

FIA, APORTANDO INNOVACIÓN A LOS TEMAS DE INTERÉS PARA EL PUEBLO MAPUCHE



Uno de los ejes de la Agenda Agraria Territorial de Araucanía, elaborada con los actores relevantes de la región y única en su forma dadas las características especiales del territorio, fue los denominados temas de interés para el Pueblo Mapuche, principalmente enfocados en cómo lograr mayor competitividad manteniendo su sello cultural, la naturaleza de sus productos, las tipologías de los procesos, entre otros.

Uno de los ejes de la Agenda Agraria Territorial de Araucanía, elaborada con los actores relevantes de la región y única en su forma dadas las características especiales del territorio, fue los denominados temas de interés para el Pueblo Mapuche, principalmente enfocados en cómo lograr mayor competitividad manteniendo su sello cultural, la naturaleza de sus productos, las tipologías de los procesos, entre otros.

En este contexto, la agenda se ha constituido como una hoja de ruta que ha permitido a la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), realizar una serie de acciones innovadoras territoriales enfocadas a incorporar la innovación en los procesos productivos sin alterar con ello, la esencia de la vinculación cultural con la naturaleza, el valor de las técnicas ancestrales y la importancia de los conocimientos tradicionales, y superando el enfoque dicotómico entre lo tradicional

versus lo innovador. Se ha posicionado a la innovación como un instrumento al servicio del mejoramiento productivo bajo las condiciones socioculturales y productivas propias y características del pueblo mapuche.

Un claro ejemplo de este trabajo, son las acciones desarrolladas bajo la lógica de gestión de la innovación, lo que se traduce en una serie de iniciativas apoyadas a través de los instrumentos que ponemos a disposición para la incorporación de innovación en las distintas etapas de la cadena productiva, para el caso de esta región preferentemente en apoyo a la agricultura de pequeña escala del pueblo mapuche.

PROYECTO REFERENTE: **“PATRIMONIO ALIMENTARIO DE CHILE: PRODUCTOS Y PREPARACIONES DE LA REGIÓN DE LA ARAUCANÍA”**

¿Cuál es el patrimonio alimentario de

Chile?, ¿Qué productos y preparaciones forman parte del patrimonio de los diferentes territorios del país?

Para dar respuesta a estas interrogantes, FIA consideró oportuno convocar a diversos actores claves provenientes de las áreas agroalimentaria, gastronómica y socio cultural, que en conjunto constituyeron una instancia de análisis y discusión denominada “Mesa de Patrimonio Culinario”. En esta instancia se consensuó y validó la necesidad de rescatar, valorizar y documentar el patrimonio alimentario de cada una de las regiones del país.

Estamos seguros que este esfuerzo contribuirá a potenciar el proceso de desarrollo de los sectores agroalimentario, gastronómico y turístico de los territorios, así como también será un aporte para fortalecer la identidad cultural y la imagen del país proyectada al extranjero.

Este inédito trabajo, es la expresión

de nuestro compromiso para ayudar a re-mirarnos, re-descubrirnos, recuperar nuestras tradiciones y nuestra identidad y esperamos que aporte de manera importante a promover la protección, conservación y puesta en valor del acervo cultural que encierran los productos y preparaciones distintivas de nuestros diversos territorios.

Considerando lo puntos anteriores, el problema a abordar en la región de la Araucanía, es la escasa y dispersa información sobre aquellos productos alimenticios que adquieren un carácter patrimonial, lo que los hace cada vez más desconocidos e invisibles. Al no existir suficiente conocimiento sobre estos productos alimenticios, no es posible sostener esfuerzos en el ámbito de la diferenciación del turismo, de la gastronomía y la culinaria de la región de La Araucanía. La oportunidad está dada por las nuevas tendencias globales alimentarias, gastronómicas y turísticas, que han generado un mercado creciente de productos “**especiales**” o gourmet.

En este contexto, productos locales con identidad pasan a tener una relevancia significativa, siendo esta, una oportunidad para generar nuevos negocios, además de potenciar el desarrollo de una identidad territorial y regional. CET SUR en conjunto con Les Toques Blanches, se asocian para generar información y conocimientos, a través del desarrollo y elaboración de una investigación y la publicación de un texto: “**Productos Alimentarios Patrimoniales de la Araucanía**”, para visibilizar, promover, difundir y poner en valor los productos alimentarios patrimoniales de la Araucanía, que son demandados por los sectores turísticos, gastronómico, y ofrecidos por la agricultura familiar campesina. Esta investigación se elabora a partir de la metodología establecida para la serie “Patrimonio Alimentario” de FIA.

En este contexto el objetivo general para este proyecto en la región de la Araucanía es generar información y conocimientos, a través del desarrollo y elaboración de una investigación y la publicación de un texto: Productos Alimentarios Patrimoniales de la Araucanía, para visibilizar, promover, difundir y poner en valor los productos alimentarios patrimoniales de la Araucanía, que son demandados por el sector turístico, gastronómico, y ofrecidos por la agricultura familiar campesina.



CÁPSULAS INFORMATIVAS

DOMINGO, 6 DE SEPTIEMBRE DE 2015

<http://www.pagina12.com.ar>

Chile el auge del turismo Mapuche

Recorridos originarios

Panoramas, gastronomía, cultura; los atractivos de la Araucanía atraen a gente de todo el globo. Pero el turismo no es sólo un negocio: el constante flujo de visitantes impulsa el rescate de las tradiciones ancestrales de los mapuches y ayuda a mejorar su calidad de vida.

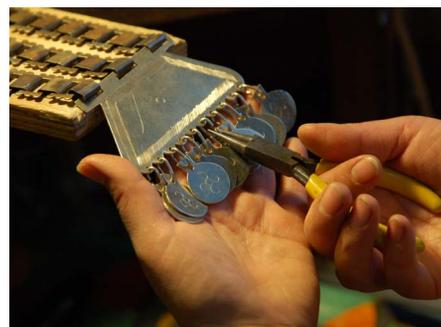
Por Frank Blumetti

Nuestro viaje por la Araucanía chilena es lo que se dice invernal: tiene nieve de telón de fondo y un decorado de lloviznas intermitentes, interrumpidas cada tanto por los dorados rayos de un sol que hasta parece inapropiado en este blanco escenario. Pero el frío reinante ofrece recompensas, como una succulenta comida servida en torno de las brasas de una hoguera dispuestas en el centro de una enorme ruka, con paredes y techo hechos de varas de coligüe, madera, totoras y junquillo. Ruka significa "casa" en mapugundun, el idioma de los mapuches, y nunca mejor dicho: allí nos sentimos como en casa, instantáneamente y sin ceremonias.

Como en casa

Estamos en Ruka Kimun (casa del conocimiento): creado por Juan Antonio Paineicura en 1995, es uno de la treintena de emprendimientos distribuidos en diversas comunas de la región, la mayoría en la costa (en torno al lago Budi), en las cercanías de Temuco-Padre Las Casas, en la zona lacustre (Villarrica-Pucón-Curarrhue) y en la Araucanía Andina (Lonquimay, Melipeuco). Allí, el guía turístico local Héctor Curiqueo nos habla de las doce comunidades originarias de cincuenta familias cada una, de la geografía e identidad de la zona, de los objetos que cuelgan de las paredes de la ruka tales como un macuin o manta usada por los líderes, una trutruca (suerte de trompeta larga hecha con coligüe y cuero) o un kultrún, mítico tambor de cuero de chivo y madera de canelo; nos habla de las buenas intenciones del gobierno para ayudarlos, pero asimismo de la necesidad de mayor apoyo y de esta aventura que comenzó hace unos quince años como experiencias esporádicas de turismo rural vinculado con la gastronomía, hasta que en 2005 se afirmaron el concepto y las bases de lo que hoy se conoce como Turismo Mapuche, como propuesta y requerimiento de las mismas comunidades que encuentran en esta actividad una fuente de ingresos no tradicional pero sin dudas válida para mantener su espacio y su cultura.

Para más información <http://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/turismo/9-3165-2015-09-08.html>



En pocas palabras...

Entrevista a, Alberto Hofer Meyer, SEREMI de Agricultura de la Región de La Araucanía

¿Cómo cree usted que está siendo percibida la Innovación, especialmente en el mundo campesino mapuche?

La innovación en la región de La Araucanía, en la pequeña agricultura en general, está siendo mirada con buenos ojos por las comunidades agrícolas, todo vez que las variaciones del ambiente productivo del cambio climático permiten el desarrollo de nuevos cultivos, más intensivos, más rentables y con mejores mercados.

La primera innovación que se está realizando es pasar de cultivos tradicionales a cultivos mucho más intensivos que generen una mayor rentabilidad

¿Cómo calificaría los actuales incentivos a la innovación, disponibles en la región para el sector agroalimentario y forestal?

Creo que los actuales incentivos son importantes pero no suficientes, porque existen innumerables iniciativas en la agricultura familiar, que tienden a iniciar procesos de innovación en sus trabajos productivos, que sin duda requieren un mayor apoyo del Estado. Además de innovar en nuevas tecnologías se debe innovar en procesos, inocuidad, mercado, entre otros.

En su opinión ¿cuánto pesa la capacidad asociativa de los y las productores (as) del sector en un proceso de transformación de paradigmas implícito en una innovación?

En mi opinión la capacidad asociativa de los productores aún está en pañales, eso significa que muchos productores no comprenden o no se atreven a iniciar procesos de asociatividad, especialmente por factores de desconfianza. Se debe trabajar con grupos unidos en torno a un mismo rubro, y desde los lazos ya creados, formalizar la organización y darle una base solida que permita mejorar confianzas y procesos productivos y de comercialización en conjunto.



¿Cómo visualiza usted la relación entre la innovación y el fomento productivo? Son procesos paralelos, consecutivos, integrados, excluyentes, inclusivos, u otros, por favor comentar.

La innovación y el fomento productivo son procesos integrados, inclusivos, simultáneos, por eso desde el Ministerio de Agricultura debemos fomentar prácticas productivas atingentes a la región, que deben llevar implícitas en sus procesos productivos, actividades o métodos de innovación, de tal forma de permitir elevados estándares tecnológicos, para altas exigencias de productos de mercado y de consumo.

Uno de los puntos importantes es iniciar procesos en inocuidad alimentaria, de tal manera de asegurar a la población de que sus productos no sólo tienen buena presentación y alto valor nutritivo, sino también que son inocuos para la salud humana. Para eso y mucho más, estamos trabajando en La Araucanía.

.....



INICIATIVAS APOYADAS POR FIA EN LOS ÚLTIMOS AÑOS

(**EC**: Estudios o Consultorías, **P**: Proyectos, **G**: Giras y **EV**: Realización o Participación de Eventos)

	2007	2008
EC	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Evaluación de la factibilidad técnica y económica para un manejo y comercialización sustentable de Morchella cónica por comunidades Mapuche y campesinas de la precordillera andina de la Región de La Araucanía. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Evaluación de la factibilidad técnica y económica para un manejo y comercialización sustentable de Morchella cónica por comunidades Mapuche y campesinas de la precordillera andina de la Región de La Araucanía.
P	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Desarrollar un modelo de integración efectivo y sustentable de pequeños productores y agricultura familiar con la industria oleaginosa y cereales. ➤ Extensión de época de cosecha y de la presencia en el mercado de frutilla nativa chilena. ➤ Mejoramiento del desempeño técnico y comercial de murtila Carahue en base a la oferta de productos elaborados con un berrie soriginario del sur de Chile, la murtila. ➤ Innovar en la imagen de la línea de productos gourmet: De La Araucanía, sabores gourmet. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fomento de negocios sustentables y solidarios con procesos innovadores en productos originarios en la comuna de Curarrehue. ➤ Desarrollo, diversificación y encadenamiento productivo en base a tres productos forestales no maderables (FNMs): Piñón, Morchella y Rosa Mosqueta, en Lonquimay. ➤ Plataforma de articulación de instrumentos para el mejoramiento de la producción y comercialización de artesanía textil en la comuna de Puerto Saavedra.
G	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uruguay y Brasil para ver Sistemas de gestión asociativa para la certificación de productos hortofrutícolas orgánicos producidos, procesados y comercializados por cooperativas de agricultores. ➤ Ecuador para conocer la articulación de cadenas productivas. ➤ Ecuador para conocer experiencias en producción y comercialización locales exitosas, para ser replicables por la cooperativa Curarrehue. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Costa Rica, gira técnica de emprendimiento productivo asociado a áreas silvestres protegidas, para visitar experiencias en turismo comunitario. ➤ Perú, para conocer experiencias replicables al Valle Araucanía de vinculación y/o encadenamiento de la producción indígena con la agroindustria. ➤ Provincia de British Columbia, Canadá, para conocer in situ la planificación y gestión territorial de la nación In-Shuck-ch desde la perspectiva: "Del desarrollo cultural tradicional al desarrollo económico productivo".
EV	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Participación primera conferencia latinoamericana ICC: Cereales y productos de cereales, calidad e inocuidad (2007). ➤ Participación en Apimondia 2007, Melbourne Australia, para Captura de tecnologías y estrategias innovadoras, con énfasis en la diversificación productiva e implementación de nuevos negocios del rubro apícola. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Participación y Asistencia al Simposio Internacional de Trigos Duros: From Seed to Pasta: The Durum Wheat Chain. ➤ Participación en el Primer Congreso Europeo de Alimentos: Producción, Nutrición, Salud. ➤ Participación en X Conferencia Mundial de Producción Animal, Ciudad del Cabo, Sudáfrica.

	2009
EC	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diseño de un modelo de gestión del sector privado con unidades familiares campesinas mapuches.
P	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Desarrollo de cadena de valor integrada para el desarrollo y posicionamiento de una oferta de alimentos diferenciados y saludables, de origen Mapuche, en mercados gourmet nacionales y extranjeros. ➤ Consolidar al Merkén, el condimento natural, producto de la asociatividad, encadenamiento productivo y comercial de comunidades mapuches de la zona de Traigén. ➤ Cadena agrogastronómica Mapuche: productos del campo y cocina tradicional Mapuche incorporados en la alta gastronomía orientada a turistas de la zona lacustre.
G	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Visita a una zona de alto interés cultural y territorial, como lo es Isla de Pascua, donde se ha implementado una obra de infraestructura como el Aeropuerto Mataverí, para valorar la interacción de la cultura local con culturas visitantes, conocer la perspectiva local. ➤ Perú, para conocer experiencias de desarrollo rural sostenible, la revalorización y procesamiento de productos endémicos: La avellana, con comunidades mapuches de la Comuna de Lumaco. ➤ Brasil, para conocer las buenas prácticas apícolas en pueblos originarios: producción, asociatividad y comercialización, en productos para exportación. ➤ Argentina y Uruguay, para la captura de tecnologías en la producción, procesamiento, industrialización, legislación y protección de la propiedad intelectual a los obtentores vegetales de semilleros de cereales y forrajeras adaptables a las condiciones de la Región de la Araucanía. ➤ Sierra Nororiental de Puebla en México, para rescatar la experiencia de la cultura indígena Nahuats, en agricultura orgánica, gastronomía tradicional y ecoturismo. ➤ Coyhaique, para conocer nuevas formas de gestión y articulación de emprendimientos de turismo rural, con el fin de mejorar las actuales prácticas de trabajo, en articulación y gestión, del Comité de Turismo Rural Mahuida Pirren, de la comuna de Melipeuco. ➤ Ecuador, para conocer de experiencias de turismo Comunitario en la Zona Andina de la Provincia de Chimborazo, por parte de las comunidades: Chankülko de Calfutúe de Villarrica y Cooperativa Ngen de Turismo de Curarrehue. ➤ Araucanía, para conocer la diversificación del manejo y uso gastronómico del Piñón en microempresarios turísticos mapuche de la Comuna de Melipeuco. ➤ Argentina, Bariloche a visitar fábricas de chocolate con identidad territorial, para proporcionar a un grupo de mujeres emprendedoras mapuche del Territorio Maquehue de La Araucanía, la oportunidad de evaluar en la ciudad de aspectos básicos de la cadena de valor del chocolate, para adaptar técnicas y procesos productivos, y elementos diversos del marketing alimentario.
EV	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realización Primer Seminario Internacional sobre calidad y tecnología de la carne.

	2010	2011
EC	<ul style="list-style-type: none"> ➤ No se realizaron iniciativas de este tipo este año. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Creación de marca "Ngen" en productos con valor agregado de productos originarios del bosque nativo.
P	<ul style="list-style-type: none"> ➤ No se realizaron iniciativas de este tipo este año. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Desarrollo de habilidades productivas, de gestión y comerciales al interior de la organización mapuche Folilko, en torno a un negocio frutícola y al diseño e implementación de un modelo de negocio con pertinencia cultural.
EV	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Participación en el XVIII Congreso Mundial de la Carne. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ No se realizaron iniciativas de este tipo este año.

	2012	2013
P	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Plan piloto de producción artificial del musgo Sphagnum. ➤ Domesticación del copihue (<i>Lapageria rosea</i>) para la generación de variedades, producción de flor de corte y plantas en maceta y el desarrollo de productos gourmets en base al tépalo de la flor para nichos de mercado Premium. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modelo de negocios productivo y comercial de alta replicabilidad con identidad y pertinencia cultural para "Aristotelia chilensis", Maqui, en predios adquiridos CONADI. ➤ Cadena agrogastronómica Mapuche, productos del campo y cocina tradicional Mapuche incorporados en la alta gastronomía orientada a turistas de la zona lacustre de la región de la Araucanía
G	<ul style="list-style-type: none"> ➤ San Pedro, Chanco, Pelluhue, Curanipe y Cobquecura, para conocer las técnicas de extensión de la época de producción de frutillas, en zonas frías del sur de Chile, mediante el uso de nuevas variedades y la utilización de túneles plásticos, conociendo los avances en las zonas. ➤ Francia, a conocer el funcionamiento de las organizaciones del sector ovino en Francia y sus especialidades técnicas y énfasis estratégicos, por parte de pequeños y medianos ganaderos ovinos de la Región de La Araucanía-Chile, en el marco del Programa de fomento de la Competitividad Nacional e Internacional de la Carne Ovina promovido por la Asociación Gremial de Criadores Ovinos de La Araucanía. ➤ Colombia, vista a Expo Artesanías para prospectar estrategias para innovar en el desarrollo de nuevos productos de artesanía textil mapuche y su comercialización en contextos altamente intervenidos. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Perú, para prospectar y difundir metodologías y experiencias de organización, administración, comercialización y articulación con diferentes organismos de regulación y promoción de productos con denominación de origen y marcas colectivas.

	2014	2015
EC	<ul style="list-style-type: none"> ➤ No se realizaron iniciativas de este tipo este año. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Estudio de factibilidad técnico-económico de ecotipos de puerro cultivados en Maquehue, comuna de Padre Las Casas, para establecer su potencial comercial como una verdura invernal de consumo fresco.
P	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modelo de manejo racional de la extracción del camarón de vega (<i>Parastacus Pugnax</i>) para potenciar su comercialización responsable a través de la Cooperativa Agrícola Campesina Machew Mapu de Imperialito. ➤ Sello de origen para el Merkén mapuche como herramienta de valorización cultural y del patrimonio agroalimentario de La Araucanía. <p>Valorización del Machew Mapu: Desarrollo de circuitos gastronómicos del Machew en el paisaje cultural mapuche de Imperialito.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Valorización del cultivo de frutilla blanca (<i>Fragaria chiloensis</i> L. Duch) mediante el rescate de ecotipos locales y el fomento de su producción agroecológica, entre pequeños agricultores del territorio de Nahuelbuta. ➤ Fortalecimiento de la gestión administrativa, contable, legal y de negocios de la Cooperativa Agrícola Campesina Moñenco. <p>Fortalecimiento de la capacidad de gestión e innovación de la Cooperativa Folil Araucanía.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Recuperación y puesta en valor de plantas nativas y hierbas de uso medicinal ancestral Mapuche en Malleco a través de la implementación de un sistema de recolección, manejo en ambiente controlado, procesamiento y comercialización con sello étnico cultural indígena. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tecnologías para potenciar el cultivo de quinua (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>), como opción productiva para la agricultura familiar en la zona centro-sur de Chile.
G	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ecuador, para fortalecer los procesos de implementación de modelos de producción, comercialización, finanzas y consumo ligados a lo agroecológico y la economía solidaria, es decir, conformación de circuitos económicos locales. ➤ Uruguay para capturar nuevas formas de gestión y tecnologías de los procesos de industrialización, el desarrollo y comercialización de productos de lana de ovinos con intercambio de experiencias usando su modelo asociativo. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Francia, con el propósito de adaptar sistemas integrados de manejo agronómico, producción, tecnologías, gestión, vinculación con la academia, entre otros; de esta manera la vid se establece y potencia la producción de vinos con denominación de origen y calidad controlada en la Región de La Araucanía
G	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Levantamiento de información de innovaciones de la Agricultura Familiar. <p>Primer Seminario Marketing Agroalimentario, región de La Araucanía, Vilcún.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Transferencia de habilidades para la planificación de riego en la Araucanía. <p>Foro, salón de frutos de bosque, feria del tiempo Rimu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Agricultura y desarrollo sustentable: experiencias y desafíos para la productividad del agro.

PUBLICACIONES

SERIE: EXPERIENCIAS DE INNOVACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO AGRARIO, RESULTADOS Y LECCIONES DE PROYECTOS DE LA REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

• Producción de Cerezas en el Secano Interior de Malleco.	• Lupino Dulce.
• Producción de “Sugar Snap”, una Nueva Arveja Hortícola.	• Modelo Organizacional de Empresas Asociativas Campesinas.
• Modelo de Gestión Organizacional y Comercial. Corporación RUF.	• Agregación de Valor: una opción de negocio para la Agricultura Familiar Campesina.
• Modelo de gestión para la Agricultura Familiar Campesina.	• Ají Merkén con Alto Valor Agregado.
• Producción de Quesos Diferenciados en Curacautín	• Modelo de gestión de Redes Solidarias de Comercialización.
• Producción de Fibra de Cashmere.	• Método Trigo-Check en la Industria Molinera.
• Producción de carne caprina en Lonquimay.	• Producción de Queso de Cabra en zona sur de Chile
• Red de Turismo Rural para la agricultura Familiar Campesina.	• Monitoreo de vacas lecheras para control de enfermedades.
• Desarrollo de Productos a Base de Propóleos.	• Determinación de un híbrido bovino de interés comercial.

