



Diversificación del Manejo y Uso Gastronómico del Piñón
IX Región de la Araucanía, Chile
9 al 13 de Noviembre

OFICINA DE PARTES - FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	29 D/C. 2009
Hora	9:45
Nº Ingreso	9879

CORPORACION PROCASUR



CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO

Fecha de entrega del Informe
28 de febrero de 2009
Nombre del coordinador de la ejecución
María José Araya Morales
Firma del Coordinador de la Ejecución

1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA
Nombre de la propuesta
"Diversificación del manejo y uso gastronómico del Piñón en microempresarios turísticos mapuche de la Comuna de Melipeuco"
Código
GIT-2009-0519
Entidad responsable
ORGANIZACIÓN NO GUBERNAMENTAL DE DESARROLLO PROGRAMA REGIONAL DE CAPACITACION EN DESARROLLO RURAL O CORPORACION PROCASUR
Coordinador(a)
María José Araya Morales
Fecha de realización (inicio y término)
09 de Noviembre al 13 de Noviembre



2. RESUMEN DE LA PROPUESTA

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

A través de esta Gira de Aprendizaje se buscó identificar una serie de prácticas y estrategias innovadoras para el aprovechamiento sustentable del Piñón/Nguillio, producto forestal no maderero fruto de la Araucaria/Pehuén, que representa un recurso agroalimenticio con identidad cultural para el pueblo mapuche-pehuenche. Mediante la visita a emprendimientos indígenas que están innovando en el aprovechamiento del Piñón y sus subproductos, fue posible conocer desde el “saber hacer” diversas formas de manejo y uso gastronómico de este fruto y otros productos locales.

Esta Gira Técnica participaron 7 comuneros mapuche de la Comuna de Melipeuco, zona cordillerana de la IX Región en la cual el procesamiento asociado al Piñón es sencillo y la elaboración de subproductos escasa, restando potencial de valorización al fruto. A fin de abonar al desarrollo de iniciativas de innovación ligadas a la puesta en valor del Piñón en Melipeuco, se visitaron experiencias significativas en las Comunas de Curarrehue, Temuco y Lonquimay que están actualmente implementando la actividad productiva en torno al Piñón y otros productos locales. El recorrido realizado permitió conocer y reconocer diversas formas asociadas a las buenas prácticas de recolección, almacenamiento, selección, procesamiento y manipulación del fruto identificando a la vez procesos gastronómicos de puesta en valor a través de la elaboración de comidas, pastelería, envasados, conservas y bebestibles.

Este intercambio de conocimientos llevado a cabo entre actores locales, posibilita la implementación y réplica de las iniciativas aprendidas en los propios emprendimientos de los comuneros de Melipeuco y el fomento de una red de encadenamientos en la IX Región ligados a la valorización del Piñón y su aprovechamiento sustentable.

3. ALCANCES Y LOGROS DE LA PROPUESTA

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

La Comuna de Melipeuco emplazada en la zona precordillerana de la Novena Región, alberga una amplia diversidad de atractivos naturales y productos locales vinculados a la cultura del pueblo mapuche. Sin embargo, su desarrollo socio-productivo se encuentra estancado, requiriendo de estrategias innovadoras que fomenten la valorización de productos con identidad indígena, su inserción y competitividad en mercados de alcance global. Al respecto, el Piñón representa un recurso alimenticio con alto potencial para ser aprovechado desde el sector agrogastronómico y turístico, el cual es promovido desde un contexto social y ambientalmente responsable, contribuyendo su posicionamiento productivo a la protección del territorio y la cultura local.

En razón de ello, esta Gira Técnica se planteó como objetivo general otorgar a los microempreendedores mapuche de la Comuna de Melipeuco herramientas innovadoras relacionadas con la diversificación del manejo y uso gastronómico del Piñón potenciando la valorización de la tradición culinaria indígena, su encadenamiento productivo y comercialización en mercados de alcance local, regional y nacional. De este modo, se contribuye a la generación de iniciativas productivas que aporten en el mejoramiento de los ingresos económicos de las familias indígenas y de sus condiciones de vida desde un contexto de ética sustentable.

Objetivos alcanzados tras la realización de la propuesta

- Se conocieron experiencias significativas asociadas al manejo y uso gastronómico del Piñón como producto agroalimenticio con identidad indígena posicionado en el mercado gastronómico y turístico.
- Se logró la identificación de los factores que favorecen y obstaculizan la puesta en valor del Piñón y sus subproductos
- En base al intercambio de conocimientos con los actores locales, se logró reflexionar acerca de la posible implementación y réplica de experiencias similares.
- Se contribuyó al fortalecimiento de la tradición culinaria indígena y la valorización de sus productos como alimentos diferenciados por su carácter saludable, generados en un contexto ambiental y socialmente responsable.



Resultados e impactos esperados inicialmente en la propuesta

1. Los y las participantes conocen y reconocen técnicas asociadas a la recolección y conservación del piñón.
2. Los y las participantes conocen y reconocen prácticas culinarias asociadas al piñón y subproductos.
3. Los y las participantes aprenden los eslabones de la cadena de valor asociada al proceso productivo del piñón y sus subproductos.
4. Los y las participantes conocen el proceso de encadenamiento productivo asociado al procesamiento del piñón y sus subproductos.
5. Los y las participantes aprenden formas innovadoras asociadas a la gestión del piñón y sus subproductos.
6. Los y las participantes conocen los principales y potenciales mercados asociados a la producción de piñón y sus subproductos.
7. Los y las participantes aprenden formas innovadoras de organización asociadas a la comercialización del piñón y sus sub-productos.
8. Los y las participantes aprenden los estándares de calidad asociados a la producción del piñón y subproductos.
9. Los y las participantes logran conocer las normas sanitarias asociadas a la producción agroalimenticia.
10. Los y las participantes logran aprender estrategias de negocios y marketing asociadas a la producción del piñón y subproductos.

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.

A partir de la realización de esta Gira Técnica, fue posible conocer diversas experiencias de emprendedores mapuche que están promoviendo la inserción del Piñón y sus productos derivados en el mercado de la gastronomía y los servicios turísticos. Desde la valoración de la cultura tradicional, los casos visitados están logrando el posicionamiento del fruto y sus derivados como referentes productivos de carácter indígena.

De modo particular, las iniciativas recorridas permitieron aprender y reconocer técnicas asociadas a la recolección, selección, almacenamiento, manipulación, procesamiento y conservación del Piñón. Desde el diálogo con los actores locales se llevó a cabo una retoalimentación de información acerca de las “buenas prácticas” asociadas al procesamiento del fruto. En este sentido, se apuntó a la necesidad de generar como emprendedores un aprovechamiento responsable del Piñón, desde una ética sustentable consciente de su cuidado y conservación. Como recomendaciones de trabajo se mencionó la importancia de no recolectar el fruto con anticipación y esperar la maduración del mismo, recogiendo solo aquellos piñones que no hayan caído de punta a la tierra pues de ello depende la reproducción de las Araucarias. Asimismo, se compartieron las características que debe cumplir un buen fruto en cuanto a color, textura y forma. A fin de generar



adecuadas condiciones de almacenamiento se recomendó guardar los piñones en lugares frescos, aclimatados por la humedad y en oscuridad. En cuanto a su manipulación se recomendaron las prácticas de tostado, cosido, pelado y secado como aquellas básicas para posibilitar posteriormente múltiples formas de procesamiento tales como envasados en vinagre/miel/azúcar/agua, enlatados, embotellados, harina, etc. Una de las posibilidades de aplicación tecnológica en el proceso de manipulación del Piñón es la creación de una máquina para facilitar el proceso de pelado del fruto, engorroso y tardado.

Además, los y las participantes aprendieron prácticas culinarias asociadas al Piñón y la elaboración de subproductos tales como tortas, kuchen, galletas, pastas, mermeladas, paté, puré, sancochados, guisos, sopas, empanadas y pan. A través de una metodología de aprendizaje que favoreció el saber hacer se compartieron recetas y se prepararon algunos alimentos a base de Piñón.

Como características nutricionales del fruto destacan su alta concentración de proteínas y la ausencia de gluten, resultando un producto natural que favorece la “buena alimentación” en base a su aprovechamiento desde el un contexto cultural y ambientalmente responsable. Particularmente, el piñón ha estado presente en la culinaria mapuche siendo utilizado en comidas tradicionales y bebestibles como el muday. Sin embargo, a través de la Gira fue posible constatar el desarrollo de nuevos y creativos productos en base al fruto con aplicaciones a la pastelería y la gastronomía gourmet. En este sentido, se apreció la diversidad de usos gastronómicos que es posible desarrollar en base al Piñón y la creación de nuevos productos que guardan una identidad indígena. A modo de aprendizaje, su utilización como producto étnicogourmet resulta de una innovación gastronómica con alto potencial de comercialización que conlleva asociado el encadenamiento productivo entre las funciones de recolección, procesamiento y comercialización asumiendo los emprendedores indígenas un rol protagónico en el proceso productivo.

Un debate relevante fue el de la existencia de una “ética” asociada a la extracción del piñón y su uso gastronómico y de comercialización Surge la necesidad de generar estrategias de manejo y uso diversificado del fruto que no atenten contra su conservación en el tiempo, ni tampoco que vayan contra la cultura indígena asociada a su uso y consumo desde tiempos ancestrales.

Como factor que abre las posibilidades de innovar en los usos culinarios del piñón se destacaron las capacidades motivacionales de cada emprendedor/a para perseverar e incursionar en nuevos productos conforme la diversidad de oportunidades de mercado. En este sentido, a través de la gira no solo fue posible ver esta práctica innovadora aplicada en el ámbito de la producción sino que también en el área de la gestión.

Otro elemento que se destaca es que la diversificación productiva y gastronómica del piñón se relaciona con un fenómeno más amplio de valoración de la comida étnica y especialmente mapuche, su difusión como producto con “identidad” en el mercado y la existencia de una demanda específica por este tipo de servicios, de “intereses especiales”, la cual también se vincula con el desarrollo del ecoturismo, turismo étnico, vivencial, etc. A partir del piñón, entonces, el grupo pudo vislumbrar



una amplia gama de productos y derivados desarrollados por los/as innovadores/as visitados a partir del objetivo del rescate y difusión de la tradición culinaria indígena, y su valorización en el mercado en tanto activo natural ligado a una identidad cultural mapuche.

Con especial atención se aprendió que la organización social en torno a la producción resulta un eje fundamental para el desarrollo y la viabilidad de los emprendimientos. Al respecto, fue posible conocer diferentes formas de organización en torno al trabajo tales como las “cooperativas”, que favorecen la asociatividad laboral y la producción local desde vínculos de confianza, fortaleciendo la perspectiva del “comercio justo” como ética para el acuerdo. El trabajo en colectividad permite el fortalecimiento de la identidad territorial y el sentido de pertenencia a una red de colaboración solidaria, que descansa en la mutua confianza entre las partes.

Asimismo, se conoció la importancia de fomentar la construcción de redes de abastecimiento y comercio que apunten a valorizar el propio territorio y los elementos locales desde un sentido de pertenencia respetuoso proclive a la conservación y uso sustentable de los recursos.

Además, fue posible conocer la organización productiva en base a la creación de una “Sociedad Comercial” como microempresa de carácter familiar cuyo objetivo es el posicionamiento del piñón como producto saludable y relevante para el pueblo mapuche-pehuenche con líneas de inserción en la agroindustria.

Un aprendizaje importante es acerca de las ventajas comparativas que entrega la formalización comercial, ya sea a través de cooperativas o sociedades, es la mayor posibilidad para optar a financiamientos públicos o privados que permitirán acceder a préstamos de capital para la inversión inicial. Entre los fondos públicos de relevancia para el apoyo al micro emprendimiento se menciona a SERCOTEC a través de “Capital Semilla” y apoyos de CONADI.

Ahora bien, a través de esta Gira Técnica también se identificó el proceso de encadenamiento productivo del Piñón y subproductos, reconociendo actores involucrados y funciones. En este marco, se logró establecer la diferenciación de roles entre los recolectores del fruto, manipuladores, procesadores, preparadores de subproductos y comerciantes. El encadenamiento productivo da cuenta del proceso de valorización del Piñón a medida que se logra un alimento altamente procesado y de calidad. Ello implica que en todas las etapas del proceso productivo cada labor sea desarrollada adecuadamente en base a un intercambio justo entre las partes. Asimismo, el uso gastronómico del piñón se vincula a otra serie de emprendimiento productivos y de servicios en torno al mismo fruto, como la artesanía en picoyo, o a otros, como la producción en base a otros frutos tradicionales (nalca, digueños, etc.) y el desarrollo de servicios de cocina y turismo con impronta étnica.

En relación a las características del mercado vinculado a la demanda del Piñón y subproductos, los participantes visualizaron las oportunidades del fruto en el sector agrogastronómico y turístico a nivel regional y nacional. Entre algunas de las fortalezas que presenta el mercado se cuentan su inserción como producto

saludable y orgánico, el valor cultural asociado al producto, su diversidad de aplicaciones a la cocina y el atractivo turístico que presenta su recolección en bosques milenarios. Como desventajas asociadas a la comercialización del Piñón se destacó el escaso conocimiento que hay sobre el fruto a nivel nacional, falta de espacios como puntos de venta permanentes y falta de apoyo para la difusión a nivel internacional acerca de los emprendimientos asociados al Piñón.

Paralelamente, los y las participantes identificaron normas sanitarias asociadas a la cadena productiva del Piñón y subproductos, a través de la experiencia de los emprendimientos visitados y la reflexión colectiva acerca de los procesos desarrollados para lograr los permisos y certificaciones necesarias para la comercialización. Aprender acerca de este punto resulta central para que los emprendimientos puedan lograr aumentar la comercialización de sus productos y presentar a los mismos como generados bajo un contexto sanitario acreditado formalmente. Para ello se conoció la infraestructura adecuada para obtener la resolución sanitaria y aquellas instituciones que brindan apoyo para tales fines, como FOSIS.

Resultados adicionales

Describir los resultados obtenidos que no estaban contemplados inicialmente.

A través de la realización de la Gira se propició la adquisición de una serie de aprendizajes proyectados inicialmente, sin embargo, fue posible además interiorizar conocimientos nuevos e innovadores en torno a otras materias no consideradas.

En primer lugar, se aprendió acerca de una diversidad de recursos alimenticios locales que forman parte de la tradición culinaria indígena y que también pueden ser hoy en día comercializados a partir de usos renovados e innovadores. Entre dichos productos se cuentan los hongos tales como la morcella, los chicharrones de cerro, los changles y digüeños, además de los brotes de nalca y de quila, el uso de la murtilla, la grosella y los lleuques.

A la vez, se reconocieron e identificaron una serie de plantas con usos comestibles y medicinales lo cual incidió en una valorización del conocimiento tradicional asociado a la herbolaria y el cuidado del medio ambiente. En este sentido, se abrió la reflexión acerca de la riqueza de la biodiversidad orgánica del territorio y la discusión en torno a las estrategias para su protección y la posible implementación de “derechos de propiedad intelectual” a los organismos vivos.

Asimismo, se reconoció la significación y el sentido de la práctica tradicional del “trafkintu”, como intercambio de semillas dedicado al cuidado y la conservación de la biodiversidad. Esta práctica pretende así favorecer la reproducción de las semillas no transgénicas cuyo potencial radica en el sabor natural de los alimentos y la calidad de los productos.

Como resultado transversal, se instaló en los/as participantes el reconocimiento acerca del valor del entorno natural y la vinculación de la cultura mapuche con estos recursos, resaltando la riqueza y capital acumulado en términos de conocimiento ancestral. El grupo

pudo ver diferentes estrategias por medio de las cuales los/as emprendedores, de modo individual o asociado, están movilizando estos recursos naturales y culturales para darles valor en el mercado, sin descuidar una ética de responsabilidad con el medioambiente y la cultura que alberga.

Otro resultado fue la valoración de las estrategias asociativas y de encadenamiento y colaboración entre diversos emprendimientos, formal o informalmente, como un factor que abre más posibilidades y potencia el trabajo de cada uno/a.

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).

Actualmente en Chile, uno de los ejes productivos de mayor potencial de desarrollo es el rubro agroalimenticio, entre cuyas fortalezas destaca la calidad y la diversidad de los productos. A fin de fortalecer y enriquecer este sector, se torna necesario mejorar el aprovechamiento de los recursos locales desde una perspectiva sustentable, que garantice la sostenibilidad de los mismos y su valorización a través de procesos de innovación.

Como habitantes ancestrales del territorio, los pueblos indígenas han desarrollado un rico conocimiento en torno al medio ambiente, su conservación, manejo y uso. Entre ellos, el pueblo mapuche-pehuenche habitante de la zona cordillerana de la región de la Araucanía, ha construido un sentido de vida y reproducción en torno al fruto del Piñón, cuyas características se inscriben asertivamente en el rubro agroalimenticio. El Piñón, al ser un alimento con identidad indígena generado en un contexto social y ambientalmente responsable, resulta ampliamente provechoso para diversas oportunidades de emprendimiento.

Es por ello, que en esta gira técnica se propició la apropiación de diversas herramientas para diversificar el manejo y uso gastronómico del Piñón, como estrategia productiva tendiente a mejorar la calidad de vida de los comuneros mapuche desde el aprovechamiento de sus propios recursos biológicos y culturales.

Los conocimientos generados en la visita a micro emprendimientos indígenas que están trabajando con el Piñón, pueden ser asertivamente aplicados a la zona de Melipeuco por cuanto es una comuna en la cual se recolecta el fruto y es foco de un potencial mercado vinculado a la gastronomía étnica y el turismo de intereses especiales.

En razón de ello, es posible señalar que a corto plazo los participantes pueden aplicar los conocimientos adquiridos en torno al Piñón principalmente durante la temporada de otoño cuando ocurre su recolección.



En tanto, a mediano plazo se puede conformar una red de emprendimientos ligados al Piñón a fin de gestionar el desarrollo de tecnología apropiada para el aprovechamiento y procesamiento del fruto y subproductos. De la misma forma, se torna relevante generar a mediano plazo un acabado estudio técnico sobre la legislación asociada al comercio de frutos como el piñón a nivel internacional. Ello conlleva además a la necesidad de tener mayor información acerca de las oportunidades que pudiese tener el fruto en el mercado extranjero, estudiar sus posibilidades de aplicación a otros tipos de cocina e innovar sobre los mismos.

En tanto a largo plazo resulta estratégica la creación de una red de proveedores del Piñón y subproductos que pudiese incluir un encadenamiento productivo con puntos de comercialización permanentes tanto a nivel nacional como internacional. Es importante para ello establecer criterios de “buenas practicas” asociadas al manejo sustentable del fruto que permitan generar una red de confianza entre los diversos actores del proceso productivo asociado al piñón.

Por otra parte, el desarrollo del piñón como producto culinario y de comercialización se asocia a la existencia actual y al crecimiento de la demanda por un turismo cultural, que asocia al piñón no solo a su carácter comestible, sino al conocimiento de todas las prácticas culturales que giran a su alrededor, propias de la cultura mapuche. Es una oportunidad, entonces, generar servicios de turismo asociado al piñón que permitan generar una oferta turística con identidad mapuche.

Entre los apoyos necesarios para hacer efectiva la consolidación del Piñón como producto alimenticio con identidad étnica se cuentan mejorar la infraestructura asociada al proceso de procesamiento y preparación del fruto así como las instalaciones turísticas pertinentes.

Asimismo, se torna relevante una planificación asociada al desarrollo territorial que propicie la conservación de los bosques de Araucarias y el respeto hacia el uso socioeconómico y sentido cultural que tiene para el pueblo mapuche.



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.

- A fin de poder contribuir en el posicionamiento del Piñón como un fruto alimenticio con identidad indígena surge como eje de trabajo su implementación y aplicación generalizada en platillos de carácter nacional e internacional. Al respecto, se torna relevante señalar que es básico conocer potenciales zonas para su difusión. Resulta por ello relevante generar un estudio de mercado específico para ver los usos más destacables para la comercialización del piñón.
- Asimismo, el fruto puede lograr una nueva oportunidad de mercado a medida que se difunden sus propiedades alimenticias a través de la innovación en torno al mismo en el sector gastronómico: por ejemplo, su uso para personas con intolerancia al gluten (celíacos) en tanto alternativa al consumo de harina y derivados. O también a través del uso de sus derivados, como es el picoyo como material único para la confección de artesanías de alto valor.
- Además, con la finalidad de apoyar el crecimiento de los micro emprendimientos ligados al desarrollo del Piñón se torna pertinente que puedan conocer y acceder la oferta programática de apoyos al emprendimiento a través de capacitaciones que ahonden además en torno a las normas sanitarias implicadas y las estrategias de difusión.
- Resulta relevante ampliar el foco de la presente gira hacia una reflexión acerca de estrategias de valorización de activos naturales y culturales en la zona mapuche-pehuenche, involucrando diversos actores públicos y privados, que permitan visualizar acciones en conjunto para aprovechar la riqueza natural y cultural del territorio en pro de mejorar el bienestar de las personas y comunidades que lo habitan desde tiempos ancestrales.

4. ASPECTOS RELACIONADOS CON LA EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA

Programa Actividades Realizadas

Nº	Fecha	Actividad
1.	30 de Octubre	Taller de Inducción a Participantes
2.	9 de Noviembre	Bienvenida e Inicio de la Gira
3.	9 de Noviembre	Visita Caso 1: La Cocina de Elisa
4.	10 de Noviembre	Visita Caso 2: Cooperativa Campesina Ngen
5.	10 de Noviembre	Dialogo con Sra. Ana Epulef “cocinería La Ñaña”
6.	11 de Noviembre	Taller de Análisis casos 1 y 2
7.	11 de Noviembre	Visita Caso 3: Zuni Tradiciones
8.	12 de Noviembre	Taller de Análisis caso 3
9.	12 de Noviembre	Visita Caso 4: Sociedad Meliñir
10.	13 de Noviembre	Taller de Análisis Caso 4
11.	13 de Noviembre	Visita Caso 5: Etnoturismo Nahuel
12.	13 de Noviembre	Taller de Análisis Caso 5 y Reflexiones Finales

Detallar las actividades realizadas en la gira realizada, señalar las diferencias con la propuesta original.

De forma generalizada, las actividades realizadas apuntaron a generar un conocimiento diferenciado acerca del manejo y usos gastronómicos del Piñón. Para ello, se realizó la visita a aquellas experiencias más destacadas de la Región, que corresponden a las señaladas en la propuesta a excepción del caso de la “Sociedad Meliñir”. Si bien en la propuesta inicial se iría a Lonquimay a trabajar con los representantes de la ONG Bosque Modelo un desajuste de tiempo nos impidió tal objetivo. Sin embargo, a través de la misma ONG pudimos contactar a la Sociedad Meliñir, microempresa de carácter familiar ligada a la comunidad de Quinquén y con trabajo en colaboración con la ONG Bosque Modelo.

Particularmente, en la visita a “La Cocina de Elisa” fue posible aprender acerca de las diversas formas de innovar en la pastelería y el Piñón, considerando la importancia de diversificar el uso de los productos locales y sus formas de presentación al cliente. Como actividad práctica se cocinaron de forma colectiva una sopa y galletas de Piñón.

En la visita a los integrantes de la Cooperativa Ngen, se trabajó acerca del significado,



ética y formas de trabajo de las cooperativas y luego se compartieron junto a algunas de sus integrantes los diversos productos elaborados a base del Piñón.

En tanto, en la experiencia junto a la Sra. Zunilda Lepin se conversó en torno a las posibilidades que brinda el posicionamiento de la cocina tradicional mapuche en la gastronomía nacional y las ventajas de la alimentación saludable. De la misma forma, se reflexionó acerca de la importancia que tiene el rescate de la comida y la medicina tradicional así como de las semillas naturales libres de transgénicos, base para una “buena alimentación”.

A través del diálogo con la Sociedad Meliñir y el reconocimiento de los bosques de Araucaria fue posible comprender la importancia de una planificación acorde al aprovechamiento del Piñón y sus subproductos, así como el lineamiento de estrategias de control y preservación territorial.

En la visita al caso 5 la Sra. Bernarda Nahuelcura nos presentó su trabajo ligado al etnoturismo y el encadenamiento con el resto de su comunidad. El rescate de las tradiciones de la cultura mapuche como fuente de un aprendizaje vinculada al turismo de intereses especiales resulta una forma innovadora y poco desarrollada de promocionar los propios activos culturales y naturales.

En tanto, a fin de ir digiriendo y retroalimentando la información adquirida, se realizaron Talleres de Análisis de caso, en los cuales se privilegió una reflexión participativa y colectiva. En la propuesta inicial también se planteó la realización de un Taller motivacional de apresto que fue importante para estrechar los lazos de confianza y amistad entre los participantes. Además, la realización de un taller de cierre en el cual los participantes lograron sintetizar vivencias y herramientas adquiridas en la gira.

Paralelamente, en la propuesta inicial no se consideró la charla con la Sra. Ana Epulef de la “Cocinería La Ñaña” en Curarrehue. Sin embargo, esta resultó muy enriquecedora e importante para comprender los valores y ética asociada al rescate de la cocina tradicional desde la perspectiva del desarrollo local con identidad indígena.

Respecto de los participantes, inicialmente se programó la Gira para un grupo de 8 comuneros de los cuales 1 tuvo que abandonar el proyecto a último minuto por enfermedad¹. La Gira finalmente contó con la participación de 7 comuneros/as, 5 de los cuales tuvieron que ser reemplazados respecto del listado inicial ya que por motivos personales declinaron su participación en el proyecto.²

¹ Se adjunta carta con motivos de la deserción.

² Detalle en fichas de caracterización de los participantes y cartas en adjunto.



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
La Cocina de Elisa	Elisa Cea Epuin	Representante			
Cooperativa Campesina Ngen	M. Jesús Ulloa	Asesora			
Cocinería La Ñaña	Ana Epulef	Representante			
Zuni Tradiciones	Zunilda Lepin	Representante			
Sociedad Meliñir	Joaquín Meliñir	Representante			
Etnoturismo Nahuel	Bernarda Nahuelcura	Representante			

Material elaborado y/o recopilado

Entregar un listado del material elaborado, recibido y/o entregado en el marco de la propuesta. Se debe entregar adjunto al informe un set de todo el material escrito y audiovisual, ordenado de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación.

También se deben adjuntar fotografías correspondientes a la actividad desarrollada. El material se debe adjuntar en forma impresa y en versión digital.

Elaborado

Tipo de material	Nombre o identificación	Preparado por	Cantidad
- Programa de la Gira	"Programa Ruta de Aprendizaje: Diversificación del Manejo y Uso Gastronómico del Piñón"	M. José Araya	01



- Ficha Técnica	“Ficha Técnica Ruta de Aprendizaje: Diversificación del Manejo y Uso Gastronómico del Piñón”	M. José Araya	01
- Ficha de Caracterización por caso	1. “Ficha de Caracterización: La Cocina de Elisa” 2. “Ficha de Caracterización: Cooperativa Campesina Ngen 3. “Ficha de Caracterización: Zuni Tradiciones, Saberes y Sabores de Campo” 4. “Ficha de Caracterización: Sociedad Meliñir” 5. “Ficha de Caracterización: Etnoturismo Nahuel”	M. José Araya	05

Recopilado

Tipo de Material	Nº Correlativo (si es necesario)	Caracterización (título)
Artículo	-	
Foto	Carpeta 1	La Cocina de Elisa
	Carpeta 2	Cooperativa Ngen
	Carpeta 3	Zuni Tradiciones
	Carpeta 4	Sociedad Meliñir
	Carpeta 5	Etnoturismo Nahuel
Libro	-	
Diapositiva	-	
CD	Cd 1.	Cd1: “Los últimos pehuenches”. Registro Al Sur del Mundo, 1986.

	Cd 2.	Cd2. "Lonquimay". Registro Frutos del País.
Programa de difusión de la actividad En esta sección se deben describir las actividades de difusión de la actividad, adjuntando el material preparado y/o distribuido para tal efecto. En la realización de estas actividades, se deberán seguir los lineamientos que establece el "Instructivo de Difusión y Publicaciones" de FIA, que le será entregado junto con el instructivo y formato para la elaboración del informe técnico.		
Como actividades de difusión de la Gira Técnica se desarrollaron las siguientes: 1. Realización del "Taller de Inducción" llevado a cabo el viernes 30 de octubre en el restaurant "El Ruko" en Melipeuco. En esta ocasión, se intentó generar la vinculación entre los propios participantes explicándoles las principales características de los casos a visitar durante la Gira. Se apuntó así, a fomentar la motivación ante la experiencia de aprendizaje, visualizándola como una oportunidad para desarrollar y mejorar los emprendimientos de trabajo. A cada participante se le entregó el programa de la ruta y una ficha de caracterización de cada caso. 2. Se creo un blog acerca de la iniciativa de esta Gira técnica cuya dirección es: www.rutadelpinon.blogspot.com. De este modo, se generó un espacio virtual para dar a conocer la ruta y los objetivos de aprendizaje involucrados. Además, se publicaron en este blog las principales características de las experiencias visitadas así como las formas de trabajo asociadas al manejo y uso gastronómico del fruto. 3. Visita y entrevista en la radio local "Arcangel", A través de la visita a la Radio local "Arcangel" fue posible informar a los habitantes de la Comuna de Melipeuco acerca del proyecto llevado a cabo. Se explicó entonces el sentido de la -Ruta del Piñón- como una gira técnica de aprendizaje, realizada por comuneros de la localidad quienes aprovecharon la oportunidad de conocer experiencias de trabajo significativas con el Piñón en la Región. A esta entrevista asistieron la coordinadora en terreno de la gira y dos participantes de la gira. En adjunto el audio del programa radial. 4. Realización de una exposición fotográfica en el Restaurante "El Ruco": se efectuó en la casona "El Ruco" el lanzamiento de la Exposición Fotográfica "La Ruta del Piñón: gira de aprendizaje por la Araucanía". A esta actividad asistieron diversas personas ligadas al desarrollo local de la comuna de Melipeuco, los participantes de la gira, vecinos, familiares y turistas. En esta oportunidad se compartieron junto a los presentes los principales conocimientos adquiridos y se motivo a los emprendedores a continuar fortaleciendo sus capacidades de gestión y encadenamiento. 5. Lanzamiento del video de la Gira en canal de T.V. local de Melipeuco: asimismo, fue posible entregar al Canal local de Melipeuco copia del video realizado sobre la experiencia "La Ruta del Piñón", material que está siendo difundido por la señal. Se reprodujeron 60 copias del DVD que fueron distribuidas a		



participantes y actores locales relevantes de la zona. Se adjunta una copia del DVD.

6. **Difusión de la Gira y sus resultados en la web de Procasur (www.procasur.org).** Se instalo en este medio un link con noticias de la Gira desde antes de su realización, a modo de promoción y luego durante su desarrollo, y con sus principales resultados, fotografías, video, etc. Incluyendo las actividades de difusión realizadas como la visita a la radio y la exposición fotográfica.



5. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Juana Ester
Apellido Paterno	Cayumán
Apellido Materno	Calfullán
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Agrocamping Legnay
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Integrante del emprendimiento
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Sector Turismo



6. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Marcelina ³
Apellido Paterno	Montiel
Apellido Materno	Pichintru
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Mermeladas "Pewunko"
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Elaboración de Productos Caseros
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Sector Alimenticio

³ En reemplazo de la Sra. Luz María Huenupi Relmucao, R.U.T. personales argumentó su retiro del Proyecto. Se adjunta carta de reemplazo.

quien debido a motivos



7. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Bernardino⁴
Apellido Paterno	Cayumán
Apellido Materno	Calfullán
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Agroturismo Legnay
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Integrante del emprendimiento
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Sector Turismo

⁴ En reemplazo de la Sra. María Rosa Cayumán Alonso, R.U.T. argumentó su retiro del Proyecto. Se adjunta carta de reemplazo.

, debido a motivos personales



8. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Sara ⁵
Apellido Paterno	Garrido
Apellido Materno	Painemil
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Productos Llaima
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Integrante del emprendimiento
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Sector Producción de Alimentos

⁵ En reemplazo de la Sra. Yoli Ovando Pichunlaf, argumentó su retiro del Proyecto. Se adjunta carta de reemplazo.

, quien debido a motivos personales



9. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	José Alejandro
Apellido Paterno	Álvarez
Apellido Materno	Manquilef
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Estudiante de Administración
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Asesoría Productiva y desarrollo local
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Agrupación de Trabajadores por el Desarrollo Local de Melipeuco



10. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Diolinda del Carmen ⁶
Apellido Paterno	Painemil
Apellido Materno	Álvarez
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Productora Independiente de Alimentos
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Elaboración de conservas y mermeladas artesanales
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Sector Producción Alimenticia

⁶ En reemplazo de la Sra. Irene Romero Trecamán, R.U.T. argumentó su retiro del Proyecto. Se adjunta carta de reemplazo.

, que debido a motivos personales



11. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Gloria ⁷
Apellido Paterno	Pinilla
Apellido Materno	Pinilla
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Guías locales “Ñuke Mapu”
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Integrante
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Turismo y textilería Mapuche

⁷ En reemplazo de la Sra. Isabel Cayumán Calfullán, argumentó su retiro del Proyecto. Se adjunta carta de reemplazo.

, quien debido a motivos personales



12. PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
Susana Higuera				Representante el Ruko, Comida Campesina Mapuche
Francisco Lasa			IX	Administrador de empresas
Eric Castro			IX	Comerciante de productos locales
Ricardo Benavente			IX	Emprendedor Turístico
Luz María Huenupi			IX	Representante Comité de Turismo "Mahuida Pirrén"
Isolde Pérez			IX	Representante ONG CET-SUR
Benjamín Oñate			IX	Representante Radio Arcangel
Veronica Esparza			IX	Microempresaria de Turismo
Angélica Melivilu			IX	Emprendedora en gastronomía local
Héctor Alonso			IX	Microempresario de turismo
Francisca Urrutia			IX	Antropóloga
Eloisa Ovando			IX	Dueña de casa
Isabel Román			IX	Dueña de casa
Cristian Ovando			IX	Agricultor
Irene Romero			IX	Representante Comunidad Esteban Trecaman

13. EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE DIFUSIÓN

a) Efectividad de la convocatoria (cuando corresponda)

La convocatoria a la exposición fotográfica resultó adecuada asistiendo participantes de diversas procedencias tales como representantes de organizaciones locales de turismo, asesores de ong's, familiares de los rutereros y vecinos de la localidad.

Respecto de la entrevista en la radio y la muestra del video en el canal local, estos son medios apropiados de difusión, ya que son ampliamente visitados por la comunidad local y sus alrededores.

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

La participación de los asistentes resultó de un alto interés generándose antes de la inauguración de la exposición una pequeña conversación en la cual se explicaron los aprendizajes desarrollados a través de las experiencias visitadas. Cada participante presente otorgó además un pequeño testimonio sobre la vivencia que propició un clima de confianza entre los asistentes para hacer preguntas y sugerencias a futuro.

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 consideró un indicador para evaluar el nivel de conocimientos adquiridos por los participantes.

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

La actividad se realizó correctamente.

14. Conclusiones Finales de la Propuesta

En lo posible presentar conclusiones individuales por participante.

Sra. Marcelina Montiel

Para la Sra. Marcelina participar en esta Gira Técnica fue una experiencia de aprendizaje y de viaje muy enriquecedora, en la cual pudo conocer a otras mujeres mapuche que están trabajando en la cocina tradicional y reciben visitantes en sus propios hogares. Además, señala que se identificó con sus pares mapuche de otras zonas cordilleranas de la región valorando su cultura y tradiciones especialmente el vínculo con el Piñón como fruto sagrado para todo un pueblo. La experiencia, señala, le ha otorgado mayor seguridad para comenzar a implementar su propio hogar como punto para recibir gente interesada en aprender de la cultura mapuche y ofrecer sus preparaciones gastronómicas.

Sra. Juana Calfunao

La experiencia de aprendizaje representa para la Sra. Juana reafirmar los conocimientos que ha estado rescatando desde hace varios años cuales implican la revalorización y florecimiento de los saberes tradicionales. Entre las prácticas que espera continuar cultivando se cuenta la realización de productos en base al piñón, mejorar las habilidades de gestión y la difusión de su micro emprendimiento colectivo de turismo. En este sentido, espera fortalecer la red de comuneros vinculados a la recolección del fruto en las propias veranadas, su manipulación, procesamiento y comercialización en su comunidad.

Sr. Bernardino Calfunao

De la misma forma, para don Bernardino la gira constituyó la posibilidad de conocer diferentes formas de aprovechar el piñón tanto desde la cocina como desde el sector del turismo en su labor de guía. El dar a conocer la importancia de los bosques de Araucaria a los visitantes en su comunidad, explicando el proceso de maduración del fruto, su importancia cultural y cuidado, constituye una nueva fuente para la difusión de esta actividad como atractivo turístico que Don Bernardino espera fomentar, como viaje a los territorios ancestrales de amplio valor para la cultura.

Sra. Sara Garrido

A través de su participación en la Gira, Sara señala que ha podido aprender nuevas recetas y productos locales asociados a la culinaria mapuche. Las nuevas preparaciones aprendidas le permitirán implementar dichos conocimientos a través de su propio micro emprendimiento pues espera en un futuro cercano abrir en su hogar un punto para la degustación de la comida local del valle del Llaima en la Comuna de Melipeuco. Además, ella valora positivamente la relación con los demás integrantes de la gira con quienes espera continuar un trabajo en red tal como se está generando entre las mujeres mapuche de Curarrehue quienes están apoyándose colectivamente para desarrollar la gastronomía mapuche. Otro aprendizaje importante para Sara fue ver el uso artesanal de

la madera de la Araucaria (picoyo) como material de alto valor y diversidad.

Sr. Alejandro Alvarez

Para Alejandro fue de especial interés conocer las diferentes formas de gestión asociadas a la producción del Piñón y subproductos. Asimismo, le resultó interesante conocer otras formas de aprovechar el árbol de la Araucaria tales como el trabajo en artesanía de picoyo. Particularmente, en la Comuna de Melipeuco no se conoce el trabajo en torno al picoyo por lo cual resulta interesante fomentar su conocimiento y aprovechamiento en el rubro de la artesanía.

Srta. Gloria Pinilla

A través de su participación en la Gira Técnica, Gloria señala que pudo aprender otras formas de trabajar con el Piñón además de las ya clásicas preparaciones. En este sentido, se muestra interesada en poder implementar dichas preparaciones en la comuna y difundir la importancia del fruto para la cultura mapuche. Además, a través del material recopilado, espera darle difusión entre sus pares jóvenes y fomentar la valoración del fruto y su aprovechamiento a través del encadenamiento con los recolectores de la comuna y la generación de redes con gente mapuche que vive en ciudad.

Sra. Yoli Ovando

La Sra. Yoli valora positivamente la gira pues pudo conocer a otras mujeres que realizan productos y elaboran cocina mapuche, compartiendo recetas y formas de preparación. A través de la Gira fortaleció sus conocimientos en torno a la administración de un emprendimiento que implica diversas labores como la atención, la manipulación y comercialización. Además, aprecia haber reconocido la importancia que tiene el tipo de presentación que se le da a los productos y las normas sanitarias asociadas.

INDICE DE ANEXOS

1. Programa de la Gira (en papel)
2. Ficha Técnica (en papel)
3. "Ficha de Caracterización: La Cocina de Elisa" (en papel)
4. "Ficha de Caracterización: Cooperativa Campesina Ngen (en papel)
5. "Ficha de Caracterización: Zuni Tradiciones, Saberes y Sabores de Campo" (en papel)
6. "Ficha de Caracterización: Sociedad Meliñir" (en papel)
7. "Ficha de Caracterización: Etnoturismo Nahuel" (en papel)
8. Fotos, Carpeta 1 La Cocina de Elisa (en CD)
9. Fotos, Carpeta 2, Cooperativa Ngen (en CD)
10. Fotos, Carpeta 3, Zuni Tradiciones (en CD)
11. Fotos, Carpeta 4, Sociedad Meliñir (en CD)
12. Fotos, Carpeta 5, Etnoturismo Nahuel (en CD)
13. Fotos, Actividad Difusión (en CD)
14. Cd1: "Los últimos pehuenches". Registro Al Sur del Mundo, 1986.
15. Cd2. "Lonquimay". Registro Frutos del País
16. Audio Entrevista Radial (en CD)
17. Carta de Deserción (en papel)
18. Cartas de Reemplazo (en papel)
19. Video Gira Técnica (en CD)

Programa

Ruta de Aprendizaje

Diversificación del Manejo y Uso Gastronómico del Piñón

IX Región de la Araucanía, Chile

9 al 13 de Noviembre

Organiza

Fundación para la Innovación Agraria-FIA
Corporación PROCASUR

PRESENTACIÓN

En esta Ruta de Aprendizaje, se identificarán una serie de prácticas y estrategias innovadoras para el aprovechamiento sustentable del Piñón/Nguillio, producto forestal no maderero fruto de la Araucaria Araucana/Pehuén que representa un recurso agroalimenticio con identidad cultural para el pueblo mapuche-pehuenche.

A través de la visita a experiencias significativas que hacen manejo y uso del Piñón, los comuneros indígenas podrán volver más atractiva y competitiva su actividad productiva, fomentando el mejoramiento de la calidad de vida, la conservación de los bosques y la cultura tradicional.

La Ruta cuenta con el auspicio de la Fundación para la Innovación Agraria –FIA- y será ejecutada por la Corporación PROCASUR.

¿CUÁLES SON SUS OBJETIVOS?

1. Conocer experiencias significativas asociadas al manejo y uso gastronómico del Piñón como producto agroalimenticio con identidad indígena.
2. Identificar los factores que favorecen y obstaculizan la puesta en valor del piñón y sus subproductos, mediante el intercambio de conocimientos con los actores locales en referencia a la posible implementación y replica de iniciativas similares.
3. Potenciar la valorización de la tradición culinaria indígena, su encadenamiento productivo y comercialización en el mercado agrogastronómico y turístico como herramienta integral para el desarrollo económico, social y cultural de carácter sustentable.

¿QUÉ RESULTADOS SE ESPERAN?

Se espera que los participantes de esta Ruta logren:

1. Conocer técnicas asociadas a la recolección, conservación y manipulación del Piñón.
2. Aprender prácticas culinarias asociadas al Piñón y subproductos.
3. Reconocer forma innovadoras de organización en torno a la gestión del Piñón y subproductos.
4. Manejar el proceso de encadenamiento productivo del Piñón y subproductos reconociendo actores involucrados y funciones específicas.
5. Identificar características del mercado vinculado a la demanda del Piñón y subproductos.
6. Reconocer los principales estándares de calidad y normas sanitarias asociadas a la cadena productiva del Piñón y subproductos.

¿QUÉ TEMAS?

1. Emprendimientos indígenas abocados a la producción y el comercio del Piñón y/o subproductos desde el despliegue de estrategias innovadoras que permiten la generación de valor agregado.
2. Principales factores facilitadores y obstaculizadores para la valoración del Piñón y subproductos como recurso alimenticio con identidad étnica.
3. Mercados y estrategias de gestión vinculadas a la demanda del Piñón y subproductos como recursos alimenticios con identidad étnica.

¿QUÉ EXPERIENCIAS?

Se visitarán a través de esta Ruta de Aprendizaje cinco emprendimientos vinculados a la valoración productiva del Piñón y desarrollados por microempresarios mapuche de la Novena Región de la Araucanía en los territorios de Curarrehue, Temuco, Lonquimay y Laguna Icalma.

Este recorrido pedagógico permitirá conocer/reconocer una serie de prácticas y estrategias innovadoras asociadas al manejo y uso gastronómico del Piñón, a partir de un modelo de aprendizaje dinámico que fomenta la experiencia práctica y colectiva desde el saber/hacer en base al diálogo de saberes y el intercambio comunicativo de conocimientos.

¿CUÁNTO DURA Y EN QUÉ FECHA SE REALIZARÁ?

La Ruta de Aprendizaje tiene una duración de 5 días desde el Lunes 9 de Noviembre hasta el Viernes 13 de Noviembre, 2009.

¿QUIENES ESTÁN INVITADOS A PARTICIPAR?

Los participantes de esta Ruta de Aprendizaje son 8 comuneros Mapuche de la Comuna de Melipeuco dedicados a la elaboración de productos artesanales en base a productos locales y el desarrollo del turismo de intereses especiales ligado al etnoturismo en la zona.

Agenda de Actividades

DÍA	ITINERARIO	HORARIO
Lunes 9	Concentración en Melipeuco y salida hacia Curarrehue	10.30
	Almuerzo en Villarrica, Casino U.C.	13.00-14.00
	Llegada a Curarrehue, Casona Sra. Marcia	15.30- 15.45
	Visita Caso 1: "La Cocina de Elisa", Curarrehue	16.00-19.30
	Cena en "La Cocina de Elisa"	20.00-21.00
	Descanso en Casona Sra. Marcia, Curarrehue	
Martes 10	Desayuno en Casona Sra. Marcia, Curarrehue	08.00-09.00
	Visita Caso 2: "Cooperativa Campesina Ngen", Curarrehue	09.30-13.30
	Almuerzo Cocinería La Ñaña, Curarrehue	13.40-14.40
	Salida hacia Temuco	15.00
	Llegada Hotel Luanco, Temuco	17.30
	Taller de Socialización, Caso 1 y 2.	18.30-20.30
Miercoles 11	Desayuno Hotel Luanco, Temuco	08.30-09.30
	Visita Caso 3: "Zuni Tradiciones, Sabores y Saberes de Campo"	10.30-13.00

	Almuerzo en "Zuni Tradiciones"	13.00 a 14.00
	Salida hacia Lonquimay	14.30
	Llegada a Hostería "Follil Pehuenche", Lonquimay	17.30
	Taller de Socialización Caso 3	19.00-20.00
	Cena Hostería "Follil Pehuenche", Lonquimay	20.00-21.00
	Descanso Hostería "Follil Pehuenche"	
Jueves 12	Desayuno Hostería "Follil Pehuenche", Lonquimay	08.00-09.00
	Taller de Planificación	11.15-13.15
	Almuerzo "Hostería Follil Pehuenche"	13.30-14.30
	Visita Caso 4: "Sociedad Meliñir Ltda"	16.00-19.00
	Cena Hostería "Follil Pehuenche"	19.30-20.30
	Taller de Socialización Caso 4	20.30-21.30
	Descanso Hostería "Follil Pehuenche"	
Viernes 13	Desayuno Hostería "Follil Pehuenche", Lonquimay	07.30-08.30
	Salida hacia Laguna Icalma	09.00
	Visita Caso 5: "Etnoturismo Nahuel"	10.30-13.30
	Almuerzo en "Etnoturismo Nahuel"	13.30-14.30
	Regreso a Melipeuco	14.40
	Llegada a Melipeuco	15.50
	Taller de Socialización Caso 5 Y Taller de Cierre	16.00-18.00

FICHA TÉCNICA

RUTA DE APRENDIZAJE

“Diversificación del Manejo y Usos Gastronómicos del Piñón”

IX Región de la Araucanía, Chile

9 al 13 de Noviembre

2009

Itinerario:

Caso 1: La Cocina de Elisa, Curarrehue

Fecha: Lunes 9 de Noviembre

Horario	Actividad	Materiales	Contenidos	Herramientas que se entrega a Ruterros	Responsable
16.00	Recepción		Bienvenida		Sra. Elisa Cea Epuin, Creadora de “La Cocina de Elisa”
16.30-17.30	Presentación de la experiencia “La Cocina de Elisa”: origen, obstáculos y desafíos	- Notebook, data y tela para proyección de video - Refrigerios	Introducción a la experiencia y su proceso de desarrollo: - Surgimiento de “La Cocina de Elisa” - Contextualización del Piñón como producto agroalimenticio del	- Cuaderno de Notas	Sra. Elisa Cea Epuin

			pueblo mapuche en el territorio de Curarrehue - Explicar aspectos asociados al proceso de manipulación/transformación del piñón y la elaboración de productos gourmet tales como: conservas de piñones, galletas, tortas, lasaña. - Dar cuenta de los elementos de innovación asociados a la elaboración y puesta en valor de productos gourmet a base de piñón		
17.30-18.15	Dinámica práctica de trabajo		- Elaboración de platillo tradicional a base de piñones: "Sopa de piñones"		Sra. Elisa Cea Epuin
18.15-19.00			- Exponer las características del mercado agro gastronómico asociado al		Sra. Elisa Cea Epuin

			consumo de productos gourmet a base del piñón - Explicar las normas sanitarias asociadas a la producción de productos tradicionales y gourmet a base de piñón		
19.00- 19.30	Diálogo de saberes		- Intercambio de conocimientos en torno a las prácticas culinarias asociadas al piñón y subproductos y la generación de valor agregado.		Sra. Elisa Cea Epuin- Equipo PROCASUR
20.00-21.00	Cena con actor local	10 cenas			Sra. Elisa Cea Epuin "La Cocina de Elisa"

Caso 2: Cooperativa Campesina Ngen, Curarrehue

Fecha: Martes 10 de Noviembre

Horario	Actividad	Materiales	Contenidos	Herramientas que se entrega a ruterros	Responsable
9.30 – 10.00	Recepción		Bienvenida Cooperativa Campesina Ngen		María Jesús Ulloa, Asesora Cooperativa Campesina Ngen
10.00-11.30	Presentación	- Notebook, Data y telón para reproducir video - Refrigerio	Introducción a la experiencia de trabajo de la Cooperativa Campesina Ngen: - Origen de la Cooperativa, objetivos y principios de trabajo - Visión sobre las Características socioculturales, económicas y gerenciales del trabajo en asociatividad - Identificar las ventajas, obstáculos y desafíos que en términos socioculturales, económicos		Miembros Cooperativa Campesina Ngen

			(productividad/ comercialización) y gerenciales (gestión/administración) presenta la asociatividad empresarial.		
11.30-13.00	Visita a Sala Multiprocesadora (aún en proceso de habilitación)		Compartir conocimientos tradicionales y técnicos asociados al Piñón: - Expresar las prácticas culturales asociadas al piñón. - Compartir saberes técnicos asociadas a la recolección, selección y conservación del piñón. - Señalar el proceso de encadenamiento productivo asociado al procesamiento del piñón identificando actores involucrados y sus funciones. - Identificar los principales y potenciales		Miembros Cooperativa Campesina Ngen

			mercados asociados a la producción del piñón y subproductos. - Establecer estándares de calidad y normas sanitarias asociadas a la producción del piñón y subproductos - Señalar de qué forma (términos culturales, sociales, económicos) impacta en los comuneros la cooperativa y la sala procesadora.		
13.00-13.30	Diálogo sobre conservación y cuidado de los bosques de Araucarias	Refrigerio	- Compartir buenas prácticas asociadas al manejo sustentable de las veranadas y el piñón como recurso forestal no maderero.		
13.40-14.30	Almuerzo en Cocinería Mapuche	10 Almuerzos			Ana Epulef, Cocinería "La Ñaña"

18.30-20.30	Taller de análisis de los casos 1 y 2	Refrigerio	- Analizar prácticas culinarias asociadas al piñón y subproductos que han resultado novedosas, estándares de calidad asociados, infraestructura requerida y formas de gestión. - Señalar principales oportunidades, debilidades y amenazas de caso 1. - Analizar las formas de organización que permiten mejorar las prácticas de producción/comercialización del piñón y su valoración como producto con identidad indígena - Señalar principales oportunidades, debilidades y amenazas de caso 2. - Identificar principales		
-------------	---------------------------------------	------------	---	--	--

			aprendizajes, aportes y recomendaciones en cada una de las experiencias.		
20.30-21.30	Cena	10 Cenas			Claudia Gutiérrez, Hotel Luanco- Temuco

Caso 3: Zuni Tradiciones, Saberes y Sabores de Campo

Miércoles 11 de Noviembre

Horario	Actividad	Materiales	Contenidos	Herramientas que se entregan a los ruterios	Responsable
10.30-11.00	Bienvenida		Presentación de la experiencia "Zuni Tradiciones, Sabores y Sabores de Campo".		Sra. Zunilda Lepin Creadora de "Zuni Tradiciones"
11.00-12.00	Presentación	Refrigerio	Introducción a la experiencia: - Origen de "Zuni Tradiciones, Sabores y Sabores de Campo" - El piñón como producto étnico en el mercado agrogastronómico - Importancia del intercambio de conocimientos (tradicionales-técnicos) en el proceso de valorización del piñón y sus derivados.		Sra. Zunilda Lepin

12.00-12.30	Diálogo de saberes		- Identificar y compartir recetas de platillos tradicionales a base de piñón		Sra. Zunilda Lepin
12.30-13.00			- Caracterizar el mercado asociado al consumo de alimentos con identidad indígena - Señalar estrategias de negocio y marketing asociadas a la comercialización de platillos tradicionales a base de piñón		Sra. Zunilda Lepin
13.00-14.00	Almuerzo con actor local	10 Almuerzos			Sra. Zunilda Lepin
19.30-20.30	Taller de Socialización caso 3		- Identificar las principales fortalezas, oportunidades, dificultades y amenazas asociadas a la valoración productiva del piñón y su inserción en el mercado agrogastronómico.		PROCASUR

Caso 4: Sociedad Meliñir Ltda., Lonquimay
Jueves 12 de Noviembre

Horario	Actividad	Materiales	Contenidos	Herramientas que se entrega a ruterros	Responsable
11.30-13.00	Taller de Planificación	Papel craft, plumones, cinta adhesiva	- Idear un perfil de negocio y marketing en base a los aprendizajes adquiridos - Presentación de los planes de negocio elaborados por cada rutero		PROCASUR
16.00-16.30	Bienvenida		Recepción		Joaquín Meliñir, Representante Sociedad Meliñir Ltda.
16.30-17.30	Exposición	-Refrigerio	Presentación de la experiencia de la "Sociedad Meliñir		Joaquín Meliñir

			Ltda". - Origen de la microempresa - Agregación de valor al piñón a través de la elaboración de subproductos - Apoyo del sector público-Capital Semilla: Plan de Negocio y Marketing (marca y etiquetados) - Participación en el Programa de Innovación Territorial:		
--	--	--	--	--	--

			“Desarrollo, Diversificació n y encadenamie nto productivo de tres PFNM’s”		
17.30-18.15	Visita a sala de ventas		- Conocer productos ofrecidos por la Sociedad Meliñir Ltda.		
18.20-19.00	Dialogo de saberes		- Intercambiar conocimiento s relacionados a las formas de gestión y comercializac ión del piñón - Intercambiar experiencias sobre el proceso de		

			encadenamiento productivo de PFNM		
20.30-21.30	Taller de Socialización caso 4		- Identificar fortalezas, debilidades y oportunidades de la "Sociedad Meliñir Ltda" en base a su proceso de encadenamiento productivo. - Señalar posibles aportes de la experiencia al Plan de Negocio		PORCASUR

Caso 5: **Etnoturismo Nahuel, Laguna Icalma**
Viernes 13 de Noviembre

Horario	Actividad	Materiales	Contenidos	Herramientas que se entrega a ruterios	Responsable
10.30-11.00	Bienvenida		Recepción		Sra. Bernarda Nahuelcura, Encargada Etnoturismo Nahuel
11.00-12.00	Presentación de la experiencia	- Refrigerio	Introducción y desarrollo de "Etnoturismo Nahuel": - Compartir prácticas culturales en torno al piñón asociadas al pueblo mapuche-pehuenche - Aprender sobre la organización local "Lof Mapu" abocada al desarrollo territorial con identidad. - Conocer la iniciativa y estrategia de		Sra. Bernarda Nahuelcura.

			etnoturismo asociada a la valoración del piñón como elemento cultural identitario del pueblo mapuche - Comentar los factores obstaculizadores y facilitadores asociados al turismo de intereses especiales vinculado al etnoturismo y la valoración de productos agroalimentarios indígenas como el piñón		
12.15-13.15	Visita a bosques de Veranadas		- Identificar bosques de veranadas de la especie Araucaria		Sra. Bernarda Nahuelcura.

			Araucana-Pehuén - Identificar prácticas adecuadas vinculadas al turismo sustentable y la valorización de la cultura local.		
13.30	Almuerzo con actores locales	10 Almuerzos			
16.00-18.00	Taller de cierre	- Refrigerio	- Analizar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del caso 5. - Señalar posibles aportes de la experiencia en relación al plan de negocios de cada rutero - Identificar y sistematizar los principales aprendizajes y lecciones adquiridos en la Ruta.		PROCASUR

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

RUTA DE APRENDIZAJE

***“Diversificación del Manejo y Uso Gastronómico del Piñón”
IX Región de la Araucanía, Chile***

FIA/PROCASUR
9 al 13 de Noviembre,
2009

Nombre Emprendimiento:
LA COCINA DE ELISA



Encargada:
Sra. Elisa Cea Epuin,

Ubicación:
Curarrehue, IX Región.

Información Territorial:

Fundada en 1981, la Comuna de Curarrehue se encuentra ubicada al sur-este de la Región de la Araucanía en la Provincia de Cautín, a 134 Km de la capital regional Temuco y a 40 Km de la frontera con Argentina por el Paso Mamuil Malal en plena zona cordillerana. Su superficie total es de 1171 km² y cuenta con una población de 6784 habitantes (Censo, 2002) con una alta presencia de población de origen mapuche. Las principales actividades económicas son la industria maderera, la ganadería y una incipiente actividad turística ligada al turismo aventura, la visita a los atractivos de carácter natural (Reserva Nacional Villarrica, Volcán Quetrupillán y Sollipulli) y la valoración de la cultura local enfocada desde el turismo de intereses especiales. De este modo, desde fines de los años noventa en la localidad de Curarrehue han emergido una serie de iniciativas turísticas y gastronómicas cuyo propósito es apoyar el desarrollo local y difundir las tradiciones del pueblo mapuche-pehuenche destacando como referencias el Centro Cultural Trawü Peyun, la Cocina de Elisa, la Cocinería la Ñaña, la Sociedad Rayen Kimey y la Cooperativa Campesina Ngen.

Antecedentes del Emprendimiento:

Destacada Maestra de la cocina Mapuche, oriunda de la localidad cordillerana de Curarrehue, la Sra. Elisa Cea Epuin inicia su emprendimiento gastronómico desde el año 1989, comercializando sus productos en Panadería-Pastelería propia denominada "La Cocina de Elisa", que con el pasar de los años se ha constituido en un referente obligado de la tradición culinaria mapuche-pehuenche de la Región. Ha incursionado en diversas áreas gastronómicas creando platillos innovadores que han combinado el conocimiento tradicional indígena y foráneo, fusionando productos locales con recetas de carácter internacional. Al respecto, ha desarrollado una variedad de novedosos y atractivos productos derivados del piñón entre los cuales destaca la torta de piñón, las galletas de piñón y la lasaña de piñones.

La infraestructura de su Pastelería-Panadería, ha sido ambientada especialmente bajo un toque íntimo y cálido, recibiendo hasta la fecha una amplia gama de clientes de procedencia tanto nacional como internacional. Además, opera conforme estatutos legales del Servicio de Impuestos Internos y cumple satisfactoriamente con las normas sanitarias de manipulación de alimentos.

La Sra. Elisa ha realizado también una multiplicidad de banquetes elaborados en base a la gastronomía mapuche, los cuales han sido ofrecidos a diversas autoridades nacionales entre las que destacan el ex Presidente de la República Sr. Ricardo Lagos y la actual mandataria Sra. Michelle Bachelet. Su trabajo ha sido promocionado en diversos medios masivos de comunicación tales como El Diario Austral (IX Región), el Diario La Tercera (Nacional), el Periódico Reforma (México) y el Diario El Clarín (Argentina) siendo además entrevistada por el programa de T.V "Frutos del País".



Trayectoria de los últimos años:

- 2006: Organiza Banquete oficial de Recepción en Comuna de Curarrehue al Sr. Presidente de la República Don Ricardo Lagos Escobar.
- 2007: Expositora en el Seminario “Filosofía de la Alimentación Mapuche” organizado para estudiantes de la Carrera de Gastronomía, Auditorium Padre Alonso de Ovalle, DUOC-UC, Santiago
- 2007: Su cocina es objeto de muestra fotográfica a cargo de la Fotógrafa Iberia Torres West.
- 2007: Embajadora de la Cocina Mapuche en Europa. Organiza Cóctel Mapuche para más de 200 personas en “Canning House” Reino Unido e “Instituto Cervantes, Dublín” Irlanda.
- 2008: Organiza Banquete Oficial de Recepción en Curarrehue para la Mandataria Sra. Presidenta Michelle Bachelet Jeria.
- 2008: Presenta muestra Gastronómica Mapuche a periodistas Estadounidenses de prestigiosos medios gastronómicos tales como la Revista de Cocina “Saveur Magazine”, la sección de Viajes y Alimentos de “Los Angeles Times” y el sitio de internet “Serious Eats”. Esta actividad es realizada en el marco de la Campaña “Imagen País” organizada por ProChile.
- 2008: Participa como Expositora en Seminario “Gastronomía y Cultura Mapuche” dictado por la Universidad Autónoma de Chile, sede Temuco.
- 2008: Recibe a Alumnos de la Universidad Autónoma de Chile en su Panadería-Pastelería ubicada en Curarrehue. Da a conocer experiencia de cóctel mapuche en Europa a través de ponencia denominada “Sabores Mapuche en el Reino Unido”.

- 2009: Acreedora de Capital Semilla, SERCOTEC.

Principales Aprendizajes:

A través de la visita a este emprendimiento será posible conocer diferentes aspectos del proceso de manipulación y procesamiento del Piñón como producto gourmet. Es decir, se aprenderán algunas técnicas y estrategias a partir de las cuales se le ha otorgado valor agregado al Piñón como producto natural de alto contenido alimenticio y de gran significancia para el pueblo mapuche. Además, se compartirán algunas recetas sobre platillos innovadores y tradicionales elaborados a base de Piñón.

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

RUTA DE APRENDIZAJE

"Diversificación del Manejo y Uso Gastronómico del Piñón" **IX Región de la Araucanía, Chile**

FIA/PROCASUR
9 al 13 de Noviembre,
2009

Nombre Emprendimiento:
COOPERATIVA CAMPESINA NGEN



Encargada: Sra. María Jesús Ulloa

Lugar: Curarrehue, IX Región.

Información Territorial:

Fundada en 1981, la Comuna de Curarrehue se encuentra ubicada al sur-este de la Región de la



Araucanía en la Provincia de Cautín, a 134 Km de la capital regional Temuco y a 40 Km de la frontera con Argentina por el Paso Mamuil Malal en plena zona cordillerana. Su superficie total es de 1171 km² y cuenta con una población de 6784 habitantes (Censo, 2002) con una alta presencia de población de origen mapuche. Las principales actividades económicas son la industria maderera, la ganadería y una incipiente actividad

turística ligada al turismo aventura, la visita a los atractivos de carácter natural (Reserva Nacional Villarrica, Volcán Quetrupillán y Sollipulli) y la valoración de la cultura local enfocada desde el turismo de intereses especiales. De este modo, desde fines de los años noventa en la localidad de Curarrehue han emergido una serie de iniciativas turísticas y gastronómicas cuyo propósito es fomentar el desarrollo local difundiendo las tradiciones del pueblo mapuche-pehuenche, destacando como referencias el Centro Cultural Trawü Peyun, la Cocina de Elisa, la Cocinería la Ñaña, la Sociedad Rayen Kimey y la Cooperativa Campesina Ngen.

Antecedentes:

La Cooperativa Campesina Ngen forma parte del grupo de Cooperativas Ngen ubicadas en la Comuna de Curarrehue, las cuales están asociadas en torno a la producción y comercialización desde una visión de ayuda mutua y desarrollo local sustentable. Este desarrollo local sustentable está cimentado en 4 ejes: Respeto medioambiental, interculturalidad, equidad de género y organización social de base. La Cooperativa Campesina, de forma particular, está conformada por 100 socias (en su mayoría mujeres mapuche pehuenche) y su objetivo es la producción y venta de diversos productos entre los que destaca la recolección y manipulación gourmet del Piñón. El trabajo de la Cooperativa se enmarca dentro de la labor de la “Red de Comercio Justo”, que fomenta una mirada de valoración y dignificación del trabajo femenino en la zona. Junto a la Parroquia San Sebastián de Curarrehue y la Fundación para la Innovación Agraria FIA, han desarrollado el proyecto “Construyendo Redes Solidarias de Comercialización”. Actualmente, se encuentran elaborando una serie de productos a base de Piñón que esperan procesar de forma independiente en sala multiprocesadora propia.



Trayectoria de los últimos años:

- 2006: Formación de Cooperativa Ngen
- 2007: Por su labor relacionada al fomento de la asociatividad productiva, la Cooperativa recibe los días 10 y 11 de Abril la visita del -Jefe de Departamento de Cooperativas del Ministerio de Economía- Sr. Ignacio Cienfuegos junto al delegado del País Vasco en Chile Sr. Jon Eroloza.
- 2007: La Cooperativa Ngen recibe asesoría técnica relacionada a la manipulación y uso gourmet del Piñón como producto agrogastronómico.
- 2007: Elaboración de Recetario sobre Usos Culinarios del Piñón.
- 2008: A raíz del trabajo junto a la Parroquia San Sebastián y FIA nace la “Federación de Cooperativas Ngen”, organización de pequeños empresarios agrícolas pehuenche cuya labor se basa en el trabajo asociativo con interés en la eficiencia empresarial. La Federación actúa como plataforma de negocios y gestión de las distintas actividades de las cinco cooperativas Ngen integrantes, ofreciendo asesoría jurídica, administrativa y financiera.
- 2008: La “Federación de Cooperativa Ngen” recibe el Premio al Emprendimiento otorgado por la Organización Internacional del Trabajo -OIT-.

Principales Aprendizajes:

La visita a esta experiencia permitirá conocer las características del trabajo en cooperativa, reconociendo las ventajas y debilidades que presenta en términos sociales, culturales y gerenciales para la comercialización del Piñón. Asimismo, identificaremos buenas prácticas asociadas a la recolección, selección y manipulación del fruto, analizaremos los mercados que valorizan el Piñón y las normas sanitarias /estándares de calidad requeridos para su procesamiento y producción de supproductos.

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

RUTA DE APRENDIZAJE

"Diversificación del Manejo y Uso Gastronómico del Piñón"
IX Región de la Araucanía, Chile

FIA/PROCASUR
9 al 13 de Noviembre,
2009

Nombre emprendimiento:

ETNOTURISMO NAHUEL

Encargada: Sra. Bernarda Nahuelcura

Lugar: Laguna Icalma, IX Región.



Información Territorial:

La Comuna de Lonquimay se encuentra emplazada a 156 km de la ciudad de Temuco en la zona cordillerana de la Provincia de Malleco, IX Región de la Araucanía. Su superficie total es de 3914 km² y su población asciende a 10.237 habitantes de los cuáles el 66,45% vive en localidades rurales. La Comuna carece de industria que genere empleo constantemente viviendo el 53% de sus habitantes en condiciones de pobreza (Censo 2002). La principal actividad económica es el rubro forestal y la ganadería: crianza de ovinos, caprinos y vacunos. En los últimos años ha surgido con fuerza la actividad turística que privilegia la valoración del patrimonio natural de la comuna con sitios de gran relevancia paisajística tales como la Reserva Malalcahuello Nalcas, el Volcán Lonquimay y las Lagunas Galletué e Icalma.

En la Comuna el 44,41% de la población es de origen mapuche-pehuenche (Censo 2002) y su situación es sumamente precaria basando su subsistencia en una economía de autoconsumo. Una de las principales actividades del pueblo mapuche-pehuenche durante los meses de otoño es la recolección del Piñón/Nguillio, fruto de la Araucaria/Pehuén que forma parte de la dieta alimenticia de las familias. De hecho, en mapudungun pehuenches significa “gente del Pehuén”. La recolección de este fruto representa una fuente de ingresos para los pehuenches pues su comercialización alcanza los \$1000 pesos por kilo. En la Comuna abundan los bosques de Araucarias, especie protegida cuyo cuidado y conservación resulta una responsabilidad para todos los habitantes del territorio.

En tanto, uno de los mayores atractivos turísticos de la Comuna es la Laguna Icalma, con una superficie de 890 hts y localizada a 1350 m.s.n.m., su encanto radica en la tranquilidad del lugar rodeado por milenarios bosques de Ñirres, Coigues, Lengas y majestuosas Araucarias. De finas arenas y aguas transparentes, la Laguna Icalma cuenta con diversos servicios turísticos tales como camping y cabañas. A su alrededor, se ubican diversas comunidades mapuche-pehuenche que desde hace ya un par de años agrupados en torno a la organización “Lof Mapu” buscan un desarrollo sustentable y pertinente culturalmente para su territorio.



Antecedentes:

El Emprendimiento familiar “Etnoturismo Nahuel” tiene como principal objetivo ofrecer un servicio de calidad abocado a la valoración del patrimonio natural y cultural del pueblo mapuche-pehuenche. Ubicado a escasos metros de la Laguna Icalma, en la Comuna de Lonquimay, este rustico centro de Etnoturismo cuenta con diversas actividades que ofrecer al visitante tales como camping, trekking, cabalgatas, interpretación cultural del pueblo mapuche, visitas guiadas a los bosques de Araucaria Araucana y degustación de productos locales como el piñón y sus derivados: alfajores, muday, entre otros. Asimismo, ofrecen una amplia gama de artesanías en lana para ofrecer al visitante logrando una oferta integral de servicios turísticos con identidad indígena. Como emprendimiento comercial, cuentan con formalización ante el Servicio de Impuestos Internos.



Trayectoria de los últimos años:

- 2005: Sra. Bernarda Nahuelcura recibe capacitación de Fundación Chol-Chol y SERCOTEC relacionada con el desarrollo de la textilería mapuche y su comercialización.
- 2006: Participan en Seminario "Patrimonio Cultural, Memoria Histórica y Educación" particularmente en charla dictada por Sr. Manuel Gedda "Gestión de Turismo Sostenible", Pontificia Universidad Católica de Chile, sede Villarrica.
- 2007: Desarrollan oferta de servicios gastronómicos basada en productos locales y la valoración de los mismos entre los cuáles destaca el Piñón y productos derivados.
- 2007: Habilitan Ruca tradicional como atractivo turístico del emprendimiento.
- 2007: Reciben exitosamente visita de Turistas Nacionales e Internacionales durante temporada de verano.
- 2008: Forman parte de la Ruta Comercial Cordillerana, VIII y IX Región.
- 2008: Implementan como servicio turístico la visita con interpretación cultural y ambiental a las veranadas de Bosques de Araucarias.
- 2008: Reciben visita de turistas locales, nacionales e internacionales en temporada de verano.
- 2009: Reciben exitosamente visita de turistas Alemanes interesados en conocer prácticas culturales y sitios sagrados del pueblo mapuche-pehuenche.

Principales Aprendizajes:

A través de la visita a esta experiencia podremos conocer/reconocer prácticas culturales del pueblo pehuenche en torno al Piñón. A la vez, aprenderemos de qué forma es posible generar una estrategia de etnoturismo que valore la cultura y gastronomía local-tradicional. Haremos también un recorrido por las veranadas de Araucarias tendiente a compartir buenas prácticas de recolección del piñón fomentando su uso sustentable.

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

RUTA DE APRENDIZAJE

*“Diversificación del Manejo y Uso Gastronómico del Piñón”
IX Región de la Araucanía, Chile*

FIA/PROCASUR
9 al 13 de Noviembre,
2009

Nombre emprendimiento:

ZUNI TRADICIONES, SABERES y SABORES DE CAMPO.



Encargada:

Sra. Zunilda Lepin.

Lugar: Temuco, IX Región.

Información Territorial:

La ciudad de Temuco se encuentra ubicada a 670 km al sur de Santiago y es la capital regional de la IX Región de la Araucanía y de la Provincia de Cautín. Fundada en 1981 como Fuerte Recabarren en el marco de la estrategia militar denominada “Pacificación de la Araucanía”, se encuentra emplazada en tierras originalmente habitadas por el pueblo mapuche. La superficie

total de la Comuna de Temuco es de 464 km² y cuenta con una población de 245.347 habitantes de los cuáles el 47,13% son hombres y el 52,86% mujeres (Censo, 2002). La mayor parte de la población es de carácter urbano 93,98% y un 12,09 % de sus habitantes vive en condiciones de Pobreza.

Con un acelerado crecimiento urbano, la comuna de Temuco alberga al 30% de los habitantes de la Provincia, experimentando la presencia de amplios cordones de pobreza carentes de servicios básicos y la falta de urbanización.

Como centro administrativo y político de la Región, en la ciudad de Temuco se concentran las diversas instituciones públicas y en general la comuna se encuentra vinculada al rubro servicios.

En tanto, la Comuna de Temuco presenta una alta proporción de población pertenecientes al pueblo mapuche 26%, de ellos el 31% reside en zona urbana mientras el 69% reside en localidades rurales. En general, la Región de la Araucanía presenta el mayor porcentaje de población mapuche a nivel nacional, adquiriendo el territorio el carácter de multicultural.

Antecedentes:

La Sra. Zunilda Lepin es una microempresaria mapuche oriunda de Lumahue (IX Región), que se ha dedicado al rescate y la promoción de la tradición culinaria de su pueblo así como al cuidado de los alimentos asociados. En su restaurant denominado “Zuni Tradiciones, saberes y sabores de campo” ofrece desde hace tres años una variedad de platillos tradicionales, recetas caseras cuyo valor radica en que son preparadas a base de productos frescos y naturales, evitando alimentos transgénicos. El proceso de elaboración de sus platillos privilegia que las comidas guarden sus propios sabores, por ello no utiliza ni aliños ni endulzantes. Entre los platillos que ofrece, destacan aquellos elaborados a base de Piñón: piñones salteados al merquén, budín de piñones, empanadas de queso y piñón, humitas de Piñón y muday.

Como cultora de la gastronomía tradicional la Sra. Zuni ha participado en una serie de experiencias dedicadas a generar el intercambio de conocimientos entre la cocina local y la gourmet, trabajando con reconocidos chefs a nivel nacional como el grupo de “Les toques Blanchés”.

Entre sus clientes destaca una variedad de personajes del ámbito nacional e internacional, además de profesionales de diversos servicios públicos que han encontrado en su Restaurant un lugar adecuado para degustar de la comida casera y sana a la hora de almuerzo.

La Sra. Zunilda trabaja además como “Curadora de Semillas” al conservar, cuidar y reproducir las semillas de especies nativas de alto valor agroalimenticio y en peligro de extinción. Actualmente, participa activamente de la Red de Mujeres “Curadoras de Semillas” que organiza

una serie de Trafkintu anuales, intercambios de semillas genéticamente no modificadas que garantizan la soberanía alimentaria de los pueblos de la región.



Trayectoria de los últimos años:

- 2001: Participa de Intercambio entre Mujeres Mapuche y la Asociación Internacional de Chefs “Les Toques Blanches”. A través de experiencia intercultural se comparten conocimientos relativos a la cocina tradicional, sus ingredientes y cultivos adecuados.
- 2004: Forma parte de grupo de trabajo creador de libro *“La Kinwa Mapuche, recuperación de un cultivo para la alimentación”* auspiciado por la Fundación para la Innovación Agraria FIA, el Centro de Educación y Tecnología CET, y el Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur CETSUR.
- 2006: Instala en la ciudad de Temuco Restaurant dedicado a ofrecer servicios de Gastronomía Mapuche: Zuni, Saberes y Sabores de Campo. Ubicado en zona céntrica, su Restaurant funge como punto de encuentro para diversas actividades relacionadas con el rescate de la cocina tradicional mapuche.
- 26, 27 y 28 de Noviembre, 2007: Participa como monitora en “I Taller Etnobotánico de Cocina con Plantas Silvestres”, auspiciado por el Instituto de Ecología y Biodiversidad I.E.B y Fundación Senda Darwin Chile. Expositora de la charla “Cocina y tradición Mapuche. La experiencia de cocinar para otros con plantas silvestres. Conservación de semillas y tradiciones”.

- 2009: Monitora de Taller “Reconocimiento de Vida”, abocado a difundir la riqueza de las plantas naturales silvestres, reconocer la importancia de la biodiversidad de semillas y la elaboración de comidas saludables. Ecoaldea Millawuapi, IX Región.

Principales Aprendizajes:

La visita a esta experiencia permitirá conocer la importancia del Piñón como producto étnico en el mercado agrogastronómico y la importancia que tiene para su valorización la complementariedad entre conocimientos tradicionales y técnicos ligados a la cocina internacional. Asimismo, aprenderemos una serie de recetas sobre productos elaborados a base de piñón.

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

RUTA DE APRENDIZAJE

“Diversificación del Manejo y Uso Gastronómico del Piñón” IX Región de la Araucanía, Chile

FIA/PROCASUR
9 al 13 de Noviembre,
2009

Nombre Institución:
SOCIEDAD MELIÑIR LTDA.

Encargado: Sr. Joaquín Meliñir,

Lugar: Lonquimay, IX Región.

Información Territorial:

La Comuna de Lonquimay se encuentra emplazada a 156 km de la ciudad de Temuco en la zona cordillerana de la Provincia de Malleco, IX Región de la Araucanía. Su superficie total es de 3914 km² y su población asciende a 10.237 habitantes de los cuáles el 66,45% vive en localidades rurales. La Comuna carece de industria que genere empleo constantemente viviendo el 53% de sus habitantes en condiciones de pobreza (Censo 2002). La principal actividad económica es el rubro forestal y la ganadería: crianza de ovinos, caprinos y vacunos. En los últimos años ha surgido con fuerza la actividad turística que privilegia la valoración del patrimonio natural de la comuna con sitios de gran relevancia paisajística tales como la Reserva Malalcahuello Nalcas, el Volcán Lonquimay y las Lagunas Galletué e Icalma.

En la Comuna el 44,41% de la población es de origen mapuche-pehuenche (Censo 2002) y su situación es precaria basando su subsistencia en una economía de autoconsumo. Una de las principales actividades del pueblo mapuche-pehuenche durante los meses de otoño es la recolección del Piñón/Nguillio, fruto de la Araucaria/Pehuén, que forma parte de la dieta alimenticia de las familias. De hecho, en mapudungun pehuenche significa “gente del Pehuén”. La recolección de este fruto representa una fuente de ingresos para los pehuenches pues su comercialización alcanza los \$1000 pesos por kilo. En la comuna abundan los bosques de Araucarias, especie protegida cuyo cuidado y conservación resulta una responsabilidad para todos los habitantes del territorio.



Antecedentes:

La Sociedad Comercial Meliñir Limitada, es una microempresa conformada por 4 familias pehuenches de la Comunidad de Quinquén (padre y sus tres hijos), quienes han desarrollado como producto agrogastronómico el Piñón, ofreciendo la venta de piñones dulces y salados en conserva, harina y chuchoca de piñón entre otros.

Entre sus representantes se cuenta Joaquín Meliñir quién ha trabajado junto a la ONG Bosque Modelo Araucarias del Alto Malleco en la realización del estudio denominado “Bases Técnicas para el Desarrollo del Mercado del Piñón de Araucanía” cuyos objetivos han sido darle un “sello de origen” al Piñón, evidenciando quienes son los recolectores y conocedores de los piñones, de dónde provienen y cómo se pueden preparar. Para ello, el trabajo llevado a cabo se ha enfocado en tres ejes: evaluar los distintos productos elaborados a partir del piñón, establecer una óptima tecnología para la mantención de semillas con el fin de perpetuar esta tradición y analizar la cantidad y valor en el mercado de los piñones. Este proyecto se ha llevado a cabo con el apoyo de FIA y CONAF en conjunto con 180 familias más de la zona.

La Sociedad Meliñir ofrece actualmente una variedad de productos a base de Piñón y ha contado para su desarrollo con el apoyo de Capital Semilla-SERCOTEC, logrando la elaboración de un plan de negocios, asesoría en marketing y el trabajo con marcas y etiquetado de diseños.

Actualmente, forman parte del Proyecto “Desarrollo, Diversificación y Encadenamiento Productivo de tres PFNM: Piñón, Morchella y Rosa Mosqueta” llevado a cabo por FIA, Bosque Modelo, Universidad de Chile, Universidad de La Frontera y Asemafor.



Principales Aprendizajes:

A través de la visita a este emprendimiento podremos conocer estrategias de gestión y promoción vinculadas a la comercialización del Piñón. Analizaremos el proceso de valor agregado del piñón y sus subproductos así como los mercados demandantes de este futo.

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

RUTA DE APRENDIZAJE

"Diversificación del Manejo y Uso Gastronómico del Piñón"
IX Región de la Araucanía, Chile

FIA/PROCASUR
9 al 13 de Noviembre,
2009

Nombre emprendimiento:

ETNOTURISMO NAHUEL

Encargada: Sra. Bernarda Nahuelcura

Lugar: Laguna Icalma, IX Región.



Información Territorial:

La Comuna de Lonquimay se encuentra emplazada a 156 km de la ciudad de Temuco en la zona cordillerana de la Provincia de Malleco, IX Región de la Araucanía. Su superficie total es de 3914 km² y su población asciende a 10.237 habitantes de los cuáles el 66,45% vive en localidades rurales. La Comuna carece de industria que genere empleo constantemente viviendo el 53% de sus habitantes en condiciones de pobreza (Censo 2002). La principal actividad económica es el rubro forestal y la ganadería: crianza de ovinos, caprinos y vacunos. En los últimos años ha surgido con fuerza la actividad turística que privilegia la valoración del patrimonio natural de la comuna con sitios de gran relevancia paisajística tales como la Reserva Malalcahuello Nalcas, el Volcán Lonquimay y las Lagunas Galletué e Icalma.

En la Comuna el 44,41% de la población es de origen mapuche-pehuenche (Censo 2002) y su situación es sumamente precaria basando su subsistencia en una economía de autoconsumo. Una de las principales actividades del pueblo mapuche-pehuenche durante los meses de otoño es la recolección del Piñón/Nguillio, fruto de la Araucaria/Pehuén que forma parte de la dieta alimenticia de las familias. De hecho, en mapudungun pehuenches significa “gente del Pehuén”. La recolección de este fruto representa una fuente de ingresos para los pehuenches pues su comercialización alcanza los \$1000 pesos por kilo. En la Comuna abundan los bosques de Araucarias, especie protegida cuyo cuidado y conservación resulta una responsabilidad para todos los habitantes del territorio.

En tanto, uno de los mayores atractivos turísticos de la Comuna es la Laguna Icalma, con una superficie de 890 hts y localizada a 1350 m.s.n.m., su encanto radica en la tranquilidad del lugar rodeado por milenarios bosques de Ñirres, Coigues, Lengas y majestuosas Araucarias. De finas arenas y aguas transparentes, la Laguna Icalma cuenta con diversos servicios turísticos tales como camping y cabañas. A su alrededor, se ubican diversas comunidades mapuche-pehuenche que desde hace ya un par de años agrupados en torno a la organización “Lof Mapu” buscan un desarrollo sustentable y pertinente culturalmente para su territorio.



Antecedentes:

El Emprendimiento familiar “Etnoturismo Nahuel” tiene como principal objetivo ofrecer un servicio de calidad abocado a la valoración del patrimonio natural y cultural del pueblo mapuche-pehuenche. Ubicado a escasos metros de la Laguna Icalma, en la Comuna de Lonquimay, este rustico centro de Etnoturismo cuenta con diversas actividades que ofrecer al visitante tales como camping, trekking, cabalgatas, interpretación cultural del pueblo mapuche, visitas guiadas a los bosques de Araucaria Araucana y degustación de productos locales como el piñón y sus derivados: alfajores, muday, entre otros. Asimismo, ofrecen una amplia gama de artesanías en lana para ofrecer al visitante logrando una oferta integral de servicios turísticos con identidad indígena. Como emprendimiento comercial, cuentan con formalización ante el Servicio de Impuestos Internos.



Trayectoria de los últimos años:

- 2005: Sra. Bernarda Nahuelcura recibe capacitación de Fundación Chol-Chol y SERCOTEC relacionada con el desarrollo de la textilería mapuche y su comercialización.
- 2006: Participan en Seminario “Patrimonio Cultural, Memoria Histórica y Educación” particularmente en charla dictada por Sr. Manuel Gedda “Gestión de Turismo Sostenible”, Pontificia Universidad Católica de Chile, sede Villarrica.
- 2007: Desarrollan oferta de servicios gastronómicos basada en productos locales y la valoración de los mismos entre los cuáles destaca el Piñón y productos derivados.
- 2007: Habilitan Ruca tradicional como atractivo turístico del emprendimiento.
- 2007: Reciben exitosamente visita de Turistas Nacionales e Internacionales durante temporada de verano.
- 2008: Forman parte de la Ruta Comercial Cordillerana, VIII y IX Región.
- 2008: Implementan como servicio turístico la visita con interpretación cultural y ambiental a las veranadas de Bosques de Araucarias.
- 2008: Reciben visita de turistas locales, nacionales e internacionales en temporada de verano.
- 2009: Reciben exitosamente visita de turistas Alemanes interesados en conocer prácticas culturales y sitios sagrados del pueblo mapuche-pehuenche.

Principales Aprendizajes:

A través de la visita a esta experiencia podremos conocer/reconocer prácticas culturales del pueblo pehuenche en torno al Piñón. A la vez, aprenderemos de qué forma es posible generar una estrategia de etnoturismo que valore la cultura y gastronomía local-tradicional. Haremos también un recorrido por las veranadas de Araucarias tendiente a compartir buenas prácticas de recolección del piñón fomentando su uso sustentable.



Santiago, Diciembre de 2009

Señor
Rodrigo Vega Alarcón
Director Ejecutivo
Fundación para la Innovación Agraria
Presente

A través de la presente, hacemos de su conocimiento que en el marco de la Gira Técnica para Pueblos Indígenas denominada "*Diversificación del Manejo y Usos Gastronómicos del Piñón*" la participante Rosa Manquilef Huilipan, R.U.T. debido a argumentó su retiro del Proyecto. Al respecto, no fue posible reemplazar a la participante pues dio aviso de su inconveniente el mismo día que inició la Gira debiendo quedar su cupo desierto.

Sin otro particular, les saluda atentamente,

GLORIA OCHOA
PRESIDENTA
CORPORACION PROCASUR



Santiago, Diciembre de 2009

Señor
Rodrigo Vega Alarcón
Director Ejecutivo
Fundación para la Innovación Agraria
Presente

A través de la presente, hacemos de su conocimiento que en el marco de la Gira Técnica para Pueblos Indígenas denominada "*Diversificación del Manejo y Usos Gastronómicos del Piñón*" la participante: Irene Romero Trecamán, R.U.T.

debido a argumentó su retiro del Proyecto. En su reemplazo fue incluida como participante de la Gira la Sra. Diolinda del Carmen Painemil Álvarez, R.U.T. , habitante del sector de Llaima en la Comuna de Melipeuco.

Sin otro particular, les saluda atentamente

GLORIA OCHOA
PRESIDENTA
CORPORACION PROCASUR



Santiago, Diciembre de 2009

Señor
Rodrigo Vega Alarcón
Director Ejecutivo
Fundación para la Innovación Agraria
Presente

A través de la presente, hacemos de su conocimiento que en el marco de la Gira Técnica para Pueblos Indígenas denominada "*Diversificación del Manejo y Usos Gastronómicos del Piñón*" la participante: Luz María Huenupi Relmucao, R.U.T. [redacted] debido a [redacted] argumentó su retiro del Proyecto. En su reemplazo fue incluida como participante de la Gira la Sra. Marcelina Montiel Pichintru R.U.T. [redacted], habitante del sector de Huallerope en la Comuna de Melipeuco.

Sin otro particular, les saluda atentamente

GLORIA OCHOA
PRESIDENTA
CORPORACION PROCASUR



Santiago, Diciembre de 2009

Señor
Rodrigo Vega Alarcón
Director Ejecutivo
Fundación para la Innovación Agraria
Presente

A través de la presente, hacemos de su conocimiento que en el marco de la Gira Técnica para Pueblos Indígenas denominada "*Diversificación del Manejo y Usos Gastronómicos del Piñón*" la participante: Yoli Ovando Pichunlaf , R.U.T. debido a argumentó su retiro del Proyecto. En su reemplazo fue incluida como participante de la Gira la Sra. Sara Garrido Painemil, R.U.T. habitante del sector de Llaima en la Comuna de Melipeuco.

Sin otro particular, les saluda atentamente

GLORIA OCHOA
PRESIDENTA
CORPORACION PROCASUR



Santiago, Diciembre de 2009

Señor
Rodrigo Vega Alarcón
Director Ejecutivo
Fundación para la Innovación Agraria
Presente

A través de la presente, hacemos de su conocimiento que en el marco de la Gira Técnica para Pueblos Indígenas denominada “*Diversificación del Manejo y Usos Gastronómicos del Piñón*” la participante María Rosa Cayumán Alonso, R.U.T. , debido a argumentó su retiro del Proyecto. En su reemplazo fue incluida como participante de la Gira el Sr. Bernardino Cayumán Calfullán, R.U.T. , habitante del sector de Legnay en la Comuna de Melipeuco.

Sin otro particular, les saluda atentamente

GLORIA OCHOA
PRESIDENTA
CORPORACION PROCASUR



Santiago, Diciembre de 2009

Señor
Rodrigo Vega Alarcón
Director Ejecutivo
Fundación para la Innovación Agraria
Presente

A través de la presente, hacemos de su conocimiento que en el marco de la Gira Técnica para Pueblos Indígenas denominada "*Diversificación del Manejo y Usos Gastronómicos del Piñón*" la participante Isabel Cayumán Calfullán, R.U.T. , debido a motivos personales argumentó su retiro del Proyecto. En su reemplazo fue incluida como participante de la Gira la Srta. Gloria Pinilla Pinilla, R.U.T. , habitante de la Comuna de Melipeuco.

Sin otro particular, les saluda atentamente

GLORIA OCHOA
PRESIDENTA
CORPORACION PROCASUR