



## Informe técnico de cierre

Nombre del proyecto	Fortalecimiento e innovación en la cadena de valor de la avellana-ñefn: consolidar un nicho de productos gourmet de calidad
Código del proyecto	PYT-2013-0123
Nº de informe	Informe Técnico 3 de cierre
Período informado	Proceso del proyecto Enero hasta el 31 Julio 2015
Fecha de entrega	19 Agosto 2015

## CONTENIDO

1.	ANTECEDENTES GENERALES .....	3
2.	EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO .....	3
3.	RESUMEN DEL PERÍODO.....	4
4.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	5
5.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE) .....	5
6.	RESULTADOS ESPERADOS (RE) .....	6
7.	CAMBIOS Y/O PROBLEMAS .....	10
8.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO.....	10
9.	HITOS CRÍTICOS DEL PERÍODO.....	14
10.	CAMBIOS EN EL ENTORNO .....	15
11.	DIFUSIÓN.....	15
12.	CONCLUSIONES .....	16
13.	ANEXOS.....	18

## 1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Sociedad Silvoagropecuaria y Alimentos Nut Shop Limitada
Nombre(s) Asociado(s):	BOKADO
Coordinador del Proyecto:	Gonzalo Silva Urbina
Regiones de ejecución:	Araucanía, Metropolitana
Fecha de inicio iniciativa:	17 de marzo de 2014
Fecha término Iniciativa:	31 de julio de 2015

## 2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

Costo total del proyecto (\$ / %)			
Aporte total FIA			
Aporte Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	Total		

Acumulados a la Fecha		Monto (\$)
Aportes FIA del proyecto		
1. Aportes entregados	Primer aporte	
	Segundo aporte	
	Tercer aporte	
	n aportes	
2. Total de aportes FIA entregados (suma N°1)		
3. Total de aportes FIA gastados		
4. Saldo real disponible (N°2 – N°3) de aportes FIA		
Aportes Contraparte del proyecto		
1. Aportes Contraparte programado	Pecuniario	
	No Pecuniario	
2. Total de aportes Contraparte gastados	Pecuniario	
	No Pecuniario	
3. Saldo real disponible (N°1 – N°2) de aportes Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	

### 2.1 Saldo real disponible en el proyecto

Indique si el saldo real disponible, señalado en el cuadro anterior, es igual al saldo en el Sistema de Declaración de Gastos en Línea (SDGL):

SI	X*
NO	

### 2.2 Diferencia entre el saldo real disponible y lo ingresado en el SDGL

En el caso de que existan diferencias, explique las razones.

Se mueven algunos saldos al consultar informes del SDGL...

## 3. RESUMEN DEL PERÍODO

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos en el período. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

Este período representó la fase de consolidación y finalización de actividades claves del proyecto, así como de la proyección de la empresa, lo que significó realizar acciones de visibilización y posicionamiento en el mercado. En la última fase se realizaron importantes eventos de muestra y testeo y relaciones con distribuidores.

Este tiempo del ciclo anual es el de la recolección y compra de los productos del bosque, por lo cual la concentración del equipo de trabajo está asociada al acopio y procesamiento de las materias primas, incorporando aprendizajes de la trazabilidad y mejora de los productos.

Con los últimos exámenes de productos (turrón y barrita de chocolate-ñefn), la obtención de la resolución sanitaria y las informaciones de los ejercicios comerciales, se realizan las adecuaciones de etiquetas, envases y de la web-catálogo de promoción.

Finalmente el desarrollo de la sistematización con el librito de las lecciones aprendidas, lo consideramos un hito que integra todo el proceso.

#### 4. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Fortalecer e innovar en la cadena de valor de la avellana chilena, consolidando un nicho de productos gourmet de calidad.

#### 5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

##### 5.1 Porcentaje de Avance

El porcentaje de avance de cada objetivo específico se calcula luego de determinar el grado de avance de los resultados asociados a éstos. El cumplimiento de un 100% de un objetivo específico se logra cuando el 100% de los resultados asociados son alcanzados.

Nº OE	Descripción del OE	% de avance a la fecha
1	Adecuar la tecnología de molinos de bolas para elaborar una pasta concentrada de avellana chilena multipropósito. (Significa obtener información de la transferencia, datos técnicos, selección y acuerdo de confección en Chile, seguimiento de confección, pruebas y recepción)	100%
2	Elaborar y validar comercialmente productos estables mix para chocolatería, confitería y gastronomía. (Significa proceso de relación de los productos en desarrollo con el mercado)	100%
3	Desarrollar un sistema de trazabilidad para garantizar calidad en la agregación de valor. (Busca disponer de un método que sea de fácil aplicación por los recolectores y operadores de la planta, y que permita mejorar rendimientos y estándares de calidad)	100%
4		
n		

## 6. RESULTADOS ESPERADOS (RE)

### 6.1 Cuantificación del avance de los RE a la fecha

N° OE	N° RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)				% de avance a la fecha	
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)		Fecha alcance meta
1	1	Molino de bolas adaptado para producir pasta concentrada de avellana chilena	Adaptación equipo	N° equipos	Modelo capturado, ajustes hechos y en taller para su confección	1 equipo adaptado	31 Julio 2014	100%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

Luego del inicio atrasado del proyecto, al activarse se realiza el viaje de captura y se acordó el trabajo con el taller identificado en la zona (especialista en acero inoxidable), proporcionando la información para su confección. Se canceló y elaboró el 100% acordado para inicio y se realizan los modelos acordados, se revisa prototipo y se programa terminación y fecha de entrega (15 Sept 2014)... se logró disponer de la máquina base (molino de bolas) y los equipos accesorios (molinillo, decantador, mesones, moldes, etc ) necesarios para operación y desarrollo de los productos.

Durante el 2015 se hacen aplicaciones del equipo a nuevos productos o diversificación de la base de avellana.

Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)

Ver Anexo 1 – Librito de Sistematización o aprendizajes de la experiencia, capítulo tecnologías apropiadas.

Además disponible en Anexo 1 Informe Técnico 2.- Facturas pagadas y foto equipos

N° OE	N° RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
2	1	Productos mix elaborados estables con chocolate, miel y especias	Elaboración de productos mix	N° productos mix elaborados	7 productos elaborados y 4 estables	3 productos mix	Dic 2014	100%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

Con la operación de las máquinas y las pruebas realizadas con el chocolatero del Ecuador permitió desarrollar diversos productos los cuales se fueron probando con chef y espacios de venta, los productos en general son:

- Crema base de avellana-ñefn
- Crema avellana-ñefn cacao
- Turrón de avellana-ñefn miel (dos versiones)
- Granola frutos del bosques
- Barritas avellana-ñefn chocolate ecuatoriano (variedades)
- Mazapán de avellana-ñefn (2 versiones)
- Leche y licor de de avellana-ñefn

Se realizaron las pruebas de laboratorio necesarias, se dispone también de pruebas de estabilización y definición para los 4 primeros productos. Pero es el primer producto el más especial logrado (era la meta del proyecto y se ha logrado adecuadamente) y la proyección más que venderlo directo es desarrollar aplicaciones en base a esta crema-pasta de avellana.

Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)

Ver Anexo 1 – Ver enlace web: [www.gustosdelbosque.cl](http://www.gustosdelbosque.cl) y Librito de Sistematización o aprendizajes de la experiencia, capítulo desarrollo de productos.

Anexo 2 – Se puede apreciar el tipo de análisis que se aplica luego a las etiquetas, del laboratorio Inspectorate de Chile Ltda.

Ver además

Anexo 2. En Informe Téc2- Estudio, compilado y base química de productos

Anexo 3. En Informe Téc1- Reporte viaje captura tecnológica a zona de avellana europea en Milan.

N° OE	N° RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
2	2	Productos mix con demanda de la industria asociada al turismo regional	Validación comercial de productos mix	N° productos mix validados comercialmente/ N° productos mix elaborados	Los productos se están validando en red de chef de zonas de turismo y 4 productos se están probando comercialmente.	1 producto validado	30 abril 2015	100%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

Con los eventos de muestra, testeo y relación con la red de Chef de Slowfood, así como la red de distribuidores que comercializa los productos de gustos del Bosque, se dispone de clara información de su aplicación y validación del estándar para venta. Si bien el desafío es consolidar métodos de envasado y sellado de productos de nivel industrial.

Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)

Anexo 3.- Reporte sistematización de Evento de promoción y testeo en Villarrica (Las imágenes están contenidas en video que está en edición para el librito!)

Anexo 4 – Reporte y Video Taller Testeo en la Biblioteca Nacional de Santiago. Enlace Video: <https://www.youtube.com/watch?v=fSw67P8TKH8>

En Info Téc 2 ver Anexo 5.- Propuesta de Diseño de marca y aplicaciones a productos.

N° OE	N° RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	1	Sistema de trazabilidad aplicado por recolectores de avellana	Diseño de trazabilidad	N° de sistemas	Luego del diseño y pruebas preliminares de la propuesta se cuenta con el informe final y los ajustes requeridos, se prepara aplicación final recolección Marzo-Abril 2015	1 sistema elaborado y aplicado	30 Abril 2015	100%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

La empresa cada año realiza procesos de compra y seguimiento a la recolección y pasos de procesamiento. Con la asesoría se logra estandarizar y generar mecanismos sistemáticos para la trazabilidad, que en esta temporada se ponen en prueba y permitirá disponer de una base efectiva y aplicable para la siguiente temporada, el periodo 2014 se realizaron compras por 4ton aproximadamente, cifra que se espera aumentar en un 30% para el 2015 según el plan de negocio.

El asesor ha entregado los nuevos procedimientos para las fases de planta de elaboración y envasado considerando las operaciones de manipuladores de planta. Durante el proceso de socialización y revisión de trabajo del periodo 2015 con recolectores, se hacen aplicaciones y ajustes.

Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)

En info técn 2 ver Anexo 6.- Informe final de la propuesta de trazabilidad.

## 7. CAMBIOS Y/O PROBLEMAS

Especificar los cambios y/o problemas en el desarrollo del proyecto durante el período informado.

Describir cambios y/o problemas	Consecuencias (positivas o negativas), para el cumplimiento del objetivo general y/o específicos	Ajustes realizados al proyecto para abordar los cambios y/o problemas
Como problema nace la necesidad de una estrategia de protección de marca y divulgación de saberes aprendidos	El impacto de la experiencia es alto en la medida que logre proyectar sus logros en función de la activación de la producción para nuevas plataformas de industria del rubro.	Diálogo con FIA, con el Municipiod e Villarrica y con Organizaciones Mapuche a fin de concordar una visión de proceso.

## 8. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

8.1 **Actividades programadas en el plan operativo y realizadas en el período del informe.** Se ordenan según los OE para el período Oct 2014 -Ene 2015:

**Objetivo Específico (OE1): Adecuar la tecnología de molinos de bolas para elaborar una pasta concentrada de avellana chilena multipropósito.**

Las actividades ligadas a este objetivo se ha cumplido en su conjunto sin embargo se realizaron dos acciones en el período para su finalización y consolidación, según se indica en el recuadro:

**OE1- Resultado 1**

<b>Actividades</b>	<b>Estado de avance</b>	<b>Estrategia y respaldo</b>
Compra avellana nativa y elaboración de harina de avellana chilena para pruebas de molienda	100% Realizado compra de temporada	Red de recolección, listado de entregas
Habilitación de infraestructura para elaboración de productos y operación de maquinaria	100% habilitación Bodega procesos	Se dispone de Resolución Sanitaria

**Objetivo Específico (OE2): Elaborar y validar comercialmente productos estables mix para chocolatería, confitería y gastronomía.**

Este ha sido el corazón de la actividad de período, puesto que implica el uso de las máquinas y los múltiples ejercicios de pruebas de productos, variaciones y conclusiones de recetas para avalar la salida a Mercado.

**OE2- Resultado 1**

<b>Actividades</b>	<b>Estado de avance</b>	<b>Estrategia y respaldo</b>
Compra de insumos cobertura de cacao, miel y especias para elaborar mix	100% Se adquiere insumos para temporada	Aportes ingresados al sistema, con rebaja costo/volumen
Elaboración de productos mix y determinación de formulaciones	100%. Set productos elaborados y en venta regular.	Se activan las entregas regulares de productos con etiqueta y resolución y se factura cada mes. Ver página web
Desarrollo de eventos promocionales con experto(s) chocolatero y gastronómico	3 eventos de testeo realizados en 2015, conexiones con red Slowfood y Asoc Pucon Chef.	Ver video: de los 2 eventos públicos.

**OE2 - Resultado 2**

<b>Actividades</b>	<b>Estado de avance</b>	<b>Estrategia y respaldo</b>
Análisis de ventas y ajuste a plan de negocio	Plan en operación	Estimación de operaciones según red de entrega. Documento de trabajo interno.
Elaboración de libro con lecciones aprendidas	100%	Ver librito (adjunto Anexo 1)

**Objetivo Específico (OE3): Desarrollar un sistema de trazabilidad para garantizar calidad en la agregación de valor.**

**OE3- Resultado 1**

<b>Actividades</b>	<b>Estado de avance</b>	<b>Estrategia y respaldo</b>
Monitoreo, seguimiento del sistema y mejoras	Activado y continuo	Trabajo regular sin embargo la empresa detecta necesidades de estrategia de mejoras tecnológicas y optimizar la escala de trabajo.

**8.2 Actividades programadas y no realizadas en el período del informe**

**Objetivo Específico (OE2): Elaborar y validar comercialmente productos estables mix para chocolatería, confitería y gastronomía.**

**OE2- Resultado 1**

<b>Actividades</b>	<b>Estado de avance</b>	<b>Estrategia y respaldo</b>

**OE2 - Resultado 2**

<b>Actividades</b>	<b>Estado de avance</b>	<b>Estrategia y respaldo</b>

**Objetivo Específico (OE3):** Desarrollar un sistema de trazabilidad para garantizar calidad en la agregación de valor.

**OE3- Resultado 1**

<b>Actividades</b>	<b>Estado de avance</b>	<b>Estrategia y respaldo</b>

**8.3 Actividades programadas para otros períodos y realizadas en el período del informe**

Solo actividades de proyección .
----------------------------------

**8.4 Actividades no programadas y realizadas en el período del informe****Actividades**

<b>Actividades</b>	<b>Estado de avance</b>	<b>Estrategia y respaldo</b>
Alianza con Asociación Pucón Chef para posicionar uso de productos,	80%	Acuerdo de participación y exposición en Feria de Primavera en Pucón.
I. Municipalidad de Villarrica para fortalecer y conformar red de recolectores, con un plan de trabajo sistemático.	40%	Desarrollar el enfoque de recurso Patrimonial en la comuna (y aledañas), se organiza un plan de trabajo con equipo técnico Unidad UDEL.

## 9. HITOS CRÍTICOS DEL PERÍODO

Hitos críticos	Fecha programada de cumplimiento	Cumplimiento (SI / NO)	Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)
Distribuidores locales de confites validan comercialmente los productos - Red de confitería con demanda de productos mix	31 diciembre 2014	SI	Ver en Anexo 1 enlace web <a href="http://www.gustosdelbosque.cl">www.gustosdelbosque.cl</a> aparece red de locales de distribución.

**9.1 En caso de hitos críticos no cumplidos en el período, explique las razones y entregue una propuesta de ajuste y solución en el corto plazo.**

## 10. CAMBIOS EN EL ENTORNO

Indique si han existido cambios en el entorno que afecten el proyecto en los ámbitos tecnológico, de mercado, normativo y otros

Se aprecia baja en la economía en el semestre, afecta algunos puntos de oferta, sin embargo se aprecia el potencial de trabajar con productos alimenticios y la demanda insatisfecha de productos locales, sanos y naturales, esto se transforma en efecto positivo para la proyección de flujos.

## 11. DIFUSIÓN

### 11.1 Describa las actividades de difusión programadas durante el período:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Documentación Generada
30 Abril y 1 de Mayo	Villarrica – Paza Consistorial	Muestra Testeo de Productos	56 asistentes (directos)	Informe de Sistematización
10 Julio	Santiago – Biblioteca Nacional	Muestra Testeo de Productos	37 asistentes	Video y reporte

### 11.2 Describa las actividades de difusión realizadas durante el período:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes*	Documentación Generada*
30 Abril y 1 de Mayo	Villarrica – Paza Consistorial	Muestra Testeo de Productos	56 asistentes (directos)	Informe de Sistematización
10 Julio	Santiago – Biblioteca Nacional	Muestra Testeo de Productos	37 asistentes	Video y reporte

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

## 12. CONCLUSIONES

### 12.1 ¿Considera que los resultados obtenidos hasta la fecha permitirán alcanzar el objetivo general del proyecto?

Los productos y muestras de carácter público realizadas, confirman el logro del objetivo.

### 12.2 ¿Considera que el objetivo general del proyecto se cumplirá en los plazos establecidos en el plan operativo?

Si.

### 12.3 ¿Ha tenido dificultades o inconvenientes en el desarrollo del proyecto?

Falta mayor coordinación con la institución de aporte Gobierno regional y en el desafío de proyectar los aprendizajes.

**12.4 ¿Cómo ha sido el funcionamiento del equipo técnico del proyecto y la relación con los asociados, si los hubiere?**

Muy bien según lo esperado.

**12.5 En relación a lo trabajado en el período informado, ¿tiene alguna recomendación para el desarrollo futuro del proyecto?**

- a) Dado el tema de trabajo Bosque, trabajo de comunidades, recolectores de escasos recursos y desarrollo de industria con identidad, es una necesidad el coordinar su réplica y transferencia a otros sectores del sur.
- b) Desarrollar estrategia para recuperación del consumo local y masivo de los frutos del bosque, en enfoque de soberanía alimentaria y alimento patrimonial

**12.6 Mencione otros aspectos que considere relevante informar, (si los hubiere).**

Atrasos administrativos de reportes, tener consideración.

### 13. ANEXOS

Realice y enumere una lista de documentos adjuntados como anexos.

Anexo 1.- Librito de Sistematización y ver web : [www.gustosdelbosque](http://www.gustosdelbosque)

Anexo 2.- Tipo de información de laboratorio generada

Anexo 3.- Sistematización de Evento en Plaza Consistorial de Villarrica – DVD evento mayor Frutos del Bosque

Anexo 4.- Reporte taller testeo de Gustos del Bosque en la Biblioteca Nacional e Invitación.-

ver <https://www.youtube.com/watch?v=fSw67P8TKH8>

# INFORME SISTEMATIZACION

## EVENTO TALLER DE DEGUSTACION

### BIBLIOTECA NACIONAL-SLOW FOOD



#### ANTECEDENTES

- En la programación de actividades del Proyecto FIA “Fortalecimiento e innovación en la cadena de valor de la avellana chilena: consolidar un nicho de productos gourmet de calidad” - PYT-2013-0123, está contemplado realizar un segundo testeo de los productos desarrollados en Santiago dirigido a profesionales elaboradores de alimentos y público específico en la etapa de validación comercial.
- En esta ocasión , se utilizaron 3 productos desarrollados: Crema de avellana ñefn pura, Harina de Avellana Ñefn y Aderezos.
- Para este evento, la Red Centro Norte del movimiento Slow Food Chile junto al área de Patrimonio Inmaterial de la Biblioteca Nacional, apoyaron la iniciativa invitando a público específico vinculado a la alimentación saludable y especialistas de la industria gastronómica interesados en la innovación alimentaria.

- La empresa considera de vital importancia la participación y opiniones de profesionales “Chef” en estos eventos porque son un segmento de mercado formador de nuevos consumidores y difusores de productos innovadores para la buena meza.

## OBJETIVO DEL EVENTO

Mostrar, exhibir y degustar diversas recetas culinarias mediante el trabajo de diversos “profesionales Chef”, para 3 productos identificando segmentos de consumidores específicos.

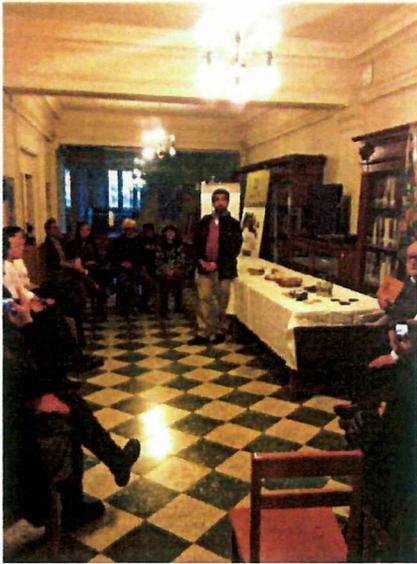
## DISEÑO METODOLÓGICO

Técnica → Exhibición del Saber Hacer con degustación de productos mediante Chef

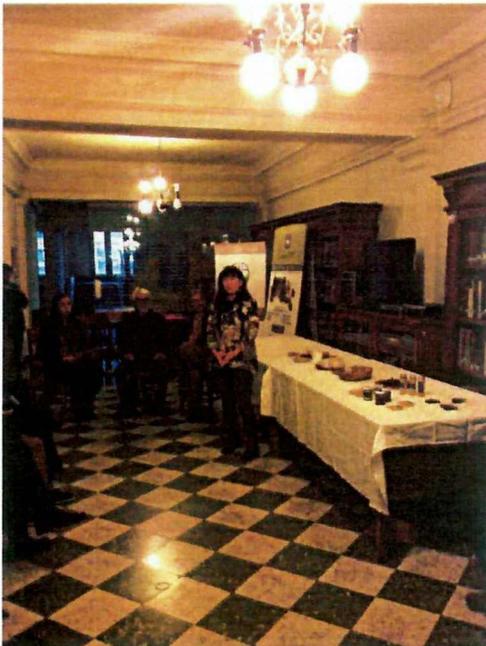
- 1) Se escogieron 4 profesionales gastronómicos impulsores de innovación y/o formadores de profesionales técnicos gastronómicos vinculados al movimiento Slow Food Chile para que trabajaran con productos bases en un formato libre de hacer.

Los Chef invitados a esta tarea fueron:

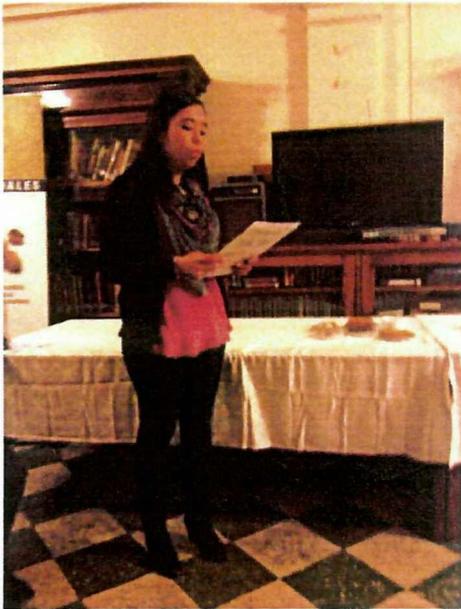
- Elena Espinoza, dueña de Crème Caramelo
  - Patricia Luna, directora y profesora del Instituto Profesional Culinary de Santiago
  - Ana Grunfeld, Directora de Slow Food Chile zona Centro-Norte y profesora del Instituto Culinary
  - Daniel Blanco, Chef Restaurante centro cultural Palacio La Moneda
- 2) A cada elaborador se entregó un set de productos para su inventiva, dando un espacio de demostración y explicación de los productos a exhibir y degustar. El set entregado a cada Chef fue el siguiente
    - Crema de avellana pura
    - Harina de avellana ñefn
    - Aderezo con merken
  - 3) El desarrollo del evento se muestra a continuación en la serie fotográfica



Introducción anfitrión Biblioteca Nacional Rodrigo Alvarez



Presentación Representante Legal Monica Alvarez



Introducción FIA Daniela Muñoz



Presentación Slow Food Chile Anabella Grünfeld



Demostración Elena Espinoza, Creme Caramel



Demostración Daniel Blanco, Restaurante Centro Cultural La Moneda



Demostración Patricia Luna, Directora Instituto Culinary y Anabella Grünfeld

Finalmente, y como síntesis de la actividad, los principales resultados de esta actividad se  
buen ver en el siguiente link <https://www.youtube.com/watch?v=fSw67P8TKH8>.

Anexos:

Invitación Evento



Slow Food® Chile

## INVITACIÓN

El director ejecutivo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), Héctor Echeverría y la Directora de Gustos del Bosque, Mónica Álvarez, invitan a usted al “Encuentro de Testeo y Conversatorio de Productos del Bosque Nativo”, actividad que se realiza en alianza con Slowfood-Chile y el Centro del Patrimonio Inmaterial de la Biblioteca Nacional de Chile, en el marco del proyecto “Fortalecimiento e innovación en la cadena de valor de la avellana chilena: consolidar un nicho de productos gourmet de calidad”, financiado con Fondos de Innovación para la Competitividad Regional (FIC-R), a través de FIA.

La actividad se realizará el viernes 10 de julio, a las 15:30 horas, en el Centro del Patrimonio Inmaterial de la Biblioteca Nacional, ubicado en Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago.

**Consulta y confirmar asistencia**

Programa Taller

PROGRAMA

“Encuentro de Testeo y Conversatorio de Productos del Bosque Nativo”

15:30 hrs -Saludo y presentación del evento a cargo de Gustos del Bosque y FIA.

15:45 hrs -Introducción temática: “Patrimonio Inmaterial: Saberes asociados al Bosque y al Alimento” - Centro

del Patrimonio Inmaterial de la Biblioteca Nacional.

16:10 hrs -Muestra y testeo de los productos a cargo de Slowfood Chile.

16:45 hrs -Conversatorio: Desafíos y Perspectivas del trabajo con el Bosque Nativo, diálogo de los asistentes.

17:15 hrs -Cierre

## EVENTO TESTEO SALON DE CHEF – GUSTOS DEL BOSQUE



*Gustos del Bosque*  
VILLARRICA, CHILE  
**fñn**

Informe preparado por  
Cooperativa de trabajo Fñn  
Tiempo Rimu – mayo 2015





INFORME DE ACTIVIDADES  
*Foro-Salón Frutos del Bosque - Feria del Tiempo Rimu*

## Índice

1. Introducción	3
2. Objetivos	5
3. Equipo de trabajo y red de colaboración	6
4. Actividades de coordinación con Municipio y Liceo Politécnico de Villarrica	7
5. Foro Trabajo y Bosque Nativo	8
6. Feria Frutos del Bosque	16
7. Salón de chef. Frutos del bosque, testeo y cata de productos	22
8. Charla Slowfood: Alimentos patrimoniales para la humanidad	27
9. Actividades de difusión	29
10. Conclusiones y aprendizajes	34
11. Anexos	37

## INFORME DE ACTIVIDADES

### Foro-Salón Frutos del Bosque - Feria del Tiempo Rimu

\*Dibujo Portada elaborado por Antonella Catalina Rodríguez, 5° año, Escuela Particular n°33 de Hualapulli, para concurso de dibujo convocado para difusión del evento.

#### 1. Introducción

El conjunto de actividades agrupadas en el **“Foro Salón Frutos del Bosque - Feria del Tiempo Rimu”** realizado en Villarrica el 30 de abril y 1 de mayo de 2015, corresponden a una parte del proceso llevado adelante por la empresa *Nut Shop Ltda. – Gustos del Bosque*, en su trabajo de innovación y revalorización en torno a la avellana nativa – ñefen, apoyado desde el 2014 por FIA a través del proyecto *“Fortalecimiento e innovación en la cadena de valor de la avellana chilena: consolidar un nicho de productos gourmet de calidad”*.

La idea de este evento es mostrar y reflexionar en torno a las potencialidades de los productos y los entornos de fomento y modelos de gestión favorables para la consolidación de una industria en base a los productos del bosque nativo y a enfoques de gestión asociativa y cooperativa. Lo anterior, teniendo en cuenta que *Nut Shop Ltda. – Gustos del Bosque* trabaja en base a un modelo que articula el trabajo de recolectores campesinos y mapuche, construyendo redes de colaboración desde un enfoque de fortalecimiento de circuitos económicos territoriales.

La consistencia del evento se concretó a través de la realización de ciertas actividades centrales, tales como el Foro “Trabajo y Bosque Nativo” -espacio de información, reflexión y diálogo en relación a las temáticas de fondo de las cuales depende y cobra sentido el trabajo con el bosque nativo-, tales como la situación actual del bosque nativo y sus regulaciones, la importancia y potencial alimenticio que este nos ofrece, los conocimientos ancestrales de quienes viven en estrecha relación con esta biodiversidad y las propuestas de uso sustentable e innovación en torno a este; la Feria “Frutos del Bosque”, en la cual los productores comprometidos en el modelo de trabajo con productos del bosque nativo en base a sustentabilidad e identidad, expusieron y ofrecieron sus productos; el “Salón de Chef” en el cual reconocidos especialistas en la culinaria, elaboraron preparados en base a las materias primas del bosque nativo entregadas por Nut Shop -Gustos del Bosque, dando a conocer al público los detalles y experiencias resultantes de estas preparaciones y una degustación para que los asistentes pudieran experimentar directamente los sabores y amplias posibilidades que nos brindan los productos del bosque nativo.

Estas actividades fueron complementadas por actividades de sensibilización y difusión de la situación, importancia y potencialidades del usos sustentable del bosque nativo, a través de la difusión radial, por medios de prensa, redes sociales, el concurso de muestra gráfica para estudiantes sobre el bosque nativo y sistematización y registro audiovisual del evento.

De esta forma, por una parte se dio a conocer las propuestas de usos sustentable e innovación en base al bosque nativo desde un modelo de trabajo asociativo territorial que integra a los actores de la cadena y fomenta la identidad y elementos propios del territorio, pero también se profundizó en las situaciones, contexto y temáticas de fondo relacionadas con este, vinculando y sensibilizando a diversas instancia e integrantes de la ciudadanía.

fñn





## INFORME DE ACTIVIDADES

*Foro-Salón Frutos del Bosque - Feria del Tiempo Rimu*

Existen algunas bases, conceptos y principios de fondo, que rigen el trabajo que se realiza en relación a los frutos del bosque, los que son importantes de tener en consideración como contexto y soporte de la propuesta planteada a través de este evento:

## 2. Objetivos

Los objetivos planteados para el evento fueron:

Objetivo General: Dar a conocer propuestas de innovación tecnológica y de modelos de gestión en el trabajo con frutos del bosque en un espacio de foro y feria con el objeto de

Objetivos específicos:

- a) Generar una sensibilización en torno al tema medioambiental de la zona, específicamente respecto al bosque nativo y el potencial nutricional de sus productos.
- b) Dar a conocer la metodologías y modelos de trabajo con que se están desarrollando productos propios de la zona, (relevar enfoques de economía solidaria, comercio justo, biodiversidad, sustentabilidad, gestión e identidad, desarrollo territorial)
- c) Conocer y dialogar entorno a los enfoques de la política de fomento en el tema

## 7. Salón de chef. Frutos del bosque, testeo y cata de productos

La actividad Salón del Chef, tuvo como objetivo dar a conocer y degustar productos innovadores del bosque, a través de la contribución de maestros del arte culinario.

Se convocó a cuatro distinguidos maestro(a)s de cocina de esta y otras regiones para que a partir de la entrega de insumos base elaborados con frutos del bosque, tales como crema de avellana ñefn, harina de avellana ñefn, harina de murtilla y maqui entre otros, elaboraran preparados gastronómicos de

**fän**



INFORME DE ACTIVIDADES  
*Foro-Salón Frutos del Bosque - Feria del Tiempo Rimu*

diverso tipo, según su experiencia, creatividad y conocimientos.

Los Chef realizaron pruebas en sus propios recintos culinarios durante un cierto tiempo, para luego presentar en la actividad los preparados realizados.

El proceso completo fue guiado y asesorado desde el inicio hasta el cierre, en la actividad de testeo, por el Chef Patricio Fischer.

En la carpa ubicada en la plaza consistorial de Villarrica, en donde se instaló la Feria Frutos del Bosque, se dejó un espacio preparado especialmente para la actividad de testeo de preparados gastronómicos de los Chef y otras actividades.

De esta manera, el día jueves 30 de abril a las 17:00 hrs. Los chef presentaron sus creaciones al público de la Feria, explicando las materias primas utilizadas, los platos preparados y en general la experiencia vivida en el proceso.

Luego de esto se realizó el testeo o cata de los productos por parte del público asistente, momento en el cual al menos unas 100 personas probaron las preparaciones.

Finalmente se abrió un espacio de diálogo en el cual tanto los chef, como organizadores, productores y público evaluaron la experiencia y los temas de fondo ligados al acceso a este tipo de productos, los conocimientos asociados a estos, y la conservación del ecosistema desde el cual provienen.

En la siguiente tabla se detallan los especialistas y sus preparaciones:

<b>Maestro(a) de cocina o chef</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Materias primas usadas</b>	<b>Preparaciones</b>	<b>Comentarios</b>
Ulda Aracena + 3 estudiantes	Carrera técnica gastronomía Liceo Politécnico de Villarrica	1. Harina de avellana Salsa de maqui Crema de avellanas 2. Crema avellana cacao 3. Base bizcocho avellanas, y frutos del bosque (maqui, salsa de murtilla)	1. Tiramisú 2. Tronco de avellanas 3. Postre Ulda	
Sebastián Cancino	Restorant Hotel El	1. Café de	1. Brownie de	

## INFORME DE ACTIVIDADES

*Foro-Salón Frutos del Bosque - Feria del Tiempo Rimu*

y Magdalena Elortegui	Ciervo Villarrica	<p>avellana, masa brownie, cubierta con café avellana y crema avellana</p> <p>2. Harina avellana, harina trigo, sal, levadura.</p> <p>3. Rost Beaf, sellado con aderezos avellana-merken</p> <p>4. Leche avellana, canela, naranja, aguardiente, yema huevo, azúcar.</p> <p>5. Murta, azúcar.</p> <p>6. Murta, castaña, harina avellana, azúcar.</p>	<p>avellana</p> <p>2. Pan de avellana</p> <p>3. Rost Beaf sellado</p> <p>4. Ron pon</p> <p>5. Dulce de murta</p> <p>6. Cramble Murta</p>	
Zunilda Lepin Henriquez	Restorant Zunny Tradiciones, Temuco	<p>1. Harina de trigo, pollo, harina de avellanas, huevo.</p> <p>2. Salmón, harina de avellanas</p> <p>3. Murta y pasas de uvas, avellanas</p> <p>4. Puerros, harina avellanas, harina tostada</p> <p>5. Harina tostada de trigo y harina de avellanas , pasta con ajo avellana</p> <p>6. Harina tostada de trigo, harina avellana</p>	<p>1. Panqueques con avellanas</p> <p>2. Salmón apanado con avellanas.</p> <p>3. Galletas de avellana.</p> <p>4. Mollequines de avellanas</p> <p>5. Catutos con pasta de avellanas</p> <p>6. Tortilla de avellanas</p>	
Elena Espinoza	Tienda Caramel,	Murtilla para	1. Cramble de	

## INFORME DE ACTIVIDADES

Foro-Salón Frutos del Bosque - Feria del Tiempo Rímu

	Santiago	<p>hacer, almíbar, jalea de murtila, avellana en forma de harina granulada y fina</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Harina de avellanas</li> <li>2. Harina de avellanas</li> <li>3. Harina de avellanas</li> <li>4. Harina de avellanas</li> <li>5. Jalea de murtila y almíbar de murtila</li> <li>6. Jalea de murtila</li> <li>7. Harina de avellanas</li> <li>8. Granulado de avellanas</li> </ol>	<p>avellana 2. Mouse de maracuya con cobertura de avellanas.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Postre 3 leches, con bizcocho de avellanas</li> <li>4. Galletón de harina integral con harina de avellanas</li> <li>5. Capcake relleno con jalea de murtila y decorado con murtila en almíbar</li> <li>6. barritas de cereal integral en base a jalea de murtila</li> <li>7. Merengues con harina de avellana fina</li> <li>8. Barra de avena</li> </ol>
Patricio Fischer	Niebla, Valdivia	<p>Cata de crema de avellana pura, aderezos de avellana, turrón, crema de nutella.</p> <p>- Facilitador actividad -</p>	

### Consideraciones sobre la actividad

El novedoso modo en que fue realizada la actividad, permitiendo que el público sea invitado, no solo a ver y escuchar sobre los frutos del bosque y sus posibilidades gastronómicas, sino que además a vivir directamente la experiencia de degustar los productos del bosque emanados de esta propuesta y modelo de trabajo, generó contundentes efectos y reacciones. Los asistentes, luego de probar las preparaciones participaron de un nutrido diálogo que se extendió cerca de 2 horas. En este se expusieron reflexiones y propuestas que como factor común coincidían en la importancia de concretar políticas públicas y alianzas autónomas entre los actores para que los frutos del bosque comiencen a

fän



INFORME DE ACTIVIDADES  
*Foro-Salón Frutos del Bosque - Feria del Tiempo Rimú*

ser accesibles a la población.

En relación a esto se planteó con fuerza el tema de la soberanía alimentaria de los pueblos y los territorios y la contribución estratégica de los productos del bosque nativo y personas que trabajan con estos para lograr este fin, como una forma de asegurar el bienestar alimenticio y de salud de las personas y la sustentabilidad de la vida humana en relación a su entorno.



La Chef Elena Espinoza, de la Tienda Caramel de Santiago, dando a conocer sus preparaciones y compartiendo su experiencia al utilizar frutos del bosque nativo



INFORME DE ACTIVIDADES  
*Foro-Salón Frutos del Bosque - Feria del Tiempo Rimu*

Sebastián Cancino, Chef del restaurant del Hotel El Ciervo de Villarrica, dando a conocer sus preparaciones



Profesora Ulda Aravena de la especialidad de gastronomía del Liceo Politécnico de Villarrica, en momento de degustación de las preparaciones por parte del público



Espacio de diálogo y reflexiones del público generado después de la degustación

## **8. Charla Slowfood: Alimentos Patrimoniales para la Humanidad**

Como actividad complementaria a la preparación y degustación de productos en base a elementos del bosque nativo, se realizó la Charla Slowfood, que buscó exponer los objetivos, actividades y protocolos de trabajo de las redes de Slowfood y las comunidades de alimento.

Raúl Quinteros, coordinador de Slowfood Chile dio a conocer los elementos anteriormente mencionados, para luego junto con la profesora Natalia Ulloa, de la Universidad de Concepción pasar a analizar la importancia del relevamiento de los alimentos propios, sanos y con identidad.

En este sentido se explicó que Slowfood es una organización internacional que busca promover la salvaguarda de las tradiciones gastronómicas locales de cada territorio y regiones, oponiéndose a la estandarización del gusto y la alimentación. Se actúa bajo tres principios principales interconectados: comida buena, resguardando la calidad, sabor, y aporte a la salud; comida limpia, en tanto que la producción de esta no dañe el medio ambiente; y comida justa, con precios accesibles para consumidores y condiciones de pago justas para productores.

Su estructura de funcionamiento se basa en un comité internacional y un comité ejecutivo que se articula con coordinaciones nacionales y a nivel local con los conviviums o comunidades de alimento que operan en los territorios. Existen otras instancias creadas por Slowfood para fortalecer el trabajo que se realiza, tales como la fundación para la biodiversidad, la fundación Terra Madre y la Universidad de las ciencias Gastronómicas.

Este movimiento nacido en Italia, que ya cuenta con casi 30 años de existencia, opera a nivel internacional, con presencia en 150 países, a través de redes de apoyo, socios, comunidades de alimento y conviviums, entre otras formas de participación.

Den cuanto a las formas locales de participación se explicó que los conviviums son grupos voluntarios de personas que a nivel local participan y organizan eventos y actividades de degustación, reflexión, visitas a productores, educación y propuestas en torno a los principios de Slowfood, mientras que las



## INFORME DE ACTIVIDADES

### Foro-Salón Frutos del Bosque - Feria del Tiempo Rimú

comunidades de alimento son más bien grupos de productores a pequeña escala unidos por su trabajo en la apuesta por la sustentabilidad a través de los conceptos de una economía planteada desde lo local, el alimento, la agricultura, la tradición y cultura.

En este sentido, luego de explicar en qué consiste el trabajo de Slowfood, así como de describir la realidad de este movimiento en Chile, se abrió la puerta para participar de estas instancias desde lo local.

Por su parte, la profesora Natalia Ulloa de la Universidad de Concepción, enfatizó en la importancia nutricional de los alimentos del bosque nativo, así como de los producidos de manera natural, según los conocimientos ancestrales, para la salud y alimentación de las personas. Asimismo dio cuenta del complejo escenario que existe en la actualidad en el país para que la población acceda a estos alimentos, pues existe un modelo alimentario basado en el mercado, que no garantiza la salud de las personas, sino que, tal como lo han comprobado las investigaciones, está llevando a un creciente estado de desequilibrio en la salud de la población.

De esta forma se recalcó la importancia de que exista este tipo de iniciativas y de que las redes y movimientos se fortalezcan para superponerse a esta lógica predominante.

#### Consideraciones sobre la actividad

Las exposiciones dieron paso a una ronda de opiniones y reflexiones del público asistente en la cual en términos generales se destacó el interés por que ampliar la participación en las denominadas *comunidades de alimentos* que promueve Slowfood y el fortalecimiento de las redes existentes tales como la Red de Ferias Mapuche, la Red de Economía Solidaria, entre otras, frente al modelo existente que no garantiza la alimentación saludable, sustentabilidad ambiental y la salvaguarda y reconocimiento de la cultura que posee cada territorio y el país.





INFORME DE ACTIVIDADES  
*Foro-Salón Frutos del Bosque - Feria del Tiempo Rimu*

Profesora Natalia Ulloa de la U. de Concepción, y Raúl Quinteros, coordinador de Slowfood Chile, durante la realización de la Charla “Slowfood: Alimentos patrimoniales para la humanidad”

**fän**

