

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRÁRIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

INFORME TÉCNICO Y DIFUSIÓN

GIT-2009-0675

AÑO 2010

OFICINA DE PARTES 2 FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	05 OCT 2010
Hora	1743
Nº Ingreso	15405 1

CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO

Fecha de entrega del Informe

Nombre del coordinador de la ejecución

MONICA MECHSNER NIKLITSCHKEK

Firma del Coordinador de la Ejecución

1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

Nombre de la propuesta

"Visita a Fábricas de Chocolate con Identidad Territorial"

Código

GIT-2009-0675

Entidad responsable

ASOCIACIÓN INDÍGENA DE COMUNIDADES TERRITORIALES CONSEJO MAPUCHE
 MAQUEHUE

Coordinador(a)

Mónica Mechsner Niklitschek

Fecha de realización (inicio y término)

23 al 27 de Febrero del 2010



2. RESUMEN DE LA PROPUESTA

Resumir en no más de 1/2 página la justificación, actividades globales, resultados e impactos alcanzados con la propuesta.

La Asociación de Comunidades Mapuche del Consejo Maquehue definió que un grupo de mujeres emprendedoras evalúen por medio de una Gira Técnica auspiciada por la FIA, la oportunidad que significa la elaboración de chocolates y derivados. El propósito era que pudieran conocer técnicas y procesos diversos, que pudieran posteriormente adaptar en sus comunidades de base, constituyéndose en el núcleo alrededor del cual se pueda levantar a futuro, emprendimientos asociativos.

Se visitaron diversas fábricas de chocolate en la ciudad de San Carlos de Bariloche (Argentina) y alrededores; desde una muy artesanal (Amancay) hasta una industrial (El Turista), además de visitar el Museo del Chocolate de la Familia Fenoglio. En cada una de ellas les explicaron el proceso de elaboración del chocolate hasta llegar a su comercialización, pudiendo ver en forma directa cada una de las etapas involucradas en dicho proceso. Una de las integrantes del grupo tuvo la oportunidad de elaborar chocolate “en rama” junto a un chocolatero de la fábrica El Turista, para luego ser ofrecido al grupo y a otros visitantes y ser degustado.

Los resultados e impactos obtenidos fueron superiores a las expectativas de las participantes, ya que se dieron cuenta que sus proyectos podían ser realidad de forma mucho más fácil y económica de lo pensado en un comienzo. En las chocolaterías más artesanales pudieron identificar claramente y preguntar sobre los factores críticos para el éxito de la chocolatería artesanal con identidad territorial; basado principalmente en la calidad del proceso de elaboración, la creatividad para dar distintos sabores, texturas, colores, etc., además de lo esencial en el proceso de comercialización. Interactuaron con dueños, maestros chocolateros, vendedores y otros actores, los que explicaron paso a paso cada una de las etapas involucradas. Ello les hizo ver que cada una de ellas podía fabricar chocolate en su propia casa, sin mayor tecnología, para luego asociarse y crear un emprendimiento productivo mayor incorporando implementos, materiales, útiles, moldes y otros que les permitan hacer crecer el negocio; por otra parte, les sorprendió que la elaboración de chocolate era un negocio rentable si se hacía con calidad y destacando su valor artesanal y territorial.

Además de obtener una pequeña red de contactos dispuestos a colaborar con el grupo de mujeres mapuche en sus emprendimientos, pudieron fortalecer las relaciones entre ellas, conociéndose un poco más, visualizando las posibles alianzas y trabajo en conjunto.

En resumen, se considera que la gira fue exitosa, tanto desde el punto de vista de los objetivos planteados inicialmente, así como los resultados obtenidos, los que no sólo abarcaron los esperados en la propuesta, sino, además, por haberse constituido en una gran experiencia de vida para cada una de las participantes, la que no hubiesen podido obtener sin el apoyo del FIA.



3. ALCANCES Y LOGROS DE LA PROPUESTA

Problema a resolver, justificación y objetivos planteado inicialmente en la propuesta

Proporcionar a un grupo de mujeres emprendedoras mapuche del Territorio Maquehue de La Araucanía, la oportunidad de evaluar en la ciudad de Bariloche y alrededores aspectos básicos de la cadena de valor del chocolate, para adaptar posteriormente técnicas y procesos productivos, y elementos diversos del marketing alimentario, entre otros aspectos, en un emprendimiento asociativo a desarrollarse en varias etapas sobre la base de recursos locales y cuyo fin es consolidar una cadena de valor con identidad productiva territorial mapuche, en el rubro de la chocolatería y otros alimentos funcionales.

Objetivos alcanzados tras la realización de la propuesta

Se alcanzó plenamente el objetivo planteado, en términos que el grupo de mujeres mapuche del sector Maquehue de la Región de la Araucanía, pudieron conocer paso a paso el proceso de elaboración del chocolate, desde su forma más artesanal, a la industrial. Evaluaron cada uno de los factores productivos, tecnológicos, de comercialización, humanos y otros, lo que les permitió establecer que era un emprendimiento plenamente realizable y rentable, tanto individualmente en una primera etapa, como asociativamente en el futuro cercano. Lo anterior, destacando el valor artesanal del producto, así como un sello territorial identitario otorgado por ellas mismas. Se sintieron además muy identificadas en la ciudad de San Carlos de Bariloche y sus alrededores, ya que dicho territorio fue (y es aún) habitado por mapuches que emigraron desde Chile, así como de Tehuelches. Estos aspectos, más un conocimiento general de la historia, les permitió motivarse aún más y sentirse capaces de hacer sus sueños realidad.

Resultados e impactos esperados inicialmente en la propuesta

1. Identificación de factores clave en procesos de elaboración del chocolate , productos afines y funcionales, en la elección de técnicas y tecnologías adecuadas para diferentes escalas de producción, y el marketing necesario para obtener el éxito deseado.
2. Interactuar con diversos actores que facilitan el contexto de la actividad chocolatera en Bariloche, como el Municipio, de manera que se aprecien los factores externos de apoyo e identidad productiva.
3. Establecer una red de contactos para interacciones posteriores.



4. Obtener conocimientos específicos para diseñar e implementar un emprendimiento innovador, según las características requeridas por los procesos de la chocolatería con identidad territorial, y otros productos relacionados con la vida saludable, de manera escalable.

5. Fortalecimiento de las relaciones y conocimiento mutuo de un grupo de mujeres mapuche, en su convicción de emprendedoras innovadoras en términos asociativos.

Resultados obtenidos

Descripción detallada de los conocimientos y/o tecnologías adquiridos. Explicar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos, de acuerdo a los resultados obtenidos.

1. Se identificaron claramente los factores críticos en la fabricación del chocolate, como así mismo, las diferentes escalas de producción existentes, partiendo de la producción netamente artesanal, pasando por la semi-industrial, hasta llegar a la industrial como son las chocolaterías Fenoglio y El Turista. Las participantes vieron que era totalmente factible comenzar a producir chocolate a una escala pequeña, totalmente artesanal, donde prácticamente no se necesita tecnología. Al contrario, la visita a la chocolatería “Amancay “ permitió ver que se necesita una infraestructura pequeña, similar a la cocina de una casa, con requerimientos mínimos como ollas de aluminio o cobre normales, cocina a gas, mesón con cubierta de mármol, moldes y otros artículos de fácil adquisición. Lo anterior, permitió el entusiasmo de las participantes, ya que pensaban se trataba de un proceso más complejo y que requería de mayor tecnología. Importante fue conocer que el marketing constituye una parte importante del proceso, ya que debe darse a conocer el producto, crear envases llamativos de acuerdo a la demanda de los clientes, pulcros, buena presentación en vitrina, entre otros aspectos. El proceso de fabricación fue conocido desde principio a fin habiendo existido una gran disposición por parte de los maestros chocolateros a enfatizar los puntos críticos del proceso a fin de obtener un producto de buena calidad. En el caso de las chocolaterías medianas y grandes también se hizo hincapié en la calidad, tanto en materias primas, como en el proceso de elaboración. El carácter artesanal en el caso de las chocolaterías más grandes está dado por la etapa final de elaboración, como los bombones, decorado, glaseado, bañado, etc. Una de las integrantes de la gira tuvo la oportunidad de practicar la elaboración del chocolate en rama en la chocolatería “El Turista”, para luego ser ofrecido a los clientes en la sala de ventas. Cada una de las participantes tomó nota de lo que se les iba explicando y aclararon dudas en cada una de las etapas del proceso de elaboración.
2. Se interactuó con diversas personas relacionadas al quehacer chocolatero, constatándose el apoyo del Municipio en la participación de muestras, ferias, exposiciones y otros realizados en la ciudad de Bariloche.



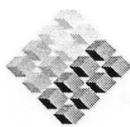
3. Los contactos, especialmente con las chocolaterías pequeñas, quedaron establecidos; así como también información respecto a proveedores de insumos para la elaboración del chocolate. Cabe destacar la gran disposición de las chocolaterías “Amancay” y “Tante Frida” en entregar todo tipo de datos para que el emprendimiento de las participantes resulte fructífero. En el caso de “EL Turista” se establecieron además, contactos con empleados descendientes de pueblos indígenas, constatando que incluso que familiares tenían apellidos en común.
4. Se obtuvieron diversos conocimientos respecto a la elaboración artesanal y con identidad regional del chocolate, en términos de recomendaciones efectuadas por los dueños y maestros chocolateros de las empresas pequeñas. Señalaron que para crear un negocio innovador dentro de una industria conocida, es necesario diferenciarse utilizando productos complementarios al chocolate que provengan del territorio en que las mujeres mapuches viven. Por otro lado, fortalecer la imagen de territorio e identidad de pueblo originario, demostrando que es posible emprender iniciativas escalables en el tiempo, siempre que exista la voluntad de las trabajadoras.
5. El objetivo de fortalecimiento de las relaciones entre las mujeres integrantes de la gira se cumplió ampliamente, ya que se compartió durante cinco días, tanto el viaje como las comidas y diferentes actividades que se señalaron en el programa. Este viaje, además de aportarles conocimiento, visión más amplia a lo que estaban acostumbradas, y otros; permitió generar lazos de camaradería, conocimiento mutuo, compatibilidad de intereses, etc., todo en un ambiente de respeto y cordialidad.

Resultados adicionales

Describir los resultados obtenidos que no estaban contemplados inicialmente.

Principalmente conocer otras realidades, poder compararlas con la suya, ver que es posible emprender un nuevo negocio en un inicio desde sus mismas casas, y que si lo hacen bien pueden tener éxito. Cabe destacar el reconocimiento de la existencia de los diferentes apoyos que recibe la Agricultura Familiar Campesina en nuestro país, en comparación con Argentina; como así también el progreso que ha existido en términos de mejoramiento de caminos, disponibilidad de agua potable y electricidad, en comparación a realidades similares en la zona de Bariloche.

Como resultado de esta gira, varias de las mujeres integrantes han postulado a proyectos de otras instituciones, principalmente Conadi, a fin de comenzar a concretar el negocio del chocolate. Por otra parte, algunas mujeres están elaborando chocolate en sus propias y casa y probando con la adición de productos típicos de la zona y de la alimentación mapuche.



Aplicabilidad

Explicar la situación actual del sector y/o temática en Chile (región), compararla con las tendencias y perspectivas presentadas en las actividades de la propuesta y explicar la posible incorporación de los conocimientos y/o tecnologías, en el corto, mediano o largo plazo, los procesos de adaptación necesarios, las zonas potenciales y los apoyos tanto técnicos como financieros necesarios para hacer posible su incorporación en nuestro país (región).

Como se ha mencionado en otros puntos de este informe, existe claramente la posibilidad de incorporar a la realidad de las beneficiarias, los conocimientos adquiridos, procesos, tecnologías y otros conocidos. Quedó claro que es completamente factible de iniciar un negocio innovador sin la necesidad de gran financiamiento ni infraestructura, para ir creciendo con el tiempo. La necesidad de asociarse fue claramente visualizada a fin de obtener diferentes tipos de recursos, acceso a beneficios, especializarse en cada una de las etapas del proceso completo del negocio, obtener economías de escala, etc.

Para que todo lo anterior sea posible en el corto y mediano plazo, se hace necesario articular otros instrumentos del estado, principalmente orientados a propiciar el emprendimiento en términos de apoyo financiero para adquisición de infraestructura, maquinaria, equipos y otros que son necesarios para poner en marcha un negocio, así como capital de trabajo, capacitación. Lo anterior, no en términos de subsidio absoluto, sino buscando mecanismos para devolver este apoyo en plazos y términos acordes al ciclo del negocio. Quedó claramente de manifiesto que, si bien existen diferentes apoyos, éstos no están articulados a fin de ir escalando en el proceso, tanto en términos productivos, como en apoyo a la comercialización y mantención en el mercado hasta lograr un autofinanciamiento.

Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar

Señalar aquellas iniciativas que surgen como vías para realizar un aporte futuro para el rubro y/o temática en el marco de los objetivos iniciales de la propuesta, como por ejemplo la posibilidad de realizar nuevas actividades.

Indicar además, en función de los resultados obtenidos, los aspectos y vacíos tecnológicos que aún quedan por abordar para ampliar el desarrollo del rubro y/o temática.

La gira permitió detectar la existencia de diferentes oportunidades para emprender nuevas actividades y negocios, pero para ello deben contar con información e iniciativas de este tipo que sirvan para ampliar su universo de conocimientos, visión, etc. Hay mucho interés en continuar con actividades tendientes a potenciar lo conocido y aprendido, pero no deben dilatarse en el tiempo, ya que se pierde el entusiasmo inicial. Las actividades debieran estar orientadas a apoyo financiero, capacitación, mayor información respecto al



negocio propiamente tal y a lo relacionado (gestión, aspectos legales, sanitarios, etc).

En un principio, los desafíos tecnológicos no son grandes, ya que la chocolatería a nivel artesanal y pequeña escala puede comenzar con infraestructura y equipamiento básico no muy diferente a una cocina amplia, que cumpla con los requerimientos sanitarios exigidos. Paralelamente desarrollar un plan de trabajo y requerimientos tanto físicos (infraestructura, maquinaria, equipos, útiles, etc), como financieros, con el fin de poder concretar un proyecto que sea escalable en el tiempo. Fundamental es la coordinación y apoyo de las diferentes instituciones relacionadas con la generación de un nuevo negocio (SII, Salud, Municipio, etc), como la oportunidad de las actividades comprometidas.

4. ASPECTOS RELACIONADOS CON LA EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA

Programa Actividades Realizadas

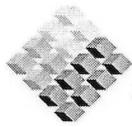
Nº	Fecha	Actividad
1	23/02/2010	Viaje en bus desde Temuco a Bariloche
2	24/02/2010	Visita chocolatería "Tante Frida" y municipio
3	25/02/2010	Visita chocolatería "Amancay" localizada en cercanías a Bariloche y "Benroth"
4	26/02/2010	Visita chocolatería "Del Turista" y museo del chocolate de la familia "Fenoglio".
5	27/02/2010	Viaje regreso Bariloche a Temuco



Contactos Establecidos

Presentar los antecedentes de los contactos establecidos durante el desarrollo de la propuesta (profesionales, investigadores, empresas, etc.), de acuerdo al siguiente cuadro:

Institución Empresa Organización	Persona de Contacto	Cargo	Fono/Fax	Dirección	E-mail
"TANTE FRIDA"	Gabriela	Relaciones Públicas			
"AMANCA Y"	Amancay y Carlos Sticker	Dueños			
"BENROTH"					
"FENOGLIO"		Encargada del museo. Guía de visitas			
"CHOCOLATE RIA DEL TURISTA"		Guía de visitas			







5. FICHA DE PARTICIPANTES

Nombre completo	RUTH ISABEL MORENO ALVAREZ
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	
Nombre Comunidad	
Comuna	
Región	ARAUCANIA
Celular	
Profesión	AGRICULTORA

Nombre completo	ROSITA DE LAS MERCEDES MILLAQUEO CURIHUAL
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	
Nombre Comunidad	
Comuna	
Región	ARAUCANIA
Celular	
Profesión	PRODUCTORA

Nombre completo	MARIA TERESA MILIVILU COLLINAO
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	
Nombre Comunidad	
Comuna	
Región	ARAUCANIA
Celular	
Profesión	PRODUCTORA



Nombre completo	ESTER DEL CARMEN MANQUIÑIR SEGUEL
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	
Nombre Comunidad	
Comuna	
Región	ARAUCANIA
Celular	
Profesión	PRODUCTORA

Nombre completo	MARIA LLANQUINAO TRABOL
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	
Nombre Comunidad	
Comuna	
Región	ARAUCANIA
Celular	
Profesión	PRODUCTORA Y PROFESORA DE MAPUDUNGUN

Nombre completo	NIEVES DEL CARMEN MELIVILU COLLINAO
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	
Nombre Comunidad	
Comuna	
Región	ARAUCANIA
Celular	
Profesión	PRODUCTORA



Nombre completo	INGRID BEATRIZ MILLAQUEO CURIHUAL
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	
Nombre Comunidad	
Comuna	
Región	ARAUCANIA
Celular	
Profesión	PRODUCTORA

Nombre completo	TERESA MARIA DALIDET LLAMUNAO
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	
Nombre Comunidad	
Comuna	
Región	ARAUCANIA
Celular	
Profesión	PRODUCTORA

Nombre completo	MONICA CARLA MECHSNER NIKLITSCHK
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	
Comuna	
Región	ARAUCANIA
Celular	
Profesión	INGENIERO COMERCIAL



6. EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE DIFUSIÓN

a) Efectividad de la convocatoria (cuando corresponda)

Importante convocatoria de las diferentes comunidades a las que pertenecen las beneficiarias de la gira.

b) Grado de participación de los asistentes (interés, nivel de consultas, dudas, etc.)

Se mostró gran interés por parte de los asistentes, ya que se trata de un rubro no tradicional, muy diferente a las actividades productivas relacionadas directamente con la tierra.

Deseo que experiencias como ésta puedan ser replicadas a otros interesados y otros rubros.

c) Nivel de conocimientos adquiridos por los participantes, en función de lo esperado (se debe indicar si la actividad contaba con algún mecanismo para medir este punto y entregar una copia de los instrumentos de evaluación aplicados)

No se elaboró instrumento para medir el grado de conocimiento adquirido, ya que el objetivo era dar a conocer lo realizado, la experiencia vivida y el conocimiento adquirido por las integrantes de la gira.

d) Problemas presentados y sugerencias para mejorarlos en el futuro (incumplimiento de horarios, deserción de participantes, incumplimiento del programa, otros)

Problemas menores para coordinar las actividades en términos de locación, accesibilidad al lugar, día, hora, etc.



7. Conclusiones Finales de la Propuesta

En lo posible presentar conclusiones individuales por participante.

Gran experiencia que les permitió ampliar su visión, tanto en términos del proceso de elaboración del chocolate propiamente tal, como de aspectos sociales, conocimiento de otras realidades, entender que no es tan difícil emprender si se cuenta con las ganas y el apoyo mínimo para llevarlas a cabo.

Posibilidad de conocer alternativas distintas a lo realizado normalmente en términos productivos, sin esfuerzos extraordinarios ni la necesidad de alejarse de sus familias por mucho tiempo.