

FORMULARIO INFORME TÉCNICO GIRAS PARA LA INNOVACIÓN PEQUEÑA AGRICULTURA 2019

CÓDIGO FIA

GIT-2019-0658

NOMBRE DE LA GIRA DE INNOVACION

“Gira Tecnológica a Perú y Bolivia, para conocer modelos de gestión, vinculación y promoción de la comercialización de la Quínoa, desde la identidad cultural andina”

LUGARES VISITADOS EN LA GIRA DE INNOVACION

País(es) Perú, Bolivia

Ciudad(es) Lima, La Paz

GRUPO Y/O TEMA QUE ABORDA LA GIRA DE INNOVACIÓN

Segmento (marcar con una X)	Tema (marcar con una X)
Comercialización X	Medioambiente
Asociatividad	Otros X
Turismo Rural	
SIPAN	

FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES
(Incluye la preparación de la gira, el viaje y las actividades de difusión)

Inicio:01/09/2019

Término: 11/11/2019

INICIO Y TÉRMINO DE LA GIRA (sólo viaje y traslados)

Fecha Salida:09/10/2019

Fecha Llegada:17/09/2019

EJECUTOR

Fundación Rondo

COORDINADOR

Pamela Hernández Ríos

FIRMA DEL COORDINADOR

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. PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

N°	Nombre completo	Lugar o entidad donde trabaja	Región	Actividad que realiza	Explicar su vinculación con la pequeña agricultura
1	David Barraza Romero	IPLACEX; Les Toques Blanchés; Presidente Directorio Fundación Talega, Patrimonio Alimentario	Metropolitana	Director Escuela de Gastronomía; Director Cultural de Asociación Gremial Les Toques Blanchés; Cultor de la Cocina Aymara	A través de la dirección de Escuela y la asociación gremial, fomenta el trabajo con pequeños productores relacionados al Patrimonio Alimentario chileno.
2	Aurora del Pilar Cayo Baltazar	Emprendedora	Tarapacá	Cocinera Tradicional Aymara	Su vinculación es directa y profunda ya que son sus proveedores para las recetas que prepara y los productos de su banquetería con identidad. Siendo ellos mismos una pequeña empresa
3	Yony Pari Maman	Restaurante Pacha	Tarapacá	Cocinero Tradicional Aymara	Su vinculación es directa y profunda ya que son sus proveedores para las recetas que prepara y los productos de su banquetería con identidad. Siendo ellos mismos una pequeña empresa
4	Ivan Zambra Flores	Restaurante Amaia – Banquetería Chaltu Cocina Patrimonial	Santiago	Cocinero y Empresario, con identidad cultural	Su vinculación es directa y profunda ya que son sus proveedores para las recetas que prepara y los productos de su banquetería con identidad. Siendo ellos mismos una pequeña empresa
5	Catalina Castro Choque	Productora Tradicional de Quínuá	Tarapacá	Productora Tradicional	Es una pequeña productora tradicional de Quínuá.

1. PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

6	Máxima Gregoria Mamani Challapa	Productora Tradicional de Quinua	Tarapacá	Productora Tradicional	Es una pequeña productora tradicional de Quinua.
7	Erika Mirta Moscoso Mamani	Productora Tradicional de Quinua	Tarapacá	Productora Tradicional	Es una pequeña productora tradicional de Quinua.
8	Pamela Hernández Ríos	Directora Ejecutiva Fundación Talega, Patrimonio Alimentario	Santiago	Investigadora, Magister en Desarrollo Económico Local	Ha trabajado con pequeños productores y microempresarios en diversos proyectos de desarrollo local
9	Loreto Carrizo Sánchez	Directora Ejecutiva Fundación Rondó, gestión patrimonial	Santiago	Emprendedora Social, para Modelos de Desarrollo Territorial con Identidad	Ha trabajado con pequeños productores y microempresarios en diversos proyectos de desarrollo local desde Fundación Rondó.

2. 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	País, ciudad, localidad	Fecha (día/mes/año)
CIT - Agroferias Campesinas	Introducción a la Vista Lima, reunión-charla sobre la experiencia de productores y cocineros	Andres Ugaz, Director de CIT – cocina, identidad y territorio	Introducción a la Gira Peruana, modelos, articulaciones, vinculación y trazabilidad de procesos	Lima	10/10/2019
CIT - Agroferias Campesinas	Reunión con equipo de gestión, productores, visita a ferias y espacios de comercialización	Andres Ugaz, Director de CIT – cocina, identidad y territorio	Modelos de gestión y difusión para la sostenibilidad	Lima	10/10/2019
CIT - Agroferias Campesinas	Visita Ruta del Calleo, Modelo de articulación, encadenamiento y de Difusión	Andres Ugaz, Director de CIT – cocina, identidad y territorio	Modelos de articulación y encadenamiento para la difusión y agregación de valor a los productos alimentarios	Lima	11/10/2019
CIT - Agroferias Campesinas	Visita a Productores	Andres Ugaz, Director de CIT – cocina, identidad y territorio	Visita a productores y agricultores para conocer experiencias comerciales	Lima	12/10/2019

CIT - Agroferias Campesinas	Visita a AGROFERIA CAMPESINA	Andres Ugaz, Director de CIT – cocina, identidad y territorio	Visita y experiencia en Agroferia campesina	Lima	13/10/2019
Asociación de Chefs de Bolivia	Reunión expositiva con chefs sobre técnicas, preparaciones y nuevos formatos de acercamiento de la quinua	Pierre Van Oost, Presidente de la Asociación	Preparaciones como vehículo para la difusión y acercamiento de los productos al consumidor final	La Paz	14/10/2019
Asociación de Chefs de Bolivia	Reunión expositiva con chefs sobre técnicas, preparaciones y nuevos formatos de acercamiento de la quinua	Pierre Van Oost, Presidente de la Asociación	Visita a Cocineros y Chefs de la Asociación	La Paz	14/10/2019
Fundación Proinpa	Reunión- Charla	Wilfredo Rojas	Investigaciones sobre la Quinua y trazabilidad, puntos críticos e instrumental apropiado.	La Paz	15/10/2019
Asociación de Chefs de Bolivia	Visita a productores de la cadena de comercialización	Pierre Van Oost, Presidente de la Asociación	Productores, formatos de comercialización para los restaurantes	La Paz	15/10/2019
HIVOS, Humanist Institute for Co-operation with Developing Countries	Reunión de trabajo e intercambio sobre program as alimenta rios sostenibl es	Marcelo Collao Oficial Regional de Incidencias Programa Alimentos Sostenibles	El rol de organismos del tercer sector en apoyo a procesos de desarrollo territorial en vinculación con sectores públicos	La Paz	16/10/2019

3. INDICAR SI HUBO CAMBIOS RESPECTO DAL ITINERARIO ORIGINAL

Todas las actividades planificadas en la propuesta inicial se realizaron, lo que se hizo fue agregar algunas actividades adicionales: Charla con Flavio Solorzano e Isabel Alvarez; visita al centro de educación CENFOTUR; visita a proyecto Restaurant Manq'a; entrevista con Embajada de Chile en Perú.

4. INDICAR EL PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD PLANTEADO INICIALMENTE EN LA PROPUESTA

(Máximo 2.500 caracteres, con espacios incluidos)

La Quinúa, alimento producido ancestralmente por el pueblo aymará, ha alcanzado una gran importancia comercial a nivel mundial debido a su alto valor nutritivo, versatilidad de usos, adaptabilidad y tolerancia a factores climáticos, siendo considerada en la actualidad un alimento estratégico. La Región de Tarapacá en nuestro país, forma parte del mundo andino que ha producido quinua desde épocas milenarias, manteniendo métodos de producción ancestrales con fuerte arraigo a prácticas culturales tradicionales. Y aún a pesar del aumento mundial en el consumo, debido a sus cualidades, este producto no ha alcanzado ni en la región de Tarapacá ni en el país, los niveles de producción y de consumo que poseen los países hermanos como Bolivia y Perú, quienes en conjunto concentran el 90% de la producción mundial. En la actualidad, según estudio de la UC (de Chile) en nuestro país el consumo per cápita alcanza a 20 gramos, mientras que en Perú y Bolivia es de 2,5 kilos en promedio, siendo la mayor parte de este consumo satisfecho a través de la importación. En situación de que las comunidades aún pueden aumentar y mejorar sus procesos productivos, los cuatro desafíos más importantes son lograr aumentar el consumo interno; relevando la identidad cultural del producto; aportar al desarrollo territorial a partir de la producción y la mejora de calidad en la alimentación cuando se incorpora la Quinua a la dieta diaria y no solo como un producto de tendencia, logrando hacer sostenible los procesos. Para los pequeños productores del altiplano, es un desafío mantener este importante recurso alimentario para las generaciones actuales y futuras, y al mismo tiempo, traspasar las tradiciones de producción para que puedan seguir produciéndola, de manera rentable, sustentable, en respeto de sus saberes y tradiciones. Bolivia y Perú, son países que han experimentado un crecimiento muy importante en la demanda interna y externa de la Quinua, es por ello que el conocer los distintos modelos y programas que lo hicieron posible, será de gran ayuda para el desarrollo de un modelo local que integre variables de identidad y permita mantener cultivos y las tradiciones culturales esenciales de nuestros pueblos originarios. La gira aportará: **intercambio técnico sobre métodos de producción cultural y territorialmente pertinentes, estrategias de acceso a los mercados y de promoción del consumo, así como de posicionamiento y agregación de valor en base a la identidad cultural.**

5. INDICAR EL OBJETIVO DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Conocer experiencias, modelos de producción y comercialización de la Quinua, para diseñar soluciones que faciliten la articulación y difusión de la cadena, con identidad cultural y valor agregado, para la Región de Tarapacá y la Región Metropolitana.

6. DESCRIBA CLARA Y DETALLADAMENTE LA O LAS SOLUCIONES INNOVADORAS CONOCIDAS EN LA GIRA

(Máximo 2.500 caracteres, con espacios incluidos)

Para nuestras comunidades originarias el poder valorizar y mantener los saberes ancestrales, poniendo en valor la cadena de la Quinua, es fundamental para impulsar un proceso productivo con identidad cultural- foco central de nuestra gira. Buscamos como soluciones innovadoras: *modelos de articulación entre productores y mercados*, entendiendo que en la cadena participan cocineros y chefs (caso de la cocina peruana, que logró transformarse en un eje de desarrollo), y organismos o gobernanzas que dan sostenibilidad a modelos de ferias, redes, circuitos, rutas que son permanentes y han permitido además del reconocimiento de la oferta de valor, establecer vínculos entre productores y mercados. En la gira, pudimos conocer experiencias y modelos en la línea de lo buscado, lo que ratificó los lugares seleccionados, además de los actores e instituciones con las que se generaron vinculación. En forma transversal destaca el hecho de que los distintos formatos de articulación y comercialización llevan una profunda impronta identitaria que los diversos actores han logrado poner en valor, siendo en la actualidad este el foco central de la mayoría de los procesos activos en torno a la quinua.

Las soluciones innovadoras encontradas destacan en 5 ámbitos o líneas estratégicas:

- a) **Puesta en Valor de la Quinua basado en las comunidades aimara como portadoras culturales del grano.**
- b) **Ejemplos de Comercialización con pertinencia cultural**
- c) **Tecnología aplicada que conversa con los saberes ancestrales.**
- d) **La gastronomía y los cocineros como mecanismos articuladores**
- e) **Investigación participativa y aplicada.**

7. INDIQUE EL POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LA O LAS SOLUCIONES INNOVADORAS CONOCIDAS EN LA GIRA

El potencial de implementación de las soluciones conocidas es muy alto debido a:

- Similitud cultural de los ejemplos conocidos.
- Se pueden diseñar e implementar modelos de promoción a partir de gobernanzas que den estabilidad y autonomía a los procesos.
- Se pueden generar Articulaciones y convenios de colaboración para transferencia de capacidades y tecnologías que generen apoyos en las distintas iniciativas a implementar.
- Alta motivación y sentido de pertinencia de las soluciones por parte de los actores involucrados (productoras, cocineros, empresarios, gestores, mundo público).

8. INDIQUE Y DESCRIBA LOS CONTACTOS GENERADOS EN EL MARCO DE LA REALIZACIÓN DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Nombre del contacto	Institución a la que pertenece	Descripción de su trabajo en la institución	Teléfono	Correo electrónico	Dirección
Andrés Ugaz	CIT Consultores, Cocina, Identidad y territorio	Director General, Investigador y Articulador de Modelos de gestión			
Carlos Lazo	Agroferias Campesinas	Gerente			
Santiago Veliz	IICA, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura	Representante en Bolivia			
Wilfredo Rojas	Proinpa	Investigador – Coordinador Jefe			
Marcelo Collao	HIVOS, Humanist Institute for Co- operation with Developing Countries	Oficial Regional de Incidencias Programa Alimentos Sostenibles			

Leslie Salazar	MIGA, Movimiento de Integración gastronómica de Bolivia	Directora Ejecutiva			
Flavio Solorzano	Señorío del Sulco	Investigador, Cocinero, Dueño del Restaurante			
Isabel Álvarez	Señorío del Sulco	Investigadora, Dueña restaurante			
Pierre Van de Oost	ACB, Asociación de Cocineros de Bolivia	Director			

9. INDIQUE POSIBLES IDEAS DE PROYECTOS DE INNOVACIÓN QUE SURGIERON DE LA REALIZACIÓN DE LA GIRA

A partir de la Gira, las ideas de proyecto tienen 4 líneas de trabajo:

a) Proyectos relacionados con la puesta en valor:

a1) Ruta gastronómica de la Quínu; **a2)** Talleres de Cocina de Quínu en Establecimientos Educativos Técnicos y Universitarios, Formación de Cocineros en el relato de la quínu, rendimiento y usos; **a3)** Programa Educativo con Degustaciones en Mercados y Supermercados; **a4)** Co-construir relatos de la quínu para posicionar en diversos públicos;

b) Modelos de Articulación:

b1) Diseño e implementación de una feria productiva (modelo agroferias campesinas), con modelo de gobernanza que genere autonomía y empoderamiento de los productores; **b2)** Habilitación permanente de un Restaurante-Escuela: dispositivo de mediación y formación de nuevos públicos en relación a la Quínu y de los productos regionales;

c) Formación y Capacitación:

c1) programas de formación certificada para productores, cocineros y organizaciones productivas de la quínu en ámbitos de patrimonio, gestión comercial, cocinas y preparaciones; **c2)** Traída de expertos peruanos y bolivianos, para la puesta en marcha de estos proyectos a fin de reducir error; **c3)** Participación en el Movimiento de Integración de MIGA;

d) Investigación y tecnología:

d1) Habilitar proyecto de viviendas ecosustentables, para promover el repoblamiento de las comunidades, con sus prácticas ancestrales.

Considerando los aspectos anteriores la base potencial de implementación de esta solución innovadora es muy alta, pero para que ello sea efectivo se debe considerar otros factores, a saber: a) Trabajo mancomunado con las instituciones que están abordando la temática de la Quínu, como son el FIA, INIA, Quinoalab, Indap y otros, a quienes vamos a presentar los resultados de esta gira para dar espacio a un enfoque de territorio que permita entregar soluciones que respondan a las necesidades, y sean cultural y ambientalmente más sostenibles; b) Implementación de un enfoque descentralizado que considere las características distintivas de las comunidades del altiplano, sobre todo a nivel de aplicación de normativas y reglamentaciones, sin que ello deba desestimar la calidad e inocuidad del producto; c) Integralidad de la estrategia, la cual debe considerar la promoción de la oferta interna de la mano de los cocineros tradicionales y de los profesionales, de manera de incentivar el uso de la Quínu en todos los segmentos, destacando el valor agregado de la producción ancestral y sustentable.

10.RESULTADOS OBTENIDOS	
Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
Identificación de Modelos de Puesta en Valor, articulación con mercados y comercialización	Logrado. Se obtuvieron modelos y experiencias de casos en Perú y Bolivia con sus aciertos y errores, como excelentes insumos para generar propuestas locales con pertinencia.
Realización de vínculos para trabajo conjunto con organizaciones vinculadas a la puesta en valor y comercialización de la Quinoa	Logrado.
Generación de un grupo de productoras de quinua, cocineros y gestores culturales articulados para generar actividades en torno a la Quinoa.	Logrado

11. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

Fecha (día/mes/año)	Lugar de realización	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Justificación de la actividad	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	N° de participantes
08/11/2019	Iquique	Charla de Difusión	Ubicación de principales restaurantes	Productores de Quinoa, Cooperativas, Ferias, Cocineros y Dueños de Restaurantes	25
11/11/2019	Santiago	Jornada de Difusión, reflexión y Análisis de la experiencia Gira, la Articulación y el Encadenamiento	La RM, concentra gran cantidad de cocineros y dueños de restaurantes interesados en la quinua y patrimonio alimentario	Cocineros, Asociación de CHEFs y Dueños de Restaurantes	No fue posible realizar debido a contingencia nacional. Se buscará hacer una difusión en revistas del rubro.

12.INDIQUE CUALQUIER INCONVENIENTE QUE SE HAYA PRESENTADO EN EL MARCO DE LA REALIZACIÓN DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
No hubo inconvenientes dignos de mencionar	

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

Nombre de la Entidad Ejecutora:			
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: