.			
15	Jonathan Salazar M.			
16				



## LISTADO DE ASISTENCIA

**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:**

PRIMER ENCUENTRO DE QUESERÍA CAPTINA ATACAMENA:  
"TRADICIONES Y NUEVOS DESAFÍOS"

**FECHA:** 21-08-2018

N°	NOMBRE	RUT	TELÉFONO	FIRMA
17	Jerman Espino			
18	Simón Leyes			
19	Cristian Mardón			
20	Luzardo Araya			
21	Ysabel Alamiy			
22	Mario Solari			
23	Caroline Röp			
24	Italo Chávez Campbell			



## LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

Primer Encuentro de Quesería CAPRINA ATACAMEÑA:  
"Tradiciones y Nuevos Desafíos"

FECHA: 21-08-2018.

N°	NOMBRE	RUT	TELÉFONO	FIRMA
25	Robentina Compilley S.			
26	Carla Valenzuela Bunkow			
27	Fernando <sup>ayo</sup> Compilley			
28	Daisy Rojas			
29	Carlos Urquiza			
30	Josm Valenzuela Nejo			
31	Carolina Escobar			
32	Emilio Janto			



## LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: "PRIMER ENCUENTRO DE QUESERÍA (PATINA ATACAMEÑA):  
TRADICIONES Y NUEVOS DESAFÍOS"

FECHA: 21-08-2018

N°	NOMBRE	RUT	TELÉFONO	FIRMA
33	Eusebio Viana L.			
34	Alvaro Campillay			
35	Sergio Zamora			
36	Cristian Flores			
37	Viviana Rojas			
38	Danielo Pino			
39	Mamuel Cruz B			
40	MARIA ROJAS,			



## LISTADO DE ASISTENCIA

**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:** "PRIMER ENCUENTRO DE QUESERÍA CAPRINA ATACAMEÑA  
TRADICIONES Y NUEVOS DESAFÍOS"

**FECHA:** 21-08-2018

Nº	NOMBRE	RUT	TELÉFONO	FIRMA
33	Silberio Escobar F.			
34	Maria Herrera			
35	Pasla Oraya			
36	Maria Alvarez P.			
37	RODRIGO ARAYA V.			
38	Carmen Tojes Godoy			
39	Ornelina Cortes Alvarez			
40	Lesly Santibañez C.			



## LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Primer Encuentro de Quesería Atacameña:  
"TRADICIONES Y NUEVOS DESAFÍOS."

FECHA: 24-08-2018

N°	NOMBRE	RUT	TELÉFONO	FIRMA
1	Andrea Urzúa Trigo			
2	Francisca Martínez R			
3	PAULA Riquelme			
4	Mario Tapia			
5	Cin manduones			
6	Juan Olivares			
7	Ulserlinda Ojave C.			
8	Cristóbal Campos O.			

Presencia  
Valpurga

## La Olla Huasquina



# Queso de Cabra: una tradición silenciosa que saca la voz en Atacama

octubre 3, 2018octubre 4, 2018 [laollahuasquina](#)



Compartiendo la mesa huasquina con aceitunas y queso de cabra

Aunque ya ha pasado un tiempo, no podemos dejar pasar la oportunidad de compartir con uds lo vivido en la Provincia del Huasco el día viernes 24 de agosto del año en curso.

En la localidad de Tatara, Comuna de Freirina, Región de Atacama, se realizó el **1er Encuentro de la Quesería Caprina de Atacama**. La jornada reunió a más de 80 participantes vinculados al patrimonio alimentario del territorio. El protagonista, obviamente, fue **el queso de cabra de elaboración artesanal y quienes trabajan en su producción**, considerando que en Atacama hay una masa ganadera de caprinos de aproximadamente 34 mil cabezas.

El seminario contó con un interesante panel que dio diversas miradas de la quesería caprina artesanal. Cabe destacar a sus anfitriones, la comunidad Diaguita Chipasse Ta-Tatara quienes supieron dar el contexto perfecto a la jornada. El aroma del fogón, las churrascas, el té remojado y, posteriormente, un delicioso almuerzo campestre, generaron el clima ideal para compartir saberes y hablar de alimentos buenos y locales.

Luego de la emotiva bienvenida brindada por el Cacique de la Comunidad, se abrió la ronda de expositores con David Morelos, ingeniero agrónomo, experto en producción de quesos artesanales de origen mexicano establecido en Argentina, quien contó cómo fue su experiencia de desaprender ese extraño gusto por lo extranjero y cómo su trabajo con las “Pastoras del Monte” (agrupación de queseras de Tucumán, Argentina) lo llevó, de hacer quesos europeos, a recuperar la manera tradicional de elaboración de quesos del territorio; quesos que resultaron muchísimo más apetecidos y con un enorme impacto social y cultural.

Luego lo siguió Noemí Medina, una de las “Pastoras del Monte”. Ella compartió su experiencia como quesera y recalcó la importancia del trabajo colectivo local, de llevar un registro y de aprovechar las oportunidades de asesorías que entregan los programas de gobierno. También contó cómo esto de elaborar y difundir sus quesos bajo la marca creada, impactó en desarrollo local y generó beneficios visibles para la localidad y la agrupación.

En tercer lugar expuso Anabella Grunfeld, reconocida recopiladora del patrimonio alimentario en Chile, quién expuso en nombre de la red *Slow Food* Chile (organización sin fines de lucro, que promueve la conservación de la biodiversidad agrícola y alimentaria). Ella compartió con los asistentes el trabajo que hace esta organización por preservar alimentos que están en riesgo de desaparecer. Nos habló del Queso Compuesto de Combarbalá (queso aliñado con ají de color, ajo y comino, de antigua tradición quesera de esa zona), y del trabajo que se ha hecho en conjunto con crianceros y queseros locales, y la comunidad *Slow Food* Combarbalá mediante un proyecto apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) para darle a este queso el carácter de Baluarte *Slow Food*, y así recuperarlo para que siga siendo parte de la cultura y la tradición de esta comunidad y sea reconocido como producto tradicional.

En el cierre compartieron sus experiencias dos queseros del norte chico; Josué Torres, parte del colectivo *Slow Food* Combarbalá, quien elabora “Queso Compuesto”, arrollado de queso y quesos madurados en vino tinto, entre otros. Él invitó a los queseros presentes a no tener miedo a experimentar con sabores nuevos conservando la elaboración tradicional, y también habló de la importancia de comercializar de manera directa los productos para así obtener un precio justo. Luego expuso Paula Riquelme, quien presentó su experiencia a partir de su quesería ubicada en el ex mineral de Camarones, al sur de Vallenar, la que con herramientas de gobierno ha ido implementando con el objetivo de mejorar sus quesos y autoabastecerse del alimento para sus cabras.

Según Anabella Grunfeld “Esto se viene fraguando hace un par de años. El encuentro bianual de *Slow Food Terra Madre*, realizado en Turín, Italia y que congrega delegados y productores campesinos de más de 150 países, permitió que una freirinense que trabaja con campesinos y crianceros de cabras, conociera a un mexicano/argentino que realizaba similar labor al otro lado de la cordillera. Las conversaciones gatillaron reconocer similitudes en ambos territorios”.

“Hubo una ‘previa’ a este seminario, necesario en Atacama; los invitados David Morelos y Noemí Medina, provenientes de la Provincia de Tucumán, Argentina, representantes de la Asociación Cultural para el Desarrollo Integral (ACDI) y las “Pastoras del Monte”, respectivamente, salieron a localidades rurales de Freirina a conocer la realidad local y conversar sobre quesos con crianceros-queseros artesanales. Ellos son parte importante del colectivo tucumano que trabajó en torno a un queso artesanal, posicionándolo como Baluarte *Slow Food Argentino*”, señaló Anabella. Además agregó “En una sociedad que solo mide logros y resultados cuantificables, a veces se dejan de lado aspectos importantes; aquí no se trata de instalar una mega empresa quesera y vender mensualmente un gran volumen. Acá esa idea está lejos de la realidad, hablamos de familias que crían cabras, venden guano junto con elaborar y vender informalmente sus quesos; esto forma parte de sus estrategias de subsistencia. No se quiere privilegiar la estandarización productiva, ni la homogenización de alimentos producidos en masa. Lo que se busca es impulsar los quesos de artesanos, dignificar, reconocer y valorar lo que ellos producen: sus quesos. Se trata de una de las expresiones de las tradiciones gastronómicas locales; son parte del patrimonio culinario local en riesgo de perderse si no se hace algo al respecto ahora... después ya será tarde”.

Carmen Castillo, gestora de este encuentro nos cuenta: “Trabajo hace más de cuatro años en Programa de Desarrollo de Acción Local (Prodesal) de Freirina, donde nos toca asesorar y acompañar a cerca de 70 crianceros ubicados en todo el territorio de la Comuna, quienes realizan una labor más cultural que productiva, y donde la crianza se alterna con la minería estacionalmente. El trabajo que se hace con los crianceros está orientado a mejorar las condiciones sanitarias en la elaboración de queso además de asesorías del técnico pecuario”. “El año 2016 fui parte de la delegación chilena en el encuentro mundial de *Slow Food Terra Madre*, donde conocí a David Morelos. Ahí me di cuenta de lo transversal de muchos temas: sequías y normativas sanitarias, entre otras, y que son las mismas para todos los productores en el planeta”. “Nuestros productores de queso de cabra de leche cruda están en extinción; visualizarlos y apoyarlos es nuestra misión. Quizás sean los últimos, y no estamos valorando la importancia de su patrimonio. Ni siquiera ellas/os comprenden lo valiosos que son. Es así como nace este encuentro. El objetivo es que conozcan otras experiencias de personas como ellas/os que están siendo escuchados y que han logrado comprender lo valioso de su oficio y de su saber tradicional”.

“Estamos muy satisfechos del resultado ya que se logró el objetivo de mover conciencias y visualizar otras realidades como el de las “Pastoras del Monte”. Creo que logramos que comprendan - crianceros/as- que esta podría ser su realidad”. “Esperamos que este seminario haya sido el primer paso para que crianceras/os y queseras/os se unan en un trabajo colectivo, en el que puedan intercambiar saberes y experiencias. Nuestra labor también está vinculada a trabajar con el consumidor para que valore la tradición, la microbiología que tienen estos quesos y lo bien que le hacen a nuestro organismo, no como los productos esterilizados” señaló Carmen.

Felicitemos a todas/os quienes hicieron posible que este encuentro se haya concretado, en especial al Alcalde de la Ilustre Municipalidad de Freirina, Don Cesar Orellana quien a lo largo del tiempo ha apoyado con acciones concretas iniciativas vinculadas a recuperar y visibilizar el patrimonio local.

La Olla Huasquina espera seguir saboreando, participando y promoviendo iniciativas que fortalezcan el trabajo colaborativo vinculado al patrimonio, la cultura y las tradiciones alimentarias de nuestro territorio.

@LHuasquina / @JardinDeAtacama /@AlCocinerChile/ @Slow\_Food\_Chile

[Ver todas las entradas de laollahuasquina](#)

## Publicado por laollahuasquina



## 1 comentario en “Queso de Cabra: una tradición silenciosa que saca la voz en Atacama”

1. **JOSÉ LUIS** dice:  
[octubre 3, 2018 en 10:40 pm](#)  
Gran artículo, siguiendo en la senda de la identidad culinaria y patrimonial en Atacama, específicamente en la Provincia del Huasco

[Responder →](#)

[BLOG DE WORDPRESS.COM.](#)