

**FORMULARIO DE POSTULACIÓN CONVOCATORIA
NACIONAL 2021-2022 'Evento para la innovación'**

NOMBRE DE LA PROPUESTA
Misawun mapuche y su importancia en el resguardo de la herencia cultural agroalimentaria mapuche
CODIGO PROPUESTA
EVR-2022-0021

FORMULARIO POSTULACIÓN: PLATAFORMA EN LÍNEA	
1. ANTECEDENTES GENERALES DEL EVENTO	
Código Proyecto:	EVR-2022-0021
Nombre de la Propuesta:	Misawun mapuche y su importancia en el resguardo de la herencia cultural agroalimentaria mapuche
Desafío estratégicos:	2. Mercados innovadores
Líneas de acción del desafío:	Nuevos productos de consumo final
Sector:	Alimento
Subsector:	Alimento funcional
Rubro:	Otros Cultivos y cereales
Tema:	Patrimonio agroalimentario
Lugar donde se transmitirá el evento	Saavedra
Fecha inicio (Incluye la preparación y realización del evento):	18/07/2022
Fecha término (Incluye la preparación y realización del evento):	06/10/2022
Fecha inicio del evento:	14/09/2022
Fecha término del evento:	14/09/2022
¿Esta postulación se vincula con otra iniciativa/proyecto de innovación en ejecución o ya ejecutada? En caso afirmativo, indique la más relevante:	
Nombre Iniciativa:	
Nombre de la institución que la financió:	
Año de inicio:	
Indique los principales resultados obtenidos hasta la fecha y cómo se vincula con este evento:	

2. ANTECEDENTES DEL POSTULANTE			
Rut		Nombre razón social	Lafqen SpA
Tipo de postulante	Empresas Productivas y/o de Procesamiento	De ser empresa, clasifique su tamaño	Microempresa
Región	Región de La Araucanía	Comuna	Padre Las Casas
Ciudad	Padre Las Casas	Dirección	
Teléfono fijo		Celular	
www.lafqen.com		Correo electrónico	
Describa brevemente sus capacidades, experiencia y participación en la propuesta			
La empresa Lafqen SpA se encuentra orientada en el ámbito “Alimentos saludables” asociado principalmente a la elaboración de la bebida ancestral mapuche muday. Nuestra propuesta es innovadora dado que reunimos la sabiduría alimentaria mapuche, la tecnología alimentaria contemporánea y la calidad e inocuidad alimentaria demandada por las personas en un producto único a nivel nacional. Entendemos que la innovación no necesariamente debe ser sofisticada y en este caso particular no se había desarrollado una propuesta como la nuestra, que si bien no es compleja, no existía hasta ahora.			

Representante legal del postulante			
Rut		Nombre	Diego Alfonso
Apellido Paterno	Ramírez	Apellido Materno	Liencura
Profesión/Oficio	Biotecnólogo	Nacionalidad	Chilena
Cargo que desarrolla	Representante legal	Dirección	
Región	Región de La Araucanía	Comuna	Teodoro Schmidt
Ciudad	Hualpin	Teléfono fijo	
Celular		Correo electrónico	
Fecha nacimiento		Género	Masculino
Etnia	Mapuche		

3. INTEGRANTES DE LA PROPUESTA

Integrante 1: Coordinador Principal			
Rut		Nombres	Diego Alfonso
Apellido paterno	Ramírez	Apellido materno	Liencura
Profesión/Oficio	Biotecnólogo	Nacionalidad	Chileno
RUT empresa / organización donde trabaja		Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja	Representante legal
Dirección		Región	Región de La Araucanía
Comuna	Teodoro Schmidt	Ciudad	No aplica
Teléfono fijo		Celular	
Correo electrónico		Fecha nacimiento	
Género	Masculino	Etnia	Mapuche
Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta			
Coordinador de la propuesta, desarrollo de actividades transversales.			

Integrante 2: Equipo Técnico			
Rut		Nombres	Dustin Andrés
Apellido paterno	Pacheco	Apellido materno	Antilao
Profesión/Oficio	Ing. Comercial	Nacionalidad	Chileno

RUT empresa / organización donde trabaja		Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja	gestión
Dirección		Región	Región de La Araucanía
Comuna	Perquenco	Ciudad	No aplica
Teléfono fijo		Celular	
Correo electrónico		Fecha nacimiento	
Género	Masculino	Etnia	Mapuche
Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta			
Colaboración en el desarrollo las distintas actividades del proyecto, diseño de material de apoyo, gestión con el resto de los expositores			

Integrante 3: Equipo Técnico			
Rut		Nombres	José Manuel
Apellido paterno	Catriñanco	Apellido materno	Quidel
Profesión/Oficio	Diseñador Industrial	Nacionalidad	Chileno
RUT empresa / organización donde trabaja		Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja	Diseñador
Dirección		Región	Región de La Araucanía
Comuna	Padre Las Casas	Ciudad	Padre las Casas
Teléfono fijo		Celular	
Correo electrónico		Fecha nacimiento	
Género	Masculino	Etnia	Mapuche
Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta			
Colaboración en el desarrollo las distintas actividades del proyecto, diseño de material de apoyo, gestión con el resto de los expositores			

Expositor 1			
Rut		Nombres	Ginette Irene
Apellido paterno	Rivera	Apellido materno	Tralma
Profesión/Oficio	Agricultura AFC	Nacionalidad	Chilena

RUT empresa / organización donde trabaja		Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja	Gestión y administración
Dirección		Región	Región de La Araucanía
Comuna	Cholchol	Ciudad	No aplica
Teléfono fijo		Celular	
Correo electrónico		Fecha nacimiento	
Género	Femenino	Etnia	Mapuche
Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta			
Ginette se ha desenvuelto en distintos papeles dentro del ecosistema de los alimentos: desde 2012 figura como presidenta de la Cooperativa de Desarrollo de Alimentos Mapuche ANKUN e integra el directorio de la Asociación de Productores de Merquén en el Marco del Programa de Innovación Territorial PIT Agroindustrial Alimentario Mapuche. Además, es parte de la cadena de Valor Integrada para el desarrollo y posicionamiento de una oferta de alimentos diferenciados y saludables de origen Mapuche, en Mercados Gourmet Nacionales y Extranjeros, impulsado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y Ejecutado por la Escuela de Agronomía de la Universidad Católica de Temuco. Es productora y Emprendedora de “Curaco Gourmet”, desde año 2016 con Inicio de Actividades. Ha participado como expositora en distintas instancias desde institucionalidades como la Universidad Arturo Prat, Universidad Católica de Temuco, Programa Chile Indígena, Universidad Autónoma, entre otras. Es un referente regional en temas sobre especias, producción y comercialización de merkén.			

Expositor 2			
Rut		Nombres	Gladys del Carmen
Apellido paterno	Liencura	Apellido materno	Inaipil
Profesión/Oficio	Agricultura AFC	Nacionalidad	Chilena
RUT empresa / organización donde trabaja		Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja	Gestión y administración
Dirección		Región	Región de La Araucanía
Comuna	Teodoro Schmidt	Ciudad	No aplica
Teléfono fijo		Celular	Celular (Considere número de 9 dígitos)

Correo electrónico		Fecha nacimiento	
Género	Femenino	Etnia	Mapuche
Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta			
Gladys es agricultora AFC con más de 20 años de experiencia la crianza de animales mayores y menores, siembra de papas, trigo y avena, además de producción de hortalizas. Los últimos 10 años se ha enfocado en el rescate y crianza de gallinas, desde ponedoras hasta kollonkas, dedicando los últimos 7 años esta ave endémica. Durante ese tiempo ha podido desarrollar habilidades técnicas y productivas para mejorar su población de gallinas mapuche criollas y kollonkas, mejorando cada temporada el fenotipo de sus aves. Pese a que el valor de la gallina recae principalmente en el huevo azul, identifico que la masa crítica avícola regional es pequeña para dar respuesta a la demanda de este huevo, por lo que sus esfuerzos se han centrado en promover a otros crianceros avícolas, ofreciendo aves de temprana de edad para que otras personas puedan desarrollarse productivamente a través de la propuesta “Lafquen Achahual”. Desde su predio ha levantado un sistema de crianzas por estaciones, donde las aves van rotando según su edad o especie, logrando desarrollar un sistema productivo sostenible y amigable con el bienestar de las aves. Actualmente comercia polluelos de hasta 120 días de edad hacia distintas comunas de la región, principalmente con otras personas mapuche.			

Expositor 3			
Rut		Nombres	Macarena Andrea
Apellido paterno	Cheuque	Apellido materno	Carilao
Profesión/Oficio	Psicóloga	Nacionalidad	Chilena
RUT empresa / organización donde trabaja	No aplica	Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja	Gestión y administración
Dirección		Región	Región de La Araucanía
Comuna	Angol	Ciudad	No aplica
Teléfono fijo		Celular	
Correo electrónico		Fecha nacimiento	
Género	Femenino	Etnia	Mapuche
Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta			
Macarena ha basado su trabajo en el rescate de cereales cultivados, agro elaborados y consumidos por el pueblo mapuche, tales como la quínoa, la linaza o el trigo a través de la propuesta “Cayanas Ancestrales”. A partir de estas acciones busca revalorar el sentido mapuche del Murke (Harina tostada) como un alimento tradicional, el cual por los nuevos estándares de consumo global es cada vez menos frecuentado en nuestras mesas.			

Desde Angol y a partir del 2017 desarrolla esta actividad productiva junto a su hermano, dando un nuevo enfoque a la multiplicidad de usos que puede tener la cayana, herramienta principal para tostar y que da paso harinas o café de trigo, entre otros.

Su propuesta busca agregar valor desde un componente altamente cultural, donde sí importa quien produce el alimento y de dónde proviene. El mercado agroalimentario actual produce y comercia productos, como la harina tostada o el mote de trigo, sin ningún vínculo con los pueblos originarios latinoamericanos, como el pueblo mapuche, quienes eran justamente los precursores de este tipo de agroelaboración del trigo o el maíz asentados a lo largo de la cordillera de los Andes.

En ese sentido, Macarena produce con mucho respeto y empoderada de su cultura mapuche un alimento que sienta las bases alimentarias de este pueblo, agregando valor desde el respeto de sus procesos hasta la materialidad y herramientas del ciclo productivo de mürke.

Expositor 4			
Rut		Nombres	Diego Alfonso
Apellido paterno	Ramírez	Apellido materno	Liencura
Profesión/Oficio	Biotechnólogo	Nacionalidad	Chileno
RUT empresa / organización donde trabaja		Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja	Representante legal
Dirección		Región	Región de La Araucanía
Comuna	Teodoro Schmidt	Ciudad	No aplica
Teléfono fijo		Celular	
Correo electrónico		Fecha nacimiento	
Género	Masculino	Etnia	Mapuche
Describe en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta			
Diego es productor de muday desde 2018, sentando un precedente al envasar el muday como si fuera cualquier otra bebida fermentada. Parte del trabajo que ha hecho desde “Lafqen” le ha permitido identificar que existe una gran pérdida en el consumo y elaboración de preparaciones típicas del pueblo mapuche por parte de personas con ascendencia, quienes han debido migrar a la ciudad por “mejoras” en la calidad de vida. Desde la producción de muday ha podido ver que la pertinencia territorial también atañe a los alimentos, existiendo igual formas de elaborar el muday, pero desde distintas materias primas en los distintos territorios del wallmapu. Con el apoyo de FIA, han podido desarrollar la primera versión de muday trazable, envasado y con altos estándares de seguridad alimentaria, permitiendo superar brechas de ingreso como la calidad alimentaria del muday o la poca portabilidad, contribuyendo a una mejor experiencia de quienes quieren consumir y regalar un souvenir alimentario típico del pueblo mapuche.			

Sus esfuerzos actuales están centrados en posicionar el patrimonio alimentario mapuche como tema de importancia a nivel regional, desde lo cultural o lo productivo, así como en abrirse mercado a través del segmento HORECA regional con el muday “Lafqen”.

Expositor 5			
Rut		Nombres	Juan Carlos
Apellido paterno	Quiñeman	Apellido materno	Milla
Profesión/Oficio	Chef	Nacionalidad	Chileno
RUT empresa / organización donde trabaja	No aplica	Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja	No aplica
Dirección		Región	Región de La Araucanía
Comuna	Freire	Ciudad	No Aplica
Teléfono fijo	No aplica	Celular	
Correo electrónico		Fecha nacimiento	
Género	Masculino	Etnia	Mapuche
Describe en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta Con una destacada experiencia en los mejores hoteles de Santiago, este joven chef mapuche se ha ganado su puesto con esfuerzo y trabajo. Nació y se crio en Guñimo, una comunidad rural de la Región de la Araucanía; allí, la cocina casera, la agricultura familiar y el calor de las ollas eran parte del escenario de su infancia. Siempre al lado de su madre, desde pequeño quiso crear y jugar en la cocina. Con un fuerte amor por la cocina casera y los productos locales, el gran aporte de Quiñeman ha sido rescatar las recetas de su pueblo que no han sido escritas y que hasta hoy solo se transmiten de forma oral, manteniendo en ellas sus principios básicos: el uso de productos autóctonos, con una importante influencia estacional, elemento clave de la cultura y modo de vida de las comunidades. Han sido, quizás, sus fuertes ganas de crear una cocina con identidad y su gran talento innato, los que han llevado a Quiñeman hasta donde hoy está. Casado y con dos hijas, este destacado chef hoy es reconocido por mantener sus raíces y hacerlas florecer en cada una de sus preparaciones. El Chef Quiñeman participará aportando sus conocimientos culinarios demostrando como se pueden cocinar los alimentos ancestrales abordados en este evento.			

Resumen equipo técnico		
Cargo	Nombres y apellidos	Profesión /Formación
Coordinador Principal	Diego Alfonso Ramírez Liencura	Biotecnólogo
Equipo Técnico	Dustin Andrés Pacheco Antilao	Ing. Comerical
Equipo Técnico	José Manuel Catriñanco Quidel	Diseñador Industrial
Expositora	Ginette Irene Rivera Tralma	Agricultura AFC
Expositora	Gladys del Carmen Liencura Inaipil	Agricultura AFC
Expositora	Macarena Andrea Cheuque Carilao	Psicóloga
Expositor	Diego Alfonso Ramírez Liencura	Biotecnólogo
Expositor	Juan Carlos Quiñeman Milla	Chef

SECCIÓN II
1 RESUMEN DEL EVENTO PARA LA INNOVACIÓN
1.1. Sintetizar con claridad los principales aspectos del evento para la innovación El evento apoya el desarrollo de mercados innovadores con la difusión de información y experiencias de innovación en el desarrollo de alimentos mapuche, ofreciendo al sector silvoagropecuaria regional, nacional y a la cadena agroalimentaria asociada a productos con saberes ancestrales del patrimonio agroalimentario mapuche. El conversatorio se dividirá en 4 módulos desarrollados online a través de plataforma Google Meet buscando describir la forma en la que producen y cocinan algunos alimentos ancestrales de la cultura mapuche. La sesión será grabada para posterior edición y subidas a un sitio web para su difusión. A continuación, los módulos del evento: Módulo 1. Muday: Diego Ramírez Liencura. Sesión dedicada a la elaboración de muday como una bebida ancestral del pueblo mapuche. En esta sesión se hablará de la pertinencia territorial de las materias primas al momento de hacer muday, procesos, materiales e insumos, entre otros. Módulo 2, Ginette Rivera Tralma “Experiencias de innovación en el desarrollo de aliños de la huerta ancestral mapuche y aliño merkén”, alimento ampliamente conocido por la sociedad. Se abordará el proceso de elaboración desde la cosecha hasta el envasado de la producción. Módulo 3, Experiencias de innovación en el desarrollo del alimento mapuche Mürke, (harina tostada) dándole un especial valor al resignificado que implica sembrar, tostar y moler granos, pero también al uso de la cayana como herramienta base de producción. Módulo 4, Achahuall: Gladys Liencura Inaipil. Sesión orientada a la producción de gallina mapuche kollonka y criolla, con enfoque en la producción básica de esta gallina abordando desafíos productivos, estilos de crianza, amenazas ambientales, así como información para la crianza en las distintas etapas del crecimiento de las aves, la organización de los espacios de crianza. 4.1 Experiencias complementarias, Meli. En esta sesión abordaremos el uso del Wüdun o cerámica en alimentos tradicionales del pueblo mapuche

2.PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD
2.1. Describir y cuantificar claramente la relevancia del problema y/u oportunidad que enfrentan empresas, productores y distintos actores vinculados al ecosistema de innovación del sector silvoagropecuario y/o la cadena agroalimentaria asociada, y que justifica la realización de este evento para la innovación. Entregue cifras/datos/información que permitan cuantificar el problema y/u oportunidad, y las fuentes de información que lo respaldan
Dentro de las experiencias turísticas regionales existe una escasa oferta de experiencias gastronómicas ligadas a la cultura mapuche a las cuales pueden tener acceso los turistas. Esto tiene un impacto en los niveles de satisfacción de quienes viajan hasta La Araucanía, buscando conocer y entender la cosmovisión mapuche. La Subsecretaría de Turismo indica en 2016 que la percepción de calidad del servicio turístico presenta una brecha negativa (-4,1%) a nivel nacional e indica que la expectativa de las y los turistas respecto a los servicios es mayor a la satisfacción de los mismos. Además, la misma Subsecretaría de Turismo indica en 2011 que más del 80% de los turistas extranjeros y el 40% de turistas nacionales que solicitan información buscan experiencias vinculadas al turismo mapuche (Diario Turismo, 2011). En la actualidad los consumidores modernos contra la globalización buscan en las etiquetas de alimentos y bebidas, productos de origen local e ingredientes nativos como fuente de identidad, impulsando la demanda de comida local y un retorno a las cocinas, sabores e ingredientes tradicionales. Sobre el resguardo y desarrollo agroalimentario mapuche el merken, el katuto, el muday, el piñon entre otros, se conocen comúnmente la región y suelen ser de consumo casero y de momento. Pese al interés que existe por conocer al pueblo mapuche, es poca la agregación de valor que han podido hacer sobre los alimentos más conocidos. Cuando de alimentos mapuche hablamos no nos referimos a mermeladas, cervezas, licores con fruta, conservas de frutas, dulces, o cualquier alimento agro elaborado con nombre o imágenes mapuche. Nos referimos al merkén (ají cacho e cabra ahumado/tostado y molido), el katuto (pan de trigo, piñón o quínoa cocida), el muday (bebida fermentada hecha de cereales, granos o legumbres), la funa poñi (papa fermentada en agua), entre otros, los cuales a consecuencia de tendencias alimentarias globalizadas, las brechas sociales de este pueblo y la migración campo>ciudad de la fuerza laboral campesina mapuche, ha ido socavando el hábito de consumo de estos alimentos ancestrales dentro del mismo pueblo mapuche, impactando en el resguardo de los mismos. Los productos ancestrales mapuche eran comúnmente comercializados dentro de la región de la Araucanía, de manera artesanal en ferias, tiendas de especialidad y a través del segmento HORECA. Producto de la contingencia sanitaria COVID-19, este sector se ha visto gravemente afectado en su actividad nacional, con desempleo y actividades turísticas paralizadas. Dicho escenario, sumado a la contingencia sociopolítica que atañe a la región, repercute severamente en el mercado de los agroalimentos y el segmento HORECA durante 2020,. En el mercado agroalimentario, para los consumidores es relevante la nutrición a nivel mundial, el lugar de procedencia y el efecto del país de origen en los alimentos, donde las demandas alimentarias son del tipo “Vuelve a lo local” o “Alimentos con raíces
2.2. Indicar y describir claramente quiénes y cómo se ven afectados directamente por el problema y/o están involucrados con la oportunidad identificada. Las empresas, productores y distintos actores del ecosistema de innovación identificados deben ser los que participarán como público objetivo en el evento para la innovación
Se ven afectados por el problema los Centros turísticos mapuche; si bien existe una demanda significativa del etnoturismo mapuche, el desafío hoy es lograr que la estancia de los pasajeros no sea tan “pasajera”. Lo anterior hace que este rubro tenga mayor demanda solo por temporadas y no todo el año. En este sentido la oferta de experiencias agroalimentarias es limitada, los alimentos sin bien se sirven frescos, no todos pueden ser portados por los turistas, tales como el katuto, la funa poñi o el muday. Mientras que otro grupo, los turistas buscan en la región experiencias con el espacio de relaxo

y/o aprendizaje visitando lugares como la zona lacustre, la costera y la zona cordillerana, todas con alta presencia de personas mapuche. Desde ahí nace el interés por saber y conocer más de este pueblo ancestral en todas sus facetas. Pese a ello las expectativas de la gente suele no ser satisfechas, esto debido a la falta de originalidad de las propuestas (sobre todo alimentarias). Por este motivo, los servicios principales del turismo a lo largo de Chile solo se centran en 4 principales áreas, donde 3 de ellas son las más fomentadas (servicios de alojamiento, alimentarios y visitas de atractivos naturales). Sin embargo, es el área de los souvenirs es la más débil, impidiendo que estas personas puedan volver a sus hogares llevando parte de los espacios visitados. Y es aún más débil cuando hablamos de alimentos autóctonos, no así de artesanías.

Mientras que en las empresas rubro HORECA presenta un incipiente desarrollo turístico asociado a servicios de alojamiento, servicios alimentarios y visitas a atractivos turísticos locales, principalmente. Sin embargo, el estado actual de desarrollo de las distintas actividades y empresas del rubro tiene poca o nula vinculación con aspectos de la cultura mapuche que pueden ser objeto de valor para sus clientes.

Es importante señalar que algunas personas y grupos de productores de la AFC existe una notable pérdida de prácticas y hábitos dentro del pueblo mapuche relacionados con el área alimentaria, entre otras. El ser mapuche implica vivir con y por la tierra, lo que ha dado paso a conflictos sociopolíticos por la recuperación de las mismas. Pero también lo son hábitos de recolección, caza y pesca; actividades deportivas, ceremoniales y recreativas; estilos, hábitos alimentarios y formas de agroelaboración de alimentos, los que de no ser preservados significan un alto riesgo de pérdida de aspectos culturales esenciales en cualquier pueblo. La alimentación contemporánea significa que actualmente muchas personas mapuches no saben cómo preparar alimentos tradicionales o siquiera poder producirlo. Desde el mundo rural, además, es poco lo que prevalecen prácticas antiguas cuando de agricultura o crianza de animales menores se trata.

3 SOLUCIÓN INNOVADORA

3.1 Describir clara y específicamente la información y/o experiencias de innovación que se pretende difundir en el evento, y describa en qué se diferencia esta propuesta, con la información ya existente y actualmente disponible. Indique las fuentes de información que permitan acreditar dicha información

A través de un conversatorio y muestra gastronómica de alimentos tradicionales mapuche, se propone difundir información y experiencias de innovación asociadas a la herencia alimentaria mapuche desde experiencias que han podido agregar y captura de valor a través del mercado turístico y avícola regional. La muestra abordará aspectos técnicos, procedimientos, materias primas, tipos de producción, entre otros, que puedan ser útiles para quienes quieran desarrollar actividades laborales de manera similar reivindicando la cultura mapuche desde el patrimonio alimentario.

Actualmente los alimentos se vuelven más homogéneos a medida que convergen los estilos de vida en diferentes países y la baja posibilidad de los consumidores para acceder a cocinas y alimentos que están asociados con países distintos al suyo son algunos de los factores críticos al momento de satisfacer este problema. Un enfoque renovado para redescubrir la comida local motiva a los consumidores a preferir el uso de ingredientes locales o indígenas, sobre todo cuando están de viaje. (Euromonitor International, 2020). Además, INTA indica en 2020 que, dentro de las tendencias en la industria nacional de alimentos, el consumidor quiere vivir nuevas experiencias al momento de comer (nuevos sabores).

Esta propuesta se diferencia de la información disponible, ya que congrega los principales productos que representan legado incalculable de tradición y sabiduría mapuche.

En esta instancia las experiencias de innovación mapuche serán abordadas en cuatro módulos de exposición y posterior conversación del tema.

Módulo 1, Experiencias de innovación asociada al desarrollo de la bebida mapuche muday, bebida fermentada obtenida de distintas materias primas según territorio de procedencia. Se abordarán aspectos técnicos, productivos y culturales asociados a la bebida.

Módulo 2, Experiencias de innovación en el desarrollo de aliños de la huerta ancestral mapuche y aliño merkén, alimento ampliamente conocido por la sociedad. Se abordará el proceso de elaboración desde la cosecha hasta el envasado de la producción.

Módulo 3, Experiencias de innovación en el desarrollo del alimento mapuche Mürke, (harina tostada) dándole un especial valor al resignificado que implica sembrar, tostar y moler granos, pero también al uso de la cayana como herramienta base de producción.

Módulo 4, Dentro de este módulo se incorporan las experiencias del criadero y manejo de la gallina mapuche Collonca. La característica más relevante de esta gallina originaria de la región es su singular huevo azul, sin embargo, su ausencia de cola o aretes en la cabeza la hacen tanto más llamativa degustación culinaria de productos con identidad cultural asociada al pueblo mapuche. Se comentará las experiencias asociadas al sector agroalimentario mapuche.

3.2. Describir cómo la información y/o experiencias de innovación que se pretenden difundir en el evento contribuyen a resolver el problema o abordar la oportunidad que presentan el público objetivo y cómo contribuye al desafío estratégico FIA que se enmarca la propuesta (Ver documento 'Desafíos de Innovación FIA')

Buscamos desarrollar un evento de 4 módulos o sesiones en donde se aborden los distintos aspectos productivos y de comercialización relacionados con agroalimentos mapuche: harina tostada, muday, gallina kollonka y merquén, entre otros. En cada sesión se abordaría un alimento en específico, entregando información sobre experiencias de personas que han desarrollado propuestas de valor relacionadas con los distintos alimentos del patrimonio alimentario mapuche y ofreciendo contenidos que puedan aportar la maduración de mercados alimentarios innovadores asociados al pueblo mapuche en la región de la Araucanía.

En dichas instancias buscamos: entregar lineamientos básicos de para que otras personas puedan iniciar actividades productivas relacionadas con el patrimonio alimentario mapuche desde los alimentos abordados; entregar información para empresarios y emprendedores del rubro HORECA que busquen mejorar sus propuestas de valor con alimentos propios de la cultura mapuche; y/o entregar antecedentes históricos culturales sobre los alimentos patrimoniales.

La importancia para los distintos públicos objetivos es distinta según el tipo de público: (1) para personas mapuche y agricultores AFC la importancia es tener más y mejores herramientas productivas que tengan estrecho vínculo con la cultura, agregando valor no solo desde el tipo de producto sino que además desde el cómo se hacen; (2) para empresarios y emprendedores del rubro HORECA la importancia recae en la búsqueda de productos auténticos que permitan mejorar o complementar sus propuesta de valor.

4 OBJETIVO DEL EVENTO PARA LA INNOVACION

4.1. Indicar cuál es el objetivo del evento para la innovación

Desarrollar un conversatorio gastronómico o misawun de alimentos típicos mapuche y destacar su importancia en el desarrollo y resguardo de la herencia cultural agroalimentaria, que permitan expandir el diferenciado mercado de los agroalimentos mapuche a través de la entrega de saberes y experiencias desde distintas personas que trabajan agroelaborando alimentos propios del pueblo mapuche

5. PÚBLICO OBJETIVO DEL EVENTO
5.1. Describir el público objetivo al cual está destinado el evento para la innovación (tipo de asistentes, características y el número de asistentes esperados), y cuál es la importancia para el público objetivo de acceder a la información y/o experiencias de innovación que se darán a conocer en el evento
a) Personas mapuche que desarrollen o quieran desarrollar actividades productivas asociadas a la elaboración de agroalimentos mapuche: emprendedoras, mujeres de campo, estudiantes que busquen información para levantar o robustecer iniciativas propias desde sus territorios con el fin de alcanzar propuestas ricas culturalmente. (60 personas aproximadamente) b) Representantes de empresas del rubro turísticos: principalmente representantes de empresas del segmento HORECA que se interesen por agregar valor sus propuestas vinculándose con productores locales que trabajan desde el desarrollo alimentario mapuche, quienes intentan saber más de la cultura mapuche y sus hábitos alimentarios. (20 personas aproximadamente) c) Clientes de distintos centros de desarrollo de negocios en la región de la Araucanía: personas que empiezan o ya tienen actividades productivas varias y que pueden ver temas de interés en estas sesiones, sobre todo aquellas personas que quieren vincular sus trabajos con la cosmovisión mapuche y no saben cómo hacerlo. (30 personas aproximadamente) d) Instituciones de interés en el evento: SERNATUR, INDAP, Red de sitios SIPAN, FIA, Universidades, entre otras.
6 PROGRAMA DEL EVENTO
6.1. Describir los siguientes componentes de la programación del evento para la innovación: -Tipo de formato y su justificación de elección. (El formato virtual/online utilizado en el evento; seminario, congreso, foro, conversatorio, feria/vitrina tecnológica de innovación). -Detalle de la programación del evento según modulo: Modulo n°X • Nombre módulo • Objetivo del modulo • Breve descripción de los temas por abordar en del modulo • Horario • Nombre exposición • Breve descripción • Nombre expositor (Metodología)/técnicas, infraestructura, equipamiento, plataformas y material de apoyo a utilizar en cada actividad
El conversatorio tendrá una duración de 4 horas desarrollada vía online a través de plataforma Google Meet Módulo n°1

- Nombre módulo: Experiencias de innovación asociada al desarrollo de la bebida mapuche muday.
- Objetivo del módulo: sensibilizar el actual diagnóstico de los alimentos mapuche
- Breve descripción de los temas por abordar en del módulo: Presentación del equipo del conversatorio y material audiovisual de variados alimentos de la herencia agroalimentaria mapuche
- Horario: 10:00 – 11:00
- Nombre exposición: alimentos de la herencia agroalimentaria mapuche
- Breve descripción: visualización de distintos alimentos
- Nombre expositor: Diego Alfonso Ramírez Liencura.

Modulo n°2

- Nombre módulo: Experiencias de innovación en el desarrollo de aliños de la huerta ancestral mapuche y aliño merkén.
- Objetivo del módulo: Presentar un producto y establecer una conversación entre expositores e invitados online.
- Breve descripción de los temas por abordar en del módulo: Presentación de material audiovisual de las 4 experiencias de alimentos de la herencia agroalimentaria mapuche
- Horario: 11:00 - 12:00
- Nombre exposición: alimentos de la herencia agroalimentaria mapuche
- Breve descripción: presentación del alimento y apoyo audiovisual.
- Nombre expositora: Ginette Irene Rivera Tralma.

-Descanso de 10 min

Módulo n°3

- Nombre módulo: Experiencias de innovación en el desarrollo del alimento mapuche Mürke
- Objetivo del módulo: crear participación de relatos de los invitados con respecto a los alimentos
- Breve descripción de los temas por abordar en del módulo: identificar alimentos (piñon, katuto, changle, digueñes, frutilla blanca, murtilla, maqui, papa funa , mote,)
- Horario: 13:10 - 14:10
- Nombre exposición: alimentos de la herencia agroalimentaria mapuche
- Breve descripción: apoyo audiovisual.
- Nombre expositor: participación libre, Macarena Andrea Cheuque Catrileo

-Descanso de 10 min

Módulo n°4 - Nombre módulo: Experiencias del criadero y manejo de la gallina mapuche Collonca, degustación culinaria y cierre del evento. - Objetivo del módulo: conclusiones - Breve descripción de los temas por abordar en del módulo: resultados - Horario: 14:20 - 15:20 - Nombre exposición: alimentos de la herencia agroalimentaria mapuche - Breve descripción: material de apoyo de información y experiencias audiovisuales. - Nombre expositor: Gladys del Carmen Liencura Inaipil Cierre
7 CARACTERÍSTICAS DE LA INSCRIPCIÓN
7.1. Detallar la modalidad de inscripción de los asistentes para el evento, los beneficios y material de apoyo que éste incluye La inscripción será de manera gratuita, y se realizará vía online a través del llenado de un formulario propuesto para ello. El conversatorio contempla la entrega de un compilado o material de apoyo sobre los alimentos abordados, el cual será entregado al final del periodo. Además, se subirá el material a una página web que permita en adelante ser un referente de consulta o acceso a información sobre el patrimonio alimentario mapuche.
7.2. Detallar y justificar el costo de la inscripción para el evento, así como también modalidad de pago. Indique si se entregarán becas, en qué consistirán, su número total y los criterios con que se asignarán Este evento no considera el costo de inscripción o becas.
8 POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LA SOLUCIÓN INNOVADORA
8.1 Describir cómo la información y/o las experiencias de innovación que se pretenden dar a conocer en el evento podrían ser aplicadas y/o utilizadas por del público objetivo Con esta actividad buscamos entregar, desde personas que hemos trabajado con el patrimonio alimentario mapuche, lineamientos iniciales para que otras personas puedan hacer de su trabajo en agroalimentos algo altamente identitario, ofreciendo nuestras experiencias y conocimientos técnicos para que otros peñis y lamngen vean que existe una buena oportunidad de desarrollo productivo agroalimentarios y cómo estos pueden ir a robustecer la ofertas turística regional asociada a experiencias alimentarias. Proponemos desarrollar actividades y material de apoyo para que personas dentro de la región de la Araucanía tengan un referente constante a la hora de embarcarse en la producción de alguno de los agroalimentos patrimoniales con miras a superar condiciones como la seguridad alimentaria, barreras productivas, desconocimientos de proceso, acceso a mercados objetivos, entre otros. Sobre lo anterior vemos buenas posibilidades de aplicación de estas acciones y estrategias por distintos puntos: -Reivindicación desde lo laboral: cada vez son más las personas mapuches que sin miedo a la discriminación se inician en actividades laborales muy relacionadas con saberes y hábitos mapuche, lo

que van desde trabajos de orfebrería, carpintería, textiles y tejidos, alfarería, hasta el cultivo de plantas ecotipos locales y agroelaboración de alimentos.

-Desarrollo del mercado etnoturístico regional: mucho del desarrollo turístico regional tiene ventaja la amplitud de aspectos culturales mapuche del cual se puede relacionar o revestir, siendo cada vez más aceptable ofrecer experiencias basadas en saberes, sabores y hábitos propios de la cultura mapuche, como una vía para crear y capturar valor de manera más sostenible y organizada.