



## **Informe de Seguimiento Técnico Final**

**Mejora de la oferta agroalimentaria y gastronómica para hoteles y restaurantes de la Región del Biobío y el mercado internacional, por medio del desarrollo de platos y preparaciones patrimoniales regionales y su comercialización e incorporación mediante un sello de calidad turístico-gastronómico.**

**PYT-2012-0086**

Período comprendido desde el 01/03/2015 hasta el 31/05/2015

07 Julio de 2015

**Contenido**

- 1. Antecedentes ..... 3
- 2. Costos ..... 3
- 3. Resumen del Período ..... 4
- 4. Objetivos Específicos (OE) ..... 4
- 5. Resultados Específicos (RE) ..... 7
- 6. Actividades ..... 11
- 7. Hitos Críticos ..... 18
- 8. Cambios en el entorno ..... 20
- 9. Difusión ..... 21
- 10. Auto Evaluación..... 23
- 11. Conclusión ..... 24
- 12. Anexos ..... 25

## 1. Antecedentes

### 1.1. Antecedentes Generales:

Nombre Ejecutor:	Hotelera Marina del Sol S.A.
Nombre(s) Asociado(s):	Duoc UC, Austral Solutions Ltda., Serrano Ltda., Kaskeria, Sociedad Agroforestal Caracol Austral Ltda., Restaurant Surazo, Sernatur Región del Biobío, Consejo de la Cultura, Restaurante La Sazón, Bac Café, CFT Santo Tomas, Inacap
Coordinador del Proyecto:	Esmeralda Isabel Herrera Quezada
Regiones de ejecución:	VIII del Biobío
Fecha de inicio iniciativa:	1 de Diciembre de 2012
Fecha término Iniciativa:	31 de Mayo de 2015
Tipo Convenio FIA:	FIC regional
Objetivo General:	Mejorar la oferta gastronómica de hoteles y restaurantes para el Turismo de Negocios en la Región del Biobío y el mercado internacional, por medio del desarrollo de productos alimentarios patrimoniales de origen tradicional y étnico Mapuche, como base de valorización de la cultura alimentaria de la región del Bio Bio y su comercialización e incorporación mediante un sello de calidad turístico-gastronómico.

## 2. Costos

### 2.1. Costo general:

Costo total de la Iniciativa			
Aporte FIA			
Aporte Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	Total Contraparte		

### 2.2. Ejecución presupuestaria a la fecha:

Acumulados a la Fecha		Monto (\$)
Aportes FIA	Suma cuotas programadas	(*)
	Suma cuotas pagadas	
	Suma gasto programado	
	Suma gasto real	
Aportes Contraparte	Gasto programado	
	Gasto real	
	Gasto pecuniario programado	
	Gasto pecuniario real	

(\*) En rigor, no hay cuotas programadas, por cuanto FIA reembolsa contra rendiciones de gastos hechos.

### 3. Resumen del Período

- 3.1. Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos en el período. Entregar valores cuantitativos y cualitativos. Explicar cuáles son las posibilidades de alcanzar el objetivo general y de desarrollar el negocio propuesto. Cada resumen debe contener información nueva, sin repetir lo mencionado en el resumen de informes anteriores. (Máx. 300 palabras)

El presente Informe cubre el período de 3 meses, entre Marzo de 2015 y Mayo de 2015.

En este período se ha terminado la mayoría de las actividades obteniendo resultados muy satisfactorios.

El libro que se terminó de escribir en el informe pasado, en este momento está en revisión por parte del FIA, y se está finalizando el proceso de recolección de fotos para el mismo.

Con respecto al mapeo, se terminó de realizar el sistema alimentario de la reserva de la biosfera, del trigo, avellanas y cerdo.

Con respecto al diseño y desarrollo del mercado de productores, se postuló a un proyecto del FIA para beneficiar a la agricultura familiar campesina.

En cuanto a valorización del patrimonio alimentario local, se están creando cadenas virtuosas entre todos los actores clave de la cadena de valor. Junto a esto se elaboraron los souvenir alimentarios, que consisten en distintos itinerarios gastronómicos culturales que aportan con el reconocimiento de nuestro patrimonio.

### 4. Objetivos Específicos (OE)

- 4.1. Porcentaje de Avance:

Nº OE	Descripción OE	% de avance
1	Elaboración y publicación de un Inventario de productos patrimoniales para la Región del Biobío, siguiendo la experiencia y procedimientos que FIA ha puesto en ejecución para documentos similares desarrollados en otras regiones del país, formando parte así de la serie "Patrimonio Alimentario de Chile".	90%
2	Mapeo de los encadenamientos y las actividades asociadas al patrimonio alimentario inventariado y clasificación del inventario de productos patrimoniales, los encadenamientos y las actividades asociadas de acuerdo a las comunidades Lafquenche (Mar), Epulafquenche (Riveras	100%

	del lago), Mapuche (Valle), Pehuenche (Cordillera) y las de la cultura tradicional y de colonos de las distintas zonas y territorios de la Región del Biobío.	
3	Diseño de un modelo de negocios turístico-productivo de carácter sustentable e inclusivo que cree una marca basado en la identidad de un territorio piloto.	100%
4	Diseño y desarrollo de productos y servicios alimentarios de mayor valor agregado para fortalecer la oferta gastronómica y los productos turísticos.	70%
5	Incorporación de productos con sello turístico-gastronómico en Hoteles y Restaurantes regionales y nacionales.	80%

4.2. Descripción de estado de avance del período (Máx. 70 palabras por objetivo)

Nº OE	Descripción del Avance del Período
1	<p>Durante el periodo se avanzó en los siguientes objetivos del catastro:</p> <p>El libro sigue en revisión por parte de Soledad Hidalgo de FIA y por otras personas que tienen experiencia en el tema.</p> <p>Con respecto a las fotos lleva un 98% de avance, debido a que se están terminando de recolectar las fotos de los productos estacionales de la zona. Link de las fotos:  <a href="https://www.dropbox.com/sh/wqhkphbek4d1coa/AAB-1bVfJsuAmXZeQrHbkVEba?dl=0">https://www.dropbox.com/sh/wqhkphbek4d1coa/AAB-1bVfJsuAmXZeQrHbkVEba?dl=0</a></p>
2	Se está finalizando el diseño de los sistemas alimentarios. En el anexo 1 se adjuntan los sistemas alimentarios correspondientes a la reserva de la biosfera de Nevados de Chillan, Laguna del Laja: Sistemas de la avellana, trigo y cerdo.
3	Terminado en el informe anterior.

4	<p>Se apoyó la feria de agro productores rurales organizado por INDAP donde Chef de la asociación de protección de alimentos patrimoniales hicieron clases de cocina en vivo, se reunieron con productores para conocer sus productos y crear redes. Además, directores y profesores de la carrera de Ingeniería y Automatización de INACAP se reunieron con productores para evaluar posibles mejoras a los procesos productivos. En el anexo 2 se adjuntan fotografías del encuentro.</p> <p>Con la finalidad de poder materializar el mercado de productores en Concepción, se presentó un proyecto al fondo FIA de apoyo a la AFC.</p> <p>Se elaboraron Souvenirs Alimentarios, del cual se diseñaron 4 Itinerarios Gastronómicos Culturales. De estos, se escogió uno para la prueba piloto y se estableció un acuerdo con David Vivero para operarlos. En el anexo 3 se adjunta la giftcard de invitación al itinerario piloto.</p>
5	<p>Se terminaron la mayoría de las actividades. Se organizaron dos reuniones de comité consultivo con la finalidad de establecer los protocolos de selección de los productos patrimoniales del Biobío y definir el reglamento de uso y control para la marca. La lista de asistencia a estos talleres se adjunta en el Anexo 4.</p>

## 5. Resultados Específicos (RE)

N° OE	N° RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)			Valor Actual	
			Indicador (cuantificable)	Línea base (situación sin proyecto)	Meta proyecto	Resultado	% Avance
1	1	Inventario de alimentos patrimoniales de la Región del Biobío.	Alimentos Patrimoniales Regionales	0	70	228	100%
	2	Publicación del catastro de alimentos patrimoniales regionales.	Publicación	0	100	-	70%
2	3	Mapeo de los encadenamientos asociados a los alimentos patrimoniales regionales.	Mapeo de encadenamientos alimentarios	0	3	-	100%
3	4	Modelo de Negocios de Identidad Territorial de carácter inclusivo y de origen participativo aplicado en un territorio piloto.	Modelo de Negocios	0	1	-	100%
	5	Asociación que reúne al todos los integrantes del modelo, generando una identidad corporativa y una red de proveedores de la asociación.	Asociación	0	1	-	90%
	6	Marca de Calidad e Imagen para una localidad piloto.	Marca	0	1	-	60%
4	7	Menú de la Marca (Menú Identidad) que distinguirá la oferta gastronómica de la ruta/circuito.	Menú de Recetas	0	20	-	80%
	8	Nuevos productos alimenticios desarrollados como suvenires basados en la identidad territorial.	Souvenirs alimenticios	0	5	-	70%

	9	Fiesta Regional de alimentos patrimoniales fortalecida.	Fiesta alimentaria fortalecida	0	1	-	100%
	10	Ferias/mercados de alimentos patrimoniales con identidad y sello único.	Feria o mercado de alimentos patrimoniales	0	1	-	100%
	11	Red de Proveedores estratégicos de alimentos patrimoniales.	Proveedores en la red	0	25	25	100%
	12	Plataforma tecnológica.	Elaborada	0	1	-	50%
5	13	Desarrollo y validación de sello de calidad turístico-gastronómico.	Sellos de calidad desarrollados y validados por comité técnico	0%	100%	-	95%

5.1. Descripción del avance del período (describa sólo aquellos que han tenido actividad durante el período)

Nº RE	Descripción Avance	Problemas y Desviaciones	Repercusiones	Acciones Correctivas
2	Publicación de Catastro. El libro está en etapa de revisión del FIA, esperando terminación y selección de fotos para su diseño y diagramación e impresión.			
6	Se recibieron propuestas de marcas de parte del Santo Tomás, de los cuales se están preparando mejoras en el mejor modelo.			
7	Se definieron los menús identitarios de cada provincia de la región y está en la espera de fotos y descripción de las preparaciones.			
8	Se está diseñando la Giftbox, que contendrá el souvenir, de los cuales se elaboraron cuatro Itinerarios Gastronómicos Culturales y se eligió uno de prueba, diseñando su giftcard adjunta a este informe. Se definieron los restaurantes, teatros, galerías y lugares de entretención que realcen la cultura y el patrimonio local junto al operador de estos Itinerarios.			
9	Se apoyó la feria de agro productores rurales organizado por INDAP donde varios Chef de la asociación de protección de alimentos patrimoniales hicieron clases de cocina en vivo, se reunieron con productores para conocer sus productos y crear redes.			
10	Con la finalidad de poder materializar el mercado de productores en Concepción, se presentó junto con la Municipalidad de Concepción un proyecto al fondo FIA de apoyo a la Agricultura Familiar Campesina.			

11	Se identificaron finalmente 32 integrantes entre productores, procesadores y hoteles, de los cuales se está creando una cadena virtuosa por medio de talleres y reuniones con distintos agentes clave.			
12	Plataforma Tecnológica: Está listo el mapa de programación de la web, en proceso de revisión de contenido para programar. Mapa en anexo 5			
13	Las propuestas de sellos están diseñadas, de los cuales se optó por una opción sobre la cual se está trabajando bajo los comentarios y proposiciones que se hicieron para lograr una marca óptima.			

## 6. Actividades

6.1. Cuantificación del avance. Cuantifique el avance para todos los resultados esperados:

Nº OE	Nº RE	Actividades	Programado		Real		% Avance
			Inicio	Término	Inicio	Término	
1	1	1.a Diseño de la pauta de recopilación que se transformará en la ficha tipo para cada producto y preparación patrimonial.	ene-13	feb-13	mar-13	abr-13	100%
1	1	1.b Asignación de un(a) encargado(a) y un equipo de encuestadores para cada una de las 4 provincias de la Región del Biobío, quienes efectuarán las labores exploratorias.	ene-13	feb-13	jul-13	ago-13	100%
1	1	1.c Capacitación de los participantes en el trabajo de terreno, en materias propias de la antropología de la alimentación y de la metodología a utilizar en terreno.	feb-13	mar-13	jul-13	sep-13	100%
1	1	1.d Validación en terreno de las pautas de recopilación y elaboración de informe de la metodología a utilizar (informe 1).	abr-13	may-13	jul-13	ago-13	100%
1	2	1.e Aplicación de la pauta en las 4 provincias que incluyen los territorios Lafquenche (Mar), Epulafquenche (Riveras del lago), Mapuche (Valle), Pehuenche (Cordillera), registro visual simple e informes con las fichas por cada producto y preparación recopilados.	may-13	jun-13	ago-13	Jun-14	100%
1	1	1.f Elaboración de un corpus de productos y preparaciones tradicionales, emblemáticos recopilados para la región y elaboración de un informe con todos los productos y	jun-13	jul-13	ene-14	Jun-14	100%

		preparaciones recopiladas (informe 2).					
1	2	1.g Elaboración y publicación de catastro alimentario patrimonial.	nov-13	ene-15	mar-14	ene-15	80%
1	3	1.h Análisis y conceptualización de los patrones identificadas en la Región.	nov-13	ene-15	nov-13	ene-15	100%
1	3	1.i Selección de actores (productores, agroindustrias, mercados y ferias) y de servicios turísticos (negocios gastronómicos, mercados, ferias, festividades, rutas gastronómicas) que establecerán vínculos con los hoteles y restaurantes de la región del Biobío.	mar-13	feb-15	Jul-13	feb-15	100%
1	1	1.j Selección de los productos y preparaciones que serán incluidos en la publicación del patrimonio alimentario regional. Se elegirán de cada provincia los productos y preparaciones patrimoniales singulares regionales, de uso transgeneracional (por lo menos 5 generaciones).	mar-13	sep-14	ene-14	sep-14	100%
1	1	1.k Elaboración de informe con la selección de los productos y preparaciones patrimoniales validado por FIA (informe 3).	dic-13	oct-14	ene-14	oct-14	100%
1	1	1.l Profundización de la información mediante el trabajo de terreno del equipo de investigadoras(es) responsables para los productos o preparaciones patrimoniales	feb-13	sep-14	mar-14	sep-14	100%

		seleccionadas.					
1	1	1.m Registro fotográfico profesional de los productos o preparaciones patrimoniales de la Región del Biobío.	feb-13	sep-14	mar-14	ene-15	98%
2	3	2.a Análisis de bases de datos de la(o)s cocinera(o)s, restaurantes, productores, mercados, ferias, festividades locales y rutas gastronómica más representativas (reconocidos por la gente local) de la Región del Biobío.	may-13	dic-14	jul-13	dic-14	100%
2	3	2.b Entrevistas a actores estratégicos y realización de talleres colectivos.	mar-13	dic-14	ago-13	dic-14	100%
2	3	2.c Caracterización de los sistemas alimentarios identificados en la Región del Biobío.	jun-13	dic-14	jul-13	dic-14	100%
2	3	2.d Elaboración de informe diagnóstico preliminar de la(o)s cocinera(o)s, mercados, ferias, festividades y rutas gastronómicas y su potencial encadenamiento con los hoteles, restaurantes y operadores de la región.	oct-13	ene-15	oct-13	ene-15	100%
1 y 2	1	1.2.a Recopilación de información sobre los aspectos organolépticos, nutricionales, gastronómicos y agronómicos con los(as) asesores(as) especializados, de los productos o preparaciones seleccionadas.	feb-13	sep-14	mar-14	dic-14	100%

1 y 2	1	1.2.b Recopilación de información general sobre la Región del Biobío (historia, economía, agronomía y demografía).	feb-13	sep-14	mar-13	dic-14	100%
1 y 2	1	1.2.c Análisis, sistematización y redacción de la información de los productos o preparaciones para el catálogo a publicar.	oct-13	may-15	mar-14	may-15	100%
1 y 2	1	1.2.d Redacción de los contenidos del informe de avance N°2 correspondiente al objetivo específico 1.	may-13	sep-14	ago-14	sep-14	100%
1 y 2	1	1.2.e Recopilación de las características principales de los proveedores de alimentos y servicios turísticos seleccionados.	oct-13	feb-14	mar-14	sep-14	100%
3	4, 5 y 11	3.a Desarrollar y dinamizar una red de actores de la cadena alimentaria patrimonial que provean de productos y servicios turísticos gastronómicos a turistas, hoteles y restaurantes de la Región del Biobío.	ene-14	dic-14	ene-14	dic-14	100%
3	4	3.b Diseño de modelo de negocios inclusivo que incluya marca de calidad en localidad piloto.	ene-14	dic-14	ene-14	oct-14	100%
4	6 y 7	4.a Diseñar y ejecutar un circuito turístico piloto, parte de Ruta gastronómica identificada.	ene-14	feb-15	ene-14	feb-15	100%
4	10	4.b Intervenir un Mercado y/o feria como producto turístico y proveedor de productos para hoteles y restaurantes.	ene-14	mar-15	ene-14	mar-15	100%

4	7,8, y 11	4.c Diseño y transformación de productos y preparaciones agroalimentarias patrimoniales para la oferta gastronómica de hoteles y restaurantes.	jun-14	may-15	jun-14	may-15	40%
4	9	4.d Intervenir o diseñar una festividad gastronómica de alimentos patrimoniales como producto turístico y proveedor de alimentos patrimoniales.	sep-13	mar-15	sep-13	mar-15	100%
4	12	4.e Diseño y elaboración plataforma tecnológica.	jul-14	may-15	jul-14	may-15	50%
5	13	5.a Desarrollo de Borrador de requisitos para el sello de calidad.	nov-14	abr-15	nov-14	abr-15	100%
5	13	5.b Desarrollo de documento final de requisitos para el sello.	oct-14	abr-15	oct-14	abr-15	95%
5	13	5.c Validación del Sello por una institución de reconocido prestigio en el campo de la normalización, certificación y/o turismo y gastronomía.	oct-14	may-15	oct-14	may-15	50%

6.2. Descripción del avance del período (describa sólo aquellos que han tenido actividad durante el percorrespondienteíodo)

Actividad	Descripción Avance	Problemas y Desviaciones	Repercusiones	Acciones Correctivas
1.g	El libro se encuentra en revisión por parte del FIA y otras personas con experiencias previas. Se cuenta con un 98% del registro de fotos profesionales.			
1.m	Se ha cuenta con un 98% de avance en el registro fotográfico.			
1.2.a	Toda esta información se encuentra en el escrito del libro.			
1.2.b	Actividad Finalizada. Se encuentra en el escrito del libro.			
1.2.c	Actividad Finalizada. Se encuentra en el escrito del libro.			
3.a.	Se está trabajando con 32 productores, procesadores y restaurantes de la provincia de Arauco que se están vinculando con hoteles y restaurantes de Concepción con la finalidad de dinamizar la cadena de valor y aumentar su competitividad.			
4.b	Se elaboró un modelo de desarrollo de un mercado de productores entre las calles O'Higgins y Caupolicán, al lado de la catedral y la Municipalidad de Concepción. Para eso se están desarrollando módulos inteligentes que se podrán armar y desarmar con mucha facilidad.			

4.d	Se apoyó la feria de agro productores rurales organizado por INDAP donde varios Chef de la asociación de protección de alimentos patrimoniales hicieron clases de cocina en vivo, se reunieron con productores para conocer sus productos y crear redes.			
4.e	Plataforma Tecnológica: Está listo el mapa de programación de la web, en proceso de revisión de contenido para programar.			
5.a	Se organizó el comité consultivo para levantar información que está a la espera de su análisis para finalizar con el documento.			
5.c	Junto con el término del documento, falta la definición final del logo de la marca para su presentación a INAPI.			

## 7. Hitos Críticos

7.1. Indique el grado de cumplimiento de los hitos críticos fijados:

Nº RE	Hitos críticos	Fecha Programado	% Avance a la fecha	Fecha Real Cumplimiento
5	Conformación de la asociación de integrantes del modelo de negocios aplicado a nivel piloto.	feb-15	100%	Abril, 15
7	Selección y puesta en comercialización de productos agrícolas y manufacturados que conforman la red.	mar-15	70%	Agosto,15
11	Selección y capacitación de empresarios y emprendedores participantes de la red de proveedores de alimentos y de productos turísticos basados en el patrimonio alimentario.	mar-15	100%	Marzo,15
7	Obtención de recetas y presentación de los veinte nuevos platos basados en el patrimonio alimentario.	mar-15	60%	Septiembre,15
10	Organización y coordinación de la feria y/o mercado gastronómico transformado.	mar-15	80%	Septiembre,15
2	Publicación del catastro de alimentos patrimoniales regionales.	may-15	0%	Septiembre,15

7.2. Describa el grado de cumplimiento y posibles desviaciones (máx. 200 palabras).

De acuerdo a lo informado a FIA y debido a la magnitud del inventario, con el que no se esperaba fuese tan demorosa su recopilación e investigación, se solicitó el aplazamiento del proyecto, el cual fue justificado en la solicitud.

## 8. Cambios en el entorno

### Tecnológico

Se debe analizar la situación de la investigación básica y aplicada, así como los procesos, innovaciones, patentes, royalties o publicaciones de los agentes que intervienen y ofrecen soluciones en el sector en particular, en terceros relacionados y en toda la cadena de valor (Máx. 170 palabras).

No ha habido cambios.

### 8.1. Mercado

Refiérase a los ámbitos de: oferta y demanda; competidores; nuevas alianzas comerciales; productos diferenciados, sustitutos o alternativos; mercados emergentes; productividad de los recursos humanos; precios de mercado, liderazgo del costo de producción; tipo de cambio, tasa de interés, disponibilidad de materias primarias, barreras de entrada al mercado, tratados de libre comercio, subvenciones o apoyo estatal.

Se observa una creciente oferta y demanda por productos agroecológicos y una gran preocupación de parte de los productores por diversos temas como son la conservación de los productos, sostenibilidad y seguridad alimentaria que se ofrece actualmente.

## 8.2. Otros

Describe cambios en leyes, regulaciones, impuestos, barreras normativas o legales, normas no escritas, normas medio ambientales, responsabilidad social empresarial “dumping” (laboral o ambiental), entre otros.

Actualmente se está trabajando en un nuevo registro sanitario para pueblos originarios, el cual tiene mucha implicancia en los alimentos patrimoniales ya que esto colaborará la facilitación de su formalización.

## 9. Difusión

9.1. Describa las actividades de difusión programadas para el próximo período.

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Perfil de los participantes	Medio de Invitación
Agosto	10 restaurantes y centros de formación	Taller de degustación y difusión de alimentos patrimoniales del Biobío.	20	Medios, productores, otros restaurantes, instituciones de fomento	
Septiembre	Hotel Sonesta	Taller de degustación y difusión de alimentos patrimoniales del Biobío.	50	Medios de comunicación, chef líderes de opinión, líderes de clubes gastronómicos, instituciones de fomento	

9.2. Describa las actividades de difusión realizadas durante el período:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes*	Documentación Generada*

\*Debe adjuntar en anexos material de difusión generado y listas de participantes

## 10. Auto Evaluación

10.1. ¿Considera que su proyecto logrará insertar en el mercado el bien o servicio o mejorar la competitividad? Explique (máx. 80 palabras)

Como se mencionó en el Informe anterior, el resultado de este proyecto tendrá en la práctica las características de bien público. El conocimiento generado ayudará a mejorar la competitividad no sólo del sector HORECA, sino de la Región del Biobío en su conjunto.

10.2. ¿Cómo evalúa los resultados obtenidos en función del objetivo general del proyecto? (máx. 80 palabras)

A la fecha, las actividades están prácticamente terminadas. En función del objetivo general del proyecto, los resultados se han cumplido. En particular, se identificó un patrimonio importante, y se ha consolidado una demanda estructurada para ellos y continúa la generación de vínculos comerciales.

10.3. ¿Cómo evalúa el grado de cumplimiento de las actividades programadas? (máx. 80 palabras)

Prácticamente las actividades están finalizadas, por lo que el cumplimiento es satisfactorio dado lo relevante y profundo que es el proyecto.

10.4. ¿Cómo ha sido la participación de los asociados? (máx. 80 palabras)

Cada vez se integraron más asociados al proyecto y en el último periodo se incorporó la Municipalidad de Concepción apoyando la actividad de los souvenir alimentarios (Itinerario gastronómico cultural) y el mercado de productores.

Los asociados se encuentran altamente comprometidos con el Proyecto incluyendo la Municipalidad.

## 11. Conclusión

11.1. Concluya y explique la situación actual de la iniciativa, considerando amenazas u oportunidades (máx. 230 palabras).

El proyecto se encuentra prácticamente terminado. Si bien se pidió más plazo, fue con la finalidad de alcanzar a publicar el libro donde se verá reflejado todo el trabajo realizado.

Las actividades de difusión son la última etapa, y se realizarán junto con la publicación del mismo.

## **12. Anexos**

**Anexo 1:** Sistema Alimentario.

**Anexo 2:** Fotos Feria Expo rural.

**Anexo 3:** Diseño Invitación Itinerario Gastronómico Cultural.

**Anexo 4:** Lista asistencia a comité consultivo y mesa técnica con chef.

**Anexo 5:** Mapa programación web.

**Anexo 6:** Propuestas Marca Santo Tomás.



Universidad de Concepción

Facultad de Ciencias Sociales  
Depto. De Sociología y Antropología  
Antropología

**Proyecto**  
**Rescate y Valorización del**  
**Patrimonio Alimentario de la Región del Biobío**



**Zona: Pinto**

*Autor: Anyela Pino Albornoz*  
*Editor: Fernando Flores Heredia.*

## Los arrieros del valle de Atacalco

Un arriero, por definición, es una persona que se dedica a la crianza de ganado, y que en temporada de verano, *las veranadas*, que van desde el 15 de diciembre al 15 de abril, sube a la alta cordillera arriando su ganado en busca de follaje que sirve de alimento a los animales. Cabe mencionar que los arrieros no son definidos como campesinos, puesto que no se dedican al trabajo de la tierra. Su actividad principal es el cuidado de animales como vacunos, corderos, pavos, chanchos, gallinas y caballos, para la posterior extracción y elaboración de productos (huevos, leche, queso, carne) y venta en el poblado más cercano. Se diferencian de los cuatrerros y montoneros, ya que los primeros eran reconocidos ladrones de animales, practicantes del abigeato, es decir, robo y comercialización de ganado. Los montoneros por su parte, eran personas que participaban de las montoneras, es decir, fuerzas irregulares de combate contra la oligarquía y la clase burguesa.

Los arrieros desde la colonia desempeñaban labores de intercambio y tránsito de animales principalmente, con el fin de buscar mejores áreas para su alimentación, considerando que éstos transitaban libremente por los campos chilenos. Durante las temporadas de verano, los pastizales de la cordillera habían aumentado considerablemente debido al derretimiento de las nieves invernales, lo que la convertía en un lugar idóneo para el pastoreo de animales. Aprovechando esta circunstancia es que los hombres dedicados al cuidado de animales, comienzan a arrear a sus animales, a veces de terceros, hacia la cordillera. Esta actividad se remonta, como se acaba de mencionar, a épocas coloniales chilenas. Se convirtió por tanto en una actividad económica altamente sacrificada: duros viajes a la cordillera, durmiendo bajo las estrellas, cuidando a los animales de los peligros geográficos, de depredadores naturales y asistiendo partos o cuidando de heridas cuando era posible. Se trata de un trabajo que se realiza principalmente a caballo, aunque también ha destacado el aporte de los mulares por su fortaleza para acarrear mercaderías en el lomo.

El Valle de Atacalco, ubicado en las comunas de Pinto y El Carmen, Región del Biobío, ha sido definido como el albergue de la actual “Agrupación de Arrieros y Criadores del Valle de Atacalco”, ‘que tiene como fin desarrollar un esquema productivo sustentable, aumentar la capacidad talajera [del Valle], conservar las tradiciones de vida de los arrieros, educar y capacitar a los socios en la conservación de la vida silvestre y en la protección de los recursos naturales de la zona y hacer soberanía durante la temporada de veranada.’ (Martínez, 2008). Está constituida en la actualidad por 30 familias.

Este estilo de vida de los arrieros lleva consigo un sistema alimentario único, que junto a los saberes heredados y las características de la zona de pinto, presenta alimentos y preparaciones característicos de esta zona.

## El Valle de Atacalco.

El Valle de Atacalco, ubicado entre las comunas de Pinto y El Carmen en la provincia de Ñuble región del Biobío, ha sido el albergue de la actual “Agrupación de Arrieros y Criadores del Valle de Atacalco”, ‘que tiene como fin desarrollar un esquema productivo sustentable, aumentar la capacidad talajera, conservar las tradiciones de vida de los arrieros, educar y capacitar a los socios en la conservación de la vida silvestre y en la protección de los recursos naturales de la zona y hacer soberanía durante la temporada de veranada.’ (Martínez, 2008). Está constituida en la actualidad por 30 familias.

Los arrieros del Valle de Atacalco se mueven desde el Valle de Atacalco hasta la planicie de Las Águilas, que actualmente está dentro de la Reserva Nacional Ñuble. (ver anexo 1)

Durante el período de las veranadas, el arreo de animales que se realiza entre un mínimo de dos arrieros y en ocasiones con ayuda de perros, posee una formación particular. El norte del ganado siempre va despejado, y uno de los lados debe ir cerrado para ir guiando el paso de los animales, mientras que otro va cerrando para que no queden atrás. La zona libre de arriero se denomina punta, mientras que el sur, donde va el arriero cerrando, se denomina culata.

La vida arriera es una vida en constante movimiento y de cercanía con los animales y la naturaleza. Dedican su tiempo por completo al cuidado y arreo de animales, incluso fuera de las temporadas de veranadas, manteniendo a los animales a salvo de las nevazones y del temido león (se denomina león al puma de la cordillera). A pesar de este movimiento constante, las precauciones que los arrieros toman en cada viaje son más o menos similares, y esto es lo que se describe a continuación, con la intención de comprender el sistema alimentario arriero desde el momento de la preparación de sus viajes hasta su regreso al Valle.

## Agro climas de la comuna de Pinto

Dentro de la comuna se reconocen tres tipos de climas en función de la actividad agrícola, de ahí la denominación ‘agro climas’. El primero de estos se denomina ‘agro clima Santa Rosa’, que corresponde a la zona más occidental de la comuna. En este las precipitaciones bordean los 1000-1200mm anuales, destacando cinco meses sin presencia de heladas, lo que favorece los cultivos. El segundo corresponde a ‘agro clima pre cordillera andina’, en el cual la topografía ondulada con pendientes pronunciadas restringen el uso de los suelos, favoreciendo la erosión hídrica de manera lineal y reguera. Se asemeja bastante al clima mediterráneo temperado, con precipitaciones de 1400mm anuales aproximadamente, concentradas entre los meses de marzo y agosto. El tercero se denomina ‘agro clima Cordillera Andina Media’, y favorece la producción forestal. Se encuentra entre 600 y 1500 m.s.n.m y las precipitaciones superan los 2000 mm anuales. La temperatura promedio es de -10°C. (Ver anexo 2)

## Alimentos que caracterizan a los arrieros del Valle de Atacalco

### ***La estancia en la cordillera***

Poca comida es la que se lleva al subir a la cordillera, considerando que es un viaje que puede durar varios días. El motivo de esto es que la cordillera, durante la época de las veranadas, proporciona abundantes alimentos: conejos, liebres, peces, frutas, raíces, tallos, hierbas.

Para cazar un **conejo** o una **liebre**, por ejemplo, se pueden usar diferentes técnicas dependiendo de la habilidad del arriero: se puede *lacear* un conejo, es decir, usando un lazo delgado pero firme, se golpea al animal desde lejos y de esta manera se atrapa, o bien se puede cortar un gancho de alguna mata cercana; cuando los conejos y liebres se asustan y salen corriendo, se le pega lo más fuerte que se pueda, y al caer, se le da muerte con el cuchillo. Se le quita la piel y las vísceras, aunque a veces estas también son consumidas, y se puede comer asado, que es lo más sencillo, o hacer una especie de caldo que lleva agua, pedazos de pan o tortilla y sal.

Los ríos de la cordillera, que corren tanto hacia Chile como hacia Argentina, están sembrados de **peces**. Diferentes especies se pueden encontrar ahí, y la buena alimentación de estos y la poca pesca, hacen que sea posible encontrar ejemplares de hasta casi medio metro de largo. Los arrieros suelen atraparlos directamente con las manos, o bien utilizando una especie de arpón confeccionado con quila que encuentran en el camino.

Muchos árboles frutales y arbustos se pueden encontrar en la cordillera. En abundancia y sin dificultad de encontrar se presenta el **michay**, un arbusto que da un fruto similar al maqui, en apariencia y tamaño. **Murtilla**<sup>1</sup>, **frutilla de campo**<sup>2</sup>, **rábanos de campo**<sup>3</sup>, **berros**<sup>4</sup> crecen sin problemas y brindan una nutrida alimentación. Estos son recogidos de la cordillera y los arrieros los consumen regularmente durante las veranadas. También es corriente consumir la **nalca cordillerana**, pero solo los tallos nuevos que aún no abren la hoja, **romaza**<sup>5</sup> y **vinagrillo**<sup>6</sup> con el que se aliñan las ensaladas. **Nao** es una flor azul que adentro tiene un corazón amarillo, y que

---

<sup>1</sup> La murtilla es un fruto colorado intenso, globular, dulce y muy aromático. Madura en verano, pero en zonas más frescas puede ser un poco más tardío. Se utiliza en mermeladas, dulces, jugos, conservas, licores y chocolates.

<sup>2</sup> La frutilla de campo es la conocida frutilla chilena, aquella de color blanquecino o rosado, que solo en ocasiones alcanza el color rojizo. Se da en verano, en muchos lugares de América del Norte (la cual es su tierra de origen, llegando al sur por aves migratorias) y América del Sur.

<sup>3</sup> Los rábanos de campo son los mismos rábanos que se conocen, sólo que estos aparecen sin cultivar y crecen de manera desordenada. Su origen es asiático, y es dudosa la forma en la que llegaron a Chile. Su uso está fuertemente arraigado a las comidas, principalmente como ensaladas, pero también se le reconocen algunas propiedades medicinales como combatir el hipertiroidismo, prevenir el cáncer, manejar el olor corporal, para curar heridas y mejorar la digestión.

<sup>4</sup> De origen europeo-ruso, los berros crecen de manera natural a orillas de cauces de agua de poca corriente y de preferencia con una capa de materia orgánica. Su cultivo se ha extendido fuertemente en el mundo, y hoy es posible encontrarla en cualquier feria o mercado como una verdura cualquiera.

<sup>5</sup> En nuestro país la romaza es considerada una planta con propiedades astringentes, antiinflamatorias, antisépticas y depurativas. Las raíces y el rizoma, a veces también las hojas, se utilizan en medicina popular, por vía oral, en el tratamiento de diarreas, disenterías, hemorragias uterinas, reglas abundantes, bronquitis y otros trastornos respiratorios; en forma tópica, la decocción de las hojas se emplea para limpiar y cicatrizar heridas y tratar erupciones cutáneas diversas.

(<http://web.minsal.cl/portal/url/item/7d9a8480e07c1613e04001011e01021b.pdf>)

<sup>6</sup> El vinagrillo es una planta perenne silvestre de sabor ácido que sirve para aliñar ensaladas.

antiguamente se consumía bastante: hoy es escasa y poco apetecida. El **fruto del peumo**, que recibe el mismo nombre, también era un fruto de alto consumo, y que si bien no presenta problemas de escasez, ya no posee la misma valoración. Este debe ser pasado por agua tibia antes de consumir para ablandarlo. De esto se desprende el popular dicho “*No cuece peumo*”, porque en la antigüedad, en vez de pasar por agua tibia, se ponía el fruto debajo de la lengua del comensal: esto lo obliga a guardar silencio; si no sabe guardar silencio, entonces, no cuece peumo. También es posible encontrar **manzanos, perales y duraznos**, puesto que la gente consume estos frutos y arroja los restos a la orilla del camino, donde germinan y crecen hasta producir grandes cantidades de fruta.

Dentro de las hierbas, son muchas las que se pueden encontrar en la cordillera. Sin embargo la **paramela**<sup>7</sup> y el **pipianul**<sup>8</sup> destacan por su escasez y porque pocos saben de su uso. Estas son recogidas e incorporadas en los mates, logrando unos aromas y sabores muy peculiares.

Es de recordar que el viaje descrito está dentro del período de las veranadas. Los alimentos que los arrieros consumen en la cordillera son entregados plenamente por la naturaleza, a excepción de las carnes que proveen sus propios animales. En invierno es mucho más difícil permanecer en la cordillera, puesto que la nieve cubre todo el follaje de los animales y no hay comida, o es muy escasa. Además, para caminar sobre la nieve es estrictamente necesario hacerlo antes de las 5 o 6 de la mañana, porque después de ese horario, la nieve pierde firmeza y es muy probable que tanto el caballo como el arriero queden enterrados. Para avanzar en este caso, los arrieros se desprenden de sus mantas que ponen sobre la nieve y se lanzan sobre ella: su peso, la fuerza del impulso y el calor de sus cuerpos hacen que la nieve se derrita y les permite ir abriendo un pequeño sendero por el cual avanzan junto a su caballo.

### *Pequeñas transformaciones*

La mayoría de los productos que consumen los arrieros, sufren modificaciones, es decir, pasan por un proceso que los transforma desde su inicio hasta un producto diferente. A veces esta transformación finaliza en un producto de consumo inmediato, mientras que en otras ocasiones, continúa siendo un ingrediente más de otra preparación.

Así por ejemplo, las papas son peladas y cortadas de diferentes formas, para finalmente terminar dentro de caldillos o acompañando las carnes asadas, mientras que el trigo puede ser procesado de diferentes maneras y terminar como locro o trigo partido, trigo verde, harina cruda o harina tostada, entre otros, para luego servirse en cazuelas, porotos y caldos.

A continuación, se presentan diferentes formas de preparar ciertos alimentos.

### *Trigo*

---

<sup>7</sup> La paramela es una hierba exclusiva de la cordillera andina. Es de un fuerte y agradable aroma, y sirve para enfriamientos estomacales.

<sup>8</sup> El pipianul es una hierba trepadera que se extiende desde el sur de Estados Unidos hasta el sur de Chile y Argentina.

El trigo tiene varias formas de preparación. Lo más común es que al cosechar el trigo, este pase a los molinos para ser convertido en **harina cruda**, la base de muchas preparaciones: **pan, sopaipillas, tortillas, pancutras, migao**, entre otros, que las mujeres preparan en los hogares de los arrieros. Estas se preparan durante todo el año. La harina tostada en cambio, exige que antes de pasar por el molino, el trigo sea tostado se manera uniforme. En la zona pre-cordillerana, destacaba el molino de Recinto que actualmente se encuentra abandonado. Actualmente, los arrieros compran la harina en cualquier almacén de Recinto, Los Lleques, Pinto o Chillán. Hay algunos que han incursionado en la agricultura y cosechan el trigo, pero son casos excepcionales.

El **locro**, también conocido como trigo partido o trigo raspado, es el trigo cosechado, limpiado y lavado que se pone en una piedra y se parte. Es ideal para agregar a las cazuelas, y en el pasado, ocupaba el rol del arroz y los fideos en las sopas y caldos actuales.

El **trigo verde** es una forma de preparar el trigo cuando este aún está *en leche*, es decir, la espiga aún no alcanza la madurez total. Se corta el manojito de trigo y se pasa por la llama del fuego, quemando toda la espiga para luego dejar secar bien. Entonces se pasa por las manos, como refregándolo, y el trigo queda verde y se utilizaba como el arroz.

El **trigo amarillo** es aquel que está comenzando a secar. Se usa para hacer harina tostada, conocida como **harina tostada de trigo nuevo**. Esta era apetecida cuando se mezclaba con la chicha de maqui, porque tenía un efecto efervescente, y es muy saciador.

### ***Maqui***

El maqui es un fruto propio de Chile y Argentina, de color negro morado de la temporada de verano. Puede ser consumido directamente de la mata, aunque la gente también la conserva en forma de mermeladas. Es un fruto altamente consumido y conservado por los arrieros y sus familias debido a su abundancia y a la facilidad de su recolección.

La **chicha de maqui** es una preparación muy antigua. Se ponía debajo de la mata, en el suelo, un saco para que recibiera la fruta que caía al golpear la mata con una rama de quila. Se limpia, es decir, se retiran todos los restos de ramas y hojas y se lava. Luego, se refriega a mano el maqui, con fuerza, y se cuela para retirar los sólidos. El jugo que queda se deja, y esa es la chicha.

Las **infusiones de maqui** también se hacían con frecuencia. El maqui se dejaba secar al sol, y cuando una persona presentaba indigestión, se le añadía agua caliente y se servía como un agua de maqui, con buenos resultados para el enfermo.

### ***Rábanos de campos***

El bulbo del rábano es ideal para las ensaladas. Pero la gente antiguamente, además se consumir sólo esa parte de la planta, arrancaba la mata completa, y del tallo hacía ensaladas y las hojas las ponían a cocer. Cuando estaban cocidas, se freían con cebolla y aliños y era una comida muy gustada.

### ***Maíz***

El maíz es un grano ampliamente difundido por toda América. Su uso es ya milenario en las tierras americanas. Tiene diversas formas de preparación, pero destaca en la zona el uso de la **chuchoca**, un producto que se obtiene al moler los granos de maíz secos. El secado del maíz podía ocurrir de dos formas. La primera era quitándole las hojas y dejando la mazorca al sol. Otra forma podía ser dejar el maíz con hojas y todo bajo el sol, para que se seque paulatinamente. Una vez seco, algunas personas recurrían a una varilla de quila a la que se le hacía un corte en forma de V en la punta, y con ella desgranaban el fruto. Luego del desgrane se procedía a moler hasta generar una harina: la chuchoca. Esta se utiliza en innumerables comidas, principalmente caldos, otorgándole un sabor y un sello propio de los americanos.



*Fotografía: Anyela Pino Albornoz. Quilas*

### *Nalcas*

La nalca es una planta ampliamente difundida por el sur de Chile y Argentina, incluso en la Patagonia. Crecen a orillas de cauces de agua o en zonas de abundante humedad. Su tallo es comestible, luego de ser pelado (como un apio). La gente suele consumir nalcas con sal, o bien picadas y servidas como ensaladas. También, y aunque ya suele practicarse ocasionalmente, las nalcas eran conservadas en forma de mermelada. Sin embargo, no toda la planta es lo que se consume. Sólo son recolectadas y preparados los tallos nuevos de la nalca, aquellos que aún tienen la hoja sin abrir, porque los demás son duros y amargos.



*Fotografía: Anyela Pino Albornoz. Nalcas*

### *La avellana*

El avellano es un árbol nativo de Chile, exclusivo de las zonas sureñas chilenas y argentinas. El nombre de su género fue adaptado el siglo pasado por el primer botánico chileno Abate Molina, quien extrajo la palabra Gevuín o Gneufén del idioma pictórico que poseen los mapuches. Para ellos, (ge: ojo; fuén-neufén-vuín:fruta) daba cuenta de la abundante y hermosa floración de la especie, es decir, el ojo ve muchas flores o los frutos parecen ojos (). El nombre actual “avellana”, se le otorgo debido a la similitud del fruto con la avellana europea. La avellana chilena se distribuye desde el Maule, desde la zona de Curicó, hasta la región de Aysén (Cruzat, 2009). La superficie donde abunda el avellano en Chile, sería cercana a las 144.000 ha. (INFOR, 2003).

Su fruto, la avellana, es una nuez negra, con pericarpio leñoso y cotiledones blancos comestibles. Durante su desarrollo presenta cambios de coloración de verde a rojo y finalmente pardo oscuro en la madurez. La semilla es comestible, muy rica en sustancias nutritivas. Las cáscaras de los frutos son ricas en taninos que se utilizan en curtiembres.

### ***Recolección de la avellana***

Cada árbol de avellano puede dar entre 1 kg a 15 kg de avellanas. La recolección de los frutos del avellano se realiza desde bosques nativos, porque no existen plantaciones de avellano en nuestro país. También es importante destacar que “la mayor parte de la producción de avellana se destina a la pequeña industria procesadora o artesanal, que la transforma en varios productos: avellana tostada, avellana tostada salada, avellana tostada confitada, harina y aceite de avellana” (Cruzat, 2009)

### ***Mercado de las avellanas***

Antiguamente, las avellanas representaron parte fundamental de la dieta de los pueblos indígenas chilenos de la zona, junto con el piñón. Gracias a su aporte energético y nutricional, eran un alimento cotidiano y posteriormente, comercializado con españoles y otros pueblos.

En la actualidad, la producción local de avellanas se dirige a Chillán, pero principalmente a Santiago, quien es el consumista mayoritario en el país. Cabe destacar que la producción de avellana, ya sea local o de mayor escala, apunta a un mercado chileno, puesto que compite en el mercado internacional con la avellana europea, que ha alcanzado índices de calidad y producción, que le hacen difícil competir. Ambas poseen características y propiedades similares, por lo que la producción europea en cadena amenaza fuertemente la producción local chilena.

El kilo de avellanas puede costar entre \$3.000 y \$4.000 cuando es comprado directamente al recolector, mientras que en el comercio establecido varía entre los \$5.500 y \$7.000 el kg. Los

productos que derivan de la avellana, como avellanas tostadas y harina de avellana (los principales sub-productos) alcanzan valores superiores a la avellana sin procesar.

### *Carnes*

Las carnes que consumen los arrieros y sus familias son principalmente de producción propia. No suelen comprar carnes, puesto que cada vez que un animal era sacrificado, se conservaba charqueado o ahumado, por lo que es un recurso siempre disponible. Más bien, ellos vendían sus animales (cabras, chivos, chanchos, pollos, pavos, vacunos) y los productos que de ellos sacaban (charqui, queso, leche, huevos) en ferias que se organizaban con su bajada desde la cordillera en la localidad de Los Lleuques. A veces, el sistema que funcionaba no era el de compra y venta, sino más bien el trueque: intercambiaban productos ganaderos por productos agrícolas a los campesinos de la zona. Una vez que se abastecido de los productos necesarios para su estancia en la cordillera, principalmente harina y vino, volvían a subir.

El cordero es un animal alto en grasas, por lo que al faenarlo, se debe retirar la grasa, pero no en su totalidad puesto que es la que otorga el sabor en las preparaciones. Al matar al cordero, su sangre que es recogida en un recipiente, se cocina junto con verduras como cebollas, zanahorias, ajo y pimientos, y aliños a gusto, resultando el conocido **ñachi**. Otra preparación popular del cordero es la de **asarlo al palo**. Para esto, el animal debe estar despellejado y libre de vísceras. Con un fierro se atraviesa la carne del cordero extendida, varias veces para que no caiga. Una vez listo, el fierro con el cordero se pone al fuego, que debe estar bajo, cuidando que no se apague, y se debe girar cada cierto tiempo. Estará listo en 3 o 4 horas como mínimo, agregando sal mientras se cocina. También se pueden *sacar presas*, es decir, cortar el animal en varios trozos, que servirán para cazuelas y estofados. Otra preparación, es **charquear el cordero**, es decir, convertir su carne en charqui. La carne de cordero es la carne más consumida entre los arrieros, debido a que su alto contenido en grasas lo transforma en un alimento necesario para soportar los fríos, además de que otorga energías en corto plazo.





*Fotografías: Anyela Pino Albornoz. Corderos.*

El cabrito, al igual que el cordero, puede asarse al palo o convertirse en presas. A diferencia del cordero, el cabrito no posee tanta grasa, lo que lo convierte en una carne más sana.

El chancho es un animal del que derivan muchos productos. La matanza de chancho era un evento hasta hace un par de décadas. Era como una fiesta, en la que se invitaba a mucha gente a participar, principalmente familiares, porque requería de mucho trabajo. Se ha perdido por muchas razones, una de las cuales es la producción de carne de chancho masiva por parte de grandes empresas, lo que hace innecesario el esfuerzo de una matanza que involucra el trabajo de muchas personas y de más de un día, que deben ser recibidas y alimentadas mientras dura la faena.

Luego de matar al chancho, degollándolo con un cuchillo de gran filo y con un corte profundo y rápido, de limpiarlo y quitarle las vísceras, se puede obtener carne, manteca y longanizas. La carne puede ser asada o conservada para cazuelas, estofados u otras preparaciones de este tipo, ya sea ahumada o congelada. La manteca se guarda en ollas o recipientes y se utilizará durante el año, para por ejemplo, freír sopaipillas. Las longanizas se obtienen relleno las tripas del chancho con una mezcla de carne con grasa, colgándolas al humo para que se sequen. También es de uso amplio la carne de chancho ahumada, o el asado de chancho ahumado.

El caballo es un animal comestible, pero no criado con ese fin. Cuando un caballo o una yegua mueren jóvenes, entonces se procede a consumir. También se suele consumir a los potrillos nuevos, aquellos ejemplares que sus dueños encuentran feos, cabezones, con orejas muy grandes o que sufren alguna fractura. Los lomos de caballo son ideal para asar, mientras que el resto de la carne se corta lo más delgado posible, se sala y se cuelga al sol sobre un cordel o sobre algo que no se oxide. Cada dos días se toma y se machaca, para evitar que entren gusanos o animales. Sobre los quince días la carne estará bien seca y se podrá descolgar. Se guarda en una bolsa de papel o en una bolsa plástica, y se seca un poco cada vez que se necesita.



*Fotografía: Anyela  
Pino Albornoz. Caballo  
pastando.*

Los conejos y liebres son altamente consumidos, sobre todo en los viajes a la cordillera. Allí se preparan principalmente asados, luego de pelarlos y quitarles las vísceras. En la pre cordillera o en el valle, también se suelen preparar como estofados, y destaca en la zona la preparación del *conejo en salsa de chocolate*.

Los peces que se encuentran tanto en la cordillera como en la pre cordillera y el valle, son limpiados y cocinados. Pueden ser asados o servir para caldillos. También es muy corriente encontrar charqui de pescado.

Estos alimentos los podemos catalogar en 3 grandes grupos:

1° Carnes: Cordero, conejo, peces, cabras, chivos, chanchos, pollos, pavos, vacunos, cordero y caballo.

2° Semillas: Trigo, avellana y maíz.

3° Frutos y verduras: Zanahoria, papa, cebolla michay, murtilla, frutilla de campo, rábanos de campo, berros, nalca cordillerana, romaza, vinagrillo, Nao flor comestible, fruto del peumo, manzana, peras y durazno.

Como se ha mencionado, este sistema alimentario se caracteriza por la disponibilidad de los alimentos presentes en la zona, lo que permite al arriero un primer viaje holgado, ya que el surtido de alimentos se lo proporciona la veranada y los alimentos que no pueden acceder los consiguen mediante el intercambiando productos de origen animal, como pollos o leche, por harina cruda y harina tostada en los locales de Los Lleuques. Actualmente la compran en cualquier almacén, en Pinto, o en Chillán.

De los 3 grandes grupos previamente mencionados se pueden obtener diversos subproductos:

Caballo: Charqui y carne ahumada.

Cerdo: carne, manteca y longanizas.

Conejo: ahumado, estofado y asado.

Mermeladas: Manzana, maqui, durazno, mora y pera.

Chicha: Manzana y maqui.

Trigo: harina cruda, harina tostada, mote, locro, trigo amarillo, trigo verde, pan, sopaipillas, tortillas, pancutras, migao.

Maíz: chuchoca.

Avellana: Avellanas tostadas, ulpo de avellanas, avellanas tostadas confitadas, harina de avellanas, aceites de avellana, tortas de avellana, fabricación de bronceadores, pastas concentradas para repostería fina y chocolatería

## ***Algunas recetas arrieras***

### ***Caldillo de arriero***

*“Tando hirviendo el agua, cocías’ las papas, se le aplicaba al tiro esa cuestión, se picaba. Igual que pa hacer rendir esa cuestión, en vez de echarle harina se echaba a cocer las papas, se echaba un poco de charqui y de ahí se agarraba la tortilla, toda la parte de la tortilla, los bordes que están secos, se quebraba y se le echaba un poco de pan. Después se ponían dos huevos, dos huevitos ahí adentro, se batía. A veces se batía afuera, en un plato y se echaba al caldillo. Buta cambia al tiro el sabor, con cilantro o perejil, buta le daba al tiro otro cache, por último le tirai un ají y el ají le da otro cache, orégano.” (Juan Fuentes, Recinto)*

#### **Ingredientes**

- Charqui
- Papas o bordes de tortilla
- 2 huevos
- Pimiento
- 2 dientes de ajo
- Zanahoria
- Cebolla

En una olla se ponen los pimientos, ajo, zanahoria y cebolla picados de la manera que más acomode. Cuando eso este caliente, el charqui que debe estar cortado lo más pequeño posible, se agrega al caldo junto con las papas, pero de preferencia y en reemplazo de estas, con los bordes más duros de la tortilla. Aparte se baten dos huevos que se incorporan al caldillo, y cuando todo esté cocido, se sirve con cilantro o perejil picado.

### ***Pancutras o pantrucas***

*“se hace una masita con harina, agua y sal y se masa y se estira hasta que quede delgadita. Se cortan tiritas con un cuchillo, y con la mano se le van tirando pedacitos al caldo” (Juan Fuentes, Recinto)*

#### **Ingredientes**

- Carne (puede ser vacuno, chanco, cordero, pollo, pavo)
- 2-3 papas grandes
- 2 huevos
- Cebolla
- Pimiento
- Zanahoria
- 2 tazas de harina
- Sal
- Perejil picado fino
- Agua hirviendo
- Agua tibia
- 2 dientes de ajo

En una olla con agua y sal poner a cocer la carne. En una olla aparte, freír las cebollas cortadas en pluma, las zanahorias picadas o ralladas, los pimientos y el ajo picado pequeño. Cuando la carne este cocida, mezclar con las verduras fritas. Mientras eso se cocina a fuego lento, mezclar la harina con un poco de sal y agua tibia. Amasar hasta tener una masa blanda, que se debe uslear hasta dejar relativamente delgada. Una vez lista la masa y el caldo hirviendo, se le agregan los huevos y se le arrojan pedazos de masa a la olla. Cuando las masas estén cocidas, servir caliente con perejil espolvoreado.

### ***Caldillo de papa***

*“el caldillo de papas, en la mañana usted, se echan a cocer cuadradas las papas, después se echa harina tostada en un jarro con agua helada no más, se bate eso y se le echan a las papas cuando están cocidas y después se le echa cilantro, después se le ponen dos huevos, pueden ser enteros o los bate si quiere, y queda un caldillo pero enorme de rico”* (Juan Fuentes, Recinto)

#### Ingredientes

- 4-5 papas grandes
- 1 taza harina tostada
- Agua caliente
- Agua fría
- 2 huevos
- Cilantro

En agua caliente se echan a cocer las papas picadas en cubos. En una taza aparte se mezcla la harina tostada con una taza de agua fría, y cuando las papas ya estén cocidas se incorporan a la olla. Cuando hierva de nuevo, se le agregan los dos huevos, batidos o no, y se sirve bien caliente con cilantro picado finamente.

### ***Porotos con locro***

*“usted ralle todo, y en agua caliente tire los porotos lavados y el zapallo, ahí usted le echa sal a su gusto y cuando todo eso ya esté cocido le pone una taza de locro y lo deja. Cuando esté cocido lo sirve con cilantrito o con charqui picado bien chiquitito o un pedazo de longaniza ahumada”* (Juan Fuentes, Recinto)

#### Ingredientes

- 1 kilo de porotos
- 1 cebolla grande
- Zanahoria
- 2 dientes de ajo
- Zapallo camote
- 1 taza de locro
- Pimiento
- Sal

En una olla freír la zanahoria rallada o cortada en cubitos muy pequeños, la cebolla picada muy fina, el ajo y el pimiento. Agregar agua caliente y en seguida incorporar los porotos previamente lavados (y remojados si son porotos viejos) junto con el zapallo cortado pequeño. Agregar sal a gusto y remover de vez en cuando. Cuando los porotos ya estén cocidos, añadir la taza de locro y remover nuevamente; cuando este esté cocido, servir inmediatamente. También puede servirse con charqui picado muy pequeño o longaniza ahumada.

### ***Harina dorada***

*“harina cruda, la echaba en un sartén que estuviera calentito y tú lo ibas revolviendo, que no se pegara, que estuviera como tostadita, pero eso tiene que ser tan rápido, si se quema no sirve, la cuchara de palo ahí vuelta y vuelta y vuelta sin dejar de mover. Una vez que se enfriaba eso, se echaba en un frasquito de vidrio y ese era alimento, entonces después uno se lo echaba a la leche, se le sacaba leche a las cabras en ese entonces”* (Juan Fuentes y su esposa, Recinto)

La harina dorada se consigue al poner harina cruda sobre un sartén caliente. Se debe revolver sin parar y rápidamente, para que no se queme ni se pegue. Cuando la harina está dorada, se saca del fuego y guarda en un frasco de vidrio. Se sirve con leche o con agua, y le da una consistencia similar a la que otorgan la maicena o el chuño.

### ***Conejo en salsa de chocolate***

*“cien años pa atrás, ya la venían haciendo mis abuelas. El conejo de coce con agua y laurel, en una olla a presión”* (Santiago Chamorro, El Rosal)

#### **Ingredientes**

- 1 conejo
- 4 porciones de chocolate sin leche (o cobertura de chocolate sin leche)
- 2 ó 3 cebollas
- 2 zanahorias
- Perejil
- Hojas de laurel
- 1 litro de vino tinto
- 1 taza de vinagre
- Aceite
- Sal
- Aceitunas

Esta preparación se realiza en la zona desde hace más de cien años. No es una comida típica de los arrieros, pero sí de la zona de Pinto. Sin embargo, no es nacional, puesto que fue traída desde España por inmigrantes europeos, que dejaron un legado que se conserva hasta la actualidad. Esta receta puede hacerse de dos formas diferentes. Para la primera, se debe poner a cocer el conejo con agua, sal y laurel en una olla a presión. Cuando esté a punto de estar cocido totalmente, se fríe en aceite y luego se agregan las cebollas en pluma, las zanahorias rebanadas, el perejil, el vino y el vinagre. Se deja un rato en el fuego, y cuando todo esté cocido, se sirve en un plato bien caliente. Encima se vierte el chocolate derretido. La otra forma de prepararlo es trocear el conejo y las zanahorias y cortar las cebollas; ponerlo todo en una cacerola de barro, añadiendo el perejil, laurel y medio litro de vino y el vinagre. Esto se deja macerar durante 10 o 12 horas. Pasado este tiempo, se separa el conejo, se pone a reducir el vino de la maceración y se hace una salsa con este, las cebollas, las zanahorias, el perejil y el laurel. Aparte, se saltea el conejo en aceite caliente y se pone a cocer con el otro medio litro de vino; se le añade la salsa y se deja cocer unos 15 minutos a fuego lento. 5 minutos antes de terminar la cocción, se agrega el chocolate rallado. Una vez cocido, se saca el conejo, se separan las cebollas y zanahorias y la salsa se pasa por un colador fino. Se pone el conejo y las verduras en una fuente y se agrega encima la salsa colada. Se sirve bien caliente y acompañado de un vino tinto de bastante cuerpo.

### ***Relleno blanco*** (Santiago Chamorro, El Rosal)

#### Ingredientes

- Guatitas de cordero
- Librillo de cordero
- 4 huevos
- Aliños a elección
- Laurel
- Sal

Para hacer el relleno blanco, se deben moler muy bien las guatitas de cordero previamente cocidas en agua con sal y laurel. Se ponen a freír junto los aliños hasta que queden bien cocidas. Luego se le agregan los huevos y se mezcla bien. Con esta pasta se rellenan los librillos del cordero o bien se vacían en un pocillo de greda y se ponen nuevamente a cocer, quedando como una especie de flan duro.

Gran parte de los alimentos y preparaciones del sistema alimentario arriero se consumen durante la estadía y trayecto hacia las zonas de las invernadas como en las veranadas.

También es posible encontrar estas preparaciones en festividades típicas de la zona de Pinto, como fiestas comunales o celebraciones tradicionales.

### **Fiestas de la comuna**

- **Semana pinteña**

Una semana entera dedicada a la comuna de Pinto, donde hay artistas invitados, degustaciones gastronómicas, presentación de artesanías y asados de cordero y cabrito al palo. Se realiza en la comuna de Pinto, los primeros días de febrero.

- **Carreras a la chilena**

Tradicional fiesta costumbrista llevada a cabo por arrieros de la zona de Pinto, en la que cual se realizan carreras a caballo. La fiesta además incluye músicaailable, bebidas y comida típica de campo. Se celebra en febrero principalmente, en el Valle de Atacalco.

- **Mateada campesina**

Recordar viejos tiempos con la compañía de los integrantes de la comunidad, compartiendo historias y risas en torno al brasero, junto a un mate bien caliente y sabroso, es la idea de esta fiesta que se realiza en la localidad de Recinto en el mes de junio.

- **Fiesta de la avellana y la castaña**

La Fiesta de la Avellana, es un encuentro cultural, productivo y artístico de desarrollo comunitario y sustentable, coordinado por el Comité Organizador Local y La Municipalidad de Pinto. Fue creado por la comunidad de Los Lleuques, en conjunto con organizaciones y personas que habitan en el territorio que comprende el Sitio Prioritario para la Conservación de la Biodiversidad Nevados de Chillán, Comuna de Pinto, Región del Biobío, Chile. Si bien es una fiesta organizada por los habitantes de la pre cordillera, el año 2013 se realizó en Chillán y en Ciruelito. Se celebra en los meses de abril o julio.

Fuente: La fiesta de la avellana, [lafiestadelaavellana.blogspot.com](http://lafiestadelaavellana.blogspot.com), publicado en julio de 2013, consultado en noviembre de 2014.

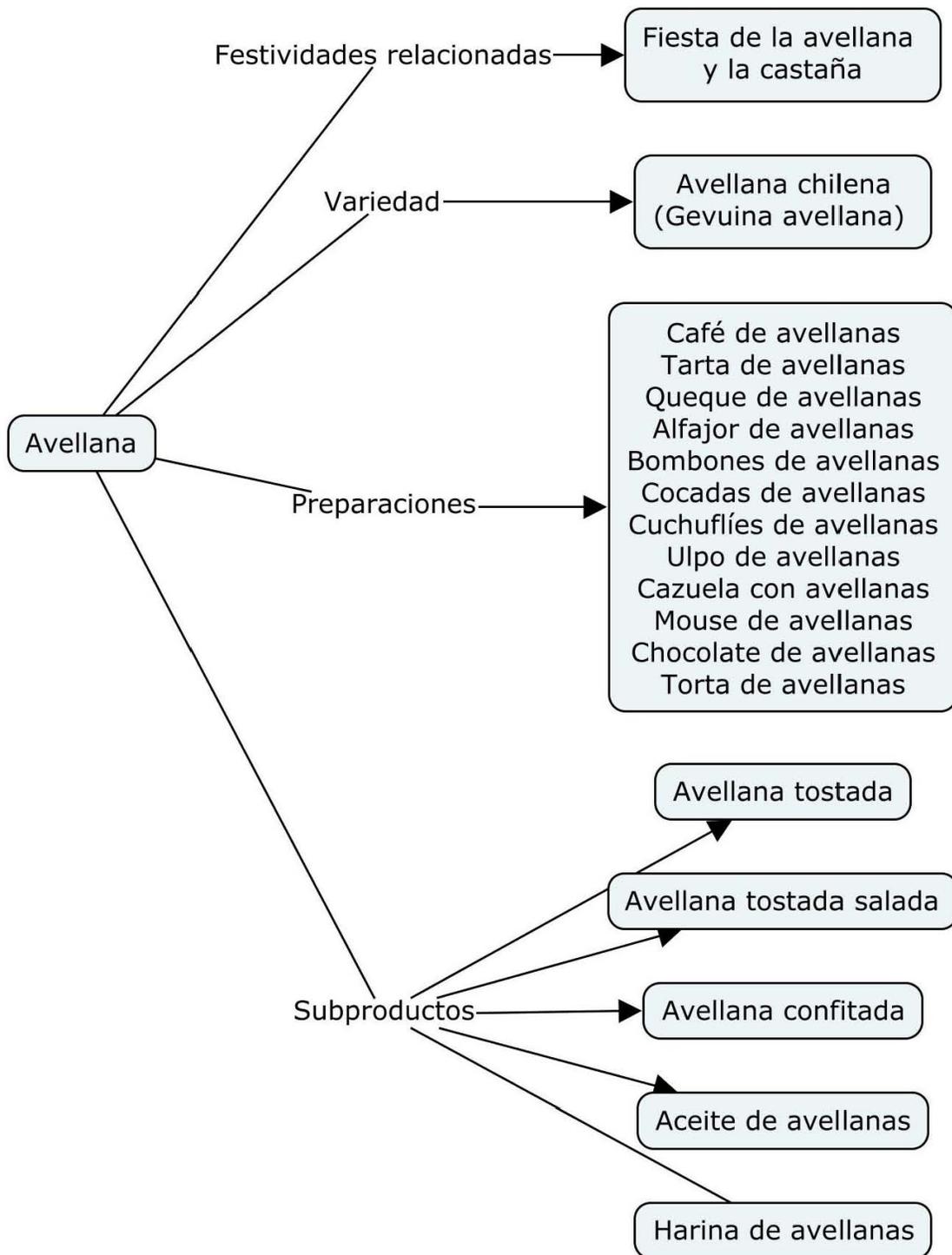
- **Exposición intercomunal Ovina**

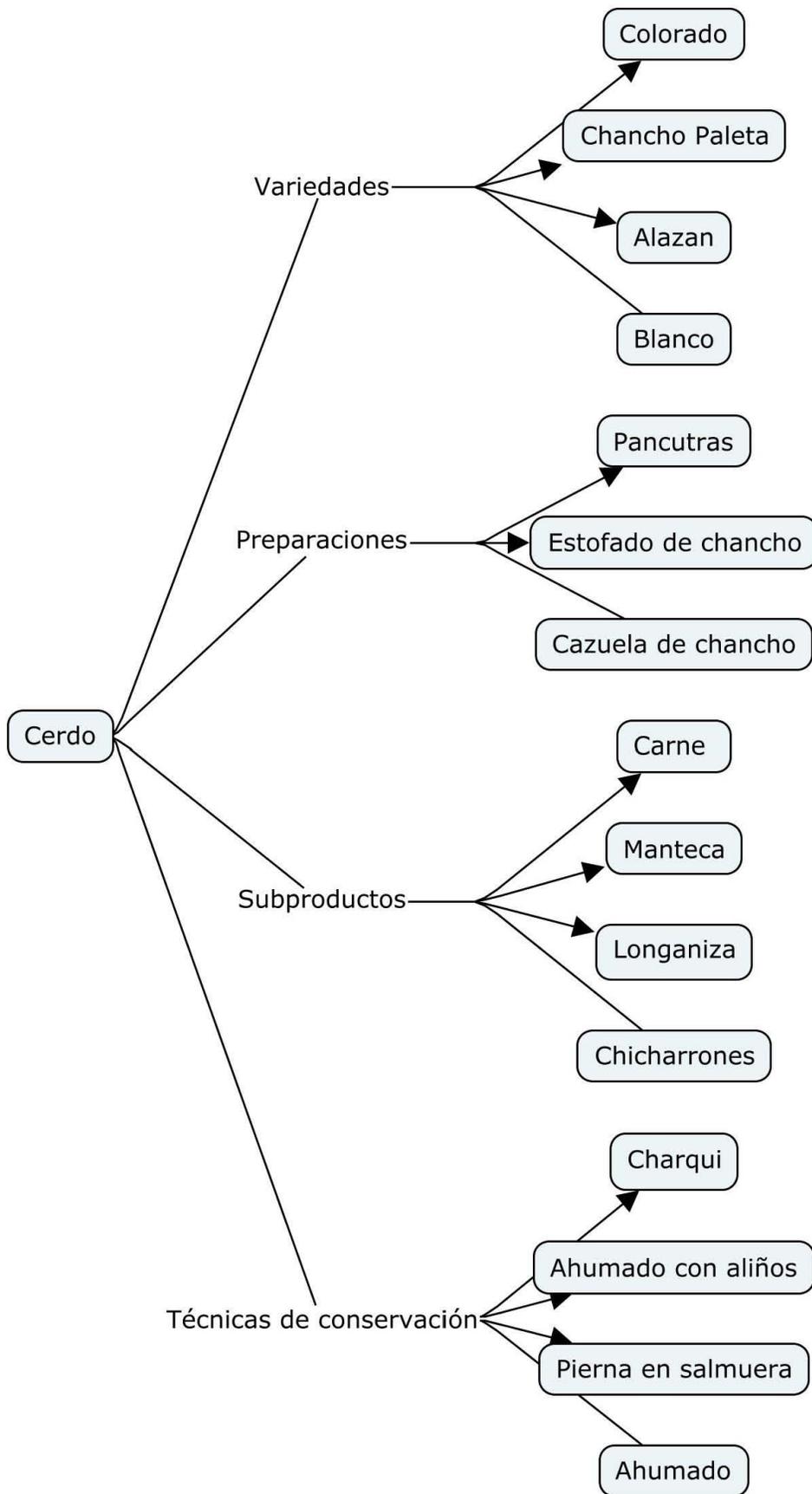
En esta fiesta se realiza la tradicional esquila de las ovejas, en un ambiente de música folklórica y comidas típicas a base de cordero, destacando el asado de cordero.

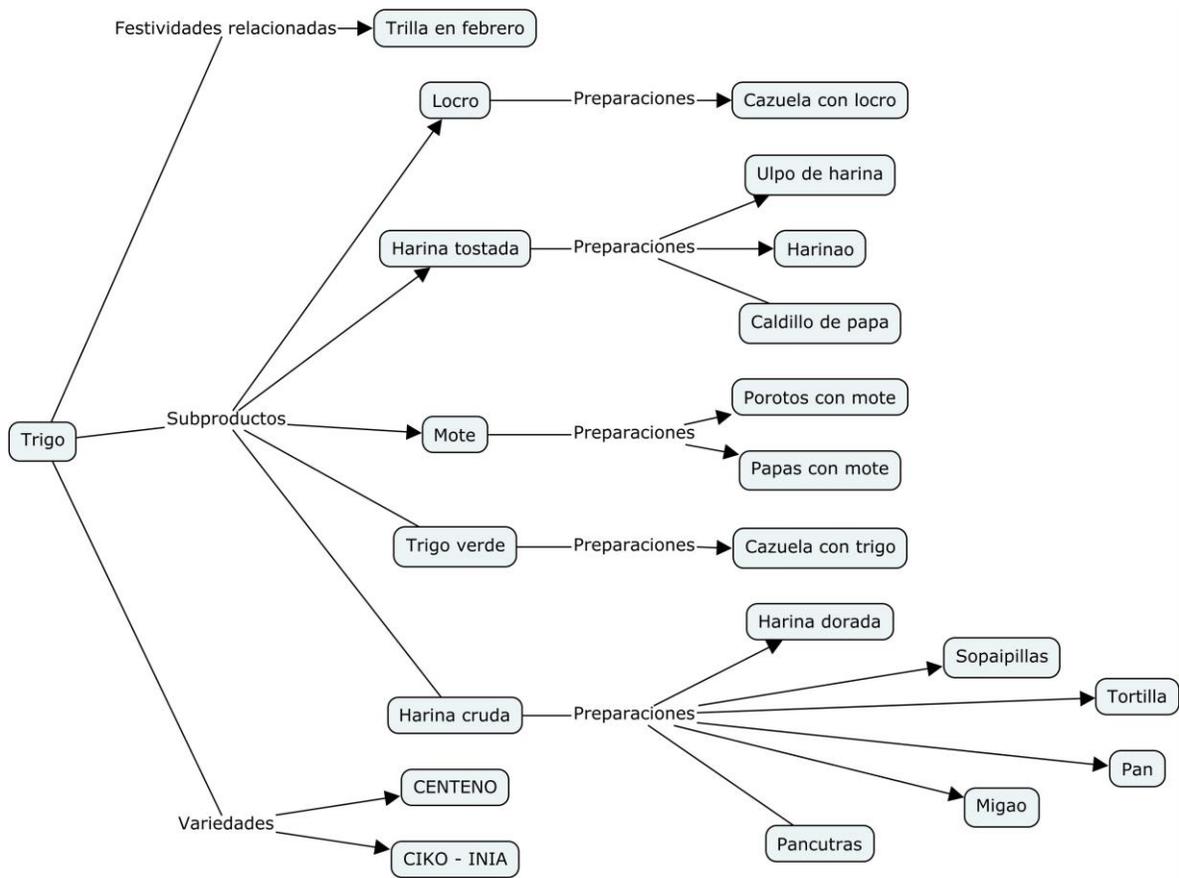
La idea es que los turistas no solo disfruten del buen asado de cordero, sino también, conocer su crianza, ya que este animal es un factor importante en la economía de la zona. El objetivo del evento es apoyar a los productores ovinos y a las mejoras en los sistemas de trabajo que están implementando, como el mejoramiento en las praderas para alimentar a los animales. Dentro del evento, se disfruta además, platos como el caldillo arriero, la típicas papas cocidas con carne de cordero, mote con huesillo y sopaipillas. Esta fiesta se realiza en la plaza de armas de la comuna de Pinto, en el mes de noviembre.

Fuente: La comuna de Pinto realizará la séptima versión de la exposición intercomunal ovina, soychillan.cl, publicado en noviembre de 2011, consultado en noviembre de 2014.

Diagramas de alimentación:



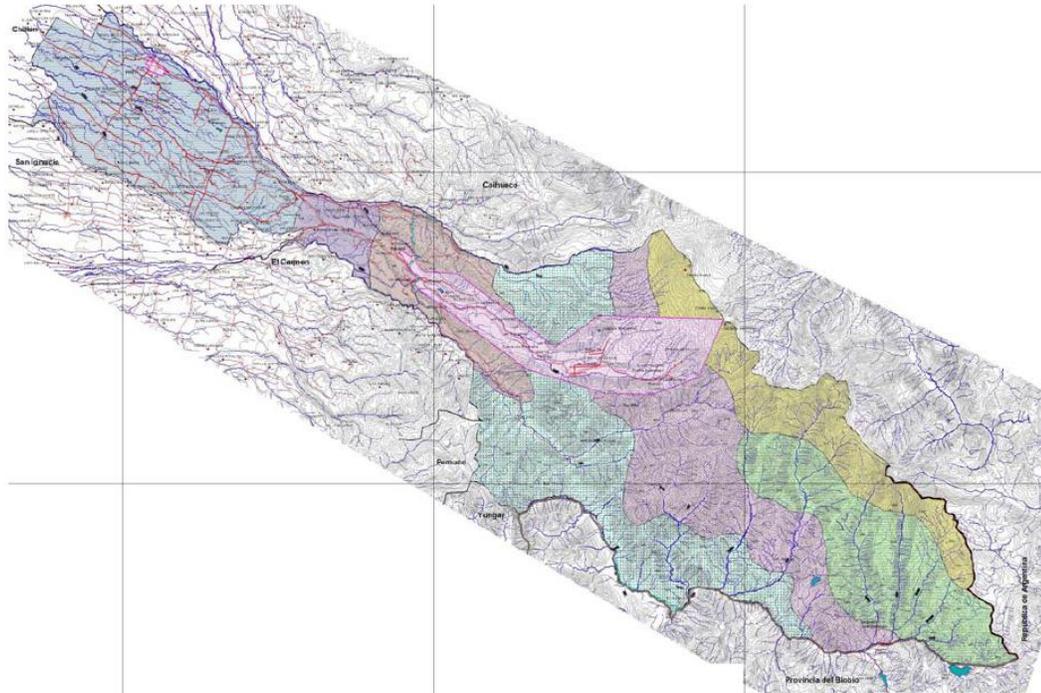




Anexos



**Anexo 1: Mapa de la región del Biobío, donde se destaca la comuna de Pinto**



SIMBOLOGIA BASE			
	Agroclima Santa Rosa N°26		Camino de Asfalto
	Agroclima Precordillera N°27		Camino de Ripio
	Agroclima Precordillera N°19		Camino de Tierra
	Agroclima Cordillera Andina N°8		Sendero de Chile
	Agroclima Cordillera Andina N°28		Red Hídrica
	Agroclima Cordillera Andina N°25		Límite Urbano
	Agroclima Cordillera Andina N°24		Límite Comunal
			Límite Provincial
			Límite Internacional
			Lagunas
			Poblados
			Volcán
			Curvas c/50 mts.
			Colas
			Sendero de Chile

## Anexo 2: Mapa de agro climas de la comuna de Pinto

Coordinadora de  
Recolectoras(es)  
Región del Biobío

89

Florida

Calabazas

Agremiadas  
Candari  
Parroquia Siles

63

NDAP



Deshidratados  
Deshidratados Renacer  
Celmira Fuentealba Jiménez  
Curanilahue 74

HERBELINAS  
DÓN REINO  
CANTAS 3900-05  
GRANDES 7000-05  
\$3.000

**Manzanilla**  
Preparación  
Lavar y lavar bien  
Secar en estufa a 40°C  
por 24 horas.

**Cedrón**  
Preparación  
Lavar y lavar bien  
Secar en estufa a 40°C  
por 24 horas.

**Laurel**  
Preparación  
Lavar y lavar bien  
Secar en estufa a 40°C  
por 24 horas.

**Hierba san Juan**  
Preparación  
Lavar y lavar bien  
Secar en estufa a 40°C  
por 24 horas.

**Menta**  
Preparación  
Lavar y lavar bien  
Secar en estufa a 40°C  
por 24 horas.

DESHIDRATADOS  
**RENACER**  
Productos de Calidad  
San José de Colico  
Curanilahue  
Prod...

INDAP

INDAP

INDAP

INDAP





INDAP

Entrada Ruta 148

Entrada Ruta Q-050

FLORIDA

Map of Florida showing entry points for Ruta 148 and Ruta Q-050. The map includes the state outline and the word 'FLORIDA'.



Pilsner  
Medalla de Oro  
en el Concurso  
Nacional de Bodegas

Programa  
de Bosque  
Leña







INDAP  
ExpoMundo Rural  
BIOBIO

INDAP  
ExpoMundo Rural  
BIOBIO

9,10,11 y 12 de Septiembre  
Parque Bicentenario

Miral

CORNAL

# Itinerarios

Gastronómicas Patrimoniales

## SABORES DEL BÍO BÍO

### Itinerario gastronómico cultural

VIVE LA CULTURA Y LA GASTRONOMÍA PENQUISTA

Ciudad: Concepción  
Duración: Desde 18:00



#### 20:00 – Cena "Restaurant Surazo"

Nos trasladaremos para deleitarnos con una cena al Restaurant Surazo, reconocido como uno de los mejores restaurantes de Chile por sus deliciosas recetas de cocina regional y sus vinos del Valle del Itata.

Duración aproximada 2 hr.

\* Si el grupo es de sobre 30 personas, se incluirá el Jazz del dúo de Ignacio Gonzalez



#### ITINERARIO PATRIMONIAL

19:00 hrs. - Galería de Arte Janette Osses - Exposición de cuadros.

20:00 hrs. - Restaurante Surazo - Cena Regional Patrimonial y Vinos del Valle del Itata.

22:00 hrs. - Pub Restaurante Al Sur - Cervezas Artesanales y Regionales.

23:00 hrs. - Casa de Salud - Rock y Fiesta.

#### 19:00 – Arte Regional

Comenzaremos visitando la Galería de Arte Janette Osses, donde exponen destacados artistas visuales regionales y nacionales.

Duración aproximada 1 hr.

\*Si el grupo es de sobre 30 personas, se incluirá el dúo de cuerdas de Jorge Inzunza



#### 23:00 – Rock y Fiesta

Finalizaremos en Casa de Salud, un epicentro de la cultura y actividad regional nocturna, donde escucharemos Funk Reggae con Fluye Bajo Efecto y bailaremos con diversos dj locales. Duración aproximada 2 hr.

Duración aproximada 1 hr.



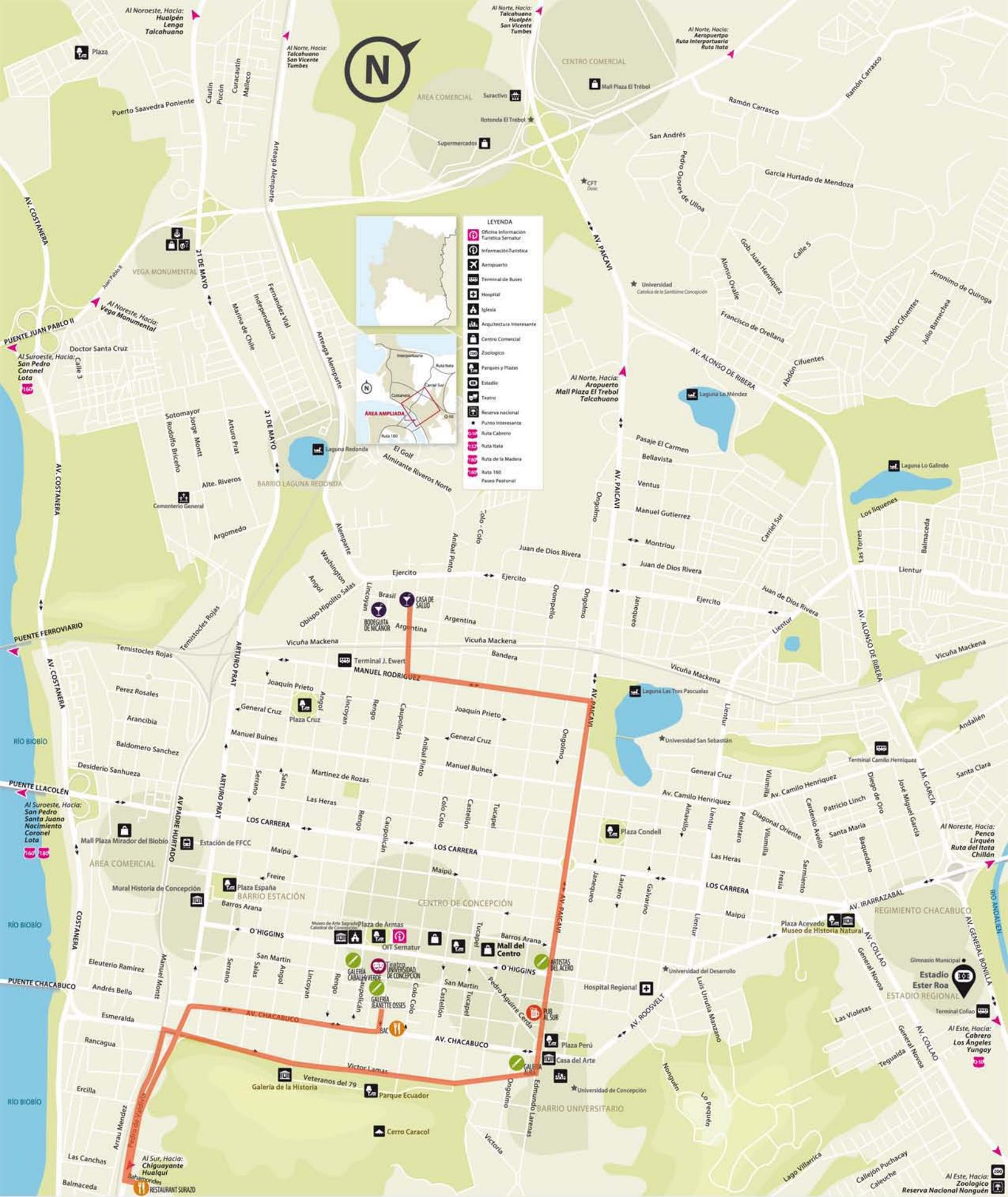
#### 22:00 – Bajativo

No podía faltar en nuestra ruta, una visita al bohemio Barrio Universitario. Allí disfrutaremos de las mejores cervezas Artesanales Regionales y Nacionales en el Pub Restaurant Al Sur.

Duración aproximada 1 hr.



casadesalud.cl



**LEYENDA**

- Oficina Información Turística Sematur
- Información Turística
- Aeropuerto
- Terminal de Buses
- Hospital
- Iglesia
- Arquitectura Interesante
- Centro Comercial
- Zoológico
- Parques y Plazas
- Estadio
- Teatro
- Reserva Nacional
- Punto Interesante
- Ruta Cabrero
- Ruta de la Madera
- Ruta 100
- Paseo Peatonal

**RESTAURANTE PATRIMONIAL**

- Surazo**  
Bahamondes n°89, Pedro de Valdivia, Concepción
- Kaskeria**  
Avenida Costanera 908 esquina Galvarino, San Pedro de la Paz
- Café BAC**  
Colo Colo 1 (con Victor Lamas), Concepción
- Restaurante el Esquilón (Hotel Sonesta)**  
Calle A N° 809 | Brisa del Sol, Talcahuano
- Restaurante Hotel Radisson**  
Autopista Concepcion Talcahuano 8676, Concepción

**ARTES**

- Artistas del Acero**  
O'Higgins 1255, Concepción
- Galería Aura**  
Ongolmo 78, Concepción
- Galería El Caballo Verde**  
Caupolicán 321, Concepción
- Galería Janette Osses**  
Bernardo O'Higgins 680, Concepción

**ARTE/ DANZA**

- Galería Alianza Francesa**  
Colo Colo 1, Concepción

**TEATRO**

- Teatro Universidad de Concepción**  
Bernardo O'Higgins 650, Concepción

**MÚSICA EN VIVO**

- Bodeguita de Nicanor**  
Av. Argentina 470-A, Concepción
- Casa de Salud**  
574 Brasil, Concepción

**PUB**

- Al Sur**  
Paicavi 221, Concepción

**LISTADO DE ASISTENCIA TALLER DE TRABAJO**

Tema: \_\_\_\_\_

Fecha: 14 MAYO 2015

Lugar: HOTEL SOLESTA CONCEPCION

	Nombre	Empresa/Institución	Mail	Teléfono de contacto	Firma
1	Esmeralda Henao	Austral Solutions			
2	Michael Tilly	SANTO TOMÁS			
3	Claudio Frits	Seremi de Salud			
4	Noro Semi				
5	Lino Stouven	Seremi de Salud			
6	Anita Marquez	SENA RESCA			
7	Pablo Mesa V.	Subpesca			
8	Carlo Valera R.	Subpesca			
9	Jaime Lopez	Solesta			
10	Oscar Carrillo Z	Manzana Verde			
11	EDUARDO SERRA	SURAZ			
12	Alejandro de Beloy L.	Hotel Solesta			
13	Wladimir	INACAP			
14	ANDREA BOSCON JAF	SEREMI Agricultura			
15					
16					
17					
18					
19					
20					

### LISTADO DE ASISTENCIA TALLER DE TRABAJO

Tema: \_\_\_\_\_

Fecha: 12 MAYO 2015

Lugar: \_\_\_\_\_

	Nombre	Empresa/Institución	Mail	Teléfono de contacto	Firma
1	MIGUEL TORRES CORTES	ALJUR RESTORAN			
2	Diana Lorena	Austral Solutions			
3					
4	DANJA VIVERO A	ENTRE VALLES			
5	XIMENES Nicolas	Bac			
6	Ricardo Sepulveda	U. Santo Tomas			
7	GINO ATHENS A.	AUSTRAL SOLUTIONS			
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

## Propuesta de marca

### Productores



### Centro se formación

Connota clima, esperanza y confianza



### Procesadores

Es un color que connota naturaleza y fecundidad.



### Restaurantes

Con el color naranja se busca entregar una connotación energética, acogedora, que anime y estimule.

### Iconografía

Forma circular cerrada.  
Línea continua.  
Forma irregular en su interior.

### Color

Es un color que connota vitalidad, poder, estimulación, optimismo y pasión.

### Tipografía

Connota movimiento, fluidez y desenfadado

### Composición

Vineta circular cerrada que connota movimiento, unidad, contención, su ilustración intenta representar Chile y la vineta irregular a la región del Biobío, se utiliza línea continua para dar fluidez.

# Propuesta Marca Sabores del Biobío



**Tipografía:** Por su forma orgánica y apariencia a mano alzada, parece trazada con una brocha.

**Color:** En representación de la gama de los productos naturales de la marca.

**Iconografía:** Está compuesto por la tipografía y cambiando las "i" por cubiertos.

**Composición:** El círculo interpreta la unidad de los distintos sectores productivos que involucra la marca.

## Categorías

Restaurantes



Productores



SABORES  
DEL  
BIOBIO

Procesadores

SABORES  
DEL  
BIOBIO

Centro de formación

# Propuesta Marca Sabores del Biobío



**Tipografía:** Por su forma orgánica y apariencia a mano alzada, parece trazada con una brocha.

**Iconografía:** El uso de la bandeja connota restaurante, comida, servicio.

**Color:** En representación de la gama de los productos naturales de la marca.

**Composición:** Formas orgánicas que son coherentes con la tipografía.

## Categorías

Restaurantes



Productores



Procesadores



Centro de formación



# Propuesta de Marca

Productores



## Iconografía

Viñeta que connota la región del Biobío.

## Tipografía

Angelina, Connota movimiento, fluidez, desenfadado.

## Color

Con el color naranja se busca entregar una connotación energética, acogedora, que anime y estimule.

## Composición

Viñeta cerrada irregular. Se hizo para connotar forma de la región y la diversidad de alimentos patrimoniales que contiene. Sus ilustraciones representan a los productores y procesadores.



## Categorías



Centro se formación

Connota clima, esperanza y confianza



Procesadores

Es un color que connota naturaleza y fecundidad.



Restaurantes

Simboliza el color de la tierra, estabilidad y está relacionado al sabor.



**Tipografía:** Gabriola Regular

tipografía uniforme, en formas redondeadas para complementar la composición circular.

**Composición:** Viñeta circular cerrada, con tipografía al interior.

**Color:** Café, color de la tierra, es un color cálido y neutro.

**Iconográfica:** Forma circular le da una sensación de seguridad.

### Procesadores



Rojo: Es un color fuerte, simboliza confianza y la fuerza.

### Restaurante



Gris: Sobrio y elegante que transmite orden y respeto.

### centros de formación



Violeta: Aspectos estables y calma.

### Productores



#### Pesca

Azul: Representa a el mar.



#### Recolectores

naranja: Representa al otoño y calidez.



#### Agrícola

Verde: Representa la naturaleza, Vida y crecimiento.

Tipografía:  
Script MT Bold  
la elegí por su elegancia y fuerza

Elegí varios productos de la zona para formar un círculo que englobe todo lo que es Biobío.

Muestra variedad de productos y exclusivos de Biobío.

Utilice más que nada la variedad de productos para assimilar el sabor.

Mi viñeta es cerrada para que resalte más la importancia del logotipo.

Se observa productos:  
\_Marinos  
\_Agrícolas  
\_Elaborados (mermelada).  
\_Recolectados (champiñones).

Me base en formas circulares y triangulares.

Formas un poco más duras y otras más orgánicas

Este color anaranjado es muy amigable y mi parecer es muy adecuado a la marca y proposito de la marca



*Restaurante*



*Agricultura*



*Institución*



*pesca*

# Propuesta de marca

Brian Valdebenito

Taller de Diseño corporativo

23 de Abril del 2015

