



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

PRIMERA CONVOCATORIA REALIZACION DE EVENTOS TÉCNICOS

AÑO 2010



CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO

Fecha de entrega del Informe

09 de abril de 2010

Nombre del coordinador de la ejecución

Julián Goñi Melias

Firma del Coordinador de la Ejecución



1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

Nombre de la propuesta

1º Seminario de la Gastronomía Multicultural para el Fortalecimiento de la cadena Agroalimentaria, Osorno 2010

Código

EVR – 2010 – 0011

Entidad responsable

SOCIEDAD AGRÍCOLA Y GANADERA DE OSORNO A.G.

Coordinador(a)

Julián Goñi Melias

Fecha de realización (inicio y término)

Inicio: 25 de marzo de 2010 Término: 26 de marzo de 2010



2. RESUMEN DE LA PROPUESTA.

Se trata de una iniciativa que busca promover y desarrollar la cadena agroalimentaria a través de la gastronomía multicultural para fomentar el mejoramiento de la competitividad del sector agropecuario en la provincia de Osorno.

Este programa fue diseñado para establecer mejoras en la competitividad de la cadena agroalimentaria y rescatar las diferentes culturas existente en la provincia de Osorno, el programa tiene como objetivo interrelacionar las culturas presentes en zona; Árabe, Francesa, Española, Huilliche, Alemana y Criolla, con los producto existentes y típicos de la provincia como por ejemplo: Carne bovina, carne ovina, lácteos, avellanas europeas, berries, flores, nalca, maqui y trigo mote entre otros.

Para mejorar la competitividad de la cadena agroalimentaria es que se desarrolla el **“1º Seminario de la Gastronomía Multicultural para el Fortalecimiento de la cadena Agroalimentaria, Osorno 2010”** durante los días 25 y 26 de marzo de 2010 en el salón Volcán de la Universidad Tecnológica de Chile Inacap. Durante las dos jornadas que dura el seminario se desarrollarán una serie de charlas dictadas por destacadas personas relacionadas al rubro como son Joel Solorza, Leonardo Chacón y José Antonio Alcázar entre otros. También cabe destacar que durante la segunda jornada se realiza una cocina en vivo con los productos de la zona con lo que se pretende confeccionar un libro tipo recetario con los platos obtenidos mediante este magno evento.



3. ALCANCES Y LOGROS DE LA PROPUESTA

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

Promover y Desarrollar la cadena agroalimentaria a través gastronomía multicultural y generar el mejoramiento de la competitividad del sector agropecuario en la provincia de Osorno.

Objetivos alcanzados tras la realización de la propuesta

Instalado en el acervo cultural local las condiciones funcionales de la carne en base a praderas y su impacto en la gastronomía con identidad multicultural

Los beneficiarios (productores, transformadores, comercializadores, gastronómicos y hoteleros, estudiantes) han conocido las oportunidades de agregación de valor al producto cárnico por medio de agendas gastronómicas innovadoras basadas en la identidad multicultural

Resultados e impactos esperados inicialmente en la propuesta

Tener una convocatoria de 200 personas o más.

Excelente calidad técnica y organizativa del evento.

Puesta en valor de las materia primas para la elaboración de los platos, que forman parte del menú multicultural, lo que establece mejoras en la competitividad de la cadena agroalimentaria y por ende una nueva opción para el sector agrícola ya que se abre un nuevo mercado nacional (oferta gastronómica) y una visión internacional en la mediano plazo, que involucrar el programas "Osorno cinco continente, puesta en valor de gastronomía multicultural".

Generar un impacto social al rescatar las tradiciones de las distintas colonias presente en la provincia de Osorno.

Resultados obtenidos.

Se conto con la asistencia de 152 personas, levemente inferior a la deseada pero de igual manera el número de asistentes al seminario fue bastante importante

La calidad técnica y organizativa del evento técnico fue de excelencia, donde se dispuso de un auditorio con capacidad para 200 personas cómodamente sentadas y de un área suficientemente espaciosa para que los asistentes pudieran relajarse y degustar de las variedades gastronómicas disponibles durante los intermedios dispuestos para este fin.

Las instalaciones dispuestas para el seminario contaban con un excelente sistema de iluminación, amplificación y proyector con telón gigante para la buena



exposición del material hacia los asistentes al seminario.

Durante el segundo día del seminario se monto una cocina show donde los asistentes pudieron presenciar e interactuar con los MasterChefs durante el desarrollo del nuevo menú con identidad regional.

En la creación del nuevo menú regional se utilizaron únicamente materias primas provenientes de la zona, por lo que el público asistente pudo conocer de mejor manera las bondades gastronómicas que presenta esta región del país.

Durante las charlas, los distintos expositores dieron a conocer características y bondades de los distintos productos de la zona que para muchos eran desconocidas, lo que sin lugar a dudas fortaleció y fortalecerá el uso de estos productos.

Se genero un impacto en la sociedad gastronómica al rescatar y fundir en una las distintas culturas originarias de la zona.

Resultados adicionales

Se logro incorporar al proyecto a los productores gastronómicos del programa Norpatagonia Emprende.

Se estableció un vinculo entre SAGO y la agrupación de Chefs Les Toques Blanches que permitirá el desarrollo de algunas iniciativas de comercialización directa y de capacitación de actores de los componentes finales de la cadena de valor (cocineros y carniceros)



Aplicabilidad

El área de influencia es a nivel nacional (convocatoria), el público objetivo son los servicios gastronómicos que forman parte de la oferta nacional y que presente intereses multiculturales, además los productores de las materias primas de la cadena agroalimentaria en la provincia de Osorno y por último el público en general a nivel nacional que se identifique con las colonias árabe, alemana, española, francesa, Huilliche y criolla.

COMPETITIVIDAD CLUSTER TURISMO

La competitividad de un agrupamiento turístico está determinada por su capacidad para generar tasas de beneficio superiores al promedio de las obtenidas por otros clusters que operan dentro de la misma industria a nivel nacional e internacional. En los últimos años, la competitividad ha desempeñado un papel de gran importancia como herramienta para participar exitosamente en el mercado turístico mundial debido a su capacidad para fortalecer las ventajas particulares de los clusters; los principales impactos inducidos por el aumento de la competitividad son:

- Incremento del atractivo de mercado de los destinos y productos.
- Inserción exitosa en el proceso de globalización mundial.
- Mayor diferenciación de productos turísticos y a menores costos.
- Reducción de costos a todo lo largo de la cadena de valor.
- Difusión del conocimiento y la tecnología.
- Aumento del ciclo de vida de los productos turísticos mediante la incorporación de atractivos y servicios.
- Fortalecimiento permanente de la calidad de productos y servicios.
- Generación de economías de escala con alto grado de flexibilidad.

La **innovación y mejora continua** son elementos clave en el fortalecimiento de la competitividad, en el caso específico del turismo estos dos conceptos se refieren al permanente desarrollo de nuevos productos o productos alternativos, creación de nuevos atractivos, búsqueda de nuevas formas de turismo y mezcla de productos, procesos novedosos en la administración y operación de los destinos turísticos, fortalecimiento de la calidad, mejoramiento en la atención a los turistas y satisfacción de un mayor número de segmentos de mercado.

SITUACION ACTUAL DEL SECTOR LACTEO

La actual situación del sector, caracterizada por un autoabastecimiento y un excedente disponible para ser enviado a los mercados externos, ha llevado necesariamente a replantear su estrategia futura de crecimiento. El cambio implica una mutación estructural, que significa pasar de una industria enfocada básicamente en el abastecimiento, a una que mira su crecimiento a través del desarrollo de los mercados externos. Lo anterior, implica internalizar los requerimientos de nuevos desafíos que apunten a su posicionamiento competitivo, objetivo central del Plan de Mejoramiento de la Competitividad del Cluster en Formación de la Leche Bovina localizado en la Región de Los Lagos.

Este contexto de desafíos competitivos implica que la intervención buscada se debe orientar a:

- 1) Aumentar la productividad de la pradera
- 2) Aumentar la masa ganadera.
- 3) Productividad de la mano de obra
- 4) Fortalecimiento de la asociatividad
- 5) Fortalecer prácticas productivas sustentables.



SITUACION SECTOR CÁRNICO

Tradicionalmente el sector productor de carne nacional se ha abocado a abastecer el mercado interno; pero a partir del año 1997 se ha visto enfrentado a la competencia de los países del MERCOSUR, quienes producto de sus ventajas competitivas en la producción de carne, asociado a menores precios tienen una participación de un 50 % en el mercado nacional. Como consecuencia ha habido una disminución en el número de productores y número de animales de carne, disminuyendo el atractivo del negocio.

Pero a partir del año 2000, con la firma de TLC y acuerdos comerciales surge la posibilidad que el sector se oriente a producir carne para los mercados internacionales. Para ello aparecen como ventajas de nuestro país, su condición sanitaria, solidez económica y experiencia exportadora en otros rubros agrícolas. Lo pequeño del rebaño nacional hace creer como viable una estrategia que apunte a nichos de mercado, más que competir con productos no diferenciados.

En la década del 70, por razones sanitarias el país cerró sus fronteras a la importación de carne bovina proveniente de países aftósicos; en ese momento nuestros principales proveedores. El consumo per cápita bordeaba los 20 Kg. y se importaba el equivalente al 35 % del consumo nacional.

Veinte años después se abren las fronteras. El consumo nacional de carne bovina se mantiene alrededor de 20 Kg. per cápita, la carne es cara y se considera un casi artículo de lujo, con la apertura comercial hacia el MERCOSUR, asociado al aumento del ingreso nacional, el consumo per cápita en el corto lapso de 5 años sube, estabilizándose alrededor de 25 Kg.

Si bien el sector responde con una mejoría de la productividad, acortando el ciclo de producción, este explosivo crecimiento es abastecido fundamentalmente por nuestros socios comerciales llegando actualmente las importaciones a suplir más del 50 % del consumo nacional de carne bovina. Por otro lado la mayor demanda por proteína de origen animal, además es abastecida por carne de ave y cerdo.

Como consecuencia de este nuevo escenario de competencia, se produjo una caída de precios que afectó a los productores, los cuales no se prepararon o no asumieron que debían enfrentarla, lo que ha hecho salir del negocio a muchos, con la consiguiente disminución de la masa nacional de ganado bovino.

Los tratados de libre comercio (TLC) han significado la apertura de mercados en países desarrollados y hacen surgir a la exportación como una alternativa de desarrollo para nuestra ganadería.

Chile no posee ventajas comparativas frente a los grandes exportadores de carne, por nuestra reducida superficie y pequeño tamaño de rebaño nacional, sí poseemos una gran ventaja sanitaria, y el reducido número de productores nos permitiría explotar nichos de mercado con alta diferenciación.

El mercado internacional de la carne se puede dividir en tres segmentos:

- Carne industrial, baja calidad muy bajos precios.
- Carne comoditie, calidad intermedia bajos precios para nosotros, la rentabilidad se logra con grandes rebaños criados de manera extensiva.
- Carne de alta calidad o atributos especiales, como por ejemplo la carne natural, a precios históricamente superiores en un 20 a 30 % a los de la carne comoditie.

Este nicho representa fundamentalmente a la demanda de carne por restaurantes y hoteles de alto nivel adquisitivo, al igual que supermercados de elite.



El mercado carnes de calidad o con atributos especiales existe prácticamente en todo el mundo con una demanda actualmente insatisfecha.

Los antecedentes introductorios nos sirven de base para construir un análisis que nos permita elaborar una propuesta que, socializada y validada con los actores relevantes públicos y privados, nos permita identificar dónde estamos, a proyectar dónde queremos llegar y en qué medida la articulación público-privada - representada en la Agencia Regional de Desarrollo Productivo de la Región de los Lagos -, nos permite abordar los desafíos competitivos del sector.

En un nivel de profundidad se trabajará en los objetivos, se establecerán los mecanismos de control, seguimiento y evaluación en el tiempo y se medirá la efectividad de su aplicación en terreno, a través de dos indicadores centrales; aumento de la productividad y aumento de la masa ganadera del Cluster propuesto.



Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar

Programa de Capacitación y Formación de Cocineros Locales en la preparación y presentación de Platos con Identidad Multicultural basados en materias primas de Osorno.

Programa de Comercialización Directa entre Productores y Restaurantes: Modelo de Packaging para la presentación de carnes bovinas en Restaurantes.

Evento Bicentenario de la Carne: Muestra Gastronómica con Platos de Identidad Multicultural basados en los productos cárnicos bovinos y ovinos.

Programa de Capacitación y Formación de Carniceros.

Los aspectos y vacíos tecnológicos que aún quedan por abordar para ampliar el desarrollo del rubro y/o temática son principalmente los relacionados al rubro cárnico, el cual se encuentra recién en una etapa de desarrollo dado que, gracias a estudios recientes, se han detectado una serie de ventajas competitivas que la carne en base a pastoreo tiene por sobre las demás carnes. Estas ventajas no han sido explotadas aún y la difusión de los resultados obtenidos se ha realizado solo a los actores primarios de la cadena y no al consumidor final.

En otras palabras se debe ser más agresivos en la cadena de valor es decir, integrar procesos que anteriormente eran externalizados, de tal forma de mejorar tanto los precios a productor como a consumidor.

Otra oportunidad que se presenta es el estrechar las brechas en capital humano ya que se observó que éste en su totalidad no se encuentra capacitado y no cuenta con la información suficiente como para poder brindar ayuda y/o asesoría a los consumidores cuando estos lo requieren.

Un aspecto abordable y no menos importante es la brecha detectada en cuanto a información de uso y destino de los distintos cortes de carne, ya que el gran problema que presentan los productores y plantas faenadoras es que los distribuidores de productos cárnicos (principalmente supermercados) solicitan principalmente cortes como lomo, lomo vetado y filete, dejando los demás cortes en segundo plano y con sobre stock en las faenadoras, lo que se traduce en bajos precios a productor. Cabe destacar que muchos de los cortes de baja comercialización son de excelencia según la manera de preparación, siendo incluso mejores que los antes mencionados (lomo, lomo vetado y filete).



4. ASPECTOS RELACIONADOS CON LA EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA

Programa Actividades Realizadas

Nº	Fecha	Actividad
1	24/03/2010	Palabras de Bienvenida Rodrigo Ibáñez C. Vicerrector Inacap Osorno y Jaime Bertín, Alcalde Ilustre Municipalidad de Osorno y Presidente de Corposorno.
2	24/03/2010	Charla Técnica Sr. Joel Solorza, tema: "Reto de la cocina chilena contemporánea y su influencia multicultural".
3	24/03/2010	Exposición Carlos Forte, Docente Turismo Aventura Inacap. "Osorno una mirada de lo que somos"; exposición de las distintas culturas de la provincia de Osorno.
4	24/03/2010	Charla técnica: Sr. Leonardo Chacón F. "Proceso gastronómico transcultural en la región de Los Lagos; integración de los actores de la industria alimentaria regional"
5	24/03/2010	Charla técnica: Sr. José Antonio Alcázar, Gerente técnico Sociedad Agrícola y Ganadera de Osorno (SAGO), "Producción y comercialización de materias primas para su inserción en la oferta gastronómica en la región de Los Lagos"
6	25/03/2010	Charla técnica: Sr. José Antonio Alcázar, Gerente técnico Sociedad Agrícola y Ganadera de Osorno (SAGO), "Producción y comercialización de materias primas para su inserción en la oferta gastronómica en la región de Los Lagos"
7	25/03/2010	Panel de Conversación GASTRONÓMICO, "Crecer con identidad Regional"
8	25/03/2010	Panel de Conversación, "Osorno más que leche y carne"
9	25/03/2010	COCINAS EN VIVO, "Osorno con identidad intercultural"
10	25/03/2010	Durante las cocinas en vivo el chef Sr. José Luís Dolarea E. se refirió a "la cocina con identidad campesina"



Detallar las actividades realizadas, señalar las diferencias con la propuesta original.
Resumir y analizar cada una de las exposiciones.

Jueves 25 de marzo de 2010

Dan inicio al "1º Seminario de la Gastronomía multicultural para el fortalecimiento de la cadena agroalimentaria Osorno 2010" los Señores Rodrigo Ibáñez, Vicerrector de Inacap, y Jaime Bertín, presidente de Corposorno.

Tras dichas palabras de bienvenida el MasterChef Sr. Joel Solorza da inicio a una Charla técnica "Reto de la cocina chilena contemporánea y su influencia multicultural", la cual se llevo a cabo con normalidad y fue seguida por una ronda de preguntas.

Tras la charla técnica, un intermedio, inspirado en la repostería alemana y Árabe dan paso a un desayuno

A continuación tomo el estrado el Sr. Carlos Forte, quién junto a un grupo de alumnos de Inacap realizo una exposición muy interesante sobre las distintas colonias de la provincia de Osorno como son:

- Colonia Arabe
- Colonia Alemana
- Colonia Francesa
- Colonia Criolla
- Colonia Española
- Colonia Huilliche

En relación al tema de las exposiciones de las distintas culturas se realizo una pequeña modificación en cuanto al horario en que estas serían expuestas, concentrándose las exposiciones originales en una gran exposición de alumnos de Inacap dirigidos y complementados por el docente de Turismo Aventura Inacap Sr. Carlos Forte.

Acto seguido se da paso al MasterChef Sr. Leonardo Chacón F. quién dicta la charla técnica "Proceso gastronómico transcultural en la región de Los Lagos; integración de los actores de la industria alimentaria regional" la cual es seguida atentamente por el público asistente para luego dar paso a una ronda de preguntas.

Una vez finalizada la ronda de preguntas se da paso a un almuerzo en formato de degustación a los asistentes del seminario.

Reanuda la jornada el Gerente Técnico de SAGO Sr. José Antonio Alcázar con la charla "Producción y comercialización de materias primas para su inserción en la oferta gastronómica en la región de Los Lagos", dándose de manera natural preguntas y conversaciones con el público asistente el cual dado el grado de importancia de esta charla, solicitó se ampliase y profundizase la misma el día siguiente, al inicio de la jornada.

Se da cierre a la jornada del día 25/03/2010



Viernes 26 de marzo de 2010

Da inicio a la jornada el Sr. José Antonio Alcázar quién nuevamente dicta la charla “Producción y comercialización de materias primas para su inserción en la oferta gastronómica en la región de Los Lagos” a petición de los asistentes el día anterior.

Intermedio: desayuno inspirado en la repostería chilena

Se da inicio al panel de conversación gastronómico “crecer con identidad regional” el cual es moderado por Clementina Mayor, Directora de Carrera Área Hotelería, Gastronomía y Turismo Inacap, e integran los MasterChefs Leonardo Chacón, Joel Solorza, José Dolarea, Daniel Fernández y Claudio Úbeda.

Se da inicio al panel de conversación “Osorno más que leche y carne”. Moderado por el Sr. Julián Goñi M. e integrado por los señores Tomás Erber, Presidente de SAGO; Rodrigo Ibañez, Vicerrector Inacap Osorno.

Terminadas las mesas de conversación se da paso a un almuerzo o tiempo libre a disposición de los asistentes hasta dar inicio a la cocina en vivo que comienza a las 15:30 horas.

Se da inicio a la última actividad del seminario, “cocina en vivo” que cuenta con la participación de los destacados chefs Joel Solorza, platos urbanos; Elizabeth Fernández, postres y pasteles; Leonardo Chacón, platos de caza; José Luís Dolarea, platos rurales; y Marcelo Vidal, bebidas con y sin alcohol. Durante la realización de esta cocina en vivo José Luís Dolarea hace de moderador e interactúa con los distintos chefs y con el público mientras estos cocinan sus platos y una vez es su turno, prepara sus platos y en forma simultánea charla a los asistentes sobre la cocina con identidad campesina, temática de su charla a realizarse al inicio de la jornada que fue reemplazada por la repetición de la charla del Sr. José Antonio Alcázar. También cabe destacar que se realizaron intermedios o pequeñas pausas durante la cocina en vivo para que los asistentes pudieran hacer preguntas a los chefs y compartir con ellos de forma más directa, produciéndose en estas instancias conversaciones muy ricas en contenido.

Finaliza la cocina en vivo el chef Marcelo Vidal con una demostración de bebidas y da paso a una degustación de las mismas y demás platos realizados durante la Jornada.

Cierran la jornada los Señores José Luís Dolarea y Felipe Keim, con palabras de agradecimiento a los asistentes y a todos aquellos que hicieron posible este evento.



Contactos Establecidos					
Institución Empresa Organización	Persona de Contacto	Cargo	Fono/Fax	Dirección	E-mail
Norpatagonia	Ricardo Piwonka	Presidente del Consejo Público Privado Norpatagonia		Freire N° 751, Piso 2°	
Aproleche	Michel Junod	Gerente		César Ercilla s/n Recinto Sago	
Material elaborado y/o recopilado					
Elaborado ANEXO 1					
Tipo de material	Nombre o identificación	Preparado por	Cantidad		
Imagen Seminario	Diseño de imagen de seminario	Jorge Canicura	1		
Carpeta	Diseño de carpetas seminario	Felipe Keim	1		
Hoja carta	Diseño hojas tamaño carta	Mariana Schmitt	1		
Invitación	Diseño invitaciones seminario	Norca Montiel	1		
Certificado	Certificado de participación	Mariana Schmitt	1		
Presentación PPT	Producción y comercialización de materias primas para su inserción en la oferta gastronómica en la región de Los Lagos	José Antonio Alcázar Martínez	1 archivo 37 láminas		
Presentación Word	Retos de las Cocinas Regionales Chilenas Contemporáneas: y sus Influencias Transculturales	Joel Solorza	1 archivo 16 páginas		
Presentación PPT	Chile Fundamentos de las Cocinas Regionales	Leonardo Chacón	1 archivo 26 láminas		
Presentación PPT	Conociendo nuestras culturas desde la costa a la cordillera	Carlos Forte	1 archivo 65 láminas		



Recopilado		Anexo 2
Tipo de Material	Nº Correlativo (si es necesario)	Caracterización (título)
Artículo	1	Portada Diario Austral Osorno 24/03/2010
	2	Seminario Gastronómico multicultural rescatará productos y costumbres
	3	La Cocina fue el centro de mesa de expositores
	4	Sabores y aromas de la Zona.
	5	Portada Diario Austral Osorno 30/03/2010
	6	Cita con el sabor en la ciudad
	7	Gastronomía multicultural en Osorno
	8	Todo un éxito el Primer Seminario Gastronómico en Osorno
	9	
Foto	9	Discursos de Bienvenida (2 Fotos)
	10	Equipo Organizador (4 Fotos)
	11	Exposiciones y Cocina Show (7 Fotos)
	12	Audiencia (8 Fotos)
	13	Platos preparados en vivo (9 Fotos)
Libro		
Diapositiva		
CD		



Programa de difusión de la actividad

Para difundir el “1º Seminario de la Gastronomía Multicultural para el Fortalecimiento de la cadena Agroalimentaria, Osorno 2010” se diseñó una invitación especial para el evento, las cuales fueron enviadas a más de 500 personas de interés, estas fueron seleccionadas entre los contactos y socios de interés de las cuatro organizaciones que organizaban el evento.

Se desarrolló un comunicado de prensa en conjunto con el jefe de prensa de Radio SAGO, Marcelo Cifuentes, el cual fue enviado en reiteradas ocasiones a los distintos medios locales como también a los corresponsales de prensa de medios a nivel nacional. En la página siguiente se muestra el comunicado enviado a los distintos medios.

Se visitaron las instalaciones del Diario Austral de Osorno donde un periodista entrevistó al Director Ejecutivo de Corposorno; Julián Goñi M y al Vicerrector de Inacap, Rodrigo Ibáñez para promocionar el seminario, el reportaje producto de esta entrevista se adjunta en los anexos.

También visitaron las dependencias de Radio SAGO los señores José Antonio Alcázar, Gerente Técnico de SAGO A.G., Julián Goñi, Director Ejecutivo de Corposorno y Felipe Keim, Encargado de Gestión Operativa, los cuales fueron entrevistados en vivo y al aire por el periodista y locutor radial Rodolfo Bello quienes durante el programa “Haciendo Ciudad” hablaron extensamente sobre el venidero seminario.

Cabe destacar que durante los días en que se realizó el seminario, permanentemente hubo periodistas de los distintos medios presentes en el salón Volcán de Inacap. Es así como las actividades fueron transmitidas por el canal i-net TV, el cual transmite por señal abierta y cable desde Concepción a Castro. También se publicaron reportajes en el Diario Austral de Osorno y en el diario digital Vacanudo.



Comunicado

INACAP, SAGO y Corporación de Desarrollo serán los organizadores:

SE EXHIBIRÁ EN OSORNO GASTRONOMÍA MULTICULTURAL.

Se trata de una iniciativa que busca promover y desarrollar la cadena agroalimentaria a través de la gastronomía multicultural para fomentar el mejoramiento de la competitividad del sector agropecuario en la provincia de Osorno.

Dentro del equipo organizador del proyecto, está la Universidad Tecnológica de Chile Inacap sede Osorno, SAGO y la Corporación de desarrollo de la Provincia de Osorno.

Por ello, se ha organizado el "1° Seminario de la Gastronomía Multicultural para el fortalecimiento de la cadena agroalimentaria Osorno 2010", actividad que se ha denominado como la fase uno del programa "Osorno cinco continentes, puesta en valor de la gastronomía alimentaria con identidad multicultural".

Este programa fue diseñado para establecer mejoras en la competitividad de la cadena agroalimentaria y rescatar las diferentes culturas existente en la provincia de Osorno, la fase uno de dicho programa tiene como objetivo interrelacionar las culturas presentes en zona: Árabe, Francesa, Española, Huilliche, Alemana y Criolla, con los productos existentes y típicos de la provincia como por ejemplo: Carne bovina, carne ovina, lácteos, avellanas europeas, berries, flores, nalca, maqui y trigo mote entre otros.

La idea es que, con la experiencia de personas de cada colonia, unida a la calidad profesional de los Masterchef, entreguen al final del seminario el primer menú multicultural, el cual tendrá como contenido un plato por país y los ingredientes de dichos platos serán los productos descritos anteriormente.

La metodología empleada para el desarrollo del "1° Seminario de la Gastronomía Multicultural para el fortalecimiento de la cadena agroalimentaria Osorno 2010", se concentra en actividades teóricas y prácticas a realizarse los días 25 y 26 de Marzo del 2010 en dependencias del salón Volcán de Inacap Osorno.

El primer día, se realizarán charlas técnicas a cargo de los chef y exposiciones de las diferentes colonias, mientras que en el segundo día y final, se realizarán talleres prácticos donde se entrelazan las experiencias de los chef, con



la visión de productores de los productos típicos de la zona y las tradiciones de las colonias del territorio.

Este seminario descansa como el comienzo de una iniciativa que busca rescatar las tradiciones y productos del territorio, y poder entregar una oferta gastronómica con identificación multicultural y generar una mayor competitividad de la cadena agroalimentaria, utilizando materias primas de la provincia de Osorno.

Según el Director Ejecutivo de la Corporación de Desarrollo de la Provincia de Osorno Julián Goñi, este seminario servirá para que la oferta gastronómica territorial se muestre a nivel nacional y se instale en la región un plato de comida multicultural, con el fin de potenciar el consumo de alimentos tradicionales de la región.



5. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Nombre	Julián Victor
Apellido Paterno	Goñi
Apellido Materno	Melias
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Cervantes 1841, Osorno, Los Lagos
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	Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno, CORPOSORNO
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	Director Ejecutivo
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Fomento Productivo, Económico y Social



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Nombre	Felipe Alfredo
Apellido Paterno	Keim
Apellido Materno	San Martín
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	O'Higgins 964, Osorno, Los Lagos
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	Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno, CORPOSORNO
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	Director de Proyectos
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Fomento Productivo, Económico y Social



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Nombre	Beatriz
Apellido Paterno	Díaz
Apellido Materno	Monsalve
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Hnos. Philippi 1496, Osorno, Los Lagos
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	Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno, CORPOSORNO
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 Finanzas
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Fomento Productivo, Económico y Social



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Nombre	Claudia
Apellido Paterno	Matamala
Apellido Materno	Perales
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Cachiyuyo 1017, Osorno, Los Lagos
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	Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno, CORPOSORNO
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 Convocatoria
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Fomento Productivo, Económico y Social



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Nombre	Solange
Apellido Paterno	Pérez
Apellido Materno	Rosas
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Senderos del Tepual 3503, Puerto Montt, Los Lagos
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	Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno, CORPOSORNO
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	Equipamiento e infraestructura del evento
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Fomento Productivo, Económico y Social



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Nombre	Norca
Apellido Paterno	Montiel
Apellido Materno	Rivera
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Haydn 1983, Los clásicos, Osorno, Los Lagos
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	Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno, CORPOSORNO
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 Difusión
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Fomento Productivo, Económico y Social



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Nombre	Jimena Yanette
Apellido Paterno	Ojeda
Apellido Materno	Nuñez
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Baquedano 690, Osorno, Los Lagos
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	Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno, CORPOSORNO
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	Ejecutiva de Finanzas
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Fomento Productivo, Económico y Social



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Nombre	José Luis
Apellido Paterno	Dolarea
Apellido Materno	Encina
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Saturnino Barril 1452, Osorno, Los Lagos
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	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE INACAP
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	Chef docente en gastronomía internacional
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Universidades



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Nombre	Leonardo
Apellido Paterno	Chacón
Apellido Materno	Fernández
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Ruta 225 kilometro 7,5, Parque Doña Inés, parcela 15, Puerto Montt, Los Lagos
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	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE INACAP
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	Chef docente en gastronomía internacional
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Universidades



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Nombre	Joel
Apellido Paterno	Solorza
Apellido Materno	Fredes
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Recoleta, 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	J.S&A
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	Socio Fundador
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Gastronómico



PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Nombre	José Antonio
Apellido Paterno	Alcázar
Apellido Materno	Martínez
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Herta Fuschlocher 1175 , Osorno, Los Lagos
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	Sociedad Agrícola Y Ganadera de Osorno A.G.
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	Gerente Técnico
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Fomento Agrícola



6. PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

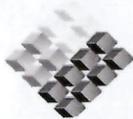
NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
Célice Gallardo			Los Lagos	
Edith López			Los Lagos	
Jovita Carrasco			Los Lagos	
Katty Burgos			Los Lagos	
Matias Fuensalida			Los Lagos	
Renato Santana			Los Lagos	
Daniel Montes			Los Lagos	
Daniela Latorre			Los Lagos	
Agueda Vera			Los Lagos	
Luis Ascencio			Los Lagos	
Alex Osorio			Los Lagos	
Fernando Vargas			Los Lagos	
Carolina Solis			Los Lagos	
Cristopher Ruiz			Los Lagos	



Camila Ojeda			Los Lagos
Teresa Silva			Los Lagos
Patricia Jorquera			Los Lagos
Juana Hernandez			Los Lagos
Viviana Hernandez			Los Lagos
Orieta Vera			Los Lagos
Erika Aichele Díaz			Los Lagos
Elena Francisca			Los Lagos
Marion Hualaman			Los Lagos
Diego Izquierdo			Los Lagos
Christoper Matamala			Los Lagos
Carolina Cortez			Los Lagos
Alvaro Paredes			Los Lagos
Marcelo Salgado			Los Lagos
Daniela Asenjo			Los Lagos
Nicole Hechenteitner			Los Lagos
Catalina Rosas			Los Lagos



Victoria Reyes			Los Lagos
Andres Castro			Los Lagos
Naldy Gallardo			Los Lagos
Melisa Delgado			Los Lagos
Cristobal Guzmán			Los Lagos
Oscar Fontt			Los Lagos
Carla Badilla			Los Lagos
Camila Borquez			Los Lagos
Macarena Hernandez			Los Lagos
Soledad Cárdenas			Los Lagos
Walescka Bahamonde			Los Lagos
Felipe Quijada			Los Lagos
Pamela Almonacid			Los Lagos
Carlos Inostroza			Los Lagos
Constanza Muñoz			Los Lagos
Ricardo Veloso			Los Lagos
Cecilia Sepura			Los Lagos



Lilian Quilodran			Los Lagos
Felipe Sáez			Los Lagos
Estela Perez			Los Lagos
Elly Gonzalez			Los Lagos
Yoany Nelpan			Los Lagos
Maria Jose Castillo			Los Lagos
Manuel Mayorga			Los Lagos
José Leiva Alvarez			Los Lagos
María Ignacia Acuña			Los Lagos
Yenifer Neipan			Los Lagos
Mauricio Flores			Los Lagos
Oralis Ojeda			Los Lagos
Katherine Ceas			Los Lagos
Marlene Plarre			Los Lagos
Selim Yantani			Los Lagos
Diego Rosas			Los Lagos
Manuel Meriño			Los Lagos



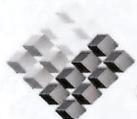
Teresa Maripan			Los Lagos
Ingrid Riedel			Los Lagos
Michel Junod			Los Lagos
Sofia Garcia			Los Lagos
Victoria Hilck			Los Lagos
Luis Villagrán			Los Lagos
Isabel Diaz Castro			Los Lagos
Gladyz Gonzalez			Los Lagos
Eduardo Sandoval			Los Lagos
Jaqueline Montecinos			Los Lagos
Nora Poza Sandoval			Los Lagos
Jaime Hurtado			Los Lagos
Marcelo Cifuentes			Los Lagos
Orlando Mella			Los Lagos
José Antonio Alcazar M			Los Lagos
Claudia Martinez V			Los Lagos
Rolando Mera M			Los



			Lagos
Patricio Cárcamo			Los Lagos
Valeria Darnes Vera			Los Lagos
Sara Maldonado			Los Lagos
Marcelo Moraga V			Los Lagos
Marta Irene Yefi Antipán			Los Lagos
Nancy Benavides G			Los Lagos
Susana Andrade Urrutia			Los Lagos
Alexandra Ide			Los Lagos
Loreto Parada			Los Lagos
Manuel Lazo			Los Lagos
Guido Trejo Gavilán			Los Lagos
Mercedes Ancapan			Los Lagos
Felipe Barria			Los Lagos
Honorio Ruiz			Los Lagos
Hilane Giliberto			Los Lagos
Sandra Mancilla			Los Lagos



Adriana Coronado			Los Lagos
Sofia Cantero			Los Lagos
Jorge Del Rio Riquelme			Los Lagos
Jose Docman			Los Lagos
Robinson Yañez			Los Lagos
Patricio Diaz			Los Lagos
Sebastián Rubi			Los Lagos
Francisca Salazar			Los Lagos
Karen Vera Aros			Los Lagos
Macarena Bruce			Los Lagos
Jonathan Chacón			Los Lagos
Yasna Ivulic-Lorca			Los Lagos
Marianne Plarre			Los Lagos
Roberto Perez			Los Lagos
Cristina Castro			Los Lagos
Melisa Flores			Los Lagos
Victor Lobo			Los Lagos



Verónica Rivas			Los Lagos
Nicole Calfunado			Los Lagos
Maria José Soto			Los Lagos
Jaime Figueroa			Los Lagos
Julio Biel			Los Lagos
Yohana Penneckamp			Los Lagos
Melita Vega			Los Lagos
Jaime Alejandro Burgos Sepúlveda			Los Lagos
Felix Alquinta Moraga			Los Lagos
Fabiola Díaz			Los Lagos
Daniela Reyes			Los Lagos
Alonso Hinostroza			Los Lagos
Fresia Yef			Los Lagos
Marjorie Sandoval			Los Lagos
Teresa Jaramillo			Los Lagos
Jorge Rodriguez			Los Lagos
Santiago Ropretti			Los Lagos



Victoria Montero			Los Lagos
Johnny Flores			Los Lagos
Ximena Rabie Rios			Los Lagos
Pamela Vega Lorca			Los Lagos
Javiera Romero			Los Lagos
Katherine Vega			Los Lagos
Ximena Bravo			Los Lagos
Tamara Mera			Los Lagos
Verena Silva			Los Lagos
Francisca Mardones			Los Lagos
Lisette Rosas			Los Lagos
Manuel Vasquez			Los Lagos
Guillermo Jorquera			Los Lagos
Fabiola Legüe			Los Lagos
Cesia Hinostroza			Los Lagos
Francisco Vasquez			Los Lagos
Carlos Rivas			Los Lagos



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Soledad Rodriguez			Los Lagos
Sofia Díaz			Los Lagos
Ana María San Martín G.			Los Lagos

3



7. EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE DIFUSIÓN

a) Efectividad de la convocatoria (cuando corresponda)

Asistieron al Seminario 152 personas de un total esperado de 200, por lo tanto la efectividad de la convocatoria asciende a un 76%

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

La participación de los asistentes al seminario fue excelente, tras las distintas charlas dictadas durante el seminario se desarrollaron rondas de preguntas en las cuales el público participo activamente así como también durante el desarrollo de la cocina show donde los asistentes interactuaron con los Master Chefs mientras estos cocinaban.

También cabe destacar que durante los intermedios realizados en las jornadas se produjeron variados diálogos entre los asistentes mismos y entre los expositores y el público.

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)

El nivel de conocimiento adquirido por los participantes fue catalogado como bueno ya que muchos de estos se acercaron a los organizadores para felicitarlos por el trabajo realizado y por lo novedoso de los temas expuestos, de los cuales no tenían conocimiento, como por ejemplo la charla dictada por el Ingeniero Agrónomo Sr. José Antonio Alcázar M. donde dio énfasis en las bondades de la carne bovina producida en la zona (producción en base a pastoreo). Cabe destacar que esta charla fue dictada el día jueves 25 y dada la relevancia de esta, muchos de los asistentes pidieron se repitiera, a lo cual se accedió, realizándose nuevamente el día viernes 26 al inicio de la jornada.

La actividad no contaba con algún mecanismo de medición pero en base a lo expuesto en el párrafo anterior y a los comentarios realizados por el público asistente se considera que los conocimientos entregados fueron por sobre lo esperado por estos.

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

El mayor problema que se presento durante la realización del seminario fue que al realizar la convocatoria para el evento técnico, muchas personas declinaron asistir a este dando como razón principal la duración del mismo, es decir, las personas consideraron que la duración del seminario era demasiado extensa.



8. Conclusiones Finales de la Propuesta

A modo de conclusión se puede afirmar que la convocatoria al evento fue satisfactoria.

Todos los asistentes que emitieron algún tipo de comentario respecto al evento fue positivo, por lo que se infiere que la organización y la pertinencia de los temas tratados durante el seminario fueron de una importancia relativa a los presentes.

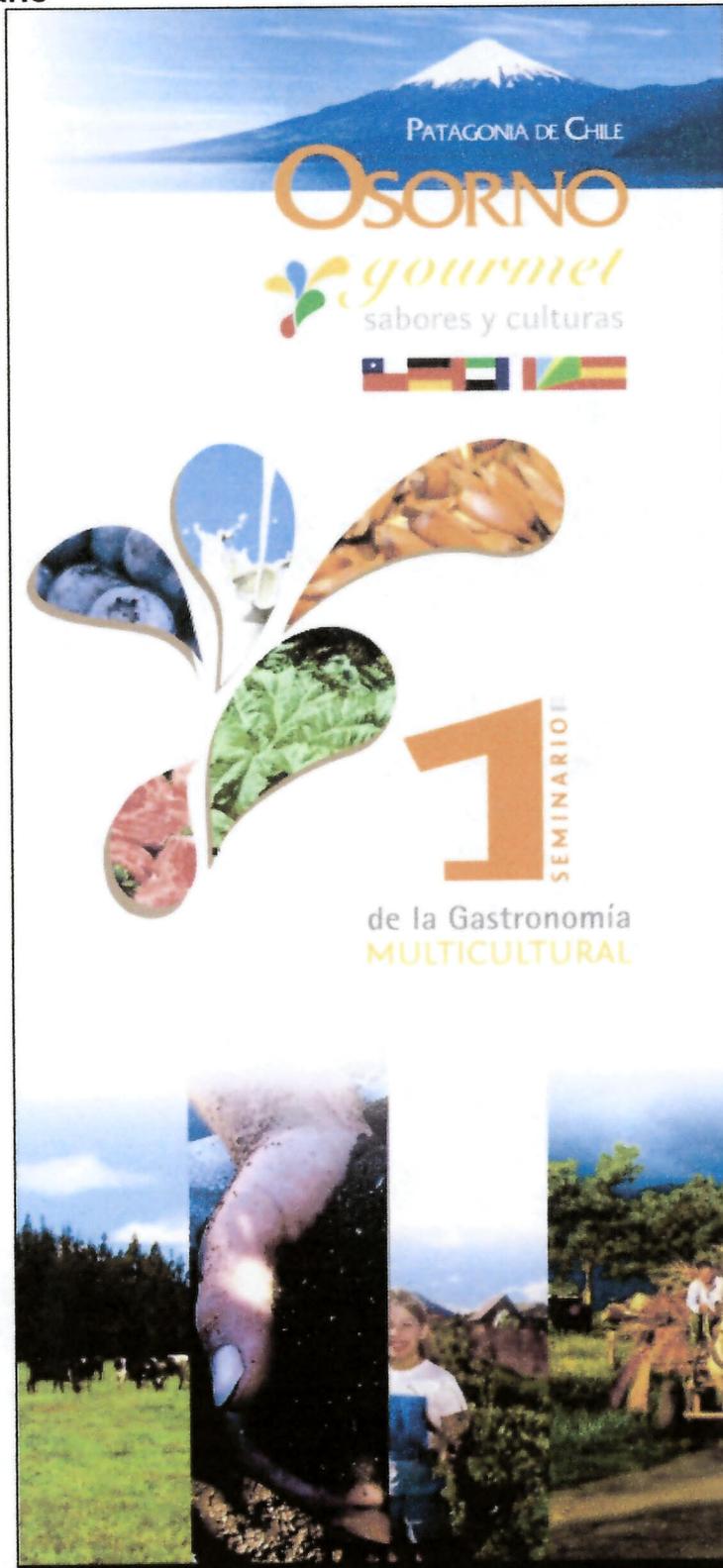
Se detectaron brechas tecnológicas que deben ser reducidas por lo que se detectaron nuevas oportunidades de negocios.

Debido al seminario surgieron nuevas ideas para capacitar a los recursos humanos involucrados en la cadena agroalimentaria.



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Anexo 1 Imagen seminario





GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Diseño carpetas seminario

CORPOSORNO CHILE

Osorno gourmet
sabores y culturas

SOCIEDAD AGRICOLA Y GANADERA OSORNO

HOTELGA OSORNO
su gusto, el gusto del sur

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE
nacap
INSTITUTO PROFESIONAL - CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
FIA

PATAGONIA DE CHILE
Osorno gourmet
sabores y culturas

1 SEMINARIO
de la Gastronomía
MULTICULTURAL



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

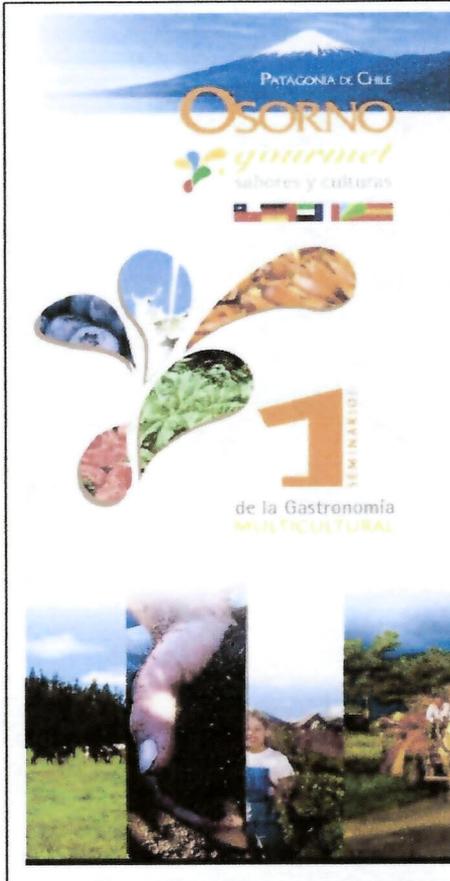
Diseño hojas tamaño carta





GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Invitación Seminario



Jaime Bertín Valenzuela, Presidente de la Corporación para el Desarrollo de Osorno (CORPOSORNO), Tomás Erber Rudolph, Presidente de la Sociedad Agrícola y Ganadera de Osorno (SAGO), Alan Céspedes Medina, Presidente de Asociación Hotelera y Gastronómica de Osorno (HOTELGA), y Rodrigo Ibáñez Coronado, Vicerrector de la Universidad Tecnológica de Chile, Inacap, tienen el agrado de invitar a Usted a la jornada de presentación del programa "1º Seminario de la Gastronomía Multicultural para el Fortalecimiento de la Cadena Agroalimentaria, Osorno 2010", Evento que se realizará entre los días del 25 de marzo del 2010, desde las 9:30 Hrs, y el 26 de marzo del 2010, desde las 10:30 Hrs, en el Salón Volcán del Instituto INACAP, ubicado en Patricio Lynch N° 1462, Osorno

BERTIN VALENZUELA, ERBER RUDOLPH, CÉSPEDES MEDINA E IBAÑEZ CORONADO, esperan contar con su grata presencia, la cual dará mayor realce a tan importante evento.

Osorno, Marzo 2010



S.R.C: 64/254460



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Certificado de participación al seminario



Se otorga el presente certificado a:

Por su participación en el 1er Seminario de la Gastronomía Multicultural,
realizado los días 25 y 26 de marzo de 2010.

Jaime Bertin Y.
Alcalde Ilustre Municipalidad de Osorno

Rodrigo Ibáñez C.
Vicerrector Inacap Osorno

Tomás Erber R.
Presidente SAGO AG

Alan Céspedes M.
Presidente HOTELGA





PRESENTACIÓN SR. JOSÉ ANTONIO ALCÁZAR

**Producción y comercialización
de materias primas para su
inserción en la oferta
gastronómica en la región de
Los Lagos.**

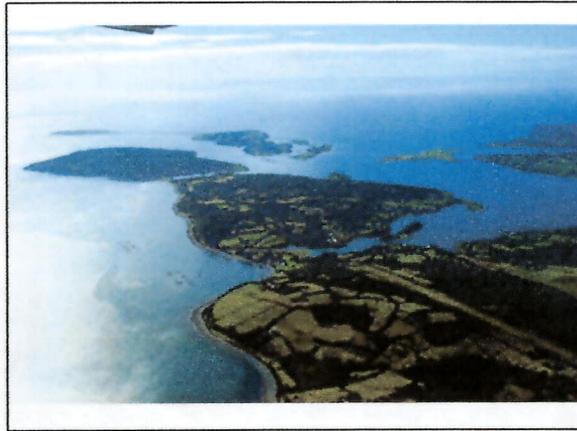
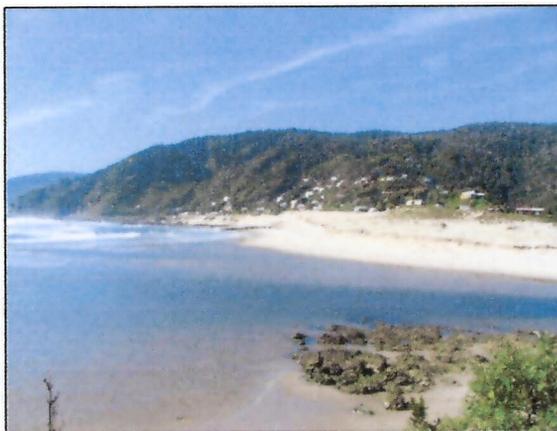
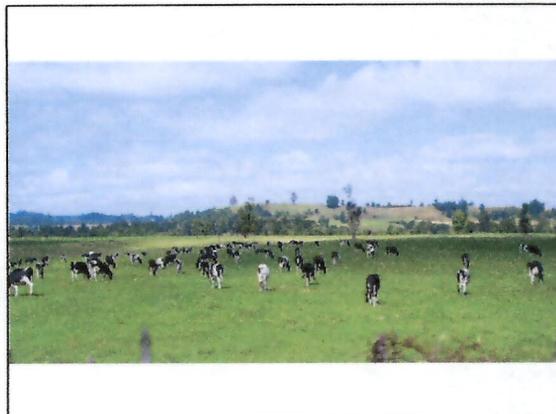
José Antonio Alcázar M.
Gerente técnico SAGO A.G
26 de marzo de 2010

Donde estamos?



Características geográficas

Ubicación: entre los paralelos 39°15' y 44°04' de latitud Sur.
Tamaño: 66.997 Km²
Clima: templado oceánico o lluvioso, con ausencia de período seco
Topografía: Pto Montt al Norte y Pto Montt al sur



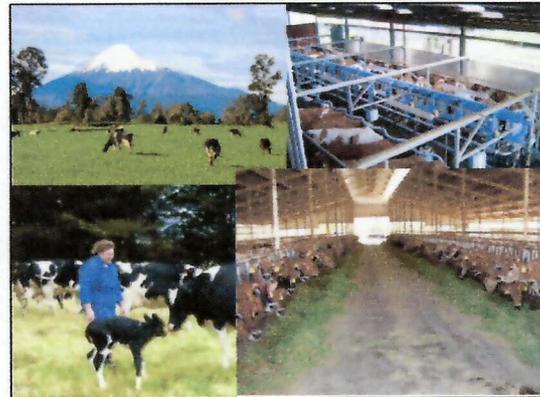


Nuestra oferta productiva

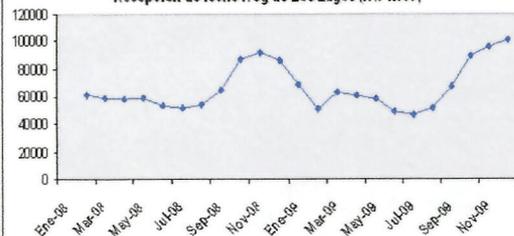
- Ganadería:
 - Leche y Carne
- Fruticultura:
 - Berries y frutos autóctonos
- Cereales:
 - Trigo, cebada, cevadilla, avena

LACTEOS

- 803 millones de lts. (45% del Nacional)
- Amplia oferta de productos
 - Quesos y quesillos
 - Leche fluida
 - Leche en polvo
 - Manjar
 - Yogourt
 - Mantequilla y crema



Recepción de leche Reg de Los Lagos (R x 1.000)



Frutales

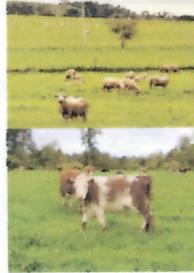
- Superficie: 7.458 ha
- Cultivos
 - Arándanos
 - Cranberries
 - Frambuesas
 - Avellano europeo
- Uso: Exportación
- Destinos:
 - UE
 - USA





CARNES

- Existencias (n° cabezas)
 - Bovinos: 528.000
 - Ovinos: 66.000
- Infraestructura
 - 1 planta ciclo completo
 - 1 planta ciclo I
 - 1 planta ciclo II y III



Sector carnes: aporte a la economía

ESLABÓN	PIB SECTORIAL	PESO%
Ganaderos	3.753.069.545	28,21%
Ferías	207.574.528	1,58%
Faenadoras	4.901.650.357	36,85%
Transformadores	2.428.669.580	18,26%
Carnicerías	642.118.192	4,83%
Supermercados	1.370.160.692	10,30%
Total	13.303.242.894	100%
USD\$	25.100.458	

Nuestra materia prima



Nuestros productos

- Productos
 - Cecinas
 - Cortes
 - Hamburguesas
 - Especialidades
 - Sub productos



¿Qué es lo que escuchamos a diario?

- Hay que sacarle la grasa
- Aumenta riesgo cardiovascular
- Prefiera Pollo, Salmón, Cerdo

QUÉ NOS QUEDA EN LA MENTE.....?

LA CARNE BOVINA ES MALA PARA LA SALUD

Hay carnes y carnes

- Sistemas Intensivos
 - Alto uso de granos (80% dieta base maíz)
 - Confinamiento
 - Altos pesos al sacrificio
 - Sistema de clasificación por engrosamiento intramuscular
 - Más grasa → mayor precio
 - Típicos de USA, Japón, Australia y Argentina



Hay carnes y carnes

- Sistemas extensivos
 - Alimentación basada en pasto
 - Incluso en confinamiento, forrajes es 50-80% de la dieta
 - Sistema de clasificación no considera engrasamiento intramuscular
 - No hay premios por engrasamiento
 - Menores pesos al sacrificio (< 100-150 kg)

Atributos

- Fuente de proteínas
- Fuente de hierro de alta disponibilidad (> vegetales) y Zinc
- Bajo contenido de ácidos grasos colesterogénicos
- Omega 6 / Omega 3
 - Promedio > 4
 - Nuestra carne <2 (1,89 a 1,94)
 - Fed lot zona central > 3



Importancia de algunos elementos

- **Proteínas**, de alto valor biológico, contienen aminoácidos necesarios para que se realice la función de reparación de las fibras musculares y la regeneración y aumento de tamaño de aquellas involucradas en ejercicios de fuerza
- **Creatina**, facilita el aumento de la masa muscular producido por el entrenamiento, mejorando el rendimiento deportivo.

Importancia de algunos elementos

- Hierro:
 - Deficiencia nutricional más prevalente a escala mundial
 - Prevalencia de anemia en Chile:
 - 8% en lactantes
 - 8 a 10% en mujeres edad fértil
 - 20% en 2^{do} y 3^{er} trimestre embarazo

Importancia de algunos elementos

- Zinc:
 - Deficiencia severa provoca retraso en crecimiento y maduración sexual
 - En Chile, mayoría de la población presenta riesgos de deficiencia de zinc
 - **Carne bovina presenta mayor concentración que otras carnes y vegetales**



Carne bovina v/s otras carnes



Carne bovina v/s otras carnes

Corte	Grasa superficial	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)
Lomo Vacuno	Sin grasa superficial ¹	1,81	5,38
	Con grasa superficial ²	1,77	5,27
Lomo Cerdo	Sin grasa superficial ³	0,63	2,15
	Con grasa superficial ⁴	0,63	2,09
Pierna Pollo	Sin cuero ⁵	1,31	2,86
	Con cuero ⁷	1,33	2,6
Pechuga Pollo	Sin cuero ⁶	1,04	1,00
	Con cuero ⁸	1,07	1,02

Larrain, 2010

Carne bovina v/s otras carnes

Corte	Grasa superficial	Grasa (%) (2,33)	Colesterol (mg/100g)	C14:0+C16:0 (mg/100g)
Lomo Vacuno	Sin grasa superficial ¹	5,11	51	1.272
	Con grasa superficial ²	6,14	46	1.583
Lomo Cerdo	Sin grasa superficial ³	6,08	72	1.384
	Con grasa superficial ⁴	9,14	73	2.084
Pierna Pollo	Sin cuero ⁵	8,43	94	1.650
	Con cuero ⁷	13,46	92	2.810
Pechuga Pollo	Sin cuero ⁶	3,57	85	720
	Con cuero ⁸	7,78	84	1.670

Larrain, 2010

Carne bovina v/s otras carnes

Corte	Grasa superficial	Energía (Kcal/100 g)	Agua (%)	Proteína (%)
Lomo Vacuno	Sin grasa superficial ¹	172	65,3	29,6
	Con grasa superficial ²	190	65,0	29,3
Lomo Cerdo	Sin grasa superficial ³	173	65,1	27,6
	Con grasa superficial ⁴	196	63,0	26,6
Lomo Cordero	Sin grasa superficial ⁵	199	60,9	29,3
Pierna Pollo	Sin cuero ⁶	191	64,7	27,0
	Con cuero ⁷	232	60,9	26,0
Pechuga Pollo	Sin cuero ⁸	165	65,3	31,0
	Con cuero ⁹	197	62,4	29,8

Larrain, 2010

PRUEBA 1

Flynn et al., 1981

- 129 individuos
- Dieta libre elección, al menos 142 g/d (52 kg/año) carne bovina o pollo + pescado
- No hay cambios en colesterol total
- En mujeres aumentan los TG después de dieta pollo + pescado

PRUEBA 2

Watts et al., 1988

- 15 individuos colesterol alto
- 180 g/d (65 kg/año) carne y prod. cármicos

Resultados

- Colesterol total bajó 8.6%
- Colesterol en LDL bajó 11.1%
- LDL : HDL bajó 11.4%

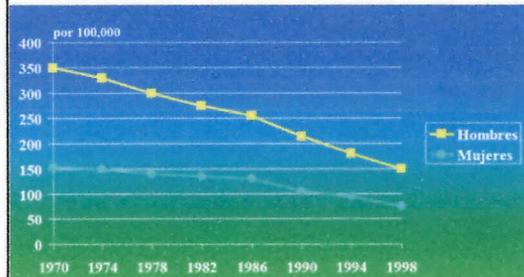


PRUEBA 3

Key y col., 2009 (Am J Clin Nutr 89 (5): 1620-1626)

- Omnívoros vs vegetarianos
- Ajuste por sexo, edad y fumadores
- Tasa de incidencia de cáncer CR fue 39% mayor en vegetarianos

Consumo V/S Riesgo cardiaco



TIPS CARNÍVOROS

- Reúne a la familia y amigos
- Aporta riqueza US\$ 25 millones
- Alto encadenamiento productivo
- Carne alimento noble
- Aporta elementos esenciales al desarrollo del ser humano
- Aporta al paisaje y turismo de nuestra zona
- Es parte de nuestra identidad, cultura e historia



TENEMOS TAREAS PENDIENTES

- Dar a conocer sus atributos
- Aliarse a otros productos: Vinos???
- Educar: consumidores y vendedores
 - Nuevas preparaciones
 - Uso de nuevos cortes

CREERSE EL CUENTO





PRESENTACIÓN SR. JOEL SOLORZA F.

**“RETOS DE LAS COCINAS REGIONALES CHILENAS
CONTEMPORÁNEAS: Y SUS INFLUENCIAS
TRANSCULTURALES”.**

Tiempo: 1 hora.

Es imposible hablar de cocinas regionales y transculturización, sin hablar de educación

Muchos cambios han ocurrido en nuestro país en los últimos treinta años, cambios que han modificado espacios de nuestra cultura y nuestra sociedad. Un acientífico argumento que habló durante años de la mediocridad de las cosas nuestras logró que grandes espacios quedaran relegados y no tuvieran la importancia que merecían, entre otras nuestra gastronomía, que se refugio en la pobreza, en lugares sin manteles y sucios, y solo desde ahí podíamos acceder a lo nuestro.

Hace apenas algunos años atrás hablábamos y pedíamos tintito y blanquito, y el plato nacional en Chile era el filete miñón champignon con papas duquesas. Había un hotel cinco estrellas en Santiago y los restaurantes podíamos contarlos con los dedos de las manos.

Hoy día la realidad es absolutamente diferente, en apenas algunos años esta actividad el turismo y la gastronomía se ha convertido en una importante fuente de ingresos, y datos recientes indican que la progresión de la industria cobra cada vez mayor importancia.

Aún así la peor evaluación de lo turistas que visitan nuestro país es la gastronomía y el servicio. Santiago no es Chile.

La preocupación de la empresa en este sentido es muy grande, cadenas internacionales y nacionales gastan elevadas sumas de dinero en capacitar a sus trabajadores, formación de estándares, actitud de servicio hace que las empresas del sector sigan esperando la institución educacional que resuelva sus problemas concretos.



Este crecimiento rápido en el sector logró crear también un nuevo negocio, el de los institutos y escuelas gastronómicas y de servicio, que se han multiplicado como mala hierba en el territorio, formando un prototipo de profesionales alejados de las necesidades reales de la empresa. En donde la falta de capacidad o talento, no impide que cualquier persona, pueda estudiar esta profesión, mientras pague el problema está resuelto, luego es la empresa la que paga los platos rotos, y también los sueños y esperanzas de padres y jóvenes que sienten que algo no estuvo bien en su formación profesional al enfrentarse con el mundo del trabajo, y darse cuenta que muchas veces, la mayoría ganará un sueldo que corresponde a un tercio de la mensualidad que ellos pagaron durante años para obtener un cartón que, tampoco los dejó preparados para crecer dentro de la empresa y optar a cargos que le fueron prometidos mientras estudiaban.

Hoy se forma un profesional absolutamente alejado del mundo del negocio y del mundo científico, ambos conocimientos claves para el desarrollo de nuevos conceptos, que se vayan adaptando a los rápidos y crecientes cambios que nuestra sociedad experimenta.

Los paradigmas son los más difíciles de enfrentar como ejemplos, y tomar lecciones de ellos, los Suizos dijeron a uno de sus compatriotas, que desarrolló una nueva tecnología de relojes más simples análoga, que como podía suponer que un reloj sin rubíes y sin espiral, podría venderse en el mercado, la respuesta la tuvieron cuando los japoneses compraron la idea a su compatriota y en apenas algunos años con la marca Seiko destronaron a la industria más importante asta ese momento. Muchos años antes el Rey de Portugal rechazaba a un soldado rengo llamado Magallanes y le autorizaba que se fuese con su conocimiento del mar y sus teorías a otros países, tamaño loco. El resto de la historia, es conocida.



La evolución histórica de la educación en nuestro país pasa muchas veces por instituciones que defienden a ultranza el alma mater, descuidando muchas veces la sociedad y sus componentes. La gastronomía es una pertenencia cultural, que no entra en colisión con los valores ideológicos, religiosos o políticos, de modo que puede subsistir sin entrañar riesgos para los diseños de dominación o de unidad nacional.

Según Alan Spaey hay un fenómeno hoy día, que se está multiplicando en una forma inquietante. Hay cada vez más personas que miran sin ver nada, que oyen sin entender nada, que hablan sin decir nada y que comen sin saborear nada. Sufren de un nuevo mal de nuestra sociedad El síndrome de la mediocridad. Las razones de este fenómeno son asombrosamente simples “una educación cada vez más vulgarizada y mediocre”

Hace varios años, con la periodista Rosa Robinovich creamos un trabajo que se llamó el Mapa Gastronomico de Chile, en donde la idea central era desarrollar un mapa, no desde el punto geográfico o administrativo, sino que desde los sabores, los perfumes los productos, de cada región, desarrollar el descubrimiento de las cocinas regionales y darles la importancia de la identidad cultural.

Adriano el gran Emperador Romano decía “es más terrible tener la razón antes de tiempo, que equivocarse” y ahí entendimos toda la inmensidad de aquella frase, después de un par de años de trabajo solitario, de investigación fallida decidimos no seguir, porque además todo lo costeábamos de nuestro bolsillo.

Hoy la mirada es diferente nos sentimos orgullosos de ser chilenos y de lo nuestro, Hecho en Chile hoy es símbolo de calidad y seriedad.

Pero durante muchos años el acientífico argumento de la mediocridad de las cosas nuestras, predominaría en el alma de Chile.



Y esto tiene una profunda raigambre histórica, que es la historia de casi todos los países colonizados por España.

Un fuerte sentimiento anti español como es lógico reinaba hace doscientos años por la naciente Patria, y todos los ojos se volcaban a hacia países como Francia e Inglaterra, en donde estudiaban los jóvenes de las familias adineradas de entonces.

Surgen las llamadas Logias lautarinas quienes serian responsable de la independencia de los países Americanos, y de que hoy casi toda Latinoamérica este celebrando el bicentenario de su independencia

Y posteriormente una profunda crisis económica en Europa trajo consigo que una gran cantidad de profesionales, enólogos, chef que traerían su conocimiento gastronómico dejando de lado nuestra cultura, refugiándose en la pobreza en el campo, un exilio que habría de durar muchos años.

Además pareciera que nuestra historia comienza con la llegada de los españoles, ¿y que pasa entonces con los cientos de años anteriores, con sus hombres, sus mujeres, su cultura?.

¿Es que acaso, no se comía entonces, no existían productos en este suelo?, un misterioso velo impuesto, nos hace celebrar un bicentenario como doscientos años de historia y no de independencia. Nuestra historia y nuestra cultura tienen cientos de años, antes de la llegada de los españoles a la Patria.

Hace apenas algunos años un grupo de jóvenes chef, comienzan a repensar su trabajo, y lentamente comienza a aparecer una cultura gastronómica, que estaba en la memoria colectiva de los chilenos.

Comenzamos a descubrir lo nuestro apareció el merken, la quínoa o kinwa, la rica rica, el cachiyuyo, en fin empieza a parecer lo nuestro.



COCINAS REGIONALES

Es imposible no hablar de uno de los primeros conceptos de cocina regional, que comenzó a pararse con fuerza en nuestro país, sin hablar de la fuerza tenacidad y conocimiento de un chef que Uds. Bien conocen el chef Leonardo Chacón, este, difundió y desarrolló un concepto que hasta el día de hoy sigue con una vigencia tan fuerte que en Santiago Ud. encuentra hoy día restaurantes que desarrollan este concepto.

Pero un desarrollo de concepto de cocina regional cuando es bien logrado a través de fundamentos amparados, en el conocimiento profundo de las culturas regionales, sigue desarrollando nuevas formas, a partir del concepto primero.

Es así como por ejemplo hoy, encontramos un restaurante en Punta Arenas, de cocina Salvaje de la Patagonia





GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA





Pero corremos riesgos, el de la chilenización indiscriminada, en que nuestros productos se llevan a nuestras cocinas como una moda, y de pronto tenemos entrada de merken, fondo de merken, postre de merken etc.

Desconociendo la mayoría de las veces los cocineros, que este producto era parte de la dieta de nuestros pueblos originarios, quinientos años antes que llegaran los españoles a estas tierras y eso nos ocurre hoy con la generalidad de los productos y sus usos.



Desde diversos lugares de la patria trabajamos, los cocineros que creemos en una cultura y una gastronomía propia. En San Pedro de Atacama, en Coliumo en Concepción, en las Torres de Paine en Iquique, en Antofagasta, en cada lugar del país encontramos aquella esencialidad que nos hace sentirnos parte de una tierra y un destino común.

Pero el mapa de la gastronomía en Chile no tiene la unidad de lo administrativo, un país con diversos tipos humanos, diversas geografías climas, culturas. Todo bajo el amparo evidentemente de una gran raíz común pero tiene la diversidad, que aunque aún, algunos lo discutan, es lo que hace que un pueblo sea más hermoso, y sus habitantes más tolerantes y solidarios como somos los chilenos.



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

LAS ETNIAS Y LA TRANSCULTURIZACION.

Tres son los grandes pilares de lo que habría de constituir la Cocina Chilena a saber:

1,- El legado de los pueblos originario, traducido fundamentalmente en productos, y técnicas de cocción.

2,- La influencia de los conquistadores

3.- La influencia de los pueblos inmigrantes

Estas tres grandes columnas culturales, son la que dan origen a lo que conocemos como COCINA CHILENA.





GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA





GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA





GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA





Desde el Norte seco, y desértico hasta las Torres de Paine y Chile insular, nuestro país presenta una de las geografías más ricas y diversas, diferentes tipos humanos, productos únicos de cada región y lugar de Chile, papas de socaire, rica rica, cachiuyo, chañar, peritas del desierto, habas de San Pedro. Langostas de Juan Fernández, Centolla y calafate de Punta Arenas, corvinas de Pichilemu, arrollados y cazuelas en Santa Cruz, conejos y moras con nueces en San Fernando, truchas de Curico, chanchitos del monte de Valdivia y Osorno junto a morillas y berries.

Podríamos seguir enumerando en forma casi infinita los productos de cada región y sus particulares sabores.

Y apropiado de esto quisiera mostrarle un artículo que escribí el año pasado en mi columna de la revista EL PERIODISTA.





Los jóvenes y solitarios cocineros.

Pasando el 18 de Septiembre, volvemos a nuestra realidad y esa chilenidad, de chicha y chanco, de fondas y cuecas, desaparece por entre los bastidores, ya no está la música, los padres de la patria, los volantines, este chilenismo desaparece nuevamente hasta el próximo año, en donde con el mismo afán comercial prosperaran los bailes, las fondas y los discursos patrióticos de las autoridades.

Mientras en todo Chile en lugares remotos y extremos, solos con su pasión, hacer cocina chilena, de verdad, no de remedos de conocimientos, sino que al contrario viviendo en forma quizá un poco romántica lo que quieren lograr en la vida profesional, existen un grupo de jóvenes cocineros, siendo chilenos el año corrido.

Sé de algunos como Luís González que tiene un restaurante de cocina salvaje de la Patagonia, en Punta Arenas, donde no solo cocina sino que a veces se va a la aventura de cazar sus productos. Como caiquenes, castores etc. Este cocinero que también es ingeniero, maneja sueños y al igual que muchos otros vive apasionadamente en el día a día. Su cocina con la impronta que alguna vez le dieron los selknam o patagones a la alimentación, mientras recorrían de memoria los canales, por entre esos mares infernales para los conquistadores, que llegaron a exterminar con cristiana devoción a aquellas maravillosas razas que hoy son solo leyendas.

Estos, están alejados de las organizaciones de cocineros, de las fotos con los gobernantes de turno, de las críticas, del pequeño poder que nace de aquello.



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

En la Patagonia se encuentra Jessica Orrego, tenaz, disciplinada desarrollando una cocina impregnada de sabor, reminiscencias de calafate y lluvia. En el Maule el chef Rubén Tapia, defendiendo los sabores populares, los sabores caseros, aquellos que son parte nuestra. Recorre Chile el chef Laurent Pasqualetto llevando a los hoteles el conocimiento regional y de los productos de cada región



Al Norte por los ayllu y los poblados Atacameños el chef Rodrigo Villaroel trabaja con la Rica Rica, las hojas de Cachiyuyo y el chañar en sus preparaciones, realizando una cocina sólida en uno de los Hoteles más hermoso de San Pedro de Atacama, El Alto Atacama.



Muchos más estarán solo con sus sueños y su talento tratando que lo que hacen no se convierta en moda como el uso del merken o de la Quínoa, sino que su trabajo se constituya en elemento para la construcción y el advenimiento de nuestra cocina chilena, a veces un poco manoseada por estos días.

Son los que están construyendo un sólido futuro para lo nuestro, para este aspecto de la cultura, que aún en nuestra patria, no se considera como tal, a pesar que estuvo antes que los ritos funerarios, que la poesía, que la música, en fin... estos cocineros perdidos en los lugares remotos de la patria trabajan la historia reciente de nuestra gastronomía, al igual que muchos, en Chile en general están estudiando productos. Los cocineros del Hotel Termas de Puyehue rescatan los “chanchitos del monte” de los bosques aprendiendo las reacciones químicas y físicas de estos en sus cocinas, para desde ahí entender nuestra gastronomía, y el futuro de esta, como insoslayable aspecto de nuestra cultura.

Turcos, árabes, alemanes, italianos, yugoslavos, chinos, coreanos y peruanos hoy día, han formado parte de nuestro traspaso de culturas, fuertes influencias han enriquecido nuestro quehacer cultural y eso se nota en las diversas creaciones gastronómicas a través del país.

Particularmente esta región ha recibido fuertes influencias que han marcado y engrosado el patrimonio gastronómico.

Entonces necesitamos profesionales gastronómicos, investigadores, historiadores, antropólogos que vayan en un rescate de lo nuestro para desarrollar una cocina regional sustentada, por el conocimiento, por la historia, alejada de la superficialidad de las modas pasajeras.

Y el desarrollo de conceptos en cada región se sustente en el amor y el conocimiento de lo nuestro



1920- 60 Fin de la Segunda Guerra Mundial

- Productos Chilenos rempazan a los franceses:
 - Auge de preparaciones costumbristas (arrollados, estofados, cazuela, "nace el bistec a lo pobre", etc)
 - Prefieren Vinos Chilenos, chicha, etc.
- Cola de mono (Presidencia Montt, Cole de Montt)*
Pdte G. González Videla, Cárpena
- Invasión de tendencias Norte americanas como:
whisky, cocteles, foxtrot, etc.



1920- 1970

- Actividad gastronómica en:
- Hoteles
- Clubes políticos
- Clubes sociales
- Clubes de países
- Quintas de recreo
- Restaurantes
- "Picas"
- Pipeño Bar- La Piojera
- 1960 (Terremoto) SERCOFEC organiza un II Seminario de Formación Profesional para elevar la calidad de la fuerza laboral.



Nace

- 1960  El 21 de octubre nace la Corporación INACAP con la misión de formar y capacitar al trabajador chileno.
- 1967-1973: INACAP crea sus Centros de Capacitación; con la cooperación de Francia, Alemania, Dinamarca, Inglaterra, Italia, Bélgica y Suiza:



En Gastronomía llega René Acklin



1970- 1980

- Situación Política nacional afecta el desarrollo y crecimiento de varias manifestaciones ligadas al que hacer:
 - Social
 - Cultural
 - Entre ellos la Gastronomía
- Destaca:
Alerquín Restaurante: "Gastrónomos por excelencia" H. Eysaguirre.

GENESIS: Hernán Eysaguirre

- Labor: dignificar la profesión de Chef con la profesionalización.
- Surge el Chef protagonista
- 1977 funda Academia de Arte Culinario
- 1978 1er Concurso de Alta Cocina en Viña del Mar.
- Se dedica a la recopilación de recetas caseras de la cocina chilena y su interpretación gastronómica técnica.
- Conceptualiza la gastronomía como un factor turístico.
- Crea Achuga
- Escribe: Sabor y saber de la cocina Chilena 1984.



En 1986 Eysaguirre afirma: "*En Chile se necesita más imaginación. Por ejemplo, que además del plato a la naranja hubiera más pollo a la papaya*".





1980 Apertura Económica Global

- **Influye en la Gastronomía:**
 - Trae nuevos productos
 - Hay nuevos cocineros "profesionales".
 - Se emplean técnicas gastronómicas sobre productos nacionales endémicos.
 - Se utilizan especias, métodos y técnicas extranjeras (Cocina Fusión, Thai, Francesa, Europea Regional).

1980-90



1992: "ERAN 4 ALPINOS"
Art. Revista Gourmand. Primera Publicación Especializada.

- **Carlos Klimsha:** Especialidad cocina de Colonias, con productos chilenos.
- **René Acklin:** Técnicas suiza y Tecnologías europeas, para concretar; punto en las carnes salsas de 10 horas, puré de piñon chileno, frutas del norte, legumbres y pescados nacionales.



Richard Knoblock: "Cocina De La Pobreza". Papas vacuno, cerdo, y alguna carnes caza nacionales. Cerveza y fiambres.

- **Cocina Regional Europea** con productos chilenos. Y pastelería.
- **Josef Gander:** Cocina tradicional Europea con toques asiáticos.



Carlos Monje y Baltazar

- 1970: Se dedica al turismo.
- 1980: Vive en Europa y crea restaurantes de cocina Chilena con recetas cocina casera (recetas de su madre: Josefa Sánchez). Cocina Macrobiótica.
- 1980: Utilización de productos no tradicionales en cocina chilena (flores, algas, verduras, etc.)
- 1980: Utilización de especias chilenas, asiáticas, indias, etc. Salad bar
- 1980-90: Fusión de técnicas y productos nacionales y étnico internacionales.
- Primer Sushi Bar (Y el Metro)



1986: Joel Solorza

➤ Para él, la cocina chilena es el resultado de tres tradiciones culinarias: la tradición indígena, manifestada sobre todo en las materias primas; la herencia de los españoles, es decir las costumbres que ellos trajeron con la Conquista, y la influencia extranjera aportada por las distintas minorías de inmigrantes. De esa combinación nace la verdadera "cocina criolla" que el restaurante "Canta Gallo" se preocupa de presentar rescatando viejas recetas y recreando fórmulas que mantengan vivo nuestro acervo gastronómico.

Revista Paula 1986.

Menu del Viernes 17 de Enero:
Terrina de machas.
Pulpa de cordero rellena.
Huevos Chimbos.

Menu del Sábado 18 de Enero:
Marriscos y ensalada de chagu
Suelitas serenenses.
Merengue con helado de papay

1991- NACE LTB

- **Los Toques Blancos**, primera agrupación no sindical de Cocineros de Chile.





1985-1995 PUNTA ARENAS



1996-MESON DEL CALVO

SANTIAGO

- Primer Restaurante de Cocina Regional en Santiago.
- Se legitima una cocina regional (la patagónica) en otra región.
- Crea red de proveedores desde Punta Arenas, para reproducir la cocina patagónica en Santiago.

1996-2010



Director
CONSULTORES L. CHACÓN LTDA.
PRODUCTOS: SABORES DE LA PATAGONIA s.r.l.

"Creador de la Cocina Patagónica".

Desarrolla un concepto gastronómico en sus restaurantes, basado en sabores de la zona austral de Chile. Como impulsor de las cocinas regionales de Chile desde 1992.

CHEF EJECUTIVO Y PROPIETARIO DE:

1989 "El Mesón del Calvo". Pta. Arenas.

1995 "El Remesón del Calvo". Pta. Arenas.

1996 "El Mesón del Calvo". Santiago.

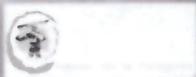
(Calificado dos veces con: "Siete Tenedores". "Revista Wikén" del Diario El Mercurio).

1998 "Las Chancherías del Calvo". Santiago.

1998 "El Palafito del Calvo". Santiago.
(Calificado con: "Seis Tenedores". "Revista Wikén" del Diario El Mercurio).



Director y co-creador de los Patagonia & Chefs, agrupación que investiga, difunde, y desarrolla los productos que comprenden las especialidades nativas, criollas y chilenas de la zona austral y la Patagonia Chilena.



Resultado de la Investigación

I.- PRODUCTOS DE UNA REGIÓN

- Cuales son? Vacuno, cordero, berries, productos del mar, hongos, leche, etc.

II.- RECETAS o TECNICAS

Cuales son? Asados, cocimientos, etc.

III.- COMO COMUNICARLOS

Estética de los platos, + *red de los proveedores*, la venta, educar al público.



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Resultado de la Investigación

I. PRODUCTOS DE UNA REGIÓN

• *Cuales son? Vacuno, cordero, berries, productos del mar, hongos, leche, etc.*

II. RECETAS o TECNICAS

Cuales son? Asados, cocimientos, etc.

III. COMO COMUNICARLOS

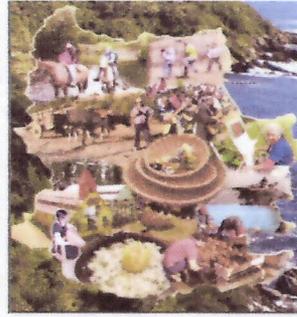
*Estética de los platos, + **red de las procedimientos**, la venta, educar al publico.*



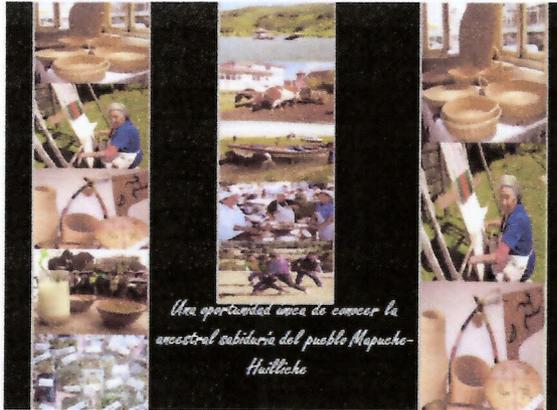


GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

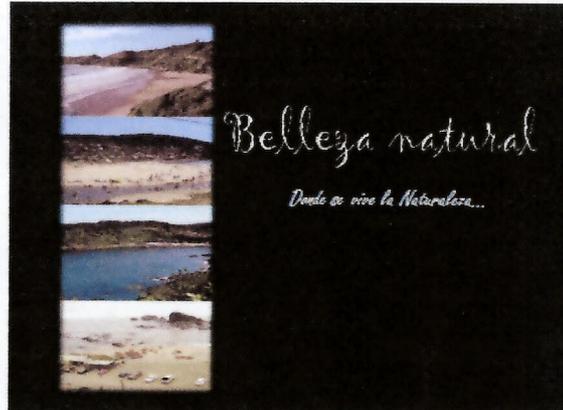
PRESENTACIÓN SR. CARLOS FORTE



*Un pueblo...
Una ancestral cultura...
Un mundo nuevo que puedes descubrir...*



*Una oportunidad única de conocer la
ancestral sabiduría del pueblo Mapuche-
Huilliche*



Belleza natural

Donde se vive la Naturaleza...





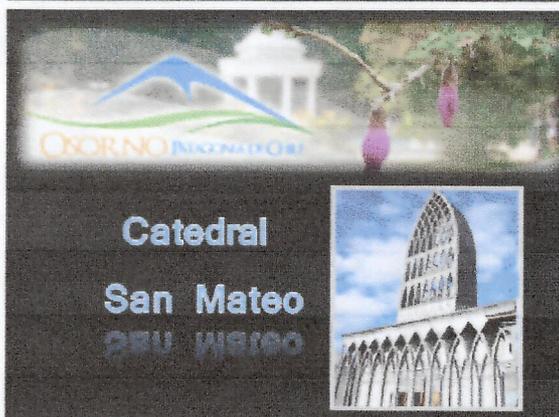
GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA



Red de Parques Indígenas Mapu Lahual

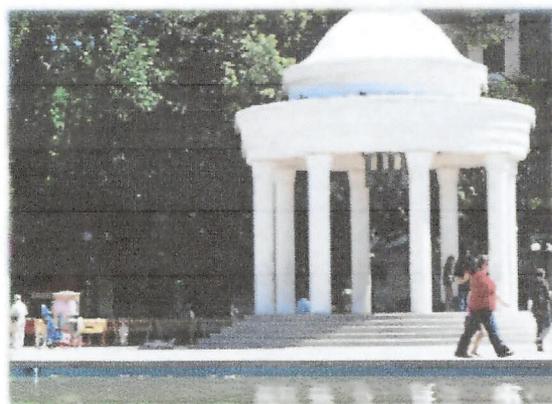
Esta red de parques comunitarios se encuentra en la costa de la provincia de Osorno, San Juan de la Costa, Río Negro y Purránque (X región).

Está conformado por 9 comunidades Huilliche, siendo considerada uno de los 25 sitios prioritarios para la conservación reconocida por la World Wildlife Found (WWF) y el Banco Mundial como uno de los 200 ecosistemas que conservan elementos culturales y de biodiversidad únicos en el planeta y reconocido con sello bicentenario.





GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

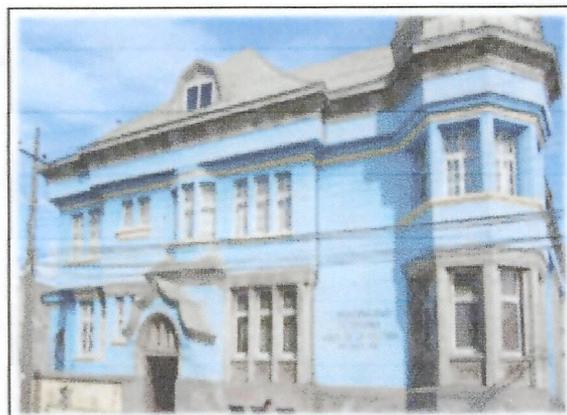


MUSEOS

*Un aporte a la identidad
cultural local...*

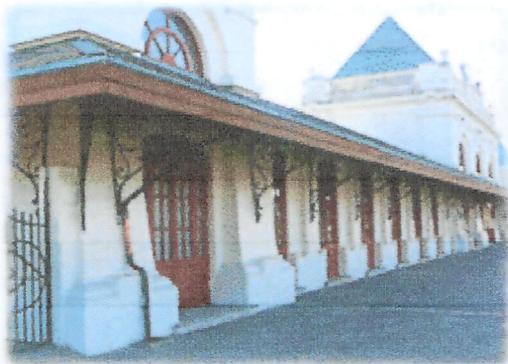


*Museo y Archivo Histórico
Municipal de Osorno*





GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA



Museo Surazo



Museo Moncopulli



*Mercado Municipal
de Osorno*



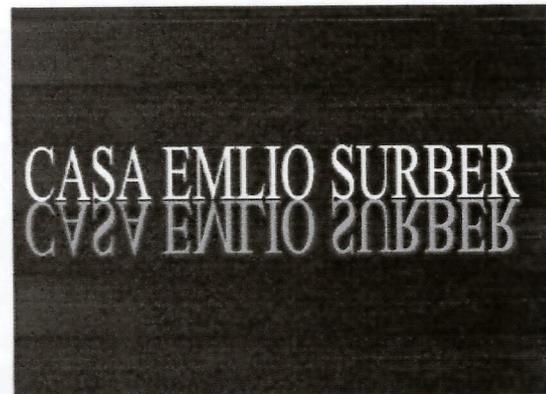
Puebloito

Artesanal

15162917



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

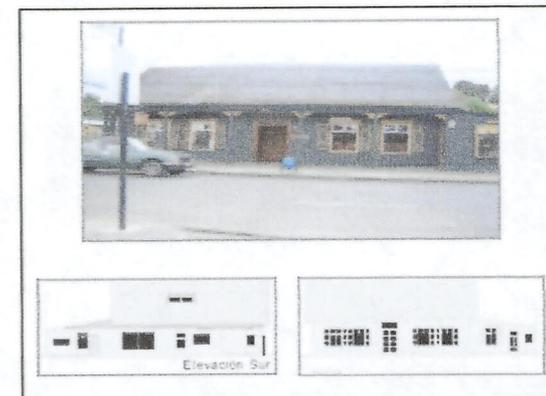
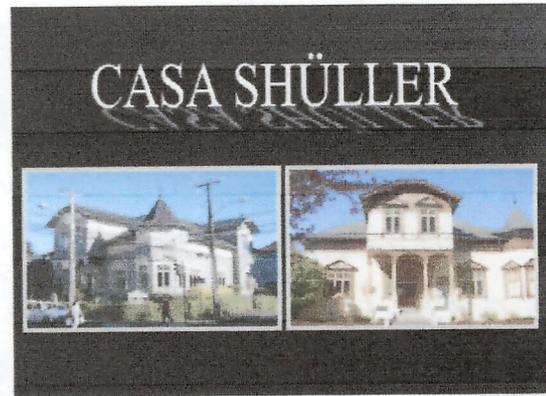
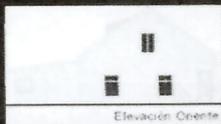




GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

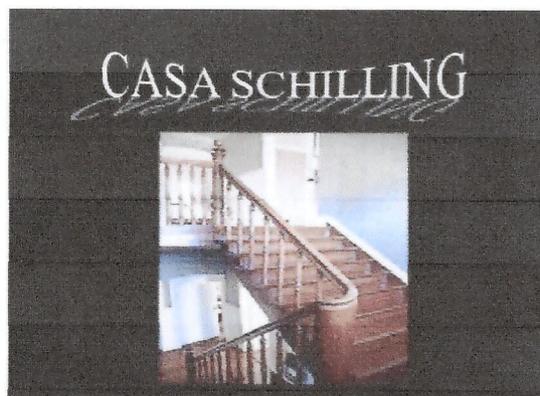


CASA GERMÁN STUCKRATH





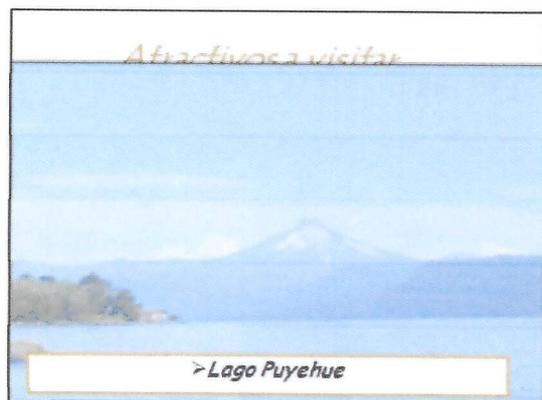
GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA



CASA SCHILLING



Entre Lagos



Atractivos a visitar

➤ Lago Puyehue



➤ Complejo turístico Ñilque.

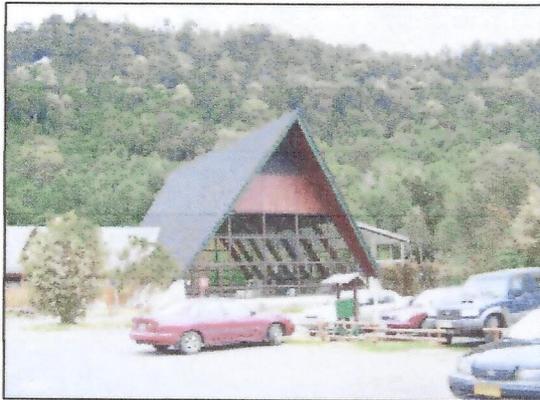


HOTEL TERMAS DE PUYEHUE





GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA



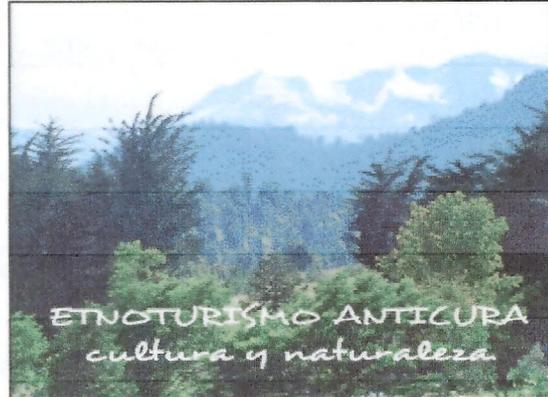


GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

*Termas de Puyehue.
Parque Nacional Puyehue.
Volcán Puyehue.*



Salto del Indio



ETNOTURISMO ANTICURA
cultura y naturaleza



Aduana Pajaritos



Anexo 2

1

www.eldiariodesorno.cl | [Facebook](#) | [Twitter](#) | [Instagram](#)

EL DIARIO DE OSORNO

EL AUSTRAL

El jueves parte seminario de
gestión en medicina veterinaria

Seminarios sobre los 70 países
nuestros por fin de semana

Diez educadores de zona de
caldehufe llegan a la ciudad

Jueves iniciarán veredicto por caso de Claudia Barreda y su hija en gestación

Culpable

El positivo saldo
del sector tras
clasificación

Paritarias contra
inflación y clientes
enfrenta la vacante
carnicera del IVM

Tiendenos en la zona
hacen circular
dólar con los
empresarios nativos

La carne más grande del sur
CON LOS PRECIOS MÁS
CHICOS DEL SUR

\$2.490
\$2.490
\$2.490

¡SÓLO POR HOY!
BIGGER

El precio por kilo de carne de vaca en el sur de Chile

2

EL DIARIO DE OSORNO

Alumnos de USS parten campaña de apoyo

Los estudiantes de la Universidad de San Carlos de Osorno (USS) iniciaron una campaña de apoyo a los damnificados por el terremoto del 15 de febrero. Los alumnos de la carrera de Turismo y Hotelería se comprometieron a realizar actividades de voluntariado y recaudación de fondos para ayudar a las familias afectadas.

Fotos de tragedia ayudarán a damnificados

Las imágenes de la zona golpeada por el terremoto del 15 de febrero serán utilizadas para crear una campaña de recaudación de fondos. Las fotografías mostrarán el estado de las viviendas destruidas y las personas afectadas, con el fin de sensibilizar a la comunidad y obtener recursos para la reconstrucción.

Seminario gastronómico multicultural rescatará productos y costumbres

Este jueves y viernes en Insoep de Baños de Teno se realizará un seminario gastronómico multicultural. El evento busca rescatar y promover los productos y costumbres de diferentes regiones de Chile, fomentando el turismo gastronómico y la identidad cultural.

Detalle de jornadas

El primer día del seminario se dedicará a la presentación de los productos locales y la elaboración de platos típicos. Los participantes aprenderán técnicas de cocina y conocerán a los productores de la zona. El segundo día se centrará en la historia y tradición de los platos, así como en la importancia de utilizar ingredientes frescos y de calidad.

Participación gratuita

El seminario es gratuito y está abierto a todos los interesados. Se recomienda reservar plaza con anticipación. Para más información, contactar al Insoep de Baños de Teno.



GOBIERNO DE CHILE
 FUNDACION PARA LA
 INNOVACION AGRARIA
 MINISTERIO DE AGRICULTURA

www.campesinorural.cl

Twitter

5



EL AUSTRAL

EL DIARIO DE OSORNO

Platos que desahucian a quienes se desahucian

Legisla los roles a jugar en el campo

Ferrocarril del Maipo en el día de la mujer

Una General con un programa laboral de seguridad para excedentes

Mujer dio muerte a su esposo de una puñalada

Mañe de la madrugada asegura que su hija sufría frecuentemente violencia intrafamiliar



El Masnuebol sigue fuerte en la ciudad

Vecinas afectadas por incendio han recibido la ayuda de familias, amigos y municipio



Vecinas afectadas por incendio han recibido la ayuda de familias, amigos y municipio



Osorio y Puerto Montt se repartieron los títulos del tenis

LA COCINA MÁS GRANDE DEL SUR CON LOS PRECIOS MÁS CHICOS DEL SUR

2x14.990

¡SÓLO POR HOY!

BIGGER

6

Cita con el sabor en la ciudad

En la ciudad se desarrolló el Primer Seminario Gastronómico Municipal



El primer Seminario Gastronómico Municipal se desarrolló en la ciudad de Osorno, con la participación de chefs locales y nacionales. El evento tuvo como objetivo promover la gastronomía local y fortalecer el sector gastronómico de la ciudad. Durante el seminario se presentaron platos típicos de la zona y se compartieron experiencias de los participantes.



1. El pan de sal, un plato típico de la zona.



2. Platos típicos de la zona.



3. Un chef preparando un plato en la cocina municipal.



8

El Vaca nudo

El primer seminario de la Innovación Agraria

- Inicio
- Comunicación
- Eventos
- Internacional
- Cultura
- Reportajes
- Entrevistas
- Noticias Fútbol
- Política
- Seguridad
- Tecnología
- Ciencias
- Salud
- Servicios
- Edición
- Industria

www.juanostechilad.com



Todo un éxito el Primer Seminario Gastronómico en Osorno

comunicación | 2013 | 10 de mayo | 10:00 AM

El primer seminario gastronómico en Osorno, organizado por la Fundación para la Innovación Agraria y la Universidad Tecnológica de Chile Zona Osorno, finalizó en un ambiente de gran éxito.

El evento contó con la participación de expertos en gastronomía y representantes de la industria local.



El alcalde Jaime Bertin estuvo presente en la primera jornada del evento.

Los privados destinados a enseñar lo nuestro, fue el objetivo del Primer Seminario Gastronómico realizado en el salón Víctor de Sotomayor en Osorno. Esta iniciativa ha sido concretada gracias al trabajo conjunto de la Fundación para la Innovación Agraria y la Universidad Tecnológica de Chile Zona Osorno. El evento del desarrollo del programa "Osorno: Sinco Continentes" que se lleva a cabo en varias etapas que buscan promover la competitividad del sector agropecuario de la provincia de Osorno.

El alcalde Jaime Bertin estuvo presente en la primera jornada del evento, el cual se realizó en el salón Víctor de Sotomayor.



El seminario se está efectuando desde su inicio en el salón Víctor de Sotomayor. Los temas a tratar y la participación de representantes de las diferentes culturas presentes en Osorno, fomenta el intercambio y el conocimiento de comunidades rurales y talleres prácticos de cocina.

La idea es este seminario culmine con la creación de un primer menú intercultural elaborado gracias a la experiencia de los representantes de cada cultura extranjera y a la calidad profesional de los maestros, tomando en cuenta platos típicos de nuestra zona.

Este programa fue diseñado para establecer mejores en la competitividad de la cadena agroalimentaria y rescatar las diferentes culturas existentes en la provincia de Osorno. La idea es que dicho programa forme parte de un proceso de intercambio de experiencias y conocimientos entre las culturas presentes en Osorno: Argentina, España, Italia, Francia, Alemania y Chile, entre los productos agropecuarios y agrícolas de la provincia como por ejemplo Carne Bovina, Cereales, Lácteos, Avicultura, Cultivos, Flores, Hortalizas, Frutas y Alimentos de Origen Animal.



Con la experiencia de personas de cada cultura unida a la calidad profesional de los maestros, entreguen al final del seminario el primer menú multicultural, el cual tendrá como contenido un plato por país y los ingredientes de dichos platos serán los productos descritos anteriormente.

Compartir en Facebook | Comentar | 10 de mayo | 10:00 AM

SANTO TOMÁS Región de Los Ríos
 Santo Tomás
 Tú puedes
 ÚLTIMOS CUPOS

Compartir en Facebook | Comentar | 10 de mayo | 10:00 AM

Taller de Biotecnología
 Video de un taller de biotecnología.

Corresponsales destacados
 Fotos de periodistas destacados.

Más Leídos Hoy
 Lista de artículos más leídos.

RECARGASTO HACE 8:00
 Recarga de saldo en el sistema.

CONZA COMPARA AHORRA SOAP
 Campaña de promoción de ahorro.

Últimos Comentarios
 Lista de comentarios recientes.

Nuestro Red
 Logotipos de socios y colaboradores.

YO
 Campaña de promoción de productos locales.

Noticias destacadas
 Resumen de noticias importantes.



9





GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

10





11





12





13

