

**FICHA INICIATIVA FIA**

Nombre de Iniciativa

Cadena Agrogastronómica Mapuche, Productos del Campo y Cocina Tradicional Mapuche Incorporados en la Alta Gastronomía

Tipo de Iniciativa	: Programa de Innovación Territorial
Código de Iniciativa	: PIT-2009-0594
Ejecutor	: CET Centro de Estudios y Tecnología para el Desarrollo del Sur
Empresa/Persona Beneficiaria	: Empresas Gastronómicas, chefs, productores, UFRO
Fecha de Inicio	: 01/02/2010
Fecha de Término	: 31/01/2013
Costo Total	: \$907.262.656

Aporte FIA	: \$599.930.461
Aporte Contraparte	: \$307.332.195
Región de Ejecución	: IX
Región de Impacto	: IX
Sector	: Gestión, agrícola
Subsector	: Gestión, hortalizas y tubérculos
Rubro	: Gestión, hortalizas de hoja, hortalizas de fruto, tubérculos

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Cadena Agrogastronómica Mapuche, Productos del Campo y Cocina Tradicional Mapuche Incorporados en la Alta Gastronomía

Objetivo General

Implementar un programa agrogastronómico mapuche en el territorio lacustre de la Araucanía, integrando participativamente a productores, cocinas locales mapuches, actores gastronómicos, hoteles, restaurantes e instituciones públicas y privadas, posicionando y generando productos gastronómicos mapuche con sello ético de calidad territorial e identidad cultural, dirigido a turistas nacionales e internacionales.

Objetivos Específicos

1. Desarrollar y consolidar un modelo de negocios basado en una alianza estratégica entre los actores de la cadena agrogastronómica mapuche e instituciones públicas y privadas que otorguen sustentabilidad al programa en el largo plazo.
2. Revitalizar y desarrollar productos alimentarios con identidad cultural mapuche por medio del fortalecimiento y difusión de la culinaria mapuche a través de preparaciones gastronómicas realizadas por chefs y especialistas locales.
3. Aplicar, optimizar y difundir protocolos para la obtención del sello ético de calidad territorial que permitan homologar, resguardar y certificar origen e identidad mapuche, agregando valor económico, social y ecológico a procesos y productos alimentarios primarios.
4. Diseñar e implementar procesos agroartesanales para desarrollar insumos, productos y subproductos alimentarios con identidad cultural y valor agregado en función de los requerimientos de los canales de comercialización.

Resumen

El PIT agrogastronómico pretende mejorar el posicionamiento de productos y subproductos agrogastronómicos mapuche, en círculos de mercado de alta gastronomía, a través de la agregación de valor, la diferenciación de materias primas, procesos y platos preparados y la integración de la cadena productiva y comercial del territorio lacustre de la IX Región de la Araucanía. Para ello se propone implementar un programa agrogastronómico mapuche en el territorio lacustre de la Araucanía, integrando participativamente a productores, cocinas locales mapuches, actores gastronómicos, hoteles, restaurantes e instituciones públicas y privadas, posicionando y generando productos gastronómicos mapuche con sello ético de calidad territorial e identidad cultural, dirigido a turistas nacionales e internacionales.

El Programa Agrogastronómico Mapuche es una iniciativa financiada por el Gobierno Regional de la Araucanía, a través de los Fondos de Innovación para la Competitividad, e implementada por la Fundación de Innovación Agraria (FIA), siendo el ente ejecutor la Corporación CET SUR. Además participan activamente, los socios del Programa: Club de Chefs de Chile, Les Toques Blanches (LTB), Instituto de Agroindustria Universidad de la Frontera UFRO; Organizaciones Mapuche: Corporación Kom Kelluhayin, Asociación Artesanal Pu Folil, Coordinación Ferias Walüing Curarrehue, y el Comité "Chankülko" de Kalfutuwe; Hoteles y Restaurantes: Hotel Villarrica Park Lake, Restaurante jécole! de Pucón, Enjoy de Pucón y Hostería de Las Colinas de Villarrica.