



OFICINA DE PARTES 2.ª FLA.
RECEPCIONADO

Fecha 25. NOV. 2016 1011

Hora

Nº Ingreso 34464

—

Instrucciones:

- La información presentada en el informe técnico debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero, y ser totalmente consistente con ella
- El informe técnico debe incluir información en todas sus secciones, incluidos los anexos
- Los informes deben ser presentados en versión digital y en papel (dos copias), en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado entre el ejecutor y FIA

1. Identificación de los participantes de la gira de innovación

	Nombre y apellido	Entidad donde trabaja	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1	Irene Figueroa	Mermeladas Ayekan, Coquimbo	Productora de mermeladas y conservas			
2	Jéssica Hernández	Asociación Liwenray, Longaví	Apicultor			
3	Patricio Nahuelpán	Cooperativa Fën, Villarrica	Asesoría en recolección de frutos del bosque			
4	Bárbara Neculpan	Feria Walung de Curarrehue	Cocinera tradicional			
5	Josué Torres	Quesos El Zanjón	Productor de quesos de cabra			
6	Carmen Luz Castillo	Municipalidad de Freirina	Ingeniero agrónomo, asesora técnica			
7	Eduardo Letelier	Slow Food AG	Ingeniero comercial, asesor técnico			
8	Montserrat Victoriano	Universidad de Concepción	Nutricionista, profesora asociada			

2. Itinerario realizado en la gira de innovación

Entidad (institución/empresa / productor)	Ciudad y país	Describe las actividades realizadas	Nombre y cargo de la persona con quien se realizó la actividad en la entidad visitada	Temática tratada en la actividad	Fecha (día/mes/año)
Slow Food Internacional	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	Encuentro Regional Slow Food Cono Sur	Valentina Bianco, coordinadora regional, Slow Food Internacional	Experiencias sobre rescate, conservación y valorización de alimentos tradicionales	22-09-2016 13:30-16:00
Slow Food Internacional	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "En defensa del queso de leche cruda".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food Internacional	Queso, crianza animal y leche	23-09-2016 10:30-12:30
Slow Food Internacional	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "Natural es posible".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food Internacional	Seguridad alimentaria, alimentos naturales y vino natural	24-09-2016 10:30-12:30
Slow Food Internacional	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: Slow Meet: comiendo menos carne pero de mejor calidad	Eleonora Olivero, asistente Slow Food Internacional	Sustentabilidad de la producción de carne. Alimentación y salud	24-09-2016 10:30-12:30
Slow Food Internacional	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "Baluartes Slow Food".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food Internacional	Rescate, conservación y valorización de alimentos tradicionales	24-09-2016 16:30-18:30
Slow Food Internacional	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "Nuestro dulce enemigo".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food Internacional	Miel, endulzantes alternativos, agave. Alimentación y salud	24-09-2016 16:30-18:30
Slow Food Internacional	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	Vista a puesto de Baluarte de la Miel de Montaña	Elenora Olivero, asistente Slow Food Internacional	Manejo sanitario y nutricional, rusticidad y valor agregado	24-09-2016 16:30-18:30

Slow Food Internacional	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "Bacterias como amigas".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food Internacional	Seguridad alimentaria. Probióticos. Alimentación y salud.	25-09-2016 10:30-12:30
Slow Food Internacional	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "Aceites: un universo a ser descubierto".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food Internacional	Aceite de oliva, alimentos tradicionales, productos de la tierra	25-09-2016 10:30-12:30
Slow Food Internacional	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	Encuentro Regional Slow Food America Latina	Valentina Bianco, coordinadora regional, Slow Food Internacional	Experiencias sobre rescate, conservación y valorización de alimentos tradicionales	25-09-2016 13:30-16:00
Universidad de Turín	Italia, Gruliasco	Visita al Departamento de Ciencias Agrarias, Forestales y Alimentarias y al Departamento de Medicina Veterinaria	Cristiana Peano, Profesora Asociada, Universidad de Turin	Investigación sobre elaboración artesanal de alimentos, inocuidad alimentaria y alimentación saludable.	27-09-2016 14:30-18:00
Slow Food Internacional	Italia, Caraglio	Visita a predio de agricultura orgánica e instalaciones de transformación de frutas y hortalizas	Dr. Lucio Martino e Paola Gradoni de la Società Agricola Cascina Rosa. Socios de Slow Food.	Soluciones tecnológicas en transformación de frutas y hortalizas (deshidratación, conservería y lactofermentos); servicios de agroturismo	28-09-2016 09:00-13:00
Slow Food Internacional	Italia, Peveragno y Elva	Visita a apiario y laboratorio de producción	Floriano Turco, Apicultor. Socio de Slow Food.	Baluartes Slow Food de la Miel de Alta Montaña. Extracción de propóleo y jalea real. Valor agregado en productos de colmena	28-09-2016 15:00-18:00
Slow Food Internacional	Italia, Bibiana	Visita a predio de reproducción y conservación por esquejes de	Scuola Malva: Centro de Preservación de Biodiversidad	Baluartes Manzanas Antiguas de Piamonte y estrategias	29-09-2016 10:00-13:00

		variedades endémicas de manzanas piamontesas		cooperativas de valorización por transformación alimentaria	
Slow Food Internacional	Italia, Bibiana	Visita a complejo de producción y transformación de hortalizas, frutas, cereales y carnes orgánicas.	Cooperativa agrícola Il Frutto Permesso	Producción y transformación a escala media de alimentos orgánicos; manejo de ganado; servicios de agroturismo	29-09-2016 13:00-15:00
Slow Food Internacional	Italia, Valle Bormida, Calizzano	Visita a zona de recolección y planta de elaboración artesanal de castañas	Ezio Ghisolfo, Director, Sociedad Cooperativa Il Teccio	Baluartes Slow Food de castaña seca de Murialdo y Calizzano. Técnicas de ahumado, secado y elaboración artesanal.	29-09-2016 15:00-18:00
Slow Food Internacional	Italia, Langa Astigiana, Roccaverano	Visita a fábrica de quesos artesanales	Mónica Caldi, Directora, La Masca, Sociedad Cooperativa Agrícola	Baluartes Slow Food del queso de leche cruda de cabra Robiola de Roccaverano. Producción artesanal e inocuidad	30-09-2016 10:00-13:00
Slow Food Internacional	Italia, Valle Bormida, Cossano Belbo	Visita a viña y planta de elaboración de vino natural	Felicino Bianco, Director, Bodega Terrenostre	Baluartes Slow Food de vino dulce de terrazas del Valle Bormida. Rescate de técnicas de elaboración de vino natural.	30-09-2016 15:00-18:00

2.1 Indicar si hubo cambios respecto al itinerario original

La reunión con la oficina del Instituto Zooprofilattico de Piemonte que supervisaba el evento Terra Madre, no pudo concretarse debido a que los profesionales a cargo tuvieron que atender contingencias de esta actividad. No obstante, se aprovechó la instancia para sostener una visita al puesto de la Universidad de Ciencias Gastronómicas (UNISG) y conocer sus líneas de investigación y formación en la temática de alimentos locales.

La visita a Floriano Turco se realizó en dos etapas. Primero fue visitado su puesto en el Salón del Gusto y luego se visitó su predio donde fuimos atendidos por su hijo, ya que el sr. Turco tenía complicaciones de agenda para recibirnos en su predio.

Debido a un cambio no informado de horario y lugar no fue posible llegar al Encuentro de Apicultores Slow

Food fijado en el marco de Terra Madre. Del mismo modo, el foro sobre etiquetado de alimentos no se realizó por una descoordinación de los expositores.

En el programa de visita se aprovechó el almuerzo para incorporar tres visitas a granjas ecológicas que elaboraban alimentos funcionales: Cooperativa Il Frutto Permesso, Scuola Malva y Granja Casina Rossa.

3. Indicar el problema y/o oportunidad planteado inicialmente en la propuesta

La preocupación creciente por la calidad ecológica, nutricional y organoléptica de los alimentos ha llevado a una revalorización, en la percepción del consumidor, del carácter artesanal de su calidad, por oposición a una calidad industrial basada en el uso de agroquímicos y en la homogenización de materia prima, además de la incorporación de aditivos, preservantes, colorantes y edulcorantes, con sus correspondientes impactos en la salud humana.

Sin embargo, esta revalorización de las técnicas artesanales de elaboración de alimentos suele enfrentarse a normas sanitarias diseñadas para la moderna industria alimentaria y que tuvo un foco central en la inocuidad. De este modo fueron generados estándares centrados en las problemáticas que enfrentan producciones a gran escala, los que progresivamente fueron haciéndose extensivos a las producciones a escala familiar, generando diversos procesos de exclusión del mercado.

Este es el caso de la elaboración de quesos artesanales que enfrentan la obligatoriedad de pasteurización de la leche. Proceso resistido por pequeños productores no sólo por la inversión y los costos incrementales que implica, sino también por la destrucción de las propiedades organolépticas del queso y la pérdida de mercados que implica. De este modo, se estima que un 80% del queso de cabra de la agricultura familiar que se comercializa en Chile es informal (INDAP, 2008). Es decir, se trata de unas 15.000 familias. En tanto que hacia el año 2013 se reconocía una producción informal de quesos y quesillos de bovinos del orden de 5.800 toneladas anuales, concentradas en las provincias con alta presencia de agricultura familiar campesina e indígena como Chiloé, Cautín y Arauco (ODEPA, 2013). Esto representaría a unas 2.400 familias.

En cuanto al vino, la actual reglamentación posibilita el uso de diversos aditivos para el manejo de grandes volúmenes, incluyendo levaduras, cultivos de bacterias malolácticas, ácido tartárico o cítrico, deacidificadores, alcohol, ácido ascórbico, sórbico o sorbato potásico, antibióticos, aromas, virutas o trozos de madera para aromatizar. Adicionalmente se permiten procesos de disgregación artificial de los componentes del mosto como osmosis inversa, concentración o criomaceración, eliminándose componentes naturales y beneficiosos para la evolución natural del vino. Y últimamente se ha permitido la adición de agua hasta en un 2%, con el fin de corregir los grados de azúcar. De este modo, existe la necesidad de recuperar y poner en valor procesos de elaboración artesanales que posibiliten la obtención de vinos naturales por parte de viñateros de la agricultura familiar campesina, posibilitando diferenciar su producción y aprovechar la recientemente lograda denominación de origen para las cepas País y Cinsault, que podría beneficiar a unas 5.000 viñateros campesinos del sur de Chile.

En el ámbito de los productos de la colmena, la actual normativa obliga a los apicultores que desean exportar su miel a inscribirse en el Registro de Apicultores de Miel de Exportación (RAMEX). Por su parte, la cosecha de miel debe ser realizada en salas que cuenten con resolución favorable de la Autoridad Sanitaria. Ambos cuerpos normativos son de difícil cumplimiento para la apicultura campesina, que se ve obligada a comercializar informalmente su miel, obteniendo bajos precios. A esto se une la expansión de enfermedades como la varroosis y la nosemosis, antes las cuales las limitadas alternativas terapéuticas llevan a los

apicultores campesinos a aplicar diversos productos químicos prohibidos, sin que los consumidores puedan distinguir la calidad de mieles entregadas por ellos. Por consiguiente, el reconocimiento de técnicas, estándares y sistemas de certificación de calidad artesanal de la miel y productos apícolas no melíferos, es una necesidad para las casi 10.000 familias que participan de este mercado. Lo mismo que el desarrollo de productos de valor agregado de productos de la colmena.

En lo relativo a la elaboración de productos farináceos orientados al abordaje de fenómenos emergentes como la intolerancia al gluten, se tiene un potencial importante en frutos como castañas, piñones y avellanas. Sin embargo, existen vacíos relativos a las técnicas de estabilización que posibilitarían el desarrollo de productos farináceos de mayor valor agregado, lo que afecta a unas 3.000 familias productoras, existiendo un número indeterminado de recolectoras.

Finalmente, existiendo una extendida elaboración de mermeladas en la agricultura familiar campesina, en las que participan unas 300 microempresas de la agricultura familiar campesina, distintos estudio plantean que la viabilidad comercial en el largo plazo en este rubro para los pequeños productores pasa por la capacidad de ofertar un producto diferenciado de su homólogo industrial. En tal dirección, alternativas técnicas de reducción del contenido de azúcar, elaboración sin uso de colorantes ni preservantes y conservación de las propiedades funcionales de los ingredientes, resultan claves para el logro de productos más saludables.

4. Indicar el objetivo de la gira de innovación

Conocer tecnologías de elaboración artesanal de alimentos que conservan la calidad nutricional y organoléptica y posibilitan el logro de inocuidad.

5. Describa clara y detalladamente la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

Mediante la gira fue posible conocer soluciones innovadoras en materia de técnicas, equipamiento, estándares y sistemas de gestión de calidad artesanal de:

- Quesos de leche cruda: reconocimiento legal de prácticas consuetudinarias y técnicas productivas históricas del rubro quesero; mínima intervención a las técnicas productivas tradicionales.
- Productos farináceos derivados de castañas y avellanas: técnicas de transformación orientadas a la agregación de valor (i.e. desarrollo de pastas dulces, confituras, cerveza, harinas o galletas); diferenciación en mercado vía etiquetados diseñados profesionalmente.
- Mieles diferenciadas y productos apícolas no melíferos: técnicas de agregación de valor de productos de la colmena resaltan en diversificación de derivados por transformación (licores e hidromieles), registro (Banco de Mieles de Italia) y comercialización (etiquetas narrativas, uso de sello Baluarte Slow Food y denominaciones de origen).
- Vinos naturales: reconocimiento de mercado a vinos naturales, diseño profesional de etiquetas y facilitación estatal para emprendimientos de agroturismo vitivinícola.

- Mermeladas y productos de conservería en general: agregación de valor vía diversificación de la oferta (desde frutas hasta hortalizas son transformadas en confituras, antipastos en conserva, vinagretas, etc.), etiquetados (trabajo gráfico profesional), territorialización y diferenciación (sello Baluarte Slow Food, denominaciones de origen y garantías orgánicas), así como comercialización (tarificación técnica de los productos).

Respecto de la compatibilidad de estas técnicas con la normativa sanitaria de los alimentos vigente en Italia y con su evolución reciente, la gira permitió conocer que:

- a. La normativa sanitaria italiana y europea toman como base las técnicas históricas de producción artesanal de alimentos, generando normas de excepción respecto de la higienización de la industria alimentaria.
- b. La normativa sanitaria italiana y europea permiten tecnificar la producción artesanal en clave de perfeccionamiento para agregar valor y garantizar la inocuidad, más no para reinventar o suplantar técnicas de producción históricas.
- c. La normativa sanitaria italiana y europea se entiende en permanente proceso de revisión, flexibilizando sus criterios de acuerdo al avance de las técnicas artesanales de producción y las contingencias sanitarias que puedan darse.

6. Indique la factibilidad de implementar en el país la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

Las soluciones innovadoras diseñadas a partir de lo conocido en la gira podrán ser implementadas a través de iniciativas de valorización del patrimonio alimentario y de alimentos saludables, lideradas por organizaciones de productores(as) en asociación con programas de extensionismo municipal, entidades académicas y Slow Food Chile A.G.

En particular, se diseñarán iniciativas de agregación de valor para los quesos de leche cruda de cabra, aprovechando disposiciones especiales contenidas en el Código Sanitario de los Alimentos para la Región de Coquimbo. Por su parte, se impulsarán cambios en la misma normativa para el resto del país, mediante procesos de consulta a comunidades indígenas, si el producto está ligado a alguna, o tomando como antecedente los avances legales que Italia y Europa tienen para proteger sus quesos patrimoniales.

Del mismo modo, se levantarán propuestas para valorizar la elaboración de vinos naturales en la zona de secano de la Región de Maule y del Biobío, articulando la comunidad de la Uva País de Slow Food en torno a una estrategia de Baluarte con protocolos comunes de producción.

Los aprendizajes sobre los procesos de producción y transformación de castañas, servirán para diseñar estrategias de agregación de valor para el piñón y las avellanas, como alimentos funcionales y saludables del sur de Chile con capacidad de ofrecer una oferta diversificada de derivados

(harinas, cervezas, confituras, entre otros). Un particular desafío aquí tiene que ver con la normativa sanitaria que obliga a los molinos a incorporar diversos aditivos a las harinas y que entra en conflicto con normativas de producción orgánica. Lo anterior asume la articulación de la comunidad de Frutos del Bosque de Slow Food, con la prospección de constituir un Baluarte con protocolos de recolección en torno a ellos.

Finalmente, en lo relativo a productos de la colmena melíferos y no melíferos, se desarrollarán iniciativas de valorización de patrimonio alimentario que reconozcan las propiedades funcionales y organolépticas de las distintas variedades de productos de la colmena de flora nativa mediterránea del centro y sur de Chile, así como las características organolépticas únicas de las mieles obtenidas en el norte del país. Ello mediante el diseño de estrategias publicitarias que incorporen el diseño de etiquetados y empaques (como el caso de la Miel del Desierto Florido de la Región de Coquimbo), diferenciado estos productos artesanales de aquellos comercializados en envases plásticos estándar en el resto del país.

Para estos fines, Slow Food Chile A.G. tiene comprometida la ejecución de talleres de formulación de proyectos para sus asociados, que se ejecutarán al regreso a Chile de la misión y que estarán orientados a la creación de plataformas de financiamiento para el desarrollo de estas iniciativas (en vinculación con proyecto FIA para plataforma de crowdfunding).

7. Indique y describa los contactos generados en el marco de la realización de la gira de innovación

Nombre del contacto	Institución a la que pertenece	Descripción de su trabajo en la institución	Teléfono	Correo electrónico	Dirección
Perla Herro	"Alimentos con arte" Convivium Slow Food	Chef. Lider de convivium			
Laura Rosano	Verde Oliva. Convivium Slow Food	Chef. Lider de convivium			
María Irene Cardoso	Convivium de Posadas Slow Food	Líder de convivium			
Andrea Pieroni	UNISG	Director de programa de maestrías			
Roberto Botta	DISAFA, U. de Turín	Académico			

Alberto López	Convivium de Arava-Alava	Presidente			
Cristiana Peano	DISAFA, U. de Turín	Académica			
Lucio Martino	Cascina Rosa	Gerente			
Dario Martina	Scuola Malva-Arnaldi	Presidente			
Ezio Ghisolfo,	Sociedad Cooperativa Il Teccio	Director			
Mónica Caldi	Soc. Coop. Agric. La Masca	Directora			
Floriano Turco	Convivium Miel de Alta Montaña	Presidente			
Stefano Barberis	Cantina Terrenostre	Director			

8. Indique posibles ideas de proyectos de innovación que surgieron de la realización de la gira

Consultoría especializada en producción de quesos, conservería y otras especialidades de transformación alimentaria

Gira técnica para la mejora de prácticas artesanales de producción de quesos en el norte y sur de Chile.

Proyecto de innovación para la deshidratación de leche de cabra, prospectando la creación de un alimento funcional accesible para intolerantes a la lactosa.

Proyecto de rescate de variedades de papayas mediante estrategia de valorización alimentaria, vía creación de productos de conservería y transformación innovadores para el mercado de consumo.

9. Resultados obtenidos

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
Conocimiento de tecnologías de elaboración artesanal de alimentos que conservan la calidad nutricional y organoléptica y posibilitan el logro de inocuidad Quesos de leche cruda: Productos farináceos derivados de castañas y avellanas:	Quesos de leche cruda: conocimiento de normativa europea para la producción de quesos de leche cruda bajo estándares higiénicos, de maduración y manejo pecuario estrictos, derivados a partir del reconocimiento legal consuetudinario de las técnicas productivas históricas del rubro quesero. Mínima intervención a las técnicas productivas tradicionales en el caso de quesos Baluarte, orgánicos o con denominación de origen.

• Miel diferenciada y productos apícolas no melíferos: • Vinos naturales: • Mermeladas y productos de conservería en general:	• Productos farináceos derivados de castañas y avellanas: la producción tradicional y a baja escala de avellana europea, ha sido desplazada por técnicas intensivas de cultivo, depreciando las ventajas de agregación de valor de las artesanales en favor de aumentar volúmenes de exportación. La transformación es limitada y la comercialización se centra en el fruto en seco. En el caso de las castañas, la recolección fue desplazada por el cultivo selectivo de variedades seleccionadas para la transformación; técnicas de transformación orientadas cien por ciento a la agregación de valor (pastas, cerveza, harinas, galletas). Uso del sello “Baluarte Slow Food” sirve al propósito. • Miel diferenciada y productos apícolas no melíferos: los estándares orgánicos de manejo y producción apícola son inferiores a los chilenos, sin embargo, las técnicas de agregación de valor de productos de la colmena resaltan en diversificación de derivados por transformación (licores e hidromiel), registro (Banco de Miel de Italia) y comercialización (etiquetas narrativas, uso de sello Baluarte Slow Food y denominaciones de origen). • Vinos naturales: jivarización de los protocolos orgánicos de producción por apertura a mercado de protocolos, vía agencias privadas de certificación; tecnificación de la producción artesanal y reconocimiento de mercado a vinos naturales, tanto en términos de precio como en círculos de consumo. • Mermeladas y productos de conservería en general: protocolización de técnicas productivas artesanales derivan en estándares que mejoran notoriamente la calidad nutricional y organoléptica de los productos; desplazamiento casi total del uso de azúcares refinadas en conservas dulces (confituras), a favor de azúcar orgánica sin refinar, mieles orgánicas o caramelización de materias primas a partir de reacciones de Maillard o reducciones en jarabes o licores. Agregación de valor vía diversificación de la oferta (desde frutas hasta hortalizas son transformadas en confituras, antipastos en conserva, vinagretas, etc.), etiquetados (trabajo gráfico profesional), territorialización y diferenciación (sello Baluarte Slow Food, denominaciones de origen y garantías orgánicas), así como comercialización (tarificación de los productos).
Conocimiento de normativa sanitaria de los alimentos vigente en Italia, su compatibilidad con técnicas artesanales y su evolución reciente	La normativa sanitaria italiana y europea toman como base las técnicas históricas de producción artesanal de alimentos. Esto permite tecnificar la producción artesanal para agregar valor y no para homologar su calidad a la de los productos industriales. En el caso de la leche cruda en la producción de quesos, se reconoce la historia quesera de Europa y se adaptan estándares para su fomento.
Perfiles de iniciativas de innovación	Se identifican 4 iniciativas de valorización e implementación de técnicas artesanales para la inocuidad, tomando en consideración lo aprendido.
Contactos para iniciativas de innovación	Se hicieron 12 contactos útiles para facilitar la ejecución de iniciativas futuras, así como para rescatar referencias de lo aprendido.

10. Actividades de difusión de la gira de innovación

Fecha (día/mes/año)	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados)	Tipo de participantes (indicar hacia quien está)	N° de participantes

	y/o publicación)	orientada la actividad)	
12/10/2016	Taller de discusión de resultados. Universidad Academia de Humanismo Cristiano. Santiago	Socios de Slow Food Chile	10
16/10/2016	Charla de presentación de resultados. Emporio Color Local. Concepción	Socios de Slow Food Chile	16
06/11/2016	Charla de presentación de resultados. Complejo Turístico La Cascada. El Molle. Región de Coquimbo.	Socios de Slow Food Chile	50
09/11/2016	Charla de presentación de resultados. Universidad de Concepción.	Socios de Slow Food Chile, estudiantes y organizaciones de productores	21

11. Indique cualquier inconveniente que se haya presentado en el marco de la realización de la gira de innovación

El sr. Patricio Nahuelpan sólo participó en las actividades del Encuentro Terra Madre debido a que debido a una descoordinación, Slow Food compró sus pasajes con retorno para el martes 28 de septiembre.

ANEXOS

- 1) Anexo 1: Documentos técnicos recopilados en la gira de innovación
- 2) Anexo 2: Material audiovisual recopilado en la gira de innovación
- 3) Anexo 3: Lista de participantes de la actividad de difusión, indicando nombre, apellido, entidad donde trabaja, teléfono, correo electrónico y dirección
- 4) Anexo 4: Material entregado en las actividades de difusión
- 5) Anexo 5. Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación



Slow Food Foundation
for Biodiversity



Slow Food®

Los Baluartes Slow Food



Cual es la diferencia entre el Arca del Gusto y los Baluartes? ... El involucramiento de los productores

Un baluarte puede proteger:
un producto tradicional en riesgo de extinción (un
producto Arca del Gusto)
Ex. Gouda artesanal– queso de Holanda



Un paisaje rural o ecosistema en riesgo de extinción Aceite de olivos milenarios de Maestrat – España





Para crear un baluarte se necesitan dos aspectos fundamentales



Sustentabilidad ambiental (“limpio”)



Sustentabilidad socioeconómica (“justo”)

Los Baluartes están técnicamente coordinados por la Fundación por la Biodiversidad Slow Food, que:

- 1) Recibe pedidos para nuevos proyectos;
- 2) Reúne y analiza e material de apoyo a una indicación;
- 3) Organiza las visitas a los productores;
- 4) Oficialmente autoriza la creación de un Baluarte

Organizar una visita a los Baluartes

Si la indicación es válida, la Fundación organiza una visita a los productores junto con los responsables locales de Slow Food

La visita a los locales de producción debe incluir un encuentro con los contactos locales (líderes de convivium, técnicos, instituciones, patrocinadores posibles) y un encuentro con todos los productores involucrados

Escribir un protocolo de producción

Hay directrices específicas para cada categoría de producto que deben ser usados para escribir los protocolos de los Baluartes.

Las directrices incluyen, por ejemplo, el obligo del uso de leche cruda por los quesos, el prohíbo de uso e de saborizantes, conservantes y aditivos químicos, el uso de formas sustentables de producción animal y pesca, la preservación de técnicas y tradiciones locales, etc..

Aspectos fundamentales del protocolo

El protocolo define con precisión la área de producción, registra la historia del producto y describe con detalle todas las fases de cultivo (o la producción animal) y procesamiento

Fortalece la conciencia de los productores que, muchas veces por la primera vez, trabajan juntos para comparar técnicas de producción y para registrar sus conocimientos en papel.

EL protocolo debe ser aprobado para los productores y para la fundación.



EL PROTOCOLO DE PRODUCCION DEBE SER ESCRITO JUNTO CON LOS PRODUCTORES!



ETICHETTA NARRANTE

Cheddar

artigianale del Somerset

Regno Unito

Formaggio a pasta dura, prodotto con latte vaccino crudo secondo la tecnica tradizionale.

Territorio: Evercreech, nella contea di Somerset.

Animali: circa 170 vacche di razza frisona. Nella bella stagione gli animali pascolano sui pascoli di proprietà; d'inverno vivono in stalla, nutrite con mais e insilato d'erba di produzione propria. Il clima umido e piovoso del Somerset rende impossibile la produzione e la conservazione di un buon fieno.

Lavorazione: al latte di 2 mungiture, scaldato a circa 40° C, si aggiungono i fermenti (cosiddetti pint starter, fermenti lattici tradizionali prodotti nella contea) e il caglio di vitello. Dopo circa mezz'ora si rompe la cagliata (ottenendo grani della dimensione di una nocciola) si scola e si rovescia su un piano di lavoro. Inizia quindi il tradizionale cheddaring, pratica manuale che prevede di impilare i pezzi di cagliata e di rivoltarli per un'ora. Quest'operazione affina la consistenza finale e migliora la conservabilità del formaggio. A questo punto si sala la cagliata e si sistema nelle forme, che sono impilate sotto una pressa. Dopo due giorni i formaggi sono avvolti in una mussola unta con lardo e passano in stagionatura, dove vengono girati una volta alla settimana per le prime settimane.

Stagionatura: il cheddar stagiona in cantina, da un minimo di 11 mesi fino a 2 anni.

Periodo di produzione: tutto l'anno.

Conservazione: in un luogo fresco (a circa 10-11° C) e molto umido (umidità del 90%).

Produttore: Richard Calver di Evercreech
Il Presidio comprende 3 produttori che seguono la stessa ricetta artigianale, ma producono Cheddar con caratteristiche diverse, risultato della diversità dei pascoli e delle erbe di cui si nutrono gli animali.

NARRATIVE LABEL

Artisan

Somerset Cheddar

United Kingdom

A hard cheese produced from raw cow's milk using traditional techniques.

Production area: Evercreech, Somerset County.

Animals: around 170 Friesian cows. During the warmer months the animals graze on the farms' pastures; in winter they live in stalls and are fed corn and grass silage produced by the farms. Somerset's humid and rainy climate makes the production and conservation of good hay impossible.

Processing: milk from two milkings is reheated to around 40°C and enzymes (known as 'pint starters', lactic acids traditionally produced in the county) and calf rennet are added.

After half an hour the curd is cut into small pieces (around the size of a hazelnut) before being drained and moved to a workbench. The traditional 'cheddaring' process occurs next: a manual technique of forming the curds into blocks and stacking them on top of each that is repeated for an hour. This method gives the cheese its distinct texture and improves its shelf life. The curds are then salted and pressed into forms that are stacked under a press. After two days the cheeses are wrapped in muslin cloths soaked in lard before being placed in the aging rooms, where they are turned once a week for the first few weeks.

Aging: the Cheddar is matured in cellars for a minimum of 11 months and for up to two years.

Production period: year-round.

Storage: best stored in a cool (around 10-11° C) and very humid (90% humidity) environment.

Producer: Richard Calver from Evercreech
The three Presidium producers follow the same traditional recipe, but produce Cheddars with different characteristics due to the diversity of pastures and grasses consumed by the animals.

Los rótulos narrativos



C h e e s e



Presidio Slow Food[®]

En 2008, Slow Food registra el marco “Presidio Slow Food[®]” y autoriza los productores de los Baluartes (Presidi) de algunos países a usar los rótulos de sus productos. La marca registrada es actualmente usada en toda Italia (por todos los Baluartes nacionales) y en Suiza.

Lugar: Complejo Turístico Las Vertientes, El Molle, La Serena

Fecha: 06-12-2016

Hora Inicio: 16:00

Hora Término: 18:00

NOMBRE

ORGANIZACIÓN

LOCALIDAD

Maria José Martínez P
Carolina Ramírez M.
Elbarigau elbarigau
Hilda Sandoz Pinuer
Esraa Moro Tierno
Sonia Barrientos Pino
Claire Herrera P

construyendo los
Mercados de la tierra
Los Rios
Mercados de la tierra
Región de los Rios
Región de los Rios
Mercados de la Tierra
mercado de la tierra
mercado de la Tierra
Centro Cultural
Museo y Memoria
Nettume

Panguipulli
San José de la
Mariguina
Mariguina
Tralcao
Los Lagos
Los Lagos

Miriam Huilimam
EVA PATIÑO
ELISA FERNANDEZ

Villarrica
Los Lagos
Los Lagos

Nettume

Georges Schnyder
Maria Irene Cardoso

Slow Food Brasil
Slow Food Cono Sur

São Paulo / Brasil
Posados / Misiones
ARGENTINA

Jenny Gahona Muñoz
Nelson Canihuente Muñoz

Mercado Tierra
Eogumbo
Mercado
Cobalbo

La Serena
Ocausa

CONAVI Pe
 Coñaupe
 Coñaupe
 Coñaupe
 Paillaco
 Coxomogu (Ubbelino)
 Villavieja
 Puerto Montt
 Puerto Montt
 Temuco
 Chiloé
 Chiloé
 Santiago.
 Concepcion
 Valdivia

Sofía Robles Isla	mercado de la tierra	San José de Mariguano
Catalina Petrucci	mercado de la tierra	Valdivia
Mónica Alarcos	Mercados de la tierra	Panguipulli
Vitalia Pérez Torres	(Wen mapu) Mercados de la tierra	Panguipulli
Horacio Rosales Jatica	Mercado de la tierra	Valdivia
Rosa Román Jirass	Paisaje de conservación	Hafil
Roberto Nahuel Gera	Rio del San Pedro	Rio Bueno
ORITIA ALBORNOZ	Los Rios Oreguico	HAFIL
	PAISAJE DE CONSERVACION	
	RIO VALLE SAN PEDRO	
	A COVAL	VALDIVIA
Eduardo Ramirez B	museo y memorias	R. de los Rios
Estes Aquilera Jorjano	Wentume.	Región de los Rios
Wilda Quintana Mellado	feria campesina Weney MAPU	Panguipulli
VERONICA TAPIA M.	av. Antimani	Los Vilos
ILDA RUBILAR	av. Antimani	Los Vilos
EMA SAAVEDRA	av. Antimani	Los Vilos

**Jornada de Difusión de Resultados de Gira sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia:
Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria (PYT-2016-0726)**

Lugar: UNIVERSIDAD ACADEMIA DE HUMANISMO CRISTIANO

Fecha: 12/10/2012 Hora Inicio: 10:00 Término: 17:00

Nombre	Institución	Correo / Celular
Cristóbal ROSAS Acedo	FRONTERA JOC SUR	
Luz MARINA GOMEZ	SF. Región de Cocho	
Marco A. Salinas C.	Convivium Valdivia	
Ledy Ramirez	Combinum Jardín de Atacama	
Chaelio Poma Huan	Independiente acompañando PSTI Angol	
Cecilia Aguayo N.	Municipalidad ANGOL/FUNPAF.	
Cristóbal Velásquez	Convivium Castro-Chiloe	
Ortetta Jara	Comunidad de Olivares	
EDUARDO LETENIER	SLWFOOD CHILE CONVIVUM FRONTERAS DEL SUR	
Anabella GRUNFELD	Convivium Pilque SCI	

**Jornada de Difusión de Resultados de Gira sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia:
Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria (PYT-2016-0726)**

Lugar: COLOR LOCAL . MAPU . CONCEPCION

Fecha: 16/10/16 Hora Inicio: 12:00 Término: 15:00

Nombre	Institución	Correo / Celular
EDUARDO LETELIER	SLOWFOODCHILE	
Monica Hormigabal	ANAMUZI	
Catherin Mena Leiva	Tramontinairas	
Gisselle Arias Burgos	Revista Auka	
LEONORA QUERRA	COLOR LOCAL	
MELISSA TORRES	COLOR LOCAL	
Pamela González Paz.	Tramontinairas Colectiva de Oficios.	
Valeria Mansilla		
Alyaudes Hualea		
Rosa Flores conles	Feria campesina?	
Cristóbal Rojas Aída	Slow Food Francia de Sur	
Rute Moya	Red Slow Food Chil.	
JARQUE JUAN DE DIOS	Ate Ate de	
MIGUEL TORRES OTTE		

Hocarema Lamberto Color Local

Alberto Vivero M. Ordoñez Pineda

**Jornada de Difusión de Resultados de Gira Técnica sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia:
Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria (PYT-2016-0726)**

Lugar: UNIVERSIDAD DE CONCEPCION. AUDITORIO FAUG

Fecha: 09/11/16 - Hora Inicio: 10:00 - Hora Término: 13:00

NOMBRE

INSTITUCION

- | | | |
|----|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1 | Cristóbal E. Rojas Acuña | Slow Food |
| 2 | Beatriz Ad Aguayo | UdeC. |
| 3 | Montserrat Victoriano Rojas | UdeC |
| 4 | Alberto Vivero M. | Chef Andrés Poncelet |
| 5 | Camila Bustos Meza | UdeC |
| 6 | Camila Chaparro Vera | UdeC |
| 7 | Javiera Chaparro Vera | |
| 8 | Yaeli Guzmán A. | UdeC |
| 9 | Lien Ale Cabrera C. | UDEC. |
| 10 | Pablo Allende Muñoz | Udec |
| 11 | Ninoska Melgarejo F. | Udel |
| 12 | Ricardo Salas B. | Udel |
| 13 | Osca Antolena | Udec |
| 14 | Christian Orzueña | Chef Instructor. |
| 15 | Andrea Anaveña | Udec. |
| 16 | Rafaella Sepúlveda | Slow Food |
| 17 | Fabiola Orellana. | slow Food |
| 18 | Guadalupe Guzmán M. | Municipio
Los Álamos.
Punzeno |

Daniel Fuentes Otri

Mahina Expediciones

Baluartes e Inocuidad Alimentaria

Difusión de Resultados de Gira Técnica
sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia:
Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria
(PYT-2016-0726)

Los Baluartes Slow Food

- Los Baluartes son proyectos iniciados por Slow Food a partir de 1999
- Objetivo: ayudar a los productores a salir del aislamiento, superar dificultades y encontrar un mercado distinto, más sensible al valor de sus productos.
- Condiciones de inicio:
 - Registro en el Arca del Gusto
 - Conocimiento y compromiso de los productores con la visión de Slow Food y con la iniciativa de baluarte



Criterios

- Los Baluartes pueden intervenir para salvaguardar:
 - un producto tradicional en peligro de extinción (un producto del Arca del Gusto);
 - una técnica o una práctica tradicional en peligro de extinción (de pesca, ganadería, transformación, cultivo);
 - un paisaje rural o un ecosistema en peligro de extinción.
- Para la iniciación de un Baluarte es necesario verificar dos aspectos:
 - la sostenibilidad ambiental (lo “limpio”): no monocultivos, transgénicos, crías intensivas, técnicas industriales
 - la sostenibilidad socio-económica (lo “justo”): rol de comunidades del alimento



¿Quién regula los Baluartes?

- Fundación Slow Food para la Biodiversidad mantiene el registro global de baluartes:
 - Recibe solicitud
 - Realiza primera visita
 - Autoriza puesta en marcha
- Actúa a petición de la red Slow Food o de otros actores
- Convivium de Slow Food acompañan a productores



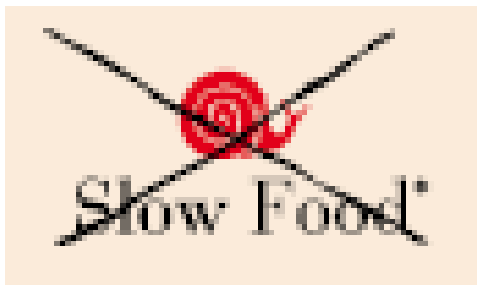
Acciones consideradas en un Baluarte

- Elaboración de protocolos
- Catas
- Visitas técnicas
- Seminarios de formación
- Intercambios de experiencias entre productores



Promoción y valorización del Baluarte

- Manifestaciones y eventos
- Alianza de cocineros
- Mercados de la tierra
- Grupos de compra solidarios
- Certificación participativa
- Nota: no se puede usar logo de Slow Food sino sello de baluarte



Gira técnica

Lecciones aprendidas

Itinerario

- Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento “Terra Madre”
- Turín, 23 al 26 de septiembre de 2016
- Visita a Baluartes de Slow Food
- Región de Piemonte, 27 al 30 de septiembre de 2016



Participantes

- Productores(as) y cocineros(as) asociados a Slow Food
- Académicas
- Técnicos y profesionales
- Socios de convivium



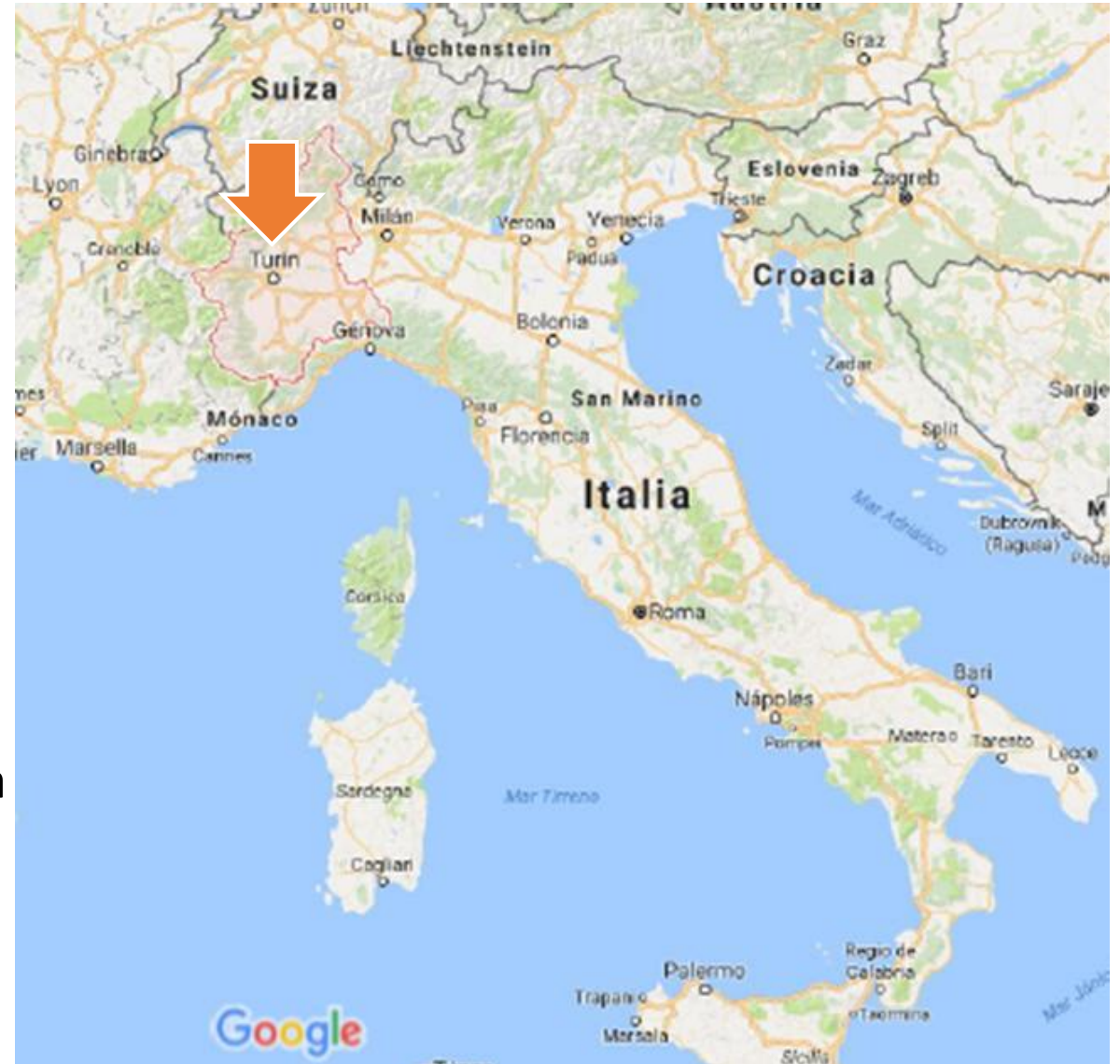
Foros priorizados

- “En defensa del queso de leche cruda”
- “Natural es posible”
- “Slow Meat: comiendo menos carne pero de mejor calidad”
- “Baluartes Slow Food”
- “Nuestro dulce enemigo”
- “Qué nos dicen los etiquetados”
- “Bacterias como amigas”
- “Aceites: un universo a ser descubierto”



Visitas realizadas

- Departamento de Ciencias Agrarias, Forestales y de los Alimentos. U. de Turín. Grugliasco. Apoyo académico a proyectos baluarte
- Cascina Rossa. Granja Agroecológica y Agroturística. Elaboración de productos hortofrutícolas
- Cooperativa Il Frutto Permesso. Elaboración de productos hortofrutícolas
- Baluarte de la Castaña de Calizzano
- Baluarte del Queso de Leche Cruda de Cabra Robiola di Roccaverano
- Baluarte Slow Food de la Miel de Alta Montaña
- Baluarte del Dolcetto dei Terrazzamenti – Cortemilia



Lecciones aprendidas I

- Los procesos de rescate de razas pueden ser de largo plazo (número mínimo genéticamente viable)
- La vinculación entre rescate y manejo productivo es clave: relación entre universidades y organizaciones de productores



Lecciones aprendidas II

- Los baluartes suelen estar constituídos sobre procesos organizacionales pre-existentes
- Un consorcio de tutela de una denominación de origen
- Una comunidad rural basada en vínculos familiares



Lecciones aprendidas I

- Protocolos para productos de recolección son problemáticos
- Arreglos institucionales:
 - Autorregulación en predios privados
 - Acuerdos de acceso entre privados
 - Acuerdos de acceso con gobierno (áreas protegidas o públicas)
- ¿Cómo se hace cuando no hay claridad sobre derechos de acceso?



Lecciones aprendidas IV

- En distintos casos la normativa orgánica en Italia es más permisiva que en Chile
- La presión de la industria ha relajado normas y posibilitado el desarrollo de una oferta de grandes productores
- Consecuencias:
 - La norma orgánica ya no permite diferenciación ni mejores precios
 - Los costos burocráticos están excediendo los beneficios
 - Se busca mayor valor agregado en la granja: elaboración y servicios
 - Los baluartes sirven para generar una nueva diferenciación del producto



Lecciones aprendidas V

- Las normas de inocuidad alimentaria en Italia en algunos productos son menos restrictivas que en Chile
- Desarrollo normativo parte reconociendo productos locales y establece excepcionalidad
- Regímenes de excepcionalidad se logran localmente
- Conflictos son mayores a nivel de normas nacionales y europeas



Lecciones aprendidas VI

- Existe una fuerte interacción entre baluartes y eventos Slow Food
- La mayoría participaba en el Salón del Gusto y en los eventos temáticos
- Además de las ventas reconocían el valor de la publicidad lograda por esa vía
- Dificultad para mantener vinculaciones entre Slow Food y comunidades del alimento y baluartes



Lecciones aprendidas VII

- Denominaciones de origen y normas orgánicas marcan un piso para los baluartes en Italia
- Gobiernos regionales subvencionan costos de gestión de denominaciones de origen como política de discriminación positiva de pequeños productores



Lecciones aprendidas VIII

- Qué sucede cuando el baluarte cumple su propósito?
 - Se recupera raza, especie, o receta
 - Se abre mercado
 - Aumenta la producción y consumo y deja de estar en riesgo
- Respuesta: no está definido



Lecciones aprendidas IX

- Temas de discusión:
- Patrocinios de marcas comerciales sobre baluartes (Lavazza)
- Uso de sello baluarte para modelos de negocio privados (Eataly)
- Relaciones con Alianza de Cocineros en estrategias de valorización de baluartes



Ready to taste what we're talking about with Slow Food? Visit our markets in New York and Chicago, or order online!

Implicancias para Terra Madre Chile

- Hacer del evento un hito de un trabajo sistemático de acompañamiento a comunidades del alimento
- Baluarte debe dar cuenta de trabajo asociativo en la comunidad del alimento: no es sólo un sello.
- Dimensión comercial debería ser abordada: desafío normativo tributario y sanitario
- Conveniencia del formato Terra Madre- Salón del Gusto
- Proceso de difusión debe considerar puesta en valor de las comunidades del alimento y sus productos
- Posibilidad de recuperar el impulso del Arca del Gusto Chile mediante una convocatoria focalizada

Lecciones aprendidas

Futura Participación en Terra Madre 2018

Lecciones de Participación en Terra Madre

- Definir un coordinador responsable del stand:
 - Turnos
 - Precios
 - Aseo y manejo basura
 - Presentación de productos
 - Materiales y servicios de apoyo a degustación (galletas, cucharas, servilletas, pocillos, artículos de aseo, etc.),
 - Uso de materias primas y material de embalaje buenos, limpios y justos
- Evitar duplicación de canales de comunicación con Slow Food Italia
- Proceso de inducción y cartilla de inducción para expositores
- Concepto de Slow Food Chile en el stand: mapa de Chile lavable como referencia de ubicación de productos
- Actividades del stand: pie de cueca, vino y empanada, música, demostraciones, degustaciones, ornamentación
- Distintivos del país para delegación que participa en eventos
- Mejorar la logística de productos: qué se importa formalmente e informalmente

Continuación

- Información del territorio en cartilla de baluartes y coincidencia folletos-productos exhibidos
- Difusión de actividades: uso de fan page y carpeta google drive
- Foros y posibilidades de traducción, transmisión en vivo y recopilación de material
- Combinación de personas con experiencia y nuevos participantes
- Fijar instancias para conocerse antes del viaje: proyecto preparatorio con capacitaciones (qué es TM, qué se puede llevar, cómo)
- Apoyo a productores para presentación de producto: traducción, etiquetas español/italiano, precios.
- Retroalimentación de los que viajan: aportes a plan estratégico Slow Food Chile

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad			
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):			

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					
Nivel de conocimientos adquiridos					
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					
Organización global de la gira.					

Comentarios adicionales:



PREGUNTAS

RESPUESTAS

8

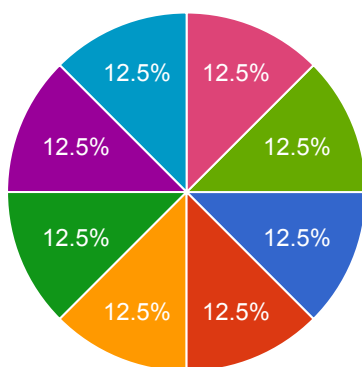
RESUMEN

INDIVIDUAL

Se aceptan respuestas

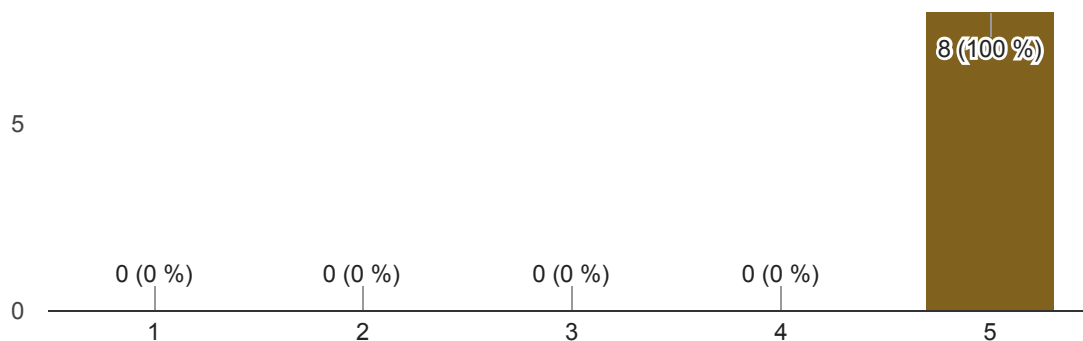


Seleccione su nombre. (8 respuestas)



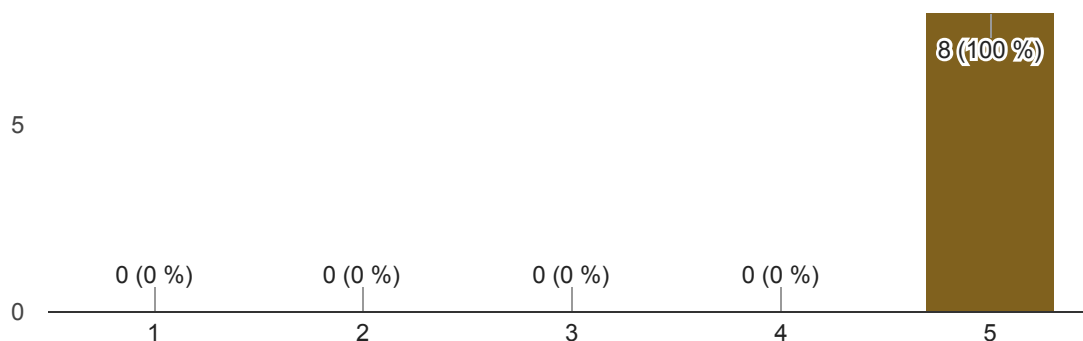
- Irene Figueroa
- Jéssica Hernández
- Patricio Nahuelpan
- Josué Torres
- Bárbara Neculpan
- Eduardo Letelier (Coordinador)
- Carmen Luz Castillo
- Montserrat Victoriano

En una escala de 1 a 5, ¿qué tan bien se cumplió el objetivo de la gira?
(8 respuestas)



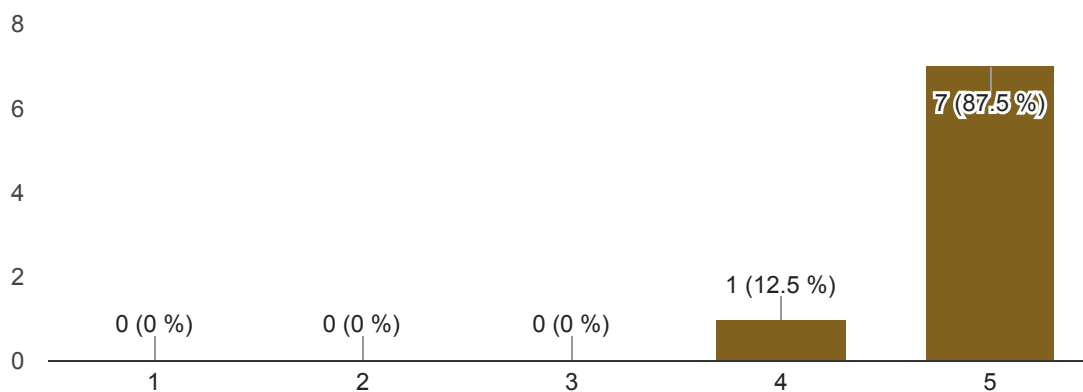
En una escala de 1 a 5, ¿qué tan satisfecho/a está usted con la realización de la gira?

(8 respuestas)



En una escala de 1 a 5, ¿cómo evalúa el nivel de conocimientos adquiridos por usted durante la gira?

(8 respuestas)



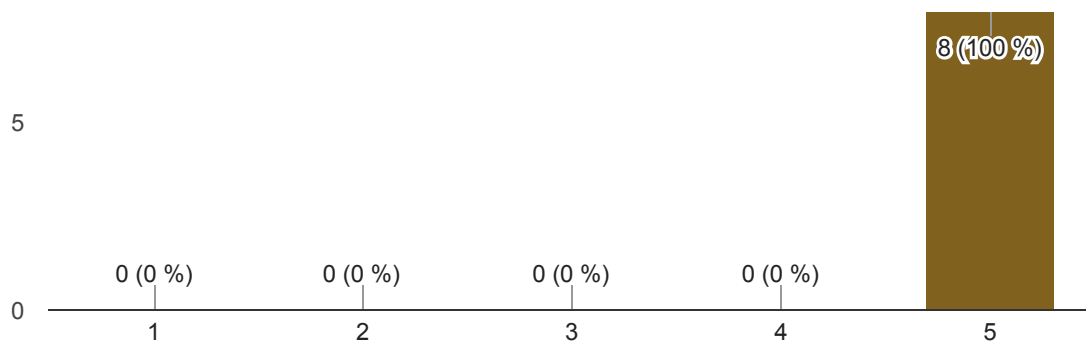
En una escala de 1 a 5, ¿qué tan aplicable a su realidad productiva resulta el conocimiento obtenido de las soluciones tecnológicas visitadas?

(8 respuestas)



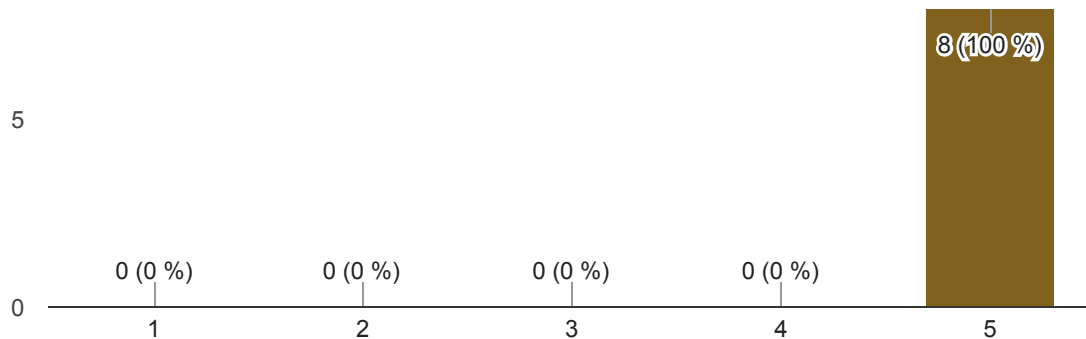
En una escala de 1 a 5, ¿qué tan adecuados para el objetivo de la gira fueron los lugares que se visitaron durante su desarrollo?

(8 respuestas)



En una escala de 1 a 5, ¿qué tanto contribuyeron los productores/as contactados/as al objetivo de la gira?

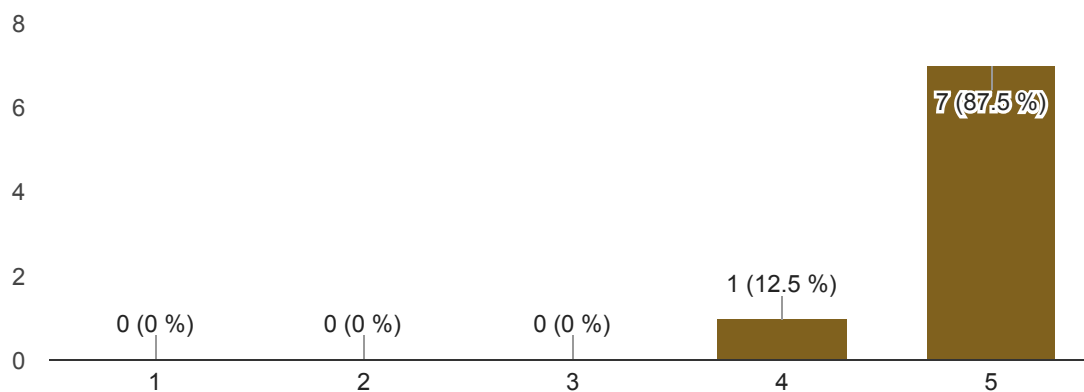
(8 respuestas)



En una escala de 1 a 5, ¿cómo evalúa usted la organización general de la

gira?

(8 respuestas)



Si tiene comentarios adicionales, especifíquelos a continuación. (3 respuestas)

Me siento muy satisfecha de la jira, por el conocimiento y el conocer a gente con los mismos intereses de producir alimentos limpios, gracias.

Hoy la pequeña agricultura del valle del Huasco está desapareciendo: agricultores de avanzada edad, elevado costo de mano de obra y la sequía son problemas transversales que enfrentamos muchos territorios. Con Terra Madre pude ver cómo los productores se organizan para promover la puesta en valor del patrimonio local de los alimentos como una alternativa real para levantar economías locales mejorando la calidad de vida de los productores, resguardando la biodiversidad, trabajando con tecnologías apropiadas y apropiables, sin duda como productora y extensionista fue una tremenda experiencia.

A pesar de no poder estar presente durante toda la gira por error en compra de pasajes por parte de Slow Food Internacional, el tiempo fue muy rendidor.