

CÓDIGO

GIT-2019-0627

## **PROPUESTA DEFINITIVA**

### **GIRAS PARA LA INNOVACIÓN CONVOCATORIA NACIONAL 2019**

<b>SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA</b>								
<b>1. FECHAS DE INICIO Y TÉRMINO</b>								
<b>Fechas de inicio y término del programa de actividades</b> (incluye preparación, realización de la gira y actividades de difusión)	Fecha de inicio		<b>Fechas de inicio y término de la gira</b> (sólo viajes y traslados)	Fecha de inicio	29-09-2019			
	Fecha de término	07/11/2019		Fecha de término	09-10-2019			
<b>2. PAISES A VISITAR (Bolivia)</b>								
<b>3. INTEGRANTES DEFINITIVOS DE LA PROPUESTA</b>								
<b>PARTICIPANTES DEL EVENTO:</b>								
Considerar en la lista a todos los participantes de la gira, incluido al coordinador.								
N°	Nombre completo	RUT	Teléfono	E-mail	Lugar o entidad donde trabaja	Región	Actividad que realiza	Explicar su vinculación con la pequeña y mediana agricultura y pequeña y mediana empresa
1	Ángela Jocelyn Muñoz Vásquez				Municipalidad de Curarrehue	Araucanía	Extencionista programa PDTI	Extencionista del programa PDTI, trabaja con 220 familias de la comuna
2	Miguel Ángel Rodrigo Zúñiga Reyes				Cooperativa WeNewen	Araucanía	Gerente	Ing. Agrónomo, consultor, gerente Coop. WeNewen
3	Edith Cumiquir Martines				Cosinería Wentwkurra	Araucanía	Dueña	Agricultora y cocinera tradicional
4	Cristian Esteban Montecino Pedrero				Bzzz apiturismo	Araucanía	Dueño	Apicultor y diseñador
5	Belén Caamaño Cumiquir				Cooperatiba Uñüm	Araucanía	Gerente	Abogado
6	Luis Alfredo				Cooperativa	Araucanía	Socio	Agricultor

	Liempi Ruiz				WeNewen			
7	Jauqueline Alicia Mora Mora				Cooperativa WeNewen	Araucanía	Socio	Agricultora
8	Cledia Odete Vasquez Ruiz				Huerto Margarita	Araucanía	Dueña	Agricultora
9	Sonia Alicia Hermosilla Nome				Cooperativa WeNewen	Araucanía	Socio	Agricultora-Artesana
10	Excequiel Ulises Caamaño Cumiquir				Cooperativa WeNewen	Araucanía	Socio	Agricultor

#### 4. NOMBRE DE LA GIRA PARA LA INNOVACION

Gira prospección en el desarrollo, sostenibilidad y asociatividad en agroturismo y viticultura de altura en Bolivia, como herramienta de adaptación al cambio climático, para la AFC en la araucanía.

#### 5. RESUMEN DE LA GIRA PARA LA INNOVACION

Visitaremos el altiplano boliviano, donde podremos conocer características ambientales extremas, coadministración y desarrollo turístico sostenible por parte de las comunidades indígenas en áreas protegidas, veremos sistemas productivos agrícolas asociativos y cooperativos, principalmente de hortalizas, viticultura y agroelaborados, los cuales poseen sellos y denominaciones de origen, los sistemas de comercialización de circuitos cortos los que están vinculados a ferias, mercados locales y establecimientos en todo el país, visitaremos un emprendimiento donde la asociatividad de género y las tradiciones se entremezclan logrando productos únicos a nivel mundial, además de una comunidad agrícola, ecológica dedicada en su conjunto al turismo vivencial, arqueológico, paleontológico, como atractivo de los sistemas agroturísticos, tendremos una reunión con la federación de cooperativas agrarias FENCOA, donde analizaremos la importancia del cooperativismo en la pequeña y mediana agricultura.

## SECCIÓN II: DESCRIPCIÓN DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

### 6. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y/O OPORTUNIDAD

Se debe describir claramente el problema y/u oportunidad que da origen a la gira de innovación e indicar cuál es la relevancia para el sector agrario, agroalimentario y forestal, y para el grupo y/o tema en el cual se enmarca la gira.

Curarrehue está situado en la región de la Araucanía, la mayoría de su territorio está por sobre los 1000 msnm y más del 50% de la superficie de la comuna está dentro del Sistema Nacional de Áreas Silvestres Protegidas (SNASPE). La pluviometría es de más de 2000 mm al año y la temperatura mínima anual promedio es de 8°C y la máxima de 15°C.

Hace 100 años los propietarios mapuche y un porcentaje menor colonos poseían una extensión de tierras superiores a las 100 ha por familia, dedicándose a la tala del bosque nativo y la cría de ganado con pastoreo de praderas naturales y ramoneo del bosque nativo. En la actualidad la situación es muy distinta la tenencia de la tierra no supera las 5 hectáreas promedio por agricultor, muchas fuentes de aguas se han secado, dejando grandes extensiones de terrenos en secano, además de la pérdida de bosque nativo por la explotación forestal sin control y la nula reforestación. Si agregamos el cambio climático, muchos de los sistemas agrícolas tradicionales, en la actualidad no representan una alternativa sostenible en ningún sentido, es por esto que el buscar alternativas, es fundamental para el desarrollo de los agricultores. En este sentido en los últimos 10 años, se han generado diversas iniciativas de producción agrícola no tradicional en la comuna como la fruticultura como frutales menores y frutos secos, turismo rural, elaboración de procesados, gastronomía y productos mapuches, desarrollo de artesanías principalmente en lana y madera, recolección de productos forestales no maderables como hongos, frutos silvestres, hierbas medicinales, oferta de rutas turísticas en parques y reservas nacionales, apicultura, turismo cultural y vivencial. Todas estas iniciativas son incipientes y falta generar competencias en los empresarios agrícolas que las realizan.

En 20 años la novena región será el corazón fruticultor del país, destacándose en la actualidad el creciente rubro vitivinícola, donde Curarrehue presenta un potencial enorme dada sus noches frías, días cálidos, tierras y aguas prístinas.

Es por esto es que con la gira a Bolivia, veremos nuevos conocimientos y competencias, para la adaptación de los sistemas agrícolas a los desafíos y potencialidades que nos trae la actual situación mundial. Bolivia representa una fuente enorme de conocimiento en sistemas agrícolas de altura, redes de turismo comunitario y el desarrollo de los territorios a través de la valoración de la identidad cultural y la biodiversidad.

## 7. SOLUCIÓN INNOVADORA

### 7.1. Identificar y describir claramente la(s) solución(es) innovadora(s) que se pretende(n) conocer a través de la gira y su contribución para abordar o resolver el problema y/u oportunidad identificado.

Dada la descripción del problema pretendemos conocer los sistemas agroturísticos de altura, en donde se complementan la cultura, la resiliencia, la agricultura en condiciones extremas, la elaboración de artesanías de calidad a nivel mundial, los sistemas cooperativistas y asociativos de turismo rural, la valoración y el cuidado de especies nativas y ancestrales de hortalizas y cultivos, los sistemas ganaderos de altura, la fruticultura y los procesos agroindustriales que se realizan, para así identificar, observar y vivir las posibles soluciones para el desarrollo sostenible de los sistemas agrícolas y turísticos en la araucanía pehuenche en términos de valoración de la identidad cultural, los sellos productivos y territoriales, la asociatividad, circuitos cortos de comercialización, el cooperativismo, agregación de valor, turismo sostenible, co-administración comunitaria de áreas silvestres protegidas, sistemas agrícolas de altura y principalmente el conocimiento del valle del cinti, donde conoceremos el sistema vitivinícola más alto del mundo, sus cepas, prácticas culturales, sistemas asociativos de producción, soluciones innovadoras en riego, conservación de suelo, control de plagas y enfermedades y el importante desarrollo del agroturismo como ente dinamizador del valle del cinti. Conoceremos ofertas turísticas comunitarias donde la cultura, la biodiversidad y el paisaje, son el principal activo, al igual que en Curarrehue, conoceremos mujeres artesanas en lana, que realizan teñido con hierbas y que gracias a la asociatividad han logrado posicionarse como un referente a nivel mundial, dada la calidad y el volumen de venta que generan, conoceremos alojamientos sostenibles, construidos con materiales disponibles en los territorios y utilizando técnicas ancestrales de construcción, comunidades como las de TORO TORO, donde el cooperativismo y el comunitarismo han logrado un desarrollo sostenible y exponencial del territorio en su conjunto, valorando las tradiciones y su naturaleza, entre muchas otras experiencias que visitaremos que apuntan a un desarrollo sostenible donde el turismo es el eje transversal y ente dinamizador de la economía y la sostenibilidad en los diferentes territorios de Bolivia.

Sin duda esta gira representa un hito importante para incorporar nuevas competencias, vivencias y generar nuevas ideas y desafíos en los miembros de la cooperativa WeNewen y a través de ellos a los agricultores de la comuna, la región y el país.

**7.2. Identifique las entidades a visitar para conocer la(s) solución(es) innovadora(s) señalada(s) anteriormente (repita el cuadro en función del número de entidades a visitar).**

Se debe adjuntar cartas de compromiso de cada entidad a visitar en Anexo 6.

<b>Nombre entidad 1:</b>	Guías turísticos de la comunidad Huayllajara
<b>Región:</b>	Huayllajara
<b>Descripción:</b>	Turismo comunitario, co-administración de parques nacionales
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
<p>Las comunidades han desarrollado un trabajo en conjunto con el estado de Bolivia, donde trabajan como operadores turísticos y guías locales, además de prestar servicios de transporte, alojamiento y alimentación siendo el turismo en eje transversal del desarrollo local sostenible, los guías locales y tour operadores cuentan con un registro estatal el cual les permite trabajar en las áreas protegidas, los sistemas agrícolas de altura son muy restringidos a la cría de animales y cultivos de auto-consumo destacándose especies y variedades nativas que están adaptadas a estas condiciones extremas, las cuales son la base de la alimentación del sistema turístico.</p>	
<b>Nombre entidad 2:</b>	Artesanos de Atulcha
<b>Región:</b>	Atulcha, departamento de Potosí,
<b>Descripción:</b>	Sistemas agrícolas de altura, artesanías, cultura, turismo comunitario, co-administración de parques nacionales.
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
<p>Comunidad indígena que habita a 3700 msnm, donde la principal actividad económica es la agricultura ancestral asociada a cultivos como la quinoa, la papa y el maíz, es muy importante la cría de camélidos (llamas). Como actividad secundaria se ocupan del turismo, donde se destaca el museo de las quinoa, museo arqueológico, las pinturas rupestres y el salar de Uyuni, existen algunos albergues simples construidos con bloques de sal extraídos del mismo salar.</p> <p>En atulcha podremos ver varios factores importantes en la gira, la vida en comunidad agrícola indígena, con condiciones climáticas adversas, donde la agricultura a coevolucionado con la comunidad y se encuentran variedades únicas de quinoa, papa y maíz, el turismo ha puesto en valor la cultura ancestral, mostrándolo al mundo de una manera respetuosa y sostenible, con experiencias de bioconstrucción tradicional del territorio en un espacio de conservación donde alojar.</p>	

--

<b>Nombre entidad 3:</b>	Comunidad colchani
<b>Región:</b>	Potosí
<b>Descripción:</b>	Agricultura de altura, Turismo comunitario, co-administración de parques nacionales
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
<p>La principal actividad en la población es la agroturismo cultural, siendo estas actividades las principales fuentes de ingreso de las familias.</p> <p>Por las características ecológicas de la región, el cultivo de quinua tiene mayor importancia, con una media de producción de 20 quintales por hectárea. El área de cultivo promedio por año es de aproximadamente 7.000 ha. Otra actividad de la comunidad es el acopio e industrialización de sal del Salar de Uyuni. La ganadería es la segunda actividad, contándose como cantidad aproximado de 800 cabezas de llamas.</p> <p>La estrecha relación entre la pequeña agricultura y el turismo es muy impórtante en esta visita, la asociatividad en la producción de quinoa, el procesamiento y la comercialización, de esta a nivel país y mundial dado los altos precios de este cultivo tradicional latinoamericano, el cual también existe de manera insipiente en curarrehue, pero no se desarrolla como un producto comercial, dada su producción para autoconsumo.</p>	
<b>Nombre entidad 4:</b>	Bodega Cepas de Oro
<b>Región:</b>	Camargo
<b>Descripción:</b>	EnoTurismo, viticultura de altura, asociatividad
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	

**Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).**

La visita a la bodega cepa de oro y a los productores vitivinícolas del valle del cinti, es uno de los hitos mas importantes en esta gira, dado que aquí se entremezclan varios factores potenciales para el desarrollo de curarrehue, entre estos el la condición extrema para la producción agrícola 2500 msnm, la agricultura de laderas, la asociatividad, el turismo y la cultura ancestral, veremos el valor agregado de la producción agrícola, los sellos y denominaciones de origen y de forma muy importante el posicionamiento de los productos a través del marketing territorial. Aquí se encuentran las viñas mas altas del mundo, donde una tradición familiar a logrado mantener la producción y en los últimos 10 años posicionarla a nivel mundial por sus características particulares y su vinculación con el turismo.

El potencial fruticola en curarrehue esta latente y esta visita apunta a abrir opciones productivas respetuosas con la cultura y el medio ambiente.

<b>Nombre entidad 5:</b>	Agro-caine
<b>Región:</b>	comunidad Julo, municipio de Torotoro
<b>Descripción:</b>	Agricultura orgánica, agroecología, fruticultura, riego, agroprocesados, agro industria, cooperativismo, asociatividad, valor agregado y comercialización, registros sanitarios, mercados, desarrollo empresarial y comunitario.
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	

**Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).**

Agro-caine, refleja todos los factores que queremos conocer y desarrollar en curarrehue, una microempresa que produce jugos, helados y mermeladas con la fruta del lugar. Su éxito se ha consolidado tras 16 años de esfuerzo de los comunitarios y ha generado un mercado interno sostenible que beneficia a toda la región, si bien en agro-caine la producción solo esta asociada a la producción agrícola, en curarrehue poseemos el potencial de producción de frutos silvestres de recolección como, arrayan, lleuque, maqui, murta entre muchos otros, donde el desarrollo agroindustria sostenible es la meta a corto plazo, los registros sanitarios la paralización, la innovación y la asociatividad son factores fundamentales para el desarrollo agroturístico, el cual veremos en esta visita.

Establecer plantas de proceso de fruta, generar huertos con riego tecnificado, con cultivos de ladera, en producción orgánica auto certificada, en asociatividad y cooperativismo son los desafíos a cumplir.

<b>Nombre entidad 6:</b>	Turismo comunitario de SITCO-HUAYQ'A
<b>Región:</b>	Toro toro
<b>Descripción:</b>	Turismo comunitario, co-administración de parques nacionales
<b>Página web:</b>	-----
<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
<p>Las comunidades han desarrollado un trabajo en conjunto con el estado de Bolivia, donde trabajan como operadores turísticos y guías locales, además de prestar servicios de transporte, alojamiento y alimentación siendo el turismo en eje transversal del desarrollo local sostenible, las visitas hechas por los guías de la comunidad, a las cavernas de Umajalanta, donde se desarrolla el turismo, paleontológico, geológico, biológico, asociado al desarrollo agroturístico de la comunidades. En esta visita conoceremos la valoración del patrimonio natural de toro toro, donde a través del desarrollo turístico sostenible, se puede generar desarrollo para las comunidades aledañas a estos patrimonios, en curarrehue poseemos muchos patrimonios naturales, geológicos y rupestres, desconocidos inclusive para la misma población de la comuna, volcanes, lagos, cavernas, saltos de agua, que no se visualizan, perdiendo una oportunidad de negocios y descuidando estos patrimonios por la no valoración de estos.</p>	
<b>Nombre entidad 7:</b>	centro integral de mujeres "ROSAS T'IKAS
<b>Región:</b>	torotoro
<b>Descripción:</b>	Asociatividad, artesanía, emprendimiento de genero, turismo comunitario, co-administración de parques nacionales
<b>Página web:</b>	-----
<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
<p>Visitaremos el centro integral de mujeres "ROSAS T'IKAS".agrupación de 108 mujeres artesanas indígenas, el trabajo se realiza con las plantas del lugar como el molle y la t'ola; además, se extraen otros pigmentos con los que se realiza el teñido de la lana de oveja, como principal material de trabajo en las artesanías que producen, "todas a mano", aquí conoceremos la experiencia asociativa de genero, la cual se crea como una herramienta para superar la pobreza en las comunidades, en curarrehue existen comunidades indígenas muy pobres donde el desarrollo de esta iniciativa mostrara las potencialidades y posibles caminos a recorrer, para lograr salir de esta condición, demostrando que la asociatividad es una herramienta muy importante en condiciones incluso muy desfavorables para el desarrollo de negocios prósperos, además de generar valoración cultural de la labor femenina en los sistemas agrícolas e independencia económica de genero.</p>	

<b>Nombre entidad 8:</b>	Guías turísticos de la comunidad Huayllajara
<b>Región:</b>	Huayllajara
<b>Descripción:</b>	Turismo comunitario, co-administración de geoparques UNESCO, redes de geoparques internacionales.
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
<p><b>Centro de Interpretación Paleontológica Cementerio de Tortugas:</b> Ubicado a 4 kilómetros de Torotoro, en la comunidad de Molle Cancha, con las muestras en exposición se puede evidenciar la evolución geológica de la zona adyacente y del Parque, en exposición existen fósiles, tales como restos de tortugas y cráneos de cocodrilos prehistóricos, perteneciente a la red mundial de geoparques, UNESCO. Esta visita es importante dado que curarrehue es parte de la reserva de la biosfera araucaria UNESCO, y esta siendo postulado a ser sitio SIPAN, sin embargo las comunidades no lo saben, ni saben como estos sellos generan importancia para el desarrollo sostenible de los territorios y valorizan la producción agrícola y el turismo rural, conoceremos esta experiencia para identificar los pasos a seguir para generar esta valoración.</p>	
<b>Nombre entidad 9:</b>	“La Pascana”. turismo de intereses especiales, cocina tradicional boloviana.
<b>Región:</b>	ToroToro
<b>Descripción:</b>	Turismo comunitario, restaurante asociativo
<b>Página web:</b>	-----
<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
<p>En este lugar se desarrollo un restaurant comunitario asociativo donde la puesta en valor del patrimonio agrícola y cultural de toro toro se lleva a su máxima expresión, la utilización de habas, maices, papas, hortalizas en general, carne de llama entre otras, son la base de la gastronomía local la cual se basa en la cultura indígena del territorio, conoceremos los sistemas productivos agrícolas pero ademas veremos y reconoceremos como son puestos en valor a través de la cocina local, esta visita es fundamental para gira, dado que el potencial de la puesta en valor del patrimonio agrícola en curarrehue es enorme, sin embargo los emprendimientos son individuales y muy pequeños, esta es una oportunidad para incentivar la asociatividad y la comercialización de la cocina local y la producción agrícola local.</p>	

<b>Nombre entidad 10:</b>	FENCOA
<b>Región:</b>	La paz
<b>Descripción:</b>	Federación de cooperativas agrícolas de Bolivia
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
Conoceremos la experiencia de la FENCOA federación de cooperativas agrícolas de Bolivia, una entidad unitaria y presente en todo el país, tendremos una conversación con su presidente Julio Bruno Pinto Blancourt, para que nos explique el desarrollo del cooperativismo en Bolivia, sus alcances y desafíos futuros. En curarrehue existen varias cooperativas agrícolas y ninguna tiene relación con otra, en esta visita veremos el cooperativismo agrícola desde la mirada de un gremio y el desafío de llevar la cooperación en curarrehue a niveles regionales y nacionales.	

#### **8. OBJETIVO DE LA GIRA PARA LA INNOVACION**

Conocer los sistemas asociativos, agroturisticos de altura en Bolivia, para así fortalecer la capacidad técnica y generar soluciones innovadoras para la adaptación y mitigación del cambio climático de los sistemas agrarios en la araucanía pehuenche.

## 9. POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS SOLUCIONES INNOVADORAS

Describir las posibilidades de implementar la(s) solución(es) que se conocerán en la gira en el corto y mediano plazo. Considere aspectos técnicos, de gestión, recursos humanos, organizacionales, financieros, entre otros.

**Turismo comunitario, indígena, en áreas protegidas, coadministración con el estado:** El objetivo es incorporar conocimientos y vivencias exitosas de turismo comunitario, para una implementación en Curarrehue, en la actualidad se están desarrollando varias iniciativas turísticas las cuales son individuales, por lo general no cuentan con permisos para su desarrollo ni una coordinación para trabajar en el territorio, el ingreso a las áreas protegidas no posee ningún tipo de registro.

Dado lo anterior se podría implementar, redes de agroturismo comunitario, potenciando la asociatividad económica en las comunidades indígenas, además de un registro y capacitación de los guías locales, trabajar en una mesa de coadministración del parque y reserva nacional villarrica, esta instancia se está desarrollando, existe una mesa de cuidado del parque en conjunto con CONAF, pero es necesario aumentar las interacciones entre las comunidades y la administración del parque para así generar certificaciones locales, y permisos exclusivos de operar turísticamente el parque, además de generar capacidades técnicas en dichas comunidades, para el desarrollo de un turismo basado en la identidad cultural, la biodiversidad y la valoración del territorio.

**Agricultura de altura:** revisaremos los sistemas agrícolas de altura, donde se verán las soluciones innovadoras que han desarrollado, la viticultura, los cultivos, la cría de animales, la artesanía, los agro-procesados, son ejemplo de la adaptación a las condiciones edafoclimáticas adversas. Los sistemas de riego y conservación del suelo son esenciales para la agricultura del siglo XXI en curarrehue, por lo que veremos el establecimiento de cultivos y frutales en laderas, sus sistema de fertilidad natural, las especies que se han adaptado a estas condiciones, las prácticas culturales que los agricultores desarrollan. En curarrehue existen todas las condiciones para el desarrollo sostenible de sistemas agrícolas más complejos e intensivos, estos dados los efectos del cambio climático y la política agraria del país, se deben utilizar las laderas que en este instante están con praderas naturales de mala calidad y con un peligro de erosión fuerte, generar productos agrícolas más rentables, dar valor agregado a la producción, generar sistemas agrícolas sostenibles. Para esto desarrollar una producción agrícola cooperativa, asociativa y comunitaria ligada al turismo es fundamental, incorporar nuevas especies de frutales que se adapten a estas condiciones como la vid, las cerezas y rescatar frutales y cultivos nativos como murta, maqui, papas y maíz, dando lugar a un sistema agrícola complejo, eficiente y único a nivel mundial.

**Artesanía y cocina tradicional:** un adicional importante de los sistemas agroturísticos, son su gastronomía típica y sus artesanías, sobre todo los territorios indígenas, que aun conservan sus tradiciones ancestrales, desde este punto de vista curarrehue posee todos los elementos para un eficiente desarrollo de estos rubros con una materia prima excepcional, aquí nuevamente la asociatividad, la incorporación de nuevas técnicas y los sistemas de comercialización local, toman mucha importancia para generar rentabilidad de estos rubros, dado que la demanda a nivel mundial por productos exclusivos étnicos, con responsabilidad ambiental y social esta en aumento, generar sellos y denominaciones de origen para la diferenciación del territorio y sus productos.



## 10. ITINERARIO PROPUESTO

Entidad a visitar	Descripción de las actividades a realizar	Nombre y cargo de la persona con quien se realizará la actividad en la entidad a visitar	Temática a tratar en la actividad	Ciudad, localidad	Fecha (día/mes/año)
<b>viaje ida</b>				San Pedro de Atacama	29/9/2019
Alojamiento turístico Huayllajara	Emprendimiento ubicado dentro de la Reserva Eduardo Avaroa, todos los comunarios de esta región viven del turismo, pertenecen a una asociación que regula tarifas, calidad de los servicios y porcentaje que reciben de los ingresos a la reserva. En el lugar se tiene hospedaje y alimentación.	Román Bautista Propietario	Generación de ingresos económicos a partir del turismo en regiones que con duras condiciones para el cultivo agrícola. Se puede conocer la experiencia de la formación de estos emprendimientos, cómo aprovechan ciertos atractivos naturales para la generación de turismo y en torno a ello de servicios para los turistas.	Hito Cajón, Huayllajara	30/9/2019
Alojamiento turístico Villa Candelaria	Servicio de hospedaje y alimentación para los turistas	Daniel Choque Propietario	Compartir la experiencia de creación del emprendimiento que permite la	Villa Candelaria	01/10/2019

			generación de ingresos importantes en un lugar que se caracteriza por su baja productividad agrícola.		
Colchani	Visita al centro de extracción y explotación de la sal, museo comunitario de la llama y la sal y se recibe la explicación de su proceso y extracción de la misma.	<b>Soraya Sanchez operador turístico local</b>	Conocer sobre la explotación de la sal, la producción más importante de la región y como este activo natural y cultural se suma a la actividad turística para generar valor e ingresos	Uyuni, Potosi	02/10/2019
Bodega Cepas de Oro	Visita a productor de vinos y singanis (bebida emblemática de Bolivia) para conocer las características del proceso productivo de estas bebidas desde la producción de la materia prima que es la uva. Esta bodega se	Jaime Andrés Rivera Propietario	Conocer sobre la producción vitivinícola sobre los 2500 msnm (Características del suelo, variedades de uva, sistemas de conducción y riego, cuidados de los viñedos teniendo en cuenta el cuidado del medioambiente) en el viñedo.	Camargo	03/10/2019

	<p>caracteriza también por trabajar con el enoturismo. En el lugar se tendrá el almuerzo tradicional de la región de los Cintis ya que como servicio complementario cuenta con un restaurante.</p>		<p>Aprender sobre el proceso de producción de vino y singani desde la molienda de la uva hasta el envasado. Como parte de la visita se tendrá una disertación para conocer la experiencia de la implementación de la Indicación Geográfica Valle de Los Cintis (única Indicación Geográfica de Bolivia) que permite mantener una protección a los productos de la región que mantengan condiciones de identidad territorial.</p>		
<p>Bodega Cepas de Oro</p>	<p>Visita a productor de vinos y singanis (bebida emblemática de Bolivia) para conocer las características del</p>	<p>Jaime Andrés Rivera Propietario</p>	<p>Conocer sobre la producción vitivinícola sobre los 2500 msnm (Características del suelo, variedades de uva, sistemas</p>	<p>Camargo</p>	<p>03/10/2019</p>

	<p>proceso productivo de estas bebidas desde la producción de la materia prima que es la uva. Esta bodega se caracteriza también por trabajar con el enoturismo. En el lugar se tendrá el almuerzo tradicional de la región de los Cintis ya que como servicio complementario cuenta con un restaurante.</p>		<p>de conducción y riego, cuidados de los viñedos teniendo en cuenta el cuidado del medioambiente) en el viñedo. Aprender sobre el proceso de producción de vino y singani desde la molienda de la uva hasta el envasado. Como parte de la visita se tendrá una disertación para conocer la experiencia de la implementación de la Indicación Geográfica Valle de Los Cintis (única Indicación Geográfica de Bolivia) que permite mantener una protección a los productos de la región que mantengan condiciones de identidad territorial.</p>		
--	--	--	--	--	--

<p>Bodega Vacaflor</p>	<p>Visita a productor de vinos y licores para conocer las características del proceso productivo de éstas bebidas. Esta bodega también trabaja con enoturismo.</p>	<p>Marcelo Vacaflor Propietario</p>	<p>Aprender sobre la producción de vinos y licores característicos de la región como la "rataflia" hecha de singani y otros frutos. En la bodega se tendrá una explicación sobre el proceso productivo de las bebidas que producen.</p>		
<p>Mercado Central Camargo</p>	<p>El desayuno tradicional cinteño se servirá en el mercado de Camargo, para conocer más de las costumbres y comidas tradicionales de la región. Las propietarias recibieron capacitación y asistencia técnica para mejorar las condiciones de servicio.</p>	<p>Propiedad comunitaria</p>	<p>Se puede conocer sobre como se vinculan diversos prestadores de servicios a la actividad turística, con sólo mejorar las condiciones del servicio.</p>	<p>Villa Abecia / Las Carreras / Tarija</p>	<p>04/10/2019</p>

<p>Bodega Cepas de Fuego</p>	<p>Visita a productor de vino que utiliza técnicas diferentes de producción de vino amigable con el medioambiente</p>	<p>Weimar Ríos Propietario</p>	<p>El propietario de la bodega es uno de los que tiene más trayectoria en el rubro, enseñará sobre técnicas de producción que han transmitido de generación en generación en su familia.</p>		
<p>La Casa de Barro</p>	<p>En el lugar se tendrá un almuerzo con platos típicos de la región, se podrá aprender sobre su preparación, así como algunas de las tradiciones de la misma. El lugar es atendido por sus propietarios, quiénes apoyan la asociatividad y la producción de la región ofreciendo el lugar para que otros productores de la zona vendan sus productos cuando realizan</p>	<p>Fermín de la Parra Propietario</p>	<p>Conocer sobre la identidad gastronómica y cultural de los Cintis, aprendiendo con los propietarios como se elaboran los platillos tradicionales y viviendo la experiencia de ser un Cinteño más. Compartir la experiencia con otros productores de la región como aquellos que producen Café de Palqui. También se verá un modelo de asociatividad</p>		

	eventos.		desarrollado en la región		
Viñedos Aranjuez	<p>Visita a viñedo de la emblemática cepa Tannat, la primera parcela de la región que dio origen a la producción de los vinos más premiados de Tarija. Estos viñedos pertenecen a una de las bodegas industriales más grandes de la zona.</p>	Gerardo Aguirre Enólogo	<p>Aprender sobre la producción de uvas viníferas de alta gama con diferentes sistemas de conducción y manejo que permiten mejorar la condición de la producción y la calidad de la misma y por ende de los vinos varietales.</p>	Tarija / Cochabamba	05/10/2019
Heredad de Jacob	<p>Almuerzo tradicional en La Heredad de Jacob donde se podrá disfrutar de la gastronomía de la región, se participará de la elaboración de las “chirriadas”, una de las preparaciones tradicionales de nuestra tierra,</p>	Miguel Pastrana Propietario	<p>Conocer la experiencia de un comunario de la zona en la incursión en el turismo, construyendo un emprendimiento de gastronomía donde se mantiene la identidad cultural y se revaloriza la gastronomía y las</p>		

	además de aprender de la música y el baile		costumbres regionales.		
Casa de Hacienda Parascocha	Visita a casa de hacienda productora de vinos, singanis y diferentes conservas elaboradas con la producción frutícola del lugar.	David Gallardo Propietario	El propietario contará su experiencia como productor de vinos, singani y otros derivados, así como la construcción de la marca territorial "Tarija Aromas y Sabores" a la que pertenece y como esta experiencia ha fortalecido su empresa		
Agro Caine	Visita a asociación de productores de jugos, conservas y helados de frutas como guayaba y limón	Productores, Soraya Sanchez Guía Turístico	Conocer sobre el trabajo asociativo que realizan en este lugar para la producción de diferentes derivados de las frutas que se producen y como están vinculados al turismo, vendiendo sus productos en las cabañas Umajalanta.	<b>Toro Toro</b>	06/10/2019

<p>Cabañas Umajalanta</p>	<p>Cabañas Umajalanta es un emprendimiento de turismo comunitario que además de revalorizar la cultura de un pueblo, afianza el amor por la naturaleza. En el lugar se puede degustar todos los productos que son elaborados por las diferentes asociaciones de productores de la región.</p>	<p>Timoteo Sicari Koyo Comunario y Administrador</p>	<p>En el lugar se hará una presentación del proyecto comunitario que ha permitido que se aprovechen los atractivos naturales vinculados a la calidad de los servicios para convertirse en uno de los mayores atractivos turísticos de Bolivia. Otra de las características importantes es como se ha logrado la vinculación con las otras asociaciones productivas de la región.</p>		
<p>SITCO-HUAYQ'A</p>	<p>Asociación Comunitaria alquiler de cascos y linternas</p>	<p>Soraya Sanchez Guía Turístico</p>	<p>Aprender sobre las experiencias de la asociatividad y como es el manejo de la actividad</p>		
<p>“ROSAS T'IKAS”</p>	<p>Tienda donde se venden todas las artesanías que se hacen en el</p>	<p>Comunidad, Soraya Sanchez Guía Turístico</p>	<p>Aprender sobre las experiencias de la asociatividad y como es el manejo</p>	<p><b>Toro toro</b></p>	<p>07/10/2019</p>

	municipio.		de la actividad así como del rescate de los valores culturales		
APECTE (RODEO ESCALON)	Visita a una planta procesadora de maíz que trabaja de manera comunitaria.	Soraya Sanchez Guía Turístico	Aprender sobre las experiencias de la asociatividad y como es el manejo de la actividad productiva		
“La Pascana”	Restaurante manejado por los comunarios de la región.	Soraya Sanchez Guía Turístico	Aprender sobre las experiencias de la asociatividad y del manejo de la actividad	<b>Toro toro</b>	08/10/2019
<b>FENCOA</b>	Federación de cooperativas agrícolas de Bolivia	Julio Bruno Pinto Blancourt	<b>Conocer la realidad del cooperativismo y las asociaciones de cooperativas en Bolivia</b>	<b>La paz</b>	08/10/2019
<b>viaje regreso</b>			<b>la paz-curarrehue</b>	<b>viaje regreso</b>	09/10/2019

<b>11. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN</b>					
<b>Fecha</b> (día/mes/año)	<b>Lugar de realización</b>	<b>Tipo de actividad</b> (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	<b>Justificación de la actividad</b>	<b>Tipo de participantes</b> (indicar hacia quien está orientada la actividad)	<b>N° estimado de participantes</b>
10-10-2019	Curarrehue	Conversatorio, reflexión de lugares visitados y posible implementación	Reunión asistentes a la gira	Socios Cooperativa	10
11-10-2019	Puala alto	charla	Reunión comunidad	Agricultores	40
11-10-2019	Puala Bajo	charla	Reunión comunidad	Agricultores	40
14-10-2019	Curarrehue	Taller de discusión de resultados	Reunión soc. civil	Emprendedores	30
14-10-2019	Curarrehue	Publicación digital RRSS	Amplitud de difusión	Todo tipo de publico	500

