



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

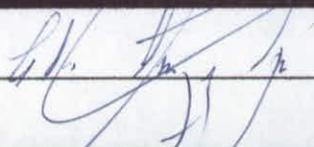
INSTRUCTIVO ELABORACIÓN INFORME TÉCNICO Y DIFUSIÓN

AÑO 2009

OFICINA DE PARTES 2 FIA RECEPCIONADO
Fecha 14 DIC 2009
Hora 16.00
Nº Ingreso 948 F.



CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO

Fecha de entrega del Informe
Nombre del coordinador de la ejecución
Elvis Antonio Parraguez Vergara
Firma del Coordinador de la Ejecución


1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA
Nombre de la propuesta
Aprendiendo la experiencia de la cultura indígena Nahuats: gastronomía tradicional, agricultura orgánica y ecoturismo.
Código
GIT-2009-0522
Entidad responsable
Sociedad de Hecho Cumiquir Martínez Edith Eugenia y Otra
Coordinador(a)
Elvis Antonio Parraguez Vergara
Fecha de realización (inicio y término)
01 Noviembre – 07 Noviembre 2009



2. RESUMEN DE LA PROPUESTA

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

La oferta gastronómica del Taller Laboral Rayen Kimey se realiza en el Salón Gastronómico de la comunidad, pero es un trabajo que aún no se consolida y es discontinuo en el tiempo, sólo en determinadas épocas del año existe trabajo. Las actividades realizadas incluyeron visitas guiadas y charlas sobre aspectos organizacionales y productivos de las mujeres Nahuats, gastronomía tradicional, agricultura orgánica y ecoturismo; más degustación de platos típicos. Los resultados en cuanto a gastronomía tradicional incluyen el desarrollo de una carta menú y un catálogo de preparación de platos, incremento en el número de platos preparados y jugos, el desarrollo de un bar con bebidas típicas y certificación calidad de atención; en cuanto a marketing, se pueden señalar la creación de una página web, folletos para ser repartidos en las instituciones públicas y universidades, anuncios en diarios y revistas, spot televisivos, entre otros. El impacto de la propuesta ha sido positivo a nivel de comunidad, comuna y región, y a la vez suma nuevos desafíos, cómo adjudicarse recursos para hacer concretos en el corto plazo los resultados de la gira y también para la capacitación. También creemos que estamos haciendo llegar a FIA las dudas y sugerencias que existen localmente sobre como hacer llegar la información.



3. ALCANCES Y LOGROS DE LA PROPUESTA

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

El Taller Laboral Rayen Kimey, RUT 65.210.330-8, parte de la Comunidad Indígena Francisco Cumiquir, RUT 65.171.570-9, nace como una alternativa para elaborar propuestas desde y hacia las mujeres, conformado por 8 integrantes y beneficiando a 22 personas (12 mujeres y 10 hombres).

Su trabajo consiste en dar valor económico a los conocimientos, tradiciones y prácticas del pueblo mapuche respecto al trabajo de la tierra y la recolección de frutos del bosque nativo, como sustento diario y la venta de los excedentes. Esta venta se realiza de dos formas, por un lado, oferta de gastronomía con pertinencia cultural (servicio de comidas y bebidas tradicionales mapuche) y por otro lado, realización de eventos gastronómicos mapuche (cócteles interculturales) en distintas zonas y establecimientos de la Araucanía.

La oferta gastronómica es realizada en el salón gastronómico de la comunidad, construido con fondos del Proyecto Araucanía Tierra Viva. Sin embargo, el trabajo aún no se consolida y es discontinuo en el tiempo, sólo en determinadas épocas existen actividades, por lo que el punto focal de la propuesta es dar valor a la gastronomía tradicional mapuche para su consolidación como una actividad comercial estable. Las líneas temáticas de la propuesta son: diversificación de productos, mejoras en los procesos de producción, nuevos enfoques de marketing y distribución (ampliar canales de venta) y mejoras de organización y redes de gestión territorial (asociatividad). Un área de trabajo adicional de la propuesta es la búsqueda de ideas respecto al turismo rural, como una alternativa de desarrollo local, frente a la consolidación del turismo estándar en áreas vecinas a la comuna de Curarrehue, como sucede con Villarrica y Pucón.

Conocer la experiencia de la cultura Nahuats en la región de la Sierra Nororiental de Puebla en México, grupos de trabajo de mujeres indígenas Nahuats con años de experiencia (cerca de los 30 años), permitirá ordenar la iniciativa local de gastronomía tradicional mapuche, aportar ideas para diversificar los productos y los procesos de producción, ampliar los canales de comercialización y venta, además, buscar nuevas formas de organización y gestión territorial para captar recursos y ampliar la oferta de servicios, y con ello evitar la estacionalidad.

A la vez, mostrar nuestra experiencia de trabajo, el valor agregado a los insumos producidos en el campo y la incipiente diversificación de oferta de servicios, con el objetivo de permitir ingresos a favor de la familia y mejorar la calidad de vida, labor que se desarrolla con el apoyo de las instituciones públicas.

Objetivos alcanzados tras la realización de la propuesta



Objetivo 1 Incremento en la diversificación de los productos a ofrecer y mejora en los procesos de producción de la gastronomía tradicional mapuche.

Objetivo 2 Adquisición de ideas concretas y sin mayores costos para fortalecer los procesos de marketing y distribución de servicios ofrecidos.

Objetivo 3 Incremento de nuevas líneas de trabajo para potenciar el turismo de intereses especiales.

Objetivo 4 Adquisición de ideas de trabajo para fortalecer los procesos de organización y gestión territorial mapuche, análogos a la cosmovisión mapuche y las prácticas culturales.

Resultados e impactos esperados inicialmente en la propuesta

1-. Debido a que el objetivo principal de la gira fue diversificar los productos y mejorar los procesos de producción, previo a la gira el número de platos preparados por el grupo eran 12, entre los cuales destacan el puré de piñones, piñones salteados en merken y salsa de avellanas con jabalí. Con la gira se esperaba incrementar éste número de preparaciones. Lo mismo se esperaba para la venta de los jugos naturales, cuyo número antes de la gira era 10, señalándose a modo de ejemplo chilko, mora, nalka y coligües, para aumentarlos a 14. El indicador sería el número de preparaciones que ofrece el grupo a sus clientes, su aumento luego de la gira, 3 platos preparados y 4 jugos naturales.

2-. En cuanto a innovación de los procesos de marketing y distribución, para romper el ciclo de estacionalidad primavera-verano, se espera promocionar más y de mejor forma a través de los siguientes indicadores: creación de una página Web, creación de una carta menú con ofertas atractivas y con identidad cultural, y también el desarrollo de folletería de promoción (gastronomía tradicional y servicios turísticos).

3-. La idea de incluir el turismo rural como tópico de trabajo del viaje, es potenciarlo como un servicio adicional a ofrecer. Los productos que contempla el Taller son gastronomía tradicional y excursiones al Parque Nacional Villarrica, esperándose que luego de la gira y según lo aprendido en México, estos servicios se incrementen a 5. De tal forma que el incremento en la oferta de servicios a contemplar sería el respectivo indicador.

4-. Para mejorar los procesos de organización y gestión territorial de recursos, potenciar el capital social y asociativo, el indicador propuesto es la creación de una red de oferta gastronómica cultural mapuche en la región de la Araucanía.



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.

Objetivo 1 "Gastronomía Tradicional": 100% según lo propuesto.

- Incremento N° platos preparados: de acuerdo a lo esperado, incrementar el número de platos preparados con los ingredientes locales, se pueden señalar como ejemplos: el zapallo común, ingrediente de platos salados, gracias a la gira hoy sabemos que cocido con miel se puede ofrecer como un exquisito postre; lo mismo sucede con el chocolate, que para el grupo es un ingrediente natural para postres y platos dulces, hoy lo podemos agregar a los platos salados, alternándolo con otros ingredientes salados; mientras que para las sopas hemos aprendido que también se pueden preparar solo a base de verduras locales, sin carne, arroz u otros, lo cual reduce de manera considerable el costo de las materias primas.
- Incremento N° jugos: la gira nos permitió hacer una diferencia crucial entre lo que es un "jugo de fruta" y "agua de fruta", el primero es el resultado de exprimir las frutas para sacar su jugo, mientras que el segundo es la mezcla de jugo de fruta con agua natural o mineral y/o con hielo. El costo del "jugo de fruta" es muy superior al "agua de frutas", 2 o 3 veces su valor, ahora podremos ofrecer toda la oferta de jugos de frutas como aguas de frutas, sin incrementar los costos de producción.

Objetivo 2 "Marketing y Distribución": 100% según lo propuesto.

- Creación página Web: oferta de servicios (gastronomía tradicional, artesanía, turismo de intereses especiales), recepción de reservas, vinculación recursos y actividades instituciones públicas (SERNATUR y proyectos varios).
- Creación carta menú: desayunos, almuerzos, onces, cenas y promociones (eventos o celebraciones especiales).
- Folletería promocional: difusión en universidades, colegios, instituciones públicas y otros.

Objetivo 3 "Turismo de Intereses Especiales": 100 según lo propuesto.

- Cabalgatas: Parque y Reserva Nacional Villarrica más charla explicativa medio ambiente y aspectos cultura mapuche.
- Visita actividades productivo-culturales propias: trillas, esquilas y otros.
- Visita a lugares arqueológicos: zonas de ceremonias mapuche y explicar el contexto de su desarrollo; visitas a los fortines, los cuales son numerosos en la zona y que son el resultado de la resistencia del pueblo mapuche a la pacificación de la Araucanía.
- Visita a cuevas: la zona del volcán Lanin cuenta con varias cuevas, las cuales son bastante desconocidas, constituyendo una alternativa de ecoturismo por encontrarse dentro de la comuna de Curarrehue y en la misma carretera donde se encuentra el Salón Gastronómico del Taller Rayen Kimey. Sin embargo, para que ello sea posible se necesita de personal capacitado y del respectivo equipo.
- Sauna y masajes: acondicionar infraestructura con materiales locales, los cuales



son de bajo costo y capacitar a las personas responsables de la actividad.

Objetivo 4 "Organización y Gestión Territorial": 100 según lo propuesto.

- Capacitación: (a) derechos sexuales de madres e hijas; (b) derechos de los hombres; (c) aspectos productivos (valor adicional a lo producido, no solo valor materias primas); (d) empresas y negocios (iniciación de actividades).
- Gestión de liderazgos: capacitación de líderes ¿Cuáles son las reglas a seguir para no separarse?
- Captación de recursos: (a) difusión de información; (b) capacitación en el diseño y formulación de proyectos.
- Complementación actividades de hospedaje, artesanía, turismo y otras: establecer una red inclusiva y complementaria a las múltiples actividades productivas y culturales del pueblo mapuche. Entrega de servicios integrales y de calidad.

Resultados adicionales

Describir los resultados obtenidos que no estaban contemplados inicialmente.

Gastronomía Tradicional:

- Catalogo de platos preparados: material que indique cuáles son las materias primas y cómo se preparan los platos ofrecidos.
- Fabricación loza: platos, vajillas, ollas y otros utensilios hechos de madera, fibra vegetal o greda, mostrar la cultura local a través de estos materiales.
- Bar con bebidas típicas locales: murta sour y licores de boldo, arrayán y murta, entre otros productos, para ser ofrecidos en un espacio habilitado especialmente para tal actividad.
- Certificación calidad de atención: impulsar la certificación desde la institucionalidad pública respecto al cumplimiento de normas estándares de atención y de capacitación.

Marketing y Distribución:

- Anuncios en diarios y revistas.
- Spot televisivo.
- Certificación con equidad: valor trabajo artesana / costos del producto (artesanas solo costean las materias primas y no el trabajo de producción).
- Exposiciones: instituciones públicas, empresa privada y universidades deben generar espacios de promoción de productos típicos para los pueblos indígenas, con el objetivo de difusión y venta directa de productos.
- Video transformación materias primas en artesanía: centro de venta de artesanías, acercar al comprador a través de un video interactivo a la actividad de transformación de las materias primas en artesanía (sensibilizarlo frente al trabajo cultural de los pueblos indígenas).

Agricultura orgánica:

- Certificación de alimentos producidos sin fertilizantes ni pesticidas: obtener



certificación de verduras y frutas producidas en forma natural, mediante el uso de abono orgánico.

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).

La actual situación del sector en la región de la Araucanía comparado con las actividades observadas y realizadas en México, permite señalar que en la Araucanía existe trabajo sobre los mismos tópicos, pero éste aún es bastante informal y sin lineamientos claros de metas en el tiempo. En México, los resultados obtenidos son producto de organizaciones y cooperativas que tienen un trabajo continuo en el tiempo superior a 30 años, con errores y aciertos, donde han sido claves la asignación de recursos públicos y la capacitación, capacitación que se realiza según lo solicitado por los propios beneficiarios; lo cual se repite para los proyectos, a nivel local se elaboran proyectos y luego se presentan a la institucionalidad pública para su financiamiento, de manera inversa a lo que ocurre en Chile.

Los conocimientos y tecnologías para ser incorporados en el corto, mediano o largo plazo no requieren grandes inversiones, muchos de ellos pueden ser adaptados en el corto plazo, pero se requiere la destinación de fondos públicos no concursables, además de capacitación. Esto debería ser la segunda fase de la adjudicación de la gira desde FIA o de otras instituciones públicas. Al momento, son varias las instituciones públicas que están destinando fondos para éste tipo de iniciativas, pero no hay coordinación entre ellas y tampoco hay fondos para capacitación, el paso básico para dar curso a iniciativas productivas para los pueblos indígenas. Se debe reconocer que estas actividades son nuevas para ellos, no forman parte de sus estilos tradicionales de vida, por tanto, la capacitación pasa a ser la base de todo el proceso, más la destinación de recursos públicos.

Para el Taller Rayen Kimey el potencial es grande y concreto si se considera que son vecinos de las comunas de Pucón y Villarrica, quienes se caracterizan por una oferta turística homogénea a la que existe en muchas zonas. Las particularidades que ofrece Curarrehue, donde no sólo hay bellezas naturales, sino un fuerte componente cultural, constituyen alternativas viables con un alto potencial.



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.

Artesanía Tradicional:

- Etiqueta en productos: textiles artesanales..., empresa social de..., tiempo de elaboración..., materiales..., antecedentes empresa..., etc.
- Venta por líneas: madera, lana, fibra vegetal, greda y otros.
- Catalogo de productos: ampliar la oferta de productos ofrecidos, ejemplo, catalogo de línea blanca, bordados y otros.
- Certificación de producción: cadena de producción cumple con los estándares exigidos por las leyes.
- Venta de hierbas medicinales certificadas: recolectadas y tratadas sin afectar su conservación y el medio ambiente.



4. ASPECTOS RELACIONADOS CON LA EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA

Programa Actividades Realizadas

N°	Fecha	Actividad
1	02 Nov. 2009	Charla aspectos organizacionales y productivos de las mujeres indígenas Nahuats en el Estado de Puebla.
2	03 Nov. 2009	Visita galería artesanal Xochi-Mait.
3		Charla aspectos organizacionales mujeres indígenas Cooperativa Xaxasti Yoliatli.
4	04 Nov. 2009	Charla aspectos organizacionales Cooperativa Masehual Cihuatl Xochi Tag Itinich.
5		Charla gastronomía tradicional y degustación, Hotel Tazeloztin, Cooperativa Masehual Cihuatl Xochi Tag Itinich.
6		Charla agricultura orgánica, Cooperativa Masehual Cihuatl Xochi Tag Itinich.
7	05 Nov. 2009	Charla ecoturismo las cuevas y su cosmovisión biológica y étnica.
8		Visita ecoturismo jardín botánico Xoxoctic.
9	06 Nov. 2009	Charla artesanía tradicional y demostración de telar de cintura y bordado Organización Ticoteno.
10		Charla gastronomía tradicional y degustación Organización Ticoteno.
11		Charla agricultura orgánica Organización Ticoteno.

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

Producto de imprevistos, el cambio de unidad ejecutora, la fecha original de la gira prevista entre el 18 y 23 de Octubre, se pospuso para los días 01 y 07 de Noviembre, lo cual conllevó cambios al itinerario propuesto, aprobados por FIA (Paulina Erdmann, ejecutiva gira).

Se cumplió con las actividades de la visita a la Cooperativa Xaxasti Yoliatli, Cooperativa Masehual Cihuatl Xochi Tag Itinich y Organización Ticoteno (días 3, 4 y 6 de Noviembre).

Sin embargo, no se cumplió con la visita a la Cooperativa Mazahua Zihuame Moteen Yoxicahua y Cooperativa Tosepan Titataniske. Estas actividades fueron reemplazadas por la



charla aspectos organizacionales y productivos de las mujeres indígenas Nahuats y charla ecoturismo y visita ecoturística jardín botánico (días 1 y 5 de Noviembre, respectivamente).

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
UNAM	Paulina Moguel	Profesora		Puebla	
Universidad Iberoamericana de Puebla	Lourdes Barranca	Garcia Profesora		Puebla	
Xochi-Mait	Lourdes Barranca	Garcia Directora difusión		7 Ote 403, 2º piso Plaza San Jerónimo	
Cooperativa Masehual Cihuatl Xochi Tag Itinich.	Marián López Flores	Asesora		Cuetzalan	
U.R.I.O.N Cuetzalan	Gilberto Flores	López Delegado		Centenario Nº 21, Cuetzalan	
Xoxoctic Jardín Botánico Cuetzalan				Yohualichan Km. 2.8 Cuetzalan	
La Casa de las Artesanas – Organización Ticoteno				Yohualichan	



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
CD	Lo que hace el grupo Rayen Kimey	Aquiles Caamaño	1

Recopilado

Tipo de Material	Nº Correlativo (si es necesario)	Caracterización (título)
Artículo		
Foto		Gira México
Libro		Comida indígena tradicional de Cuetzalan
Diapositiva		
CD		

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.

1. Letrero promocional gira en Taller Laboral Rayen Kimey (Comunidad Indígena Francisco Cumiquir): 26 Octubre 2009. Se adjuntan fotos.
2. Difusión radio NGEN en Comuna de Curarrehue: 30 de Octubre y 28 de Noviembre



2009. Se adjunta CD difusión radial Curarrehue.

3. Difusión Aldea Intercultural Trawupeyûn de la Ilustre Municipalidad de Curarrehue: 03 Diciembre 2009. Se adjunta carpeta resultados gira México, CD resultados gira México y CD promoción gira.
4. Difusión Hotel Nicolás, General Mackenna 420, Temuco: 04 Diciembre 2009. Se utiliza el mismo material difusión Curarrehue.
5. Difusión institucionalidad pública: 11 Diciembre 2009. Entrega de carpeta resultados gira México y CD promoción gira.

5. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Elvis Antonio
Apellido Paterno	Parraguez
Apellido Materno	Vergara
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Sara del Campo 570, departamento 1004, Santiago Centro, Región Metropolitana.
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	
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	



Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Doctorado en Arquitectura, Estudios Urbanos y Territoriales – Pontificia Universidad Católica de Chile.
---	---

6. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA	
Ficha de Participantes	
Nombre	Edith Eugenia
Apellido Paterno	Cumiquir
Apellido Materno	Martínez
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Av. Estadio 672, Curarrehue, Región de la Araucanía.
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	Taller Laboral Rayen Kimey
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	Presidenta Taller Laboral Rayen Kimey
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Emprendimiento mapuche de gastronomía tradicional y realización de eventos.

7. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA



Ficha de Participantes	
Nombre	Norma Juana
Apellido Paterno	Paredes
Apellido Materno	Leiva
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Camino Internacional Km. 2,5, Curarrehue, Región de la Araucanía.
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	Taller Laboral Rayen Kimey
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	Encargada de Cocina
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Emprendimiento mapuche de gastronomía tradicional y realización de eventos.

8. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes	
Nombre	Mirta Inés
Apellido Paterno	Cumiquir
Apellido Materno	Cea



RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Camino Internacional Km. 3.5, Curarrehue, Región de la Araucanía.
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	Taller Laboral Rayen Kimey
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	Encargada de adquisiciones
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Emprendimiento mapuche de gastronomía tradicional y realización de eventos.

9. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Raquel
Apellido Paterno	Bascañate
Apellido Materno	Flores
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Camino Internacional Km. 3.5, Curarrehue, Región de la Araucanía.
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	Taller Laboral Rayen Kimey
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	Auxiliar
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Emprendimiento mapuche de gastronomía tradicional y realización de eventos.

10. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Karina del Carmen
Apellido Paterno	Catriquir
Apellido Materno	Cifuentes
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Camino Internacional Km. 3.5, Curarrehue, Región de la Araucanía.
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	Taller Laboral Rayen Kimey
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	Encargada de Ventas
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Emprendimiento mapuche de gastronomía tradicional y realización de eventos.

11. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Aquiles
Apellido Paterno	Caamaño
Apellido Materno	Cumiquir
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Av. Estadio 672, Curarrehue, Región de la Araucanía.
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	Taller Laboral Rayen Kimey
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	Encargado de Publicidad
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Emprendimiento mapuche de gastronomía tradicional y realización de eventos.



12. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Ulises
Apellido Paterno	Caamaño
Apellido Materno	Cumiquir
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Av. Estadio 672, Curarrehue, Región de la Araucanía.
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	Taller Laboral Rayen Kimey
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	Encargado de Turismo
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Emprendimiento mapuche de gastronomía tradicional y realización de eventos.

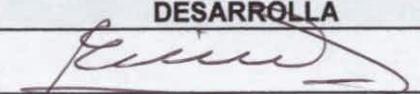
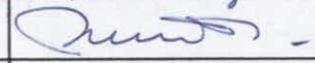
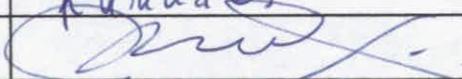


Difusión Cursos/charlas - Jueves Municipalidad Curstrehue.

13. PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

	NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
1.-	Joseluis Calpeque			Araucanía	Presidente C. i.
2.-	Maria Lloncespa P				Maria L
3.-	Bernardo Basuete				
4.-	Santina Buniquis				
5.-	Maria J. Valles				Valles
6.-	Ra mario				
7.-	XIMENA ISLAS				
8.-	MARY HERRERA				
9.-	Liriana Basuete				Basuete
10.-	Votadio				
11.-	Ramiro Basuete				
12.-	Alejandro Caballero R				
13.-	Agustín Cordero				
14.-	Un Cordero			<u>IX</u>	
15.-	Maria Cifuentes				Maria Cifuentes

13. PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

	NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
16	Edilto Cuniquin				
17	RAQUEL BASCARIAN				C B R F
18	Veronica Paredes				Paredes V.
19	Williams Casusno C.				Williams
20	Doris Cuniquin M.				Doris Cuniquin M.
21	Gladys Cuniquin M.				Gladys
22	Leonora Espinoza				Leonora Espinoza
23	Josefina Varela				J. N. A.
24	Urbilinda Flores				Urbilinda Flores V.
25	Maria Figueroa				Maria Figueroa
26	Rosa Mellado				
27	Rosa Elgueta				Rosa el-
28	Alejandro Catiquin				Alejandro Catiquin
29	Karina Catiquin				Karina
30	Joel Catiquin				
31	Elvis Zamora				



Defusión Temus - Hotel Nicols

13. PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

	NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
1.-	Belen Comans				Belen
2.-	MARCOS AVALOS				Marcos
3.	Luis Peralta E				Luis Peralta E
4.	MAX THOMET I				Max
5.	Daniela Morales G				Daniela
6.	Wanda Casas			IX	Wanda
7.	Luzmila				Luzmila H
8.	Verónica Huaiquilaf				Verónica
9	CLEDIA VASQUEZ			ARAUCANIA	Cledia
10	Norma Paredes				Norma Paredes L.
11	Aberto Pinceda				Aberto
12.	Ángela Muñoz U				Ángela Muñoz U
13	Felicia Barrientos				Felicia Barrientos
14	Maria Cipezente			IX	Maria Cipezente
15	U... ..			IX	U... ..



Difusión Temuco - HOTEL NICOLAS.

13. PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

	NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
16-	Gonzalo Ote H.				
17-	Margaly Ruiz				
18-	BASTIAN MANRABI				
19-	Agnes Cano				
20-	CAROLINA BARDENAS				Carolina Bardenas
21-	JANA SALDAÑA				Jana
22-	ANDREA VENGANO				Andrea Vengano
23-	DORIS COMIGUEN M.				Doris Comiguen
24-	SANDRA MILLSAUCO				Sandra Millsaucó
25-	ANA CONDEGUEIN				Ana C.
26-	Roguel Bascuñate				E.R.B.A.
27-	Edith Cuniqui				
28-	SOLEDAD MOLINET				
29-	JUANA CALLUIK				JC
30-	Jeannette Hernandez B				JHB

31. ELVIS PANAQUEZ

RU



14. EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE DIFUSIÓN

a) Efectividad de la convocatoria (cuando corresponda)

Buena, principalmente dirigentes.

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

Bueno y con dos diferencias claras. A nivel comunal, no hay recepción de la información sobre los concursos públicos, la gran mayoría no tiene acceso y por ello las preguntas se orientaron a cómo acceder a la información, el apoyo de la unidad ejecutora y cómo ordenar el trabajo local. En cuanto al acceso a la información, sus sugerencias son que ésta debe llegar a la municipalidad o a los noticiarios de los canales regionales, donde se presenta el acontecer local.

Mientras que los actores regionales precisaron su interés por cómo establecer la contraparte en Chile o en el extranjero, y los aportes que debe hacer el grupo a la gira.

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)

La actividad no contaba con mecanismos para medir los conocimientos adquiridos, pero en base a las preguntas realizadas y el tipo de preguntas, se puede señalar un nivel intermedio de conocimientos adquiridos. Esto debido a que los asistentes a nivel comunal desconocen el lenguaje técnico de las giras, elaboración y desarrollo, pero se mostraron gratamente sorprendido de los resultados obtenidos, con ideas “no se me habría ocurrido eso” o “tenemos muchas cosas similares, nos falta organizarnos”.

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

La principal deserción es precisamente de los funcionarios públicos, por varias razones ellos no asisten a la difusión de los resultados. Por ello se enmarca la difusión hacia los funcionarios públicos de la carpeta resultados gira México y un CD promocional de la gira.

A la vez, algunos dirigentes que asistieron nos solicitaron difundir los resultados de la gira a los grupos que ellos representan, lo cual no estaba contemplado como parte de la difusión y también se realizaría luego de la fecha de entrega de los respectivos informes a FIA.



15. Conclusiones Finales de la Propuesta

En lo posible presentar conclusiones individuales por participante.

Edith Cumiquir: La gira nos sirvió a todas para medirnos en relación a nuestra propuesta, ordenarnos como organización para presentar nuestra propuesta, lo cual tiene que ver cómo entregamos nuestros productos, cómo tenemos que ser coherentes de lo que mostramos, con lo que decimos y con lo que tenemos, por ejemplo, un plato de piñones necesariamente debe ir servido en un plato de madera (materialidad local), fibra vegetal o greda, y asociarlo con una charla que diga que ha sido nuestro alimento a través de los tiempos.

A la vez, estamos mirando más nuestro entorno para complementarnos con él y no provocar impactos negativos, por ejemplo, no instalar letreros de plásticos luminosos o fibras sintéticas u otro adorno, en México los letreros más llamativos eran hecho de productos locales y los adornos eran el trabajo de las mujeres, lo que daba la idea de natural y con baja inversión, precisamente lo que quieren los turistas extranjeros.

Nuestra propuesta no difiere mucho de lo que hacen las mujeres de allá, ellas tienen más años de experiencia, más años trabajando, por lo tanto, todo lo que aprendimos visitándoles será un indicador como base de cambio en administrarnos, organizarnos y ampliar nuestra oferta con nuevos platos, nuevos productos, nuevas artesanías, nuevos servicios, todos asociados entre si.

Resumiendo, después de la gira, todo está dado para convertirnos en una oferta interesante y única en nuestra comuna y región.

Mirta Cumiquir: nuestro emprendimiento es un trabajo que está comenzando, aún falta bastante para su consolidación y sin la ayuda técnica y financiera del Estado, no seremos capaces de lograrlo. Es vital la participación del Estado para que nuestros indicadores pasen a ser una realidad y poder competir de mejor forma con la oferta que existe en Pucón y Curarrehue. El viaje nos mostró que nuestras bellezas paisajistas y componentes culturales son la clave para hacer la diferencia y presentar una oferta gastronómica y turística diferencial.

Ulises Caamaño: varios de los servicios turísticos que se presentan en México se pueden implementar a nivel local, disponemos de recursos naturales, pero para que ello sea posible, necesitamos contar con los implementos necesarios y también potenciar el marketing, lo que estamos haciendo y lo que nos diferencia de los otras ofertas.

Raquel Bascuñate: aprendí que dar valor agregado a los productos locales pasa necesariamente por la capacitación, especialmente para quienes no saben leer o escribir, las capacitaciones nos permitirán aprender para ofrecer una oferta gastronómica de calidad al turista, es un rubro que debemos aprender y que perfectamente se puede



complementar con las actividades de subsistencia local.

Norma Paredes: la primera lección es la unión de las mujeres, su empeño, constancia y responsabilidad; luego está el tema de la capacitación, capacitación por crear nuevos rubros productivos y presentar productos de calidad, donde los profesores son las personas de más edad, quienes enseñan en base a su experiencia, nada de estudios en la universidad; finalmente, la utilidad y valor que tienen los productos de los huertos para ser transformados en una oferta gastronómica interesante, de manera similar a lo que hacemos acá, la diferencia es que ellas están debidamente formalizadas. Esta formalización pasa por terminar nuestro Salón Gastronómico, la implementación de la cocina y los baños es básica, disponemos de material de cocina y los utensilios, pero necesitamos de los recursos del Estado para formalizar el Salón Gastronómico.

Elvis Parraguez: sin duda, la gira ha sido un aporte para los beneficiarios, pero a la vez abre una serie de interrogantes acerca de cuales son los mecanismos más idóneos del Estado para capitalizar los recursos a las comunidades indígenas, los proyectos resultan engorrosos para ser rellenados (muy técnicos) y la solicitud de resultados inmediata, en base a 1 o 2 rubros de trabajo, va en contra de las actividades productivas y de subsistencia de los pueblos indígenas, ellos realizan múltiples actividades que son complementarias, nunca excluyentes.

Más allá de estas particularidades, este tipo de iniciativas se constituye como una excelente alternativa de hacia donde debe dirigirse el trabajo local, debiendo haber apoyo directo (sin concursos públicos) para que los beneficiarios puedan implementar lo aprendido. Muchos de los indicadores aprendidos no necesitan gran inversión y los resultados serían a corto plazo, depende de una inversión menor directa y capacitación.