



**Universidad
de Valparaíso
CHILE**

FACULTAD DE ARQUITECTURA
CARRERA DE GESTIÓN EN TURISMO Y CULTURA

**SITUACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE
ARAUCO Y PROPUESTA DE MODELO DE GESTIÓN PARA SU PUESTA EN
VALOR**

Proyecto de tesis para optar al título profesional de Administrador Turístico
Cultural y grado académico de Licenciado en Turismo y Cultura

Autor: Kelly Alarcón Martínez
Profesor Guía: Raúl Duvauchelle Zamora

Valparaíso, Chile

2019

*“Es imprescindible que la gente conozca su patrimonio, lo que no se conoce, no se
valora”.*

María Isabel Manzur

AGRADECIMIENTOS

Principalmente a mi profesor guía Raúl Duvauchelle, quien nunca se limitó simplemente a dictarnos clases, sino, que siempre se aseguró que sus alumnos aprendiéramos las lecciones que nos entregaba, definitivamente es el mejor mentor que pude haber escogido para finalizar esta carrera.

Agradezco a mi hermana, sobrinitos y madre, a todos mis amigos, en especial a Monserrat y Claudia por su apoyo incondicional en esta etapa, sin ustedes no lo hubiese logrado.

También a todas aquellas personas que aportaron en este proyecto de título; entre ellos, productores, agricultores, empresarios, recolectores y trabajadores del servicio público de cada comuna perteneciente a la Provincia de Arauco, que amablemente respondieron las entrevistas realizadas en el diagnóstico de este proyecto fortaleciendo su línea base.

Agradecimientos especiales a:

- María Isabel Manzur, escritora del libro “Patrimonio Alimentario de Chile” edición región del Biobío. Perteneciente a la Fundación para la Innovación Agraria.
- Ricardo González, administrador empresa de turismo Sensitour en la Región del Biobío.
- Milton Villa, dueño de Tetería Té Cuento, Contulmo
- Sonia Carrasco Antileo, recolectora y productora de hongos y especies deshidratadas en Cañete.
- Emprendedoras del Relmu Witral en Tirúa.
- Mónica Carrillo, representante del sindicato de recolectoras de productos del mar en Arauco.
- Pía Chaparro Muñoz, amiga y trabajadora en ferias de fomento a la gastronomía patrimonial en Los Álamos y Cañete.
- Rosita, trabajadora en cocinería del mercado central de Lebu.

TABLA DE CONTENIDOS

Contents

CARRERA DE GESTIÓN EN TURISMO Y CULTURA..... 1

TABLA DE CONTENIDOS..... iii

RESUMEN..... vi

ABSTRACT..... vii

INTRODUCCIÓN..... viii

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL 1

1.1. CONCEPTOS CLAVES 2

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA 6

CAPÍTULO III: DIAGNÓSTICO TERRITORIAL: LA PROVINCIA DE ARAUCO 8

3.1. HISTORIA..... 9

3.2. ACTIVIDADES ECONÓMICAS..... 11

3.3. COMUNA DE ARAUCO..... 12

3.4. COMUNA DE LEBU 14

3.4.1. Isla Mocha 15

3.5. COMUNA DE CURANILAHUE 17

3.6. COMUNA LOS ÁLAMOS 19

3.7. COMUNA CAÑETE 21

3.8. COMUNA CONTULMO..... 23

3.9. COMUNA TIRÚA 25

CAPÍTULO IV: SITUACIÓN DE LA GASTRONOMÍA PATRIMONIAL 27

4.1. DIVISIÓN CAÑETE – LOS ÁLAMOS - TIRÚA 29

4.1.1. Productos 30

4.1.2. Preparaciones patrimoniales:..... 36

4.2. DIVISIÓN ARAUCO – LEBU - CURANILAHUE 39

4.2.1. Productos 41

4.2.2. Preparaciones..... 43

4.2.3. Productos y Preparaciones especiales de Isla Mocha: 45

4.3. DIVISIÓN CONTULMO 46

4.3.1. Productos 47

4.3.2. Preparaciones alemanas: 48

4.3.3. Industria del cerdo 50

CAPITULO V: INICIATIVAS DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA PATRIMONIAL.....52

5.1. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA GASTRONOMÍA PATRIMONIAL EN CONTULMO..... 52

5.2. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA GASTRONOMÍA PATRIMONIAL EN CAÑETE..... 53

5.3. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA EN ARAUCO 54

5.4. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA EN LEBU 56

5.5. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA DE LOS ÁLAMOS 56

5.6. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA DE CURANILAHUE..... 56

5.7. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA DE TIRÚA..... 57

CAPÍTULO VI: PROBLEMAS POR DIVISIÓN TERRITORIAL 58

6.1. PROBLEMAS DIVISIÓN CAÑETE – LOS ÁLAMOS – TIRÚA 58

6.2. PROBLEMAS DIVISIÓN ARAUCO – LEBU – CURANILAHUE: 61

6.3. PROBLEMAS DIVISIÓN CONTULMO: 62

CAPÍTULO VII: PROYECTO 63

7.1. RESUMEN DE PROBLEMAS..... 63

7.2. ÁRBOL DE PROBLEMAS 65

7.3. ÁRBOL DE OBJETIVOS 66

7.4. MATRIZ DE MARCO LÓGICO 67

7.5. FICHAS DE PROYECTO	68
7.5.1. Programa de Fomento a la Trascendencia (uso) de Productos Patrimoniales.....	68
7.5.2. Ferias Intercomunales	70
7.5.3. Creación de Mercados	72
7.5.4. Centro de culturización y sala de ventas.....	73
7.5.5. Viajes “Ruta gastronómica patrimonial”	75
7.5.6. Demostraciones de chefs reconocidos en plazas, con degustación gratuita.....	77
7.5.7. Creación de restaurantes rurales.	78
7.5.8. Creación de puestos de trabajos para jóvenes	79
7.6. CARTA GANTT	81
7.7. MODELO DE GESTIÓN.....	82
7.7.1. Proceso	82
7.7.2. Recursos humanos Unidad de Gestión.....	86
7.7.3. Tecnologías	87
7.8. PRESUPUESTO	87
7.9. MATRIZ DE FINANCIAMIENTO	88
REFLEXIONES	91
BIBLIOGRAFÍA.....	92
ANEXO.....	93
FRAGMENTO: GOBIERNO REGIONAL DE AYSEN APRUEBA CONVENIO MANDATO CELEBRADO CON LA MUNICIPALIDAD DE CISNES PARA LA EJECUCION DEL PROYECYO "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALESDE "LA JUNTA".....	93

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 3.1: Mapa de la provincia de Arauco..... 8

Figura 3.2: Mapa de la comuna de Arauco..... 12

Figura 3.3: Mapa de la comuna de Lebu..... 14

Figura 3.4: Mapa de la comuna de Curanilahue..... 17

Figura 3.5: Mapa de la comuna Los Álamos..... 19

Figura 3.6: Mapa de la comuna de Cañete.....21

Figura 3.7: Mapa de la comuna de Contulmo.....23

Figura 3.8: Mapa de la comuna de Tirú.....25

Figura 4.1: Situación Gastronómica actual de la Provincia de Arauco..... 28

Figura 4.2: Cazuela hecha en casa.....29

Figura 4.3: Feria de frutas y verduras en Tirúa.....30

Figura 4.4: Gallina de Antiquina, comuna de Cañete.....36

Figura 4.5: Pulmai, comuna de Curanilahue..... 39

Figura 4.6: Kuchenes alemanes.....46

Figura 4.7: Tetería Té Cuento.....49

Figura 4.8: Casa Kortwich, Contulmo..... 50

Figura 4.9: Mapa actualizado con sus recursos potenciales por subdivisión..... 51

Figura 6.1: Hongos recolectados sin la técnica adecuada..... 59

Figura 6.2: Caleta de Lebu..... 61

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 3.1: Comunas de la Provincia de Arauco..... 9

RESUMEN

El propósito principal del presente proyecto es la diversificación del patrimonio gastronómico de la provincia de Arauco.

Tomando como ventaja los conocimientos e ingredientes únicos extraídos de la misma área geográfica, creando la oportunidad de trascender juntos en el tiempo.

Hoy en día, el uso de técnicas ancestrales y artesanales da a Arauco, Curanilahue, Los Álamos, Cañete, Contulmo y Tirúa. (Las siete ciudades que componen esta provincia) un gusto especial a su propia historia gastronómica.

A partir de un exhaustivo diagnóstico y al posterior análisis de la información, obtenida desde la propia fuente por actores representativos de las ciudades antes mencionadas, fue posible identificar, reconocer y establecer las falencias y problemáticas que contribuyen a que la gastronomía patrimonial de la provincia de Arauco no sea conocida por las generaciones actuales conllevando esto a que las futuras no tengan noción de este patrimonio.

A partir de ello, es necesario proponer un modelo innovador que permita la permanencia de esta arista patrimonial y cultural en nuestra sociedad. Planteándose metas y objetivos a largo plazo capaces de lograr la diversificación y permanencia de oferta gastronómica en la provincia y finalmente que ésta pueda trascender.

Palabras clave: Patrimonio, gastronomía, Provincia de Arauco, diversificación, conocimiento de patrimonio.

ABSTRACT

The main purpose of the present Project is the diversification of the gastronomic heritage of the Arauco Province.

Taking as an advantage the unique knowledge and ingredients extracted from the same geographical area, creating both the opportunity of transcend together in time.

Nowadays, the use of ancestral and handicraft techniques gives to Arauco, Curanilahue, Los Álamos, Cañete, Contulmo and Tirúa. (The seven cities compose this province) a special taste to its own gastronomic history.

From an exhaustive diagnosis and the subsequent analysis of the information, obtained from the source itself by actors representative of the aforementioned cities, it was possible to identify, recognize and establish the flaws and problems that contribute to the heritage gastronomy of the province of Arauco is not known by current generations, leading to future generations having no notion of this heritage.

From this, it is necessary to propose an innovative model that allows the permanence of this patrimonial and cultural edge in our society. Setting long-term goals and objectives capable of achieving the diversification and permanence of the gastronomic offer in the province and finally that it can transcend.

Keywords: Heritage, gastronomy, Province of Arauco, diversification, knowledge of heritage

INTRODUCCIÓN

Desde siempre el hombre, intentó trascender en el tiempo, de una u otra forma, para que su paso por el lugar que habita no sea olvidado y así dejar una huella para las generaciones posteriores. Esto se transformó en un sistema de comunicación acotada, familiar y un tanto amoroso, entre quienes convivían o compartían un lugar geográfico y así se fue expandiendo territorialmente, convirtiéndose en las cimientos de lo que consideramos nuestro patrimonio actual. Este patrimonio, es un conjunto de tópicos muy interesantes, pero, en el siguiente escrito se quiere abordar el tema de la gastronomía: “conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria, así como con su evolución histórica” (Aldana, 2018), según la definición coloquial, considerada como *un arte* por otros. No obstante, de lo que se está seguro es que ha marcado trascendencia en la vida cotidiana de cada individuo.

Actualmente se puede afirmar que no hay políticas ni iniciativas que resguarden y difundan los saberes de antaño, que poco a poco han sido olvidados, esos conocimientos de los abuelos, de los tatarabuelos y de más atrás, los que eran traspasados de generación en generación, de boca en boca y que, hoy teniendo más acceso a la conectividad y a la propagación de información, no se han aprovechado estos medios.

La provincia de Arauco, región de Biobío, es un conglomerado de siete ciudades: Arauco, Curanilahue, Lebu, Los Álamos, Cañete, Contulmo y Tirúa, las cuales, además de su proximidad geográfica, tienen en común su tradición histórica, diversos ingredientes y preparaciones con los cuales elaboran sus comidas típicas. Lo que se busca en este proyecto de título es abordar aquello, hacer énfasis en las recetas autóctonas, en la recolección, extracción y cosecha de los recursos naturales de manera concienzuda, sustentable y en la difusión de todo esto, para que no sea olvidado, para que no sea un libro más. Es por esto, que se crea un modelo de proyecto basado en un marco teórico, metodología, análisis de problemáticas tipo causa-solución, y objetivos a largo plazo, en base a entrevistas, recopilación de datos y textos. Para instar a la diversificación del patrimonio gastronómico de la provincia de Arauco.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

CONCEPTUAL

Los estudios de patrimonio gastronómico examinan cómo las nociones de éste, estructuran o no, nuestras actividades actuales. Éstos han sido influenciados por el *postmodernismo*¹, ya que existe un cambio de conducta al privilegiar la comida rápida frente a las preparaciones patrimoniales, ya sea por ahorrar tiempo o recursos, sin tomar en cuenta la pérdida de identidad, esto se ve evidenciado claramente en la provincia de Arauco y en las siete comunas que la componen, ya que sus habitantes no conocen su patrimonio gastronómico y éste se encuentra estancado en su transcendencia.

Cada vez que recorremos nuestro país, nos encontramos con hermosos paisajes, diferentes idiosincrasias, pero también comidas deliciosas y únicas bebidas ¿Por qué, entonces, no incluir a la gastronomía como parte de un circuito turístico o como parte de ese paisaje que estamos ofreciendo? Considero esta posibilidad como parte de un circuito original, regional y autóctono (Magri Harsich, 2008, p.32).

Si existieran iniciativas de fomento al Patrimonio Gastronómico, de instancias que impacten al individuo y lo hagan parte de él, esto provocaría que su puesta en valor, trascienda. Pero, es necesario educar desde la base, del momento de elaboración de los platos, esa manifestación de costumbres de nuestro pueblo plasmado en una preparación auténtica.

Es por esto, que se realizó un estudio consistente en el levantamiento de relatos, mediante entrevistas, lectura de textos que están relacionados con nuestra temática; estudio de campo mediante observación directa y una selección de ingredientes y preparaciones patrimoniales, siendo lo de los ingredientes también una arista fundamental, debido a que algunos de ellos se encuentran en peligro de extinción por las malas prácticas de extracción, recolección y cultivo.

Se generó una instancia de diversas teorías y postulados a cerca de la diversificación del patrimonio gastronómico, en el sentido de poder conservarlo a largo plazo y hacerlo parte de la cotidianeidad de nuestra generación, apoyados en técnicas de obtención de recursos sustentable y generando espacios donde aumente

¹ Movimiento intelectual y cultural que nace a finales del siglo XX y se extiende hasta la actualidad (Jameson, 1991, p.120).

el conocimiento en el ámbito provincial y a su vez. La creación de nuevos puestos de trabajo orientados en todo lo anterior.

1.1. CONCEPTOS CLAVES

Alimentos patrimoniales: son aquellos que se han fundido y asimilado con nuestra tradición e historia, asociados a un territorio, representativos del mismo y entendidos como propios por una comunidad. Además, deben cumplir con (FACSO, 2009).

Producto patrimonial: es todo aquel producto alimenticio (animal, vegetal, hongo) cuya producción y consumo tenga una larga duración en la región y/o provincia de la región, cuyos procesos productivos entrañen saberes transmitidos transgeneracionalmente (al menos cinco generaciones), y que sus productores y consumidores consideren patrimonial. Pueden ser productos producidos por un pequeño grupo (en el caso de que se estén perdiendo) o bien estar vigentes de manera (FACSO, 2009).

Preparación patrimonial: toda aquella preparación que involucre productos, técnicas (recetas) y símbolos asociados a su factura y consumo de larga data, transmitida transgeneracionalmente (al menos cinco generaciones) y que sea considerada como propia o tradicional por sus hacedores y consumidores. Pueden ser preparaciones de algunas familias o bien de consumo amplio en la provincia y/o región (FACSO, 2009).

Provincia: Las provincias de Chile son las subdivisiones territoriales intermedias del país, inferiores a las regiones y superiores a las comunas. Debido al centralismo en la administración del Estado, poseen escasa autonomía.

El gobierno y administración de la provincia le corresponde a la gobernación, encabezada por un gobernador provincial, nombrado por el Presidente de la República, siendo de su exclusiva confianza. Ejerce sus atribuciones de acuerdo con las instrucciones del Intendente Regional. De acuerdo a la Constitución, el gobernador está a cargo de la supervigilancia de los servicios públicos existentes en la provincia. Los gobernadores de la provincia en que se encuentra situada la capital regional subrogan al Intendente Regional, en caso de ausencia de éste.

Comuna: Las comunas son la división administrativa menor y básica de Chile. Corresponde a lo que en otros países se conoce como municipio. La comuna puede ser de carácter urbano, rural o combinar ambas. En el territorio de una comuna,

puede haber más de un centro urbano. La administración local de cada comuna o agrupación de comunas reside en una municipalidad, que es administrada y gestionada por un grupo de concejales y su edil o alcalde electo, por cada período de cuatro años.

Leguminosa: Familia de plantas dicotiledóneas (hierbas, matas, arbustos y árboles) de flores con corola amariposada, agrupadas en racimos o en espigas, con diez estambres, libres o unidos por sus filamentos, y fruto casi siempre en legumbre.

Bivalvo: animales de la clase Bivalva, perteneciente al filo de los moluscos. Existen cerca de 13.000 especies de bivalvos, que disponen de un caparazón que tiene dos valvas.

Típico: característico o representativo de algo, peculiar de un grupo, país, región época. En este sentido se refiere a que un producto o preparación es representativa de una comuna o provincia de Arauco.

Propiedades organolépticas: Todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura.

Joven: según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), la juventud corresponde de los 10 a 30 años.

- 10 a 17 años - Pubertad, adolescencia inicial o temprana, juventud inicial (7 años)
- 18 a 24 años - Post-Adolescencia media o tardía, juventud media (6 años)
- 25 a 30 años - Jóvenes adultos

Tradicional: de la tradición o que está relacionado con ella por el modo de transmitirse o por su permanencia de generación en generación.

Promover el Patrimonio Gastronómico: fomentar o favorecer la realización o el desarrollo del Patrimonio Gastronómico, iniciándolo o activándolo si se encuentra paralizado o detenido provisionalmente.

Trascendencia: en la tradición filosófica occidental, la trascendencia supone un *más allá* desde el punto de referencia. En este sentido, trascender será utilizado como equivalente de uso en el tiempo.

Culturizar: dar cultura.

Fomento al patrimonio: favorecer o aumentar la herencia; bienes y derechos, cargas y obligaciones de ésta.

Planta: Hace referencia a varios temas, pero en esta oportunidad nos referiremos a la acepción biológica, planta, del reino vegetal, abarca plantas terrestres, algas verdes, algas rojas y un oscuro grupo de algas unicelulares.

Son seres vivos que producen su propio alimento mediante el proceso de la fotosíntesis. Ellas captan la energía de la luz del sol a través de la clorofila y convierten el dióxido de carbono y el agua en azúcares que utilizan como fuente de energía.

Leguminosa: Reúne árboles, arbustos y hierbas perennes o anuales, fácilmente reconocibles por su fruto tipo legumbre y sus hojas compuestas y estipuladas.

Tubérculo: Tallo subterráneo, modificado y engrosado donde se acumulan los nutrientes de reserva para la planta. No posee escamas ni cualquier otra protección.

Perenne: Que dura siempre o mucho tiempo.

Baya: Fruto carnoso que dispone de pulpa, en la cual se encuentran las semillas, Son comestibles.

Herbácea: Que tiene aspecto o las características de la hierba.

Semilla: Cada uno de los cuerpos que forman parte del fruto que da origen a una nueva planta.

Vaina: Envoltura tierna y alargada en la que están encerradas en hilera las semillas de ciertas plantas y que está formada por dos piezas o valvas.

Herbácea Anual: Plantas de temporada, aquellas cuya germinación y florecimiento se produce en el mismo año de su muerte. Por lo general, se desarrollan en la primavera o el verano y perecen en el invierno.

Planta arbustiva: Planta leñosa de cierto porte, a diferencia de los árboles, no se yergue sobre un solo tronco, sino que se ramifica desde la misma base. Los arbustos pueden tener varios metros de altura.

Producto patrimonial: La puesta en valor del patrimonio.

Espesante: Sustancia que al agregarse a una mezcla, aumenta su viscosidad, sin modificar sustancialmente sus otras propiedades, como el sabor.

Ensalada: Plato frío con hortalizas mezcladas, cortadas en trozos y aderezadas, fundamentalmente con sal, aceite vegetal y vinagre. Puede se también de una sola hortaliza.

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

Para la realización del estudio de la situación del patrimonio gastronómico de la Provincia de Arauco, se dividió el terreno provincial en sus siete comunas para efectos de la elaboración del diagnóstico territorial, una vez hecha la división, se contactó a personas involucradas en el tema de cada una de estas comunas, como; agricultores campesinos, productores de alimentos, recolectores, pescadores, empresas de turismo asociadas en el tema, entidades municipales, representantes de pequeñas asociaciones de productores; con quienes se mantuvo contacto directo a través de llamadas telefónicas, entrevistas y visitas comunales, consiguiendo levantar información clave, de primera fuente y fidedigna de los principales productos patrimoniales, sus preparaciones, potencialidades y problemáticas existentes en cada sector.

Para cada entrevistado se elaboró un tipo diferente de encuesta con preguntas según su nivel de involucración en el tema y durante ellas se aplicaba la correspondiente en cada caso, creando un audio de respaldo si es que así lo permitía el entrevistado y se obtenía un registro fotográfico del entrevistado, alimento y/o preparación, e instalaciones en caso de ser un restaurante.

Una vez recopilada la información en terreno se procedió a realizar una investigación bibliográfica del material obtenido para corroborar y/o complementar algunos datos en los casos que fuese necesario, tales como, fechas, hitos históricos, preparaciones, entre otros. Luego con toda la información dispuesta se creó una nueva subdivisión territorial, en donde se dividió el territorio comunal en tres sectores según su similitud en la oferta gastronómica. Estas nuevas agrupaciones son las siguientes: Arauco, Lebu y Curanilahue; Cañete, Los Álamos y Tirúa; y finalmente Contulmo se considera independiente, al poseer un tipo de alimentación patrimonial diferente al resto. En ambos casos se presentan los mapas con la información gastronómica patrimonial pertinente.

Los alimentos y preparaciones que han sido incorporadas en el documento son aquellas que cumplen con el requisito de gastronomía patrimonial; considerándose de esta índole solo a aquellos alimentos que hayan sido consumidos y/o preparados con un mínimo de cinco generaciones y que además sean considerados como propios en una comunidad.

La segunda parte de este proyecto de tesis se realiza en base al diagnóstico de las problemáticas analizadas anteriormente, en este capítulo se concluye una posible solución a los problemas que pudiesen existir dentro de la puesta en valor del patrimonio gastronómico en la provincia de Arauco proponiendo un modelo de gestión adecuado a las necesidades del territorio.

CAPÍTULO III: DIAGNÓSTICO

TERRITORIAL: LA PROVINCIA DE ARAUCO



Figura 3.1: Mapa de la provincia de Arauco
Fuente: Catalina Muñoz Artista Visual

La provincia de Arauco es una de las tres provincias de la Región del Biobío. El territorio se emplaza al sur poniente de dicha región, su superficie total alcanza los 5.464km, representando un 14,7% de la superficie regional (dato de gobernación Arauco) se encuentra ubicado específicamente en las coordenadas 37° 46' 0" S, 73° 20' 0", hemisferio sur. Se extiende entre la Cordillera de Nahuelbuta y el Océano Pacífico desde el Golfo de Arauco hasta el Lago Lanalhue. Limita al norte con la provincia de Concepción, al oriente con la de Biobío y la de Malleco, al sur con la provincia de Cautín y al oeste con el océano Pacífico.

Está ubicada en un sector de pocas planicies, al este se encuentra la Cordillera de Nahuelbuta, en su lado oeste existe una serie de colinas y depresiones que terminan junto al mar, presenta un gran número de ríos, lagos y lagunas, e incluso se destaca la presencia de Isla Mocha que se considera parte de la comuna de Lebu.

El clima es mediterráneo con influencia oceánica, los máximos de precipitaciones se registran en el este de la provincia por el efecto del relieve de la cordillera de

Nahuelbuta, éstas llegan a 1900 m en Contulmo y a más de 3000 m. en las altas cumbres donde caen en forma de nieve entre mayo y septiembre.

La provincia está conformada por 7 comunas, las cuales se presentarán a continuación:

Tabla 3.1: Comunas de la Provincia de Arauco

Comuna	Superficie	Población 2002	Población 2017	Índice de Pobreza
<u>Arauco</u>	956 km²	34.873	36.257	16,3%
<u>Cañete</u>	760,4 km²	31.270	34.537	38,1%
<u>Contulmo</u>	962 km²	5.838	6.031	32,8%
<u>Curanilahue</u>	994 km²	31.943	32 288	14,8%
<u>Lebu</u>	562,9 km²	25.035	25.522	26,9%
<u>Los Álamos</u>	599,1 km²	18.632	21.035	26,6%
<u>Tirúa</u>	624 km²	9.664	10.417	29,6%

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla N°1 se observa que las comunas más pobladas de la Provincia de Arauco en la actualidad son Arauco, Cañete y Curanilahue respectivamente, mientras que Contulmo que posee la superficie más grande es la menos poblada y a su vez es una de las únicas comunas en conjunto a Curanilahue que ha perdido población respecto al censo anterior realizado en el año 2002.

3.1. HISTORIA

Antes de la llegada de los españoles a lo que actualmente conforma la provincia de Arauco, se encontraba habitado por el pueblo mapuche, esta cultura se encontraba en un grado de desarrollo llamado proto-agrario, es decir, practicaban el cultivo de algunas especies vegetales a baja escala, recolectando plantas, frutos de los árboles, raíces y hongos dentro de los bosques por otra parte se proveían de peces, algas y mariscos del borde costero.

Antes del inicio de la conquista española la comunidad mapuche contaba con alrededor de 500.000 individuos, distribuidas en tres zonas geográficas bien diferenciadas, cada una con recursos alimentarios específicos: en el valle central o

lelfunmapu, la presencia de bosques y ríos; en el *inapiremapu* o tierra cercana a las nieves (Nahuelbuta), predominaba la recolección del fruto de las Araucarias; y el *lafkenmapu*, que comprende las planicies costeras con abundancia de recursos del borde costero (Rosenblitt y Nazer, 2005, p.2). Luego, con la llegada de los españoles la zona de Arauco fue el principal escenario de los enfrentamientos entre ambos grupos, de hecho, inspirado en estos acontecimientos es que Alonso de Ercilla² narra *La Araucana*, donde se describe parte importante de nuestra historia como la muerte de Pedro de Valdivia que ocurre en las inmediaciones del fuerte Tucapel y el empalamiento de Caupolicán, en la plaza que hoy lleva el mismo nombre en Cañete.

Esta época se caracterizó por la violencia que se ejercía en cada batalla entre los dos pueblos, sin embargo, con el tiempo las relaciones llevaron a una serie de flujos de intercambio comercial, de esta forma los indígenas lograron domesticar caballos, especies bovinas y ovinas de forma exitosa, convirtiéndose en los principales proveedores de carne del mercado chileno, a cambio de sus animales ellos recibían alcohol, plata, harina e insumos metálicos mayoritariamente. En 1774, se llega a un acuerdo de paz, luego del parlamento de Tapihue, el cual fue respetado (siempre existió inestabilidad bélica entre colonos y mapuches, por lo que nunca se logró llegar a un estado de paz estable) desde este momento, hasta el final del período de colonización.

Una vez consolidada la independencia del Estado chileno, nuevamente se encuentra la situación de guerra no declarada con los mapuches, ante la imposibilidad de someterlos a la fuerza. En 1825 el estado se vió obligado a llegar a una tregua. Consiguiendo la Segunda Paz De Tapihue. Sin embargo, el estado nunca renunció por completo a sus derechos sobre el territorio del Biobío.

La frontera entre el territorio del estado chileno y el dominio mapuche quedó demarcada por el río Biobío. Entre 1825 y 1867 cuando se inicia la primera campaña a gran escala sobre la Araucanía, bajo el mando de Cornelio Saavedra³, los mapuches experimentaron un período de gran prosperidad material logrando concretar intercambios con las regiones vecinas y Argentina. Desde entonces la provincia de Arauco tomó protagonismo, gracias a la proximidad con los yacimientos carboníferos que comenzaron a explotarse en el año 1850, lo que impulsó el poblamiento del territorio por empresarios, obreros y comerciantes. Por su parte el estado chileno comienza a empujar hacia el Sur la frontera para no quedar alejado de

² Poeta y soldado español, que participó de la conquista de América.

³ Militar y político chileno (1821 – 1891).

este acontecimiento, y estimula el asentamiento de colonos para desarrollar actividades de agricultura.

La provincia de Arauco fue creada en 1852, sin embargo, en 1875 comienza a vislumbrar las características que presenta actualmente, ya que se desprendieron los departamentos de Laja y Nacimiento y la provincia de Biobío que alguna vez pertenecieron al territorio. La provincia quedó reducida a tres departamentos, Arauco, Lebu y Cañete. Lebu emergió como el centro urbano más dinámico de la provincia a partir de la explotación de los yacimientos de carbón y sus actividades portuarias. Años más tarde en el 1891 con *La Ley de Comuna Autónoma* se agregaron Los Álamos, Carampangue, Curanilahue, Quidico y Contulmo.

3.2. ACTIVIDADES ECONÓMICAS

Dentro de las principales actividades económicas que se desarrollan en la provincia de Arauco lideran las que están relacionadas a la industria forestal, destacándose empresas como la Celulosa Arauco, Volterra y Mininco. La provincia aporta un amplio porcentaje de plantaciones a los números nacionales, la mayor parte de las plantaciones son de pino, radiata y eucaliptus.

La pesca artesanal se desarrolla a lo largo del borde costero provincial, existen caletas artesanales en Lebu, Cañete, Quidico y Tirúa en las que se comercializan peces y mariscos. Esta actividad se realiza a baja escala y según la localidad se utilizan distintas técnicas de pesca como la tradicional en lancha o la pesca a caballo.

La agricultura y fruticultura también son actividades relevantes dentro de las comunas de la provincia, donde los principales productos que son producidos y comercializados son los cereales destacándose el trigo; cultivos de chacarería como legumbres y papas; y dentro de la fruticultura los alimentos de mayor relevancia son las manzanas, cerezas y castañas.

3.3. COMUNA DE ARAUCO

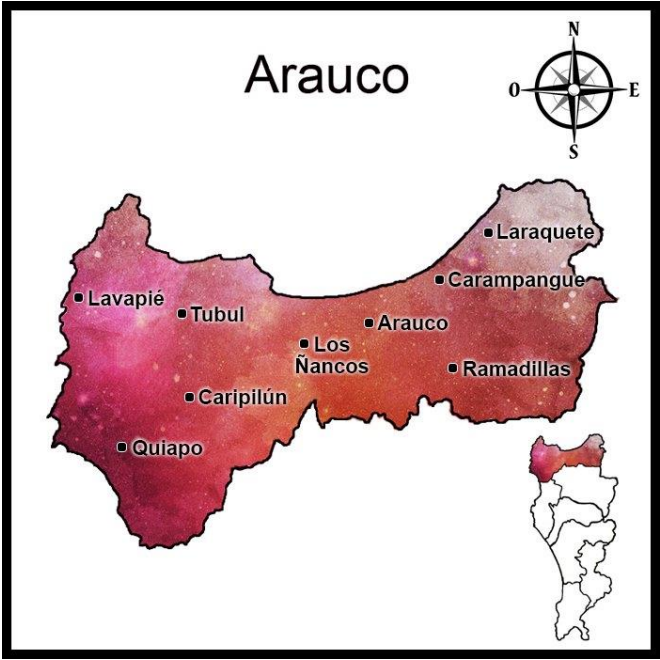


Figura 3.2: Mapa de la comuna de Arauco
Fuente Catalina Muñoz, Artista Visual

Arauco, en mapudungún significa *agua gredosa*, es una ciudad y comuna ubicada en la provincia de Arauco, en la región del Biobío, se encuentra en la latitud -37.25 y longitud -73.316666666667, hemisferio sur. Al norte limita con Lota, al sur con Lebu y Curanilahue, al este con el Océano Pacífico y al oeste con la cordillera de Nahuelbuta. Posee 36.257 habitantes según censo 2017. Es un apacible pueblo rodeado de cerros y con una hermosa playa de arena blanca. Fue fundado en 1555 por Pedro de Valdivia.

Este territorio destaca por su patrimonio natural, histórico y cultural. Sus paisajes constituyen un hermoso escenario privilegiado que reúne lagos, lagunas, borde costero, humedales, ríos y bosque nativo. Arauco atesora parte relevante de la historia de Chile, especialmente relacionada con la Guerra de Arauco⁴. Allí, aún se mantiene viva la presencia del pueblo indígena.

Hoy, la comuna posee buenas rutas gastronómicas que llevan a degustar pescados y mariscos, repostería alemana y comida tradicional mapuche, particulares sabores de este territorio.

⁴ La Guerra de Arauco, suele figurar en la Historia como un conflicto bélico que duró trescientos años, entre españoles y mapuches. Sin embargo, la historiografía contemporánea señala que fue el primer siglo el que sostuvo enfrentamientos constantes (1550-1656) para dar paso a una etapa posterior en la que son esporádicos, predominando las relaciones fronterizas entre el mundo mapuche y los hispano-criollos. A pesar de existir un fuerte proceso de transculturación del pueblo mapuche, los convierte en la etnia más resistente Y poderosa de América Latina (Memoria Chilena – Biblioteca Nacional de Chile).

Algunas de las actividades deportivas que se pueden desarrollar en Arauco son los deportes náuticos, pesca deportiva, circuitos ecoturísticos y turismo aventura.

Actualmente, es un activo centro industrial, pesquero y maderero. Su economía está, hoy, vinculada a la planta de Celulosa Arauco, la que ha generado un activo comercio de servicios. De clima templado, la temperatura media en Arauco alcanza los 13,3°C. Los niveles de precipitaciones promedian los 1.402 milímetros, siendo el invierno más lluvioso que el verano.

Arauco al ser ciudad costera, considera como parte de su gastronomía patrimonial y típica principalmente a los productos que son brindados por el mar; la mayoría de su cocina se basa en peces y mariscos sacados de fondo marítimo por sus mismos habitantes, esta pesca se realiza de forma tradicional y también como pesca artesanal. Dentro de la comuna las caletas de Llico y Tubul son las más representativas, sin embargo, éstas, actualmente no se encuentran en las mejores condiciones, ya que no poseen agua potable.

3.4. COMUNA DE LEBU

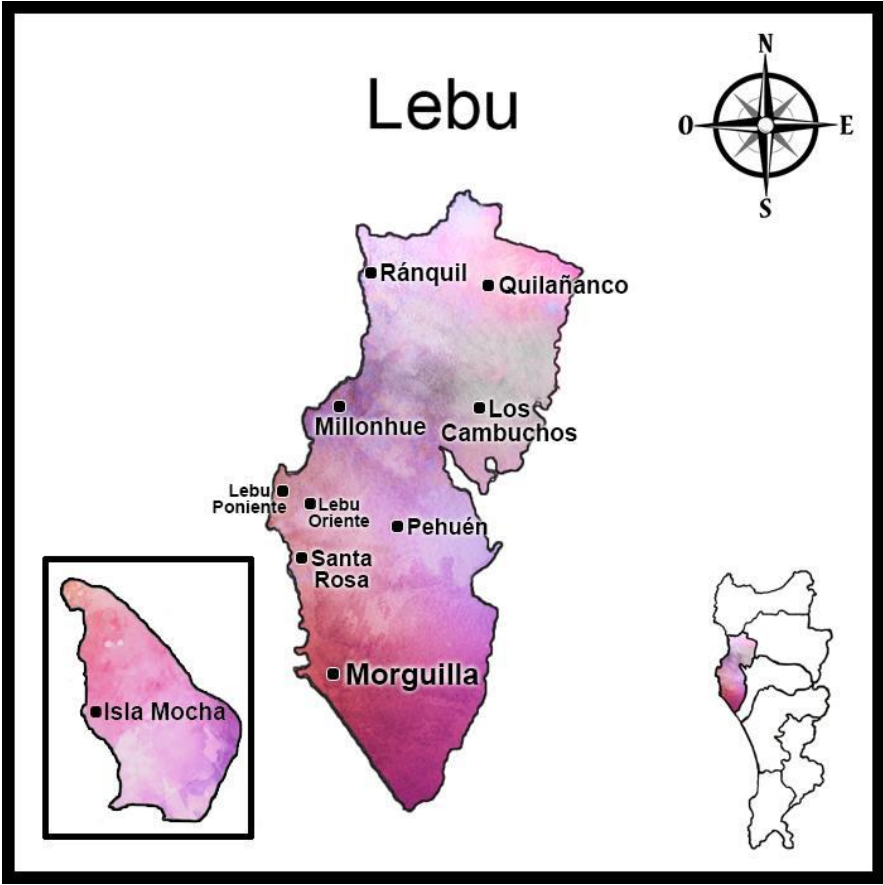


Figura 3.3: Mapa de la comuna de Lebu
Fuente Catalina Muñoz, Artista Visual

Lebu del mapudungún *leuvu* significa río, es una comuna y ciudad chilena, capital de la provincia de Arauco en la Región del Biobío, posee 25.522 habitantes según censo 2017, se encuentra en la latitud -37.6082497 y longitud -73.6535568, en el hemisferio sur. También denominada *ciudad de los vientos* localizada 145 km. al sur de la ciudad de Concepción, capital regional. La comuna está compuesta por un territorio en la parte continental y una insular que corresponde a la Isla Mocha. Lebu se localiza en la ribera sur del río llamado del mismo nombre. Fue fundada por el coronel Cornelio Saavedra el 8 de octubre de 1862, luego de realizarse una simbólica ceremonia en la cual se colocó la primera piedra del Fuerte Varas, con el objeto de que en sus alrededores se levantara una comunidad.

En 1865 floreció la industria del carbón marcando el desarrollo local, los pioneros del carbón fueron Juan Mackay y Matías Rioseco, a través de compañías propias funcionando con mano de obra mapuche. No transcurrido mucho tiempo en 1875 surge la crisis del carbón, debido a la competencia inglesa y falta de tecnología, Juan Mackay decide disolver su sociedad, vendió su empresa a Maximiano Errázuriz, quien con nuevos capitales la hizo resurgir.

El siglo XX empezó con la construcción del ferrocarril Lebu-Los Sauces, tras varias tentativas comenzaron los trabajos en 1911, paralizándose en 1912 por quiebra de la empresa; la compañía carbonífera de Lebu tomó los trabajos y entregó los tramos Los Álamos-Peleco (1920) y Lebu-Cañete (1923). El ferrocarril fue comprado por el Estado y completada la ruta Lebu-Peleco, construyendo Peleco-Purén (1927).

En el turismo, Lebu posee una costa privilegiada, las Cuevas de Benavides y del Toro, formaciones rocosas de gran belleza, cercana se encuentra la playa de Millaneco, el mirador Cerro la Cruz, desde donde se aprecian vistas de la ciudad, recursos que permiten el desarrollo de actividades como la pesca, fotografía y deportes náuticos.

El puerto fluvial, de construcción fiscal, ha sido de gran ayuda para el desarrollo de la actividad pesquera de tipo artesanal y también de mayor tamaño, en sus inicios fue un puerto ballenero y para aprovisionamiento de carbón.

En el 2008 se cerró definitivamente la actividad carbonífera, en un proceso que afectó a Lebu desde los años noventa, con graves consecuencias para la comuna.

Con el terremoto de 2010 el puerto fluvial se vio afectado, pues el curso del río cambió, desecándose, esto produjo daños en la actividad económica de Lebu, significando una gran crisis social (Resumen, 2011).

3.4.1. Isla Mocha

Desde Lebu, a través de avioneta o barco se puede llegar hasta la famosa Isla Mocha, que significa *resurrección de almas*, reconocida por ser un sitio sagrado para la religión *lafkenche* (mapudungun *gente del mar, gente del oeste*). Se encuentra situada al sur de la región del Biobío, exactamente en la latitud -38.37083333 y longitud -73.91416667, hemisferio sur, en el límite con la región de La Araucanía, frente a las costas de la Provincia de Arauco, a 34,3 km de Tirúa, sin embargo, administrativamente pertenece a Lebu.

En 1608, Felipe III, decretó el despoblamiento de la isla, para evitar que los extranjeros se relacionaran con los indígenas *lafkenches* que la habitaban, lo que podría facilitar su establecimiento en la costa de Chile, sin embargo, esa orden fue ejecutada recién 80 años después, por el gobernador José de Garro, quien acusó a los pobladores indígenas de socorrer a corsarios ingleses y holandeses, trasladándolos al continente. Jerónimo de Quiroga, Capitán español y sus huestes,

apresaron a todos los habitantes y los condujeron a Concepción, donde poblaron un valle que se extendía a orillas del río Biobío, a dos leguas de la ciudad, que luego sería reconocido como Valle de la Mocha.

Desde esa fecha hasta avanzado el siglo XIX, la isla permaneció prácticamente deshabitada, excepto por la instalación ocasional de algunos pescadores temporales y la existencia de un puesto de comercio ballenero angloamericano entre 1790 y 1820.

A partir de mediados del siglo XIX, en una fecha aún no precisada, comienza paulatinamente a poblarse, primero en forma espontánea y luego planificadamente, al ser la isla entregada en arriendo a un particular, personaje que trasladará a la isla como inquilinos a campesinos y pescadores de la zona central del país.

La isla Mocha destaca como un lugar de numerosos naufragios. Fue regularmente visitada por piratas de Holanda e Inglaterra y sirvió como lugar de abastecimiento. La mítica isla inspiró a Hermán Melville para escribir su novela *Moby Dick* que evoca la historia de un cachalote albino que frecuentaba las aguas de la isla durante el siglo XIX y que sobrevivió a innumerables enfrentamientos contra barcos balleneros.

Visitar la isla es como regresar al pasado, la gente aún se transporta en carretones tirados por caballos, conoce a los vecinos, ya que sólo cuenta con 800 habitantes y se pueden avistar ballenas, bucear en sus costas, hacer senderos guiados, conocer el faro, encender el mar (fenómeno cuyo origen son los pozos de gas natural presentes en la zona) y descubrir una gran cantidad de naufragios de barcos piratas. Además, se encuentra la reserva nacional del mismo nombre, protegida bajo tuición de CONAF⁵, uno de los destinos más turísticos de la zona, ya que cuenta con bellas playas y aguas idóneas para la práctica de pesca deportiva, destacando por su rusticidad, historia, fauna, flora y geografía. El turismo es una de las actividades más importantes de la isla, siendo los lugareños, guías de *treking*⁶ y cabalgatas, además de ofrecer servicios de camping y hospedaje, en sus hogares para recibir a los visitantes, así potencian la economía local de abastecimiento en la comunidad oriunda. En la gastronomía típica predominan los platos a base de jaiba, locos, piure, corvina, róbalo, pejerrey, además de las papas, nalca y carnes como la del cordero, que suelen comerlo al horno o al palo.

El clima es impredecible, cambia muy rápido, ventoso (a ratos lluvia) y en verano muy agradable, no hace frío, pero siempre está húmedo.

⁵ Corporación Nacional Forestal.

⁶ Excursionismo que se realiza a pie, recorriendo largas distancias.

3.5. COMUNA DE CURANILAHUE

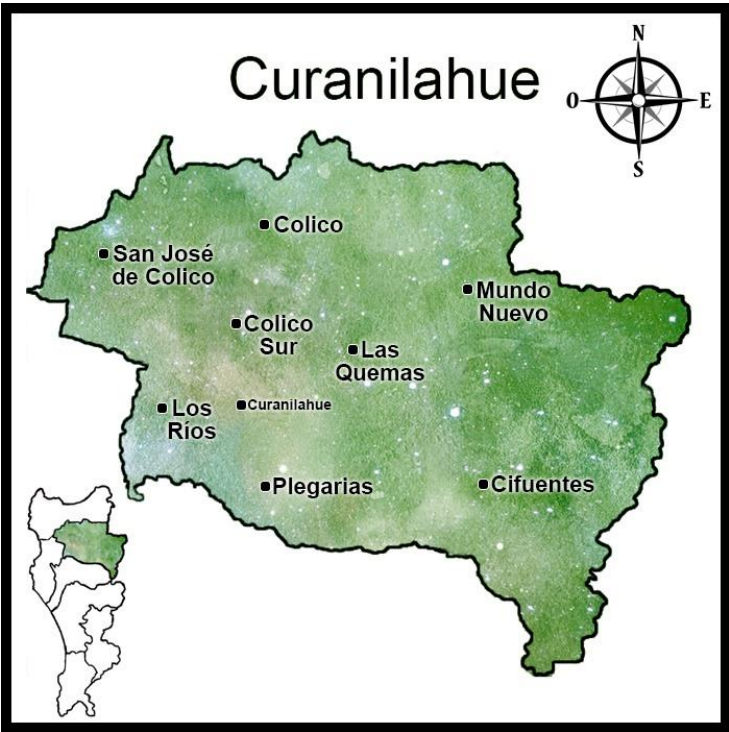


Figura 3.4: Mapa de la comuna de Curanilahue
Fuente Catalina Muñoz, Artista Visual

En la lengua mapuche el origen de su nombre. Curanilahue traducido significa vado (cruce) pedregoso, La ciudad de Curanilahue limita al norte con la provincia de Concepción, con Los Álamos por el sur, por el este con Nacimiento y Angol y al oeste con Arauco y Lebu. Posee 32.288 habitantes según censo 2017, se encuentra en la latitud -37.4779282 y longitud -73.3449478, en el hemisferio sur. Pertenece a la región del Biobío.

En el siglo XVI estaba bajo dominio de Pedro de Valdivia según la Encomienda dejada por él, pero los españoles no llegaron a ocuparla y los mapuches tomaron posesión en 1598. A raíz de ese hecho, se formaron fundos que fueron el primer paso hacia la colonización de esa zona.

Iniciando el siglo XX los habitantes se organizan para darle carácter jurídico a su comuna y desligarse de la municipalidad de Lebu, ya que Curanilahue era quien aportaba más recursos gracias a sus actividades mineras y comerciales. Tras continuas polémicas y desacuerdos, en 1910, se llegó a acordar que finalmente sería una comuna independiente. El 23 de mayo se creó la comuna de Curanilahue, la que actualmente se divide en los siguientes sectores:

Trongol Alto: Su paisaje está caracterizado por piedras gigantes, que sirven de mirador desde donde se pueden apreciar los nevados de la cordillera andina, la

provincia de Arauco y la reserva Nacionalista Mocha, hay zonas de camping, mesones, fogones, caminos señalizados para llegar a las piedras miradores o *tacitas* que son vestigios arqueológicos de gran valor y misterio. Por lo irregular de su paisaje también están presentes actividades relacionadas con el rally.

Trongol Bajo: Es un valle de gran belleza por su verdor y bosques nativos, allí van los lugareños a cabalgar, a jugar trilla a yegua, rayuela, las típicas carreras a la chilena. Todo eso va acompañado de la degustación de platos típicos, entre ellos, con suerte, pueden ser salmones y truchas recién pescadas en las aguas dulces del río Trongol, después de un paseo en *kayak* o si sé es más aventurero realizar *rafting*⁷ en zonas del río más caudaloso.

Parque Balneario Ecológico Municipal: Ubicado a 1 km. del centro de la ciudad. Tiene un entorno de belleza y naturalidad. Se pueden hacer picnics y juegos infantiles en temporadas de verano.

El clima de Curanilahue se caracteriza por ser cálido y templado, en invierno hay mucha más lluvia que en verano.

En el ámbito económico, pese a que su origen se remonta a la explotación de la zona en búsqueda del carbón mineral, actualmente es mínima y ahora está basada principalmente de servicios, faenas forestales y derivados (aserraderos, caminos y transporte).

Su gastronomía está basada en preparaciones con hongos, como *changles* y *digüeñes*, cazuelas caseras, asados al palo longanizas y cecinas locales. También recolectan chupones⁸. Además de este tipo de gastronomía Curanilahue se ha visto provisto siempre de múltiples recursos marítimos debido a su cercanía con la comuna de Arauco.

⁷ Actividad deportiva y recreativa, también llamada descenso de ríos o balsismo, consiste en recorrer el río en la dirección de la corriente, sobre una embarcación o balsa.

⁸ El chupón o quiscal (*Greigia sphacelata*) es una planta endémica de las zonas templadas de Chile, de la familia de las bromeliáceas (como la piña), y crece entre las regiones del Maule y Los Lagos, al fondo de las quebradas y al pie de árboles nativos, en terrenos sombríos. Puede llegar a medir hasta 5 metros de altura y su fruto es una baya pequeña, alargada y refrescante que consumen sus recolectores, que llega a los mercados locales a comienzos de otoño y que también se usa en licores. Sus hojas alargadas son las que dan vida a las pilwas y otros artículos de artesanía (Díaz, 2016)..

3.6. COMUNA LOS ÁLAMOS



Figura 3.5: Mapa de la comuna Los Álamos
Fuente Catalina Muñoz, Artista Visual

Los Álamos, comuna de la provincia de Arauco, Región del Biobío, Chile. Sus coordenadas corresponden a -37.616666666667 de latitud y -73.466666666667 longitud, hemisferio sur. Se ubica a un costado de la ruta 160, limita al norte con Curanilahue, al sur con Cañete, al este con Angol y al oeste con Lebu, justo emplazada en la bifurcación que lleva a Lebu, ciudad de la cual fue separada oficialmente el 22 de diciembre de 1891, declarándose ciudad independiente.

Su población actualmente asciende a 21.035 habitantes y está compuesta principalmente por mapuches y también alberga a colonos del siglo pasado, árabes y vasco-franceses.

Su explanada la constituye un cruce de caminos, que la conecta con Cañete, Concepción y Lebu.

Los Álamos surgió en el siglo XIX como un *pueblo en el camino*, que según señalan los cronistas:

La humilde posada que el capitán Merardo Reyes instalara a la vera del camino real años atrás, se había convertido en atractivo lugar en el que los viajeros a Cañete y Curanilahue encontraban alojamiento, remuda de caballos y, sobre todo, la tradicional buena mesa y el generoso pipeño santajuenino que corría como el

Cuñapo, mientras las buenamozas cantoras atronaban el ambiente con sus criollas tonadas y sus vibrantes cuecas (Rosenblitt y Nazer, p.13).

Con el tiempo las casas aisladas dieron paso a una aldea, la cual en 1893 adquirió el rango de comuna, facilitando un crecimiento que le permitió obtener el título de villa en 1907.

La principal actividad económica de la comuna es forestal, con desarrollo de agricultura de subsistencia, el comercio es poco denso, limitándose a unos cientos de metros en la avenida principal de Los Álamos y de sectores aledaños.

Su paisaje está compuesto principalmente por árboles, principalmente por pino insigne y eucaliptus que han tenido que convivir con especies autóctonas, esto genera un debate, ya que se considera que es una aparente amenaza al ecosistema originario.

Los Álamos es un cónclave de singulares características, tiene una ubicación estratégica no tan sólo en el ámbito de la conectividad, sino que también al conectarse con la costa y también con la cordillera de Nahuelbuta en su parte más alta, hace posible que se concentre un reducto de araucarias milenarias, el bosque nativo y las especies de flora y fauna endémicas que logran sobrevivir pese al acelerado avance de las plantaciones exóticas.

Sus principales atractivos son la *Piedra del Puma* (llamada así porque los pumas se paraban ahí para captar a sus presas) punto más alto de la comuna, donde se pueden avistar ciudades vecinas, tales como: Laraquete, Arauco y Punta Lavapié, y además 7 volcanes. Éste es el lugar turístico más visitado y hay una prohibición absoluta de cortar o sacar árboles. Otro atractivo que posee son artesanos en madera y tejidos.

Desde el punto de vista gastronómico es importantísimo destacar la fuerte presencia de hongos como el changle y también de nalcas, siendo éstos en sus meses de apogeo también un recurso económico para los recolectores. También posee comidas típicas como los quesos, guisos y cazuelas caseras.

3.7. COMUNA CAÑETE

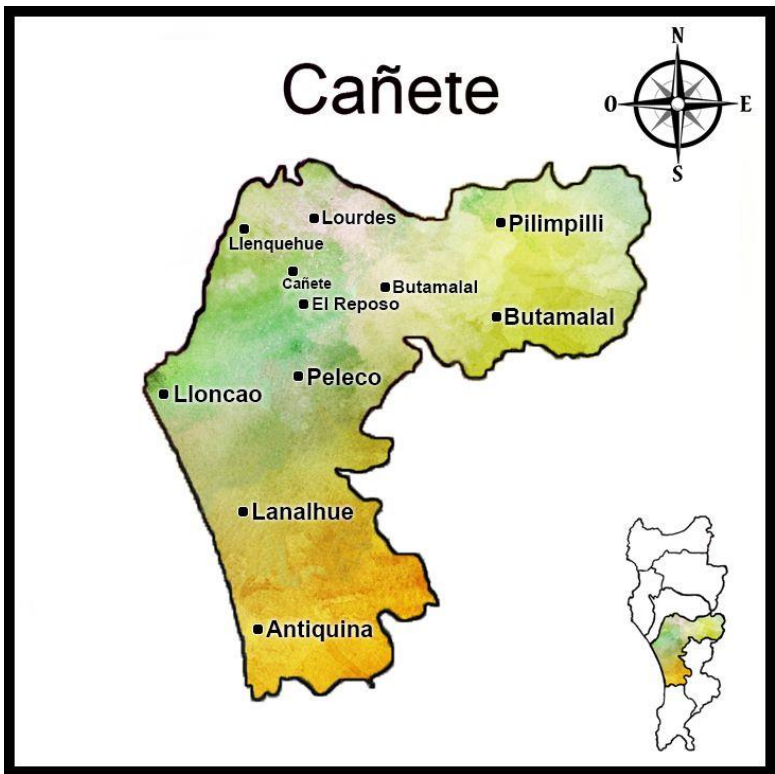


Figura 3.1: Mapa de la comuna de Cañete
Fuente: Catalina Muñoz, Artista Visual

Cañete de la Frontera, comuna de la provincia de Arauco, Región del Biobío, se encuentra a latitud -37.801281 y longitud -73-3961563, en el hemisferio sur. Limita al norte con Los Álamos, al sur con Tirúa, al este con Contulmo y al oeste con el Océano Pacífico. Posee 34.537 habitantes, según censo 2017. Reconocida como la ciudad histórica, por ser una de las más antiguas de Chile, ya que fue fundada en 1557 por García Hurtado de Mendoza, fue llamada así en honor a su padre Andrés Hurtado de Mendoza, marqués de Cañete, El título provenía de la villa de Cañete, cerca de Cuenca, que pertenecía a la Corona de Castilla. Anterior a este acontecimiento, el sector era conocido como Tucapel, que en mapudungun significa apoderarse o tomar a la fuerza.

En 1552, Pedro de Valdivia, fundó el Fuerte Tucapel, emplazado en las cercanías de la actual ciudad de Cañete. En las proximidades del fuerte (en el contexto de la Guerra de Arauco) el conquistador encontró la muerte en manos del toqui Levtraro, estratega mapuche. Así se acabó el mito de la invencibilidad española en batallas campales contra los mapuches, en el denominado *Desastre de Tucapel*.

Tras un período bélico, la ciudad pasó por sucesivas destrucciones y re-fundaciones hasta quedar en su emplazamiento actual en 1868, gracias a Cornelio Saavedra, quien tenía como objetivo la efectiva incorporación a la soberanía chilena

de toda la zona de la costa de Arauco, proceso conocido con el nombre de *Pacificación de la Araucanía*

Actualmente su actividad económica se asocia a los sectores forestal, agropecuario y turístico. A pesar de ser una ciudad modesta, posee un gran legado histórico, al haber sido densamente poblada por las comunidades mapuches, los cuales hoy en día mantienen su lucha por la recuperación de terrenos autóctonos y por los acontecimientos relatados anteriormente. Son muchos los sectores aledaños a la comuna, como Cayucupil, Reposo, Paicaví, Ponotro, Butamalal, Lanalhue, Llenquehue, Peleco, Huape, Antiquina, Huentelolén, Huillinco.

Cañete es sinónimo de belleza y evocación histórica del pasado. Es conocido por sus lagos Lanalhue y Lleulleu; y por su cordillera de Nahuelbuta, siendo su principal atractivo la Piedra del Águila, el cual alcanza la altura máxima de ésta.

Existe variada actividad y servicios turísticos tales como cabañas, hostales y su gastronomía *intercultural* como es autodenominada en la comuna, que conjuga las preparaciones actuales y las preparaciones ancestrales mapuches, teniendo entre sus principales ingredientes, la papa, los hongos, la carne, el mote, harina tostada, piñones y el merquén. Además, posee una abundante flora y fauna que lo convierten en un espacio natural con una imponente belleza escénica y de gran biodiversidad. Clima caracterizado por veranos cómodos, secos y mayormente despejados; los inviernos son largos, fríos, mojados y parcialmente nublados y está ventoso durante todo el año.

Las actividades económicas de la comuna se centran principalmente en el sector maderero y aunque la agricultura ha sido una de las actividades predominantes del sector, no ha ocurrido un desarrollo significativo en las tecnologías empleadas. También cabe mencionar su actividad comercial, que también es fluida, ya que recibe a los habitantes de los lugares aledaños rurales para abastecerlos.

El día 15 de mayo del 2011, se inaugura en Cañete la primera carrera de Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural de Chile, rescatando nuestra cocina, pioneros del rescate en institucionalización de esta nueva especialidad gastronómica en Chile: cocina regional con identidad transcultural y étnica

3.8. COMUNA CONTULMO

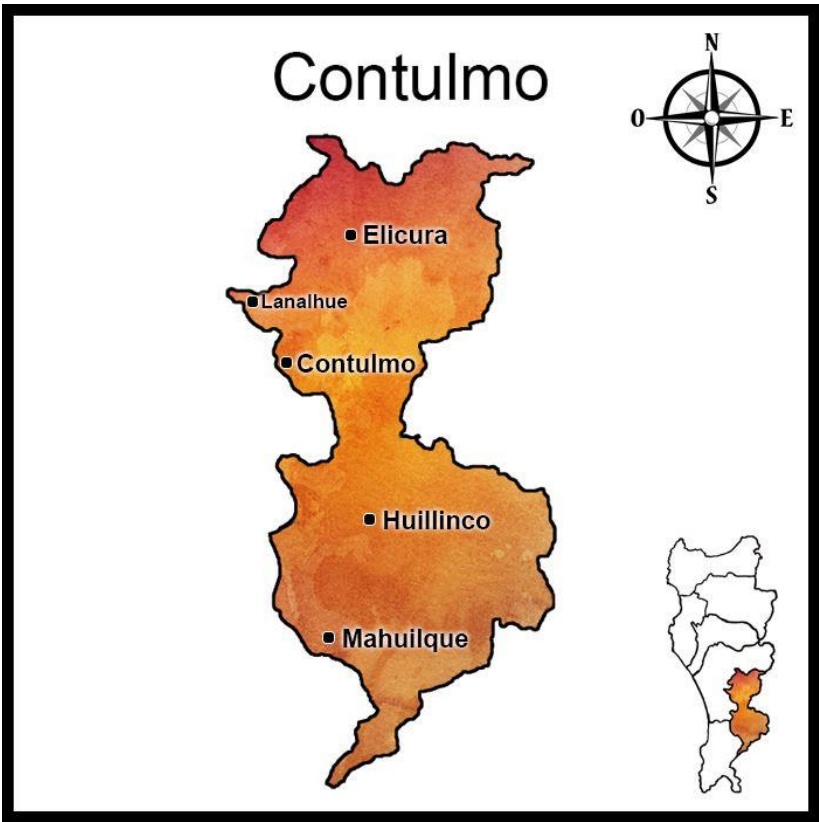


Figura 3.7: Mapa de la comuna de Contulmo
Fuente: Catalina Muñoz, Artista Visual

Contulmo, en mapudungun, significa *lugar de Paso*, es una ciudad y comuna ubicada al sur de la Provincia de Arauco, se encuentra emplazada a orillas del Lago Lanalhue y al pie de la Cordillera de Nahuelbuta. Limita al norte con Cañete, estero el Natre, al sur con Tirúa y provincia de Cautín, al este con Purén y al oeste con Cañete. Se ubica en latitud -38.0527000 y longitud -73.2123800, hemisferio sur. Posee 6.031 habitantes, según censo 2017.

En el siglo XIX, se fundó la plaza militar de Contulmo, para servir de apoyo al Tucapel, ubicado en Cañete, en la guerra de Arauco.

En 1884, la comuna de Contulmo, recibió a un grupo de familias alemanas provenientes de Berlín y Hamburgo, quienes dieron impulso a la Comarca. En la actualidad, esta localidad representa una trilogía cultural, alemana, mestiza chilena y mapuche, que le permitieron enriquecer a las nuevas generaciones, darles una sólida base en materia cultural y una serie de legados en el aspecto arquitectónico, cultural y gastronómico característicos y reconocidos en la Región y el país.

Dentro de sus principales atractivos turísticos, destacan dos bellos lagos, el Lanalhue y el Lleulleu junto con los paisajes que ofrece la imponente Cordillera de

Nahuelbuta, lugares que se han transformado en un circuito patrimonial que a partir de varios proyectos se ha mantenido con la finalidad de que los turistas puedan apreciar el nivel y la calidad de históricas construcciones. También destaca el túnel para trenes Nahuelbuta, que posee 990 metros de longitud, antiguamente utilizado para trenes que unían el puerto de Lebu con la estación Los Sauces.

Todo ello acompañado de una gastronomía que posee una gama de platillos tradicionales y patrimoniales tanto germanos como mapuche y la mezcla chilena de los más tradicionales sabores de la comida criolla. Entre sus principales preparaciones, podemos distinguir los famosos y codiciados kuchenenes, que incluyen frutas que no se dan en las cercanías, como la frutilla blanca, murtilla y arándanos.

Su clima se caracteriza por inviernos lluviosos y fríos y veranos secos y de altas temperaturas, con otoños y primaveras de situaciones intermedias.

El sector silvoagropecuario constituye la principal rama de actividad económica de la comuna. Los principales sistemas productivos están vinculados a las explotaciones forestales y a la producción agropecuaria.

Las comunidades mapuches *Lafkenches* viven en los sectores rurales, principalmente en San Ernesto, Calebu y Elicura, este último muy importante ya que, se encarga de acercar todas las tradiciones que aún conservan sus habitantes, en un encuentro denominado *Ruta de la Gallina Kollonka*, donde se pone en valor el patrimonio natural y cultural de la gastronomía, a través de la observación: “Antes los alimentos eran producidos en casa, en la huerta, la hortaliza, se siembra la papa, trigo y uno veía como se preparaba la comida, no comida lista, se ayudaba a los padres a preparar el alimento”, así aseveró María Pucol en el Taller de Arte Culinario Mapuche realizado el 30 de mayo de 2015, realizado en el Museo Mapuche de Cañete.

3.9. COMUNA TIRÚA

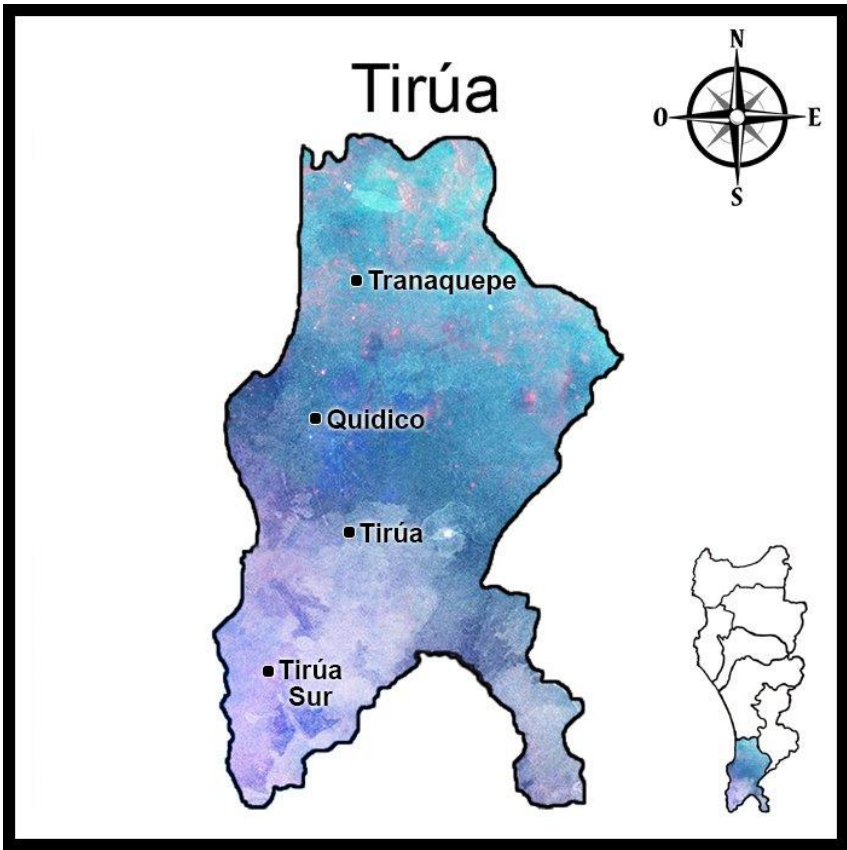


Figura 3.8: Mapa de la comuna de Tirúa
Fuente Catalina Muñoz, Artista Visual

La comuna de Tirúa le debe su nombre al origen de la palabra en mapudungún *trürun-we*, que proviene de *trürun*, *trürunwün*: alistarse, prepararse y de *we*: lugar. Por lo que el significado completo puede ser “cuartel de alistamiento y entrenamiento” (para hacerse a la mar). Ubicada en la provincia de Arauco en la VIII Región del Biobío, limita al norte con el río Pellahuén, el lago Lleulleu y el río Lleulleu, que la separan de la comuna de Cañete, al sur con la IX Región de la Araucanía (Carahue) al este con Contulmo y Lumaco y al oeste con el Océano Pacífico. Se encuentra a -73.5 longitud y latitud -38.333333333333, hemisferio sur. Posee 10.417 habitantes según censo 2017.

Tirúa en sus inicios, dentro de la antigua organización social y territorial del pueblo mapuche, era la designación de un *lof* de larga data o clan de varias familias emparentadas, que se extendía entre el río Lleulleu y el río Tirúa. En la conquista, Pedro de Valdivia confirió en encomienda la zona de Tirúa a Pedro de Villagra. Durante la colonia pasaba por Tirúa el único camino terrestre practicable hacia la aislada fundación de Valdivia.

En 1551 fue fundado por Pedro de Valdivia, un fuerte en el lugar, pero la concreción de poblarlo, empieza a ser realidad durante la famosa pacificación de la

Araucanía por don Cornelio Saavedra; dando pie así, a la fundación de la comuna de Tirúa, en 1695 por Don Tomás Martín.

En la actualidad es una comuna y ciudad de 9.664 habitantes, su actividad económica principal es la industria forestal, agricultura, pesca artesanal y recolección de coque. Su área costera destaca por ser el lugar donde viven alrededor de dos mil familias mapuches lafkenches.

De clima templado, la temperatura media anual aquí es de 13 °C. En invierno hay mucha más lluvia que en verano y las precipitaciones alcanzan los 1.341 milímetros promedio al año.

La gastronomía predominante es de influencia directa mapuche, destacan el consumo de legumbres, carnes de animales criados por ellos mismos, papas, trigo, avena y cereales, cultivados por ellos también. Un ejemplo de esta comida que ha perdurado generaciones, es el catuto o katuto, el cual es una especie de pan alargado de trigo cocido y molido, que consumían los mapuches, le llamaban miltrín o multrún. Consiste en una “masa de trigo cocido i molido o granulado en la piedra, de la cual se prepara el catuto o aparejo” (Lenz, 1910, citado en FIA, 2016, p.110).

CAPÍTULO IV: SITUACIÓN DE LA GASTRONOMÍA PATRIMONIAL

La provincia de Arauco posee una gran oferta gastronómica, su cocina más típica es considerada de origen multicultural, en donde se destaca la influencia de la herencia mapuche, criolla e incluso alemana en algunas de sus comunas, existe una amplia variedad de recursos, los cuales son extraídos desde la costa hasta la cordillera de Nahuelbuta, los aromas, texturas y sabores de sus frescos productos que son cultivados, recolectados y elaborados en forma natural y artesanal por los campesinos y micro emprendedores le entregan un sello único a su gastronomía. También existen muchos tipos de preparaciones patrimoniales, que al igual que los productos conservan esta característica de *multiculturalidad*, se han cocinado y servido a diario en las casas de los habitantes de esta provincia durante décadas y nunca han perdido la originalidad de sus recetas, por lo que se podría considerar que gran parte de toda su cocina es patrimonial.

En sus inicios la gastronomía se desarrolló en un contexto precolombino, hay alimentos y preparaciones que se han mantenido desde antes del ingreso de los españoles al sector en cuestión; como por ejemplo las tortillas, la preparación de un catuto o una cazuela de gallina *kollonka*. Y, por otra parte, no se puede desconocer lo introducido por los colonos como los trigos, las harinas y especies ganaderas como lo son los corderos, cerdos y vacunos.

Las producciones de las comunas pertenecientes a la provincia, tienen en común que en su mayoría se cultivan en pequeña escala, a nivel familiar y de forma tradicional, y que estas están adaptadas a las condiciones locales. En general, el origen de la semilla es local; los agricultores guardan semillas para la próxima temporada o las consiguen a través del intercambio o la compra. La producción y cosecha son realizadas por los hombres o mujeres de la familia, de manera manual y siguiendo las costumbres de sus antepasados. Los sistemas de almacenaje son también tradicionales y los productos generalmente se destinan al autoconsumo, comercializándose los excedentes en ferias y mercados locales. Otro aspecto en común es que los saberes para la producción han sido transmitidos por padres y abuelos de manera oral y por observación.



Figura 4.1: Situación Gastronómica actual de la Provincia de Arauco
Fuente: Elaboración propia

Si bien el territorio de la provincia de Arauco se encuentra dividido en 7 comunas administrativamente, sus localidades comparten características similares, por lo que sus productos y preparaciones (en algunos casos), también lo son; en este sentido, gastronómicamente hablando se podría dividir a la provincia de Arauco en tres zonas con productos homogéneos. Hay que dejar en claro que esta nueva división territorial no niega la existencia de ciertos productos en todas las comunas, sin embargo; cada nuevo conjunto territorial se identifica *más* con un específico tipo de gastronomía y lo declara como patrimonial.

4.1. DIVISIÓN CAÑETE – LOS ÁLAMOS - TIRÚA



Figura 4.2: Cazuela hecha en casa
Fuente: Elaboración propia

Esta división se caracteriza por alimentos que se fusionan con tradicionales preparaciones marcadas por la identidad del pueblo mapuche que se basa en los alimentos disponibles para cada estación, enalteciendo así la fuerte conexión existente con la naturaleza. Se fundamenta primordialmente en alimentos como frutos, verduras, legumbres, cereales y los derivados de animales como ovejas dando origen a una variada oferta gastronómica de carácter único, sus preparaciones son tradicionalmente campesinas, entre las que destacan cazuelas, catutos, asados de cordero al palo, sopaipillas, muchas frutas y mermeladas caseras hechas en base a éstas.

En esta zona la gastronomía patrimonial no se queda solo en el producto, sino que todo lo relacionado con esto se desarrolla en un contexto prácticamente ceremonial que también forma parte del patrimonio local; por ejemplo, la siembra de chacras,

esquila de ovinos, cosechas o cavas, mingaco, matanza de ganado, trillas, etc. Estas son actividades de antaño que aun en estos tiempos se continúan realizando en el campo, junto a las familias y vecinos a los cuales se les solicita cooperación. Donde tradicionalmente los hombres ayudan a la extracción o plantación de semillas, matanza de animales y sus esposas son las encargadas de preparar un gran banquete para todos los invitados. Estas actividades se transforman en celebraciones que siempre finalizan compartiendo preparaciones típicas patrimoniales.



Figura 4.3: Feria de frutas y verduras en Tirúa
Fuente: Elaboración propia

La gastronomía de este territorio depende fuertemente del campo y bosque, ya que de este se consiguen la mayoría de los recursos necesarios para la elaboración de sus preparaciones patrimoniales, los principales productos y preparaciones patrimoniales que se utilizan hoy en día son los siguientes:

4.1.1. Productos

a) Legumbres:

Porotos: El fruto es una vaina, que al madurar contiene las semillas o porotos, en la comuna existe una amplia variedad de porotos; algunos de ellos son, flor, cachiporra, manteca, negro, cimarrón, blanco español, etc. El poroto es consumido en estado fresco como poroto verde, granado y en seco. En Chile los porotos son una comida típica y pueden ser preparados como porotos con fideos (llamados *porotos con riendas*), con chuchoca, con mote, porotos con choclo y zapallo (*porotos*

granados) o ensalada de porotos verdes. Aportan carbohidratos y además poseen un alto contenido proteico (Travelhound, 2018).

Lentejas: Las plantas alcanzan unos 50 cm., su follaje es verde claro, con pequeñas flores blancas, que dan pequeñas vainas de color verde claro con 1 a 2 granos. La semilla es redonda, aplanada y de color café. La lenteja se consume en grano seco, al igual que otras legumbres, con la ventaja de que su cocción es más rápida.

Habas: haba es una planta herbácea anual, de tallos erectos, robustos, huecos, de color verde. Las hojas tienen folíolos de color verde grisáceo, y las flores tienen pétalos blancos manchados de violeta, púrpura o negro. El haba se destina para consumo verde, todo el capi o solo el grano, en guisos y ensaladas, y también se puede consumir el haba seca

Arveja amapola y arveja grano de oro es una leguminosa herbácea anual. Algunas crecen a una altura definida y otras se comportan como enredaderas y necesitan guías. Las hojas están formadas por pares de folíolos terminados en zarcillos, y las flores son blancas o púrpuras, produciendo vainas con 3 a 10 semillas. La arveja se consume para grano fresco o seco. También la vaina se puede consumir fresca en algunas variedades.

b) Hortalizas:

Ají es una planta arbustiva de hábito perenne, cultivada como anual, que puede alcanzar 1 metro de altura, El fruto es una baya de color verde cuando está inmaduro y rojo al madurar, es de tamaño grande, alargado y de sabor picante. Necesita buenas condiciones climáticas y suelos aptos. se consume como fruto fresco en ensaladas. También se usa seco para preparar el merquén, y en general para darles sabor y picor a cualquier preparación.

Semillas y cereales:

Quinoa: cereal de grano pequeño, de forma ovalada, de color blanco, suave, sin aroma y de sabor un poco amargo, por lo que se debe lavar. Se consume cocida, en sopa, harina, siendo lo más tradicional en *catutos*.

Trigo: El trigo es una avena herbácea anual, que alcanza hasta 1,2 m de altura; el tallo es erecto, hueco, las hojas son alargadas, rectas y terminadas en punta, y las flores se reúnen en espigas. El grano es de color amarillo blanquizco, y está protegido por varias capas. El trigo se consume normalmente como harina, habiendo

distintos tipos y calidades, para hacer pan, tortillas, galletas, pastas y repostería, entre otras recetas. También sirve para la preparación de mote producto muy consumido en la comuna, se sirve con leche caliente, frío con huesillos, con chicha de manzana, con pasta de merquén, o acompañando porotos y arvejas.

c) Frutos

Avellana: proviene de la semilla del avellano. La semilla es una nuez roja de cubierta leñosa, de color rojo que cambia a un color café oscuro al madurar; en su interior está la parte comestible de la avellana, de color blanco, cubiertas por una cutícula café. Las avellanas se pueden consumir crudas, tostadas, como harina, o se puede preparar café con ellas. Otro producto que se extrae de la avellana chilena es el aceite, que se usa para aliñar ensaladas.

Manzana proviene del manzano, florece en primavera y el fruto es un pomo globoso, de cáscara lisa o arrugada, de color verde, roja, amarilla o jaspeada, y numerosas semillas de color pardo brillante. La pulpa es blanca o amarillenta, dura, jugosa, de sabor dulce o ácido, a veces harinosa. La manzana se consume como fruta y hay variedades para chicha.

Membrillo: proviene del árbol membrillo, El fruto es un pomo en forma de pera, de color amarillo, de piel suave y de pulpa amarillenta y áspera, con numerosas semillas. El membrillo se usaba antiguamente como fruta, para chicha y secos. En la actualidad los membrillos se consumen crudos, en jugo, licores, conservas, orejones y como dulce de membrillo.

Durazno betarraga: El fruto es redondo, de tamaño variable, de 4 a 6 cm de diámetro. Su cáscara es de color betarraga pálida, aterciopelada. Su interior es color betarraga intenso, de textura fibrosa y sabor dulce. Puede consumirse crudo, en jugos, licores, conservas y mermeladas.

Castaña: proviene del castaño, Los frutos están protegidos por una cubierta espinosa, que al abrirse deja al descubierto la castaña. Posee una cáscara de color café, textura suave y lisa; por dentro se encuentra la parte comestible de color crema, de sabor dulce. Se consume cocido y también en postres.

Maqui: es un árbol siempreverde, de una altura de 4 m, de ramas delgadas y flexibles y corteza lisa. El fruto es una pequeña baya verde cuando está inmadura y negra brillante al madurar. El maqui más que nada se consume crudo con cáscara

como un postre, se usa además para preparar bebidas y café. También se aprovecha para hacer dulces, chicha y se puede secar.

Piñón: es la semilla de la araucaria, sin embargo, es considerada un fruto de forma ovalada que termina en punta, mide entre 3 a 4 cm. La cáscara que recubre al piñón es fibrosa y color café claro; la semilla es carnosa de un color similar al marfil su sabor es ligeramente dulce. Los mapuches le dan innumerables formas de consumo a este producto, se puede consumir crudo o cocido, en harina, hecho muday (licor), ulpo, guisos.

d) Plantas

Papas: La papa es una planta herbácea perenne; sus hojas son compuestas y tiene un tallo subterráneo engrosado, o tubérculo, que contiene las reservas de nutrientes. El tubérculo tiene diversas formas, desde esférica hasta alargada, de colores café oscuro, rojo, blanquizco, amarillo, morado o rosado. La carne es de textura firme de color blanco, amarillo o morado. El fruto es una baya redonda.

El producto más destacado de la comuna cañetina son sus papas de origen. Históricamente Cañete ha estado vinculada a la producción, siembra y cosecha de papas de gran calidad, logrando ejemplares de características organolépticas incomparables y reconocidas a nivel nacional por los propios consumidores; además, es una de las principales fuentes de ingresos de los agricultores de Cañete y sus alrededores por lo que tiene un lugar de importancia en la economía local.

La papa es un alimento muy versátil; se puede consumir cocida, molida, frita, y en diversos guisos y sopas.

Chascúo: El chaskú, chascú o chascúo es una planta herbácea anual que crece de 20 a 40 cm. de alto, sus hojas son de color verde. Se utiliza para condimentar pastas, guisos, salsas, sopas y carnes. También en algunos casos se usa para aromatizar ensaladas de habas, arvejas y porotos verdes.

Rábano silvestre: El rábano silvestre o nabo es una planta herbácea, anual, que crece entre 30 cm. a 1 metro, de tallos ramificados, sus hojas son de color verde. Generalmente se consume cocido en ensaladas o en comidas como porotos.

Lahue: es una pequeña planta herbácea bulbosa de unos 25 cm., su raíz es carnosa y comestible, el tamaño del tubérculo es pequeño, de 1 cm., de un color café o negro y se encuentra enterrado. Se puede consumir crudo o cocido.

Nalca: es una planta herbácea, perenne, de 1,5 m. de alto. Su tallo es semisubterráneo, grueso, corto y carnoso. Las hojas o *pangues* son muy grandes, de color verde oscuro. Se consume el tallo, crudo y sin cascara, condimentado con merquén y sal, o en preparaciones como el pebre o ensaladas.

e) Hongos

Changle: es un hongo en forma de coral que posee ramificaciones hacia las puntas; pueden ser color amarillo, blanco o morado y su tamaño ronda entre los 6 y 20 cm. Es de contextura frágil pero firme. Puede ser consumido principalmente en guisos, sofritos, en empanadas o salsas.

Digüeñe: es un hongo que crece en primavera en árboles como los robles, coigües, lengas, etc. Tiene una estructura globosa de color blanco y superficie pegajosa por dentro se encuentra repleto de cavidades circulares de color anaranjado, mide entre 0,5 a 3 cm. de diámetro, de textura blanda y arrugada, un leve sabor dulce. Se consume tradicionalmente crudo para hacer ensalada, como también cocido, guisado, en tortillas, empanadas o para agregar a huevos y fideos.

Gargal: Este hongo crece sobre árboles muertos, troncos caídos, tocones y pedazos de madera muerta en el bosque. Tiene un cuerpo fructífero compuesto de numerosas lenguas dispuestas en terrazas irregulares, una sobre la otra; de color café claro a blanco. Se consume asado, en sopas, sofrito y cocinado al agua.

Loyo: Este hongo es fácilmente distinguible por su enorme tamaño y sus llamativos colores. Tiene un sombrero de color rojo-bordeo, de forma redondeada cuando joven y convexo al envejecer, con una textura lisa y seca. se prepara cocido al agua, asado en el rescoldo del fogón o en empanadas.

f) Ganadería

Vacuno: considerado como el ganado mayor dentro de la comuna, es un animal doméstico, existen distintas razas, pero la más predominante es el vacuno ibérico. De este animal se obtienen principalmente su leche y carne. En Cañete es común que la gente campesina críe este tipo de animales, gracias a ellos pueden fabricar subproductos como quesos y quesillos que se utilizan para consumo personal y también se comercializan en ferias. También existen empresarios que se dedican a la industria ganadera, siendo *Carnes Santa Victoria*, la empresa líder en abastecimiento de carnes y sus derivados en la ciudad y alrededores.

Cerdo: en Cañete el cerdo o chanco es considerado principalmente para obtener de su carne y a muy baja escala para la elaboración artesanal de longanizas locales.

Ovinos: las ovejas se crían en rebaños muy pequeños, aun cuando en la antigüedad los mapuches adoptaron estas ovejas para leche, lana y carne en la actualidad ya no se utiliza su leche, sino que solo se obtiene de ella la carne y la lana. El cordero es consumido mayoritariamente en temporadas de verano siendo el asado al palo la forma más común.

g) Aves

En Cañete y sus alrededores existe una amplia diversidad de gallinas criollas llamadas *Gallinas Camperas*, se ven mucho en los campos de esta comuna ya que son criadas en ambientes de semi - libertad, alimentadas solo con maíz y lo que ellas encuentren en el campo como insectos y lombrices, de ellas se obtienen huevos blancos, café, azules y verdes, los cuales son catalogados *de gallinas felices*, ya que no existe ningún tipo de intervención para la producción de estos, son huevos en su estado natural y son comercializados en ferias, y también se utilizan para el consumo personal.

Gallina trintre: gallinas de plumaje rizado, sus huevos son de color verde y verde azulado

Gallina kollonka: cuya característica es el no tener cola (falta del pigóstilo) y poner huevos de color azul o azul verdoso.

Gallina ketro: ponen huevos rosados de gran tamaño, poseen aretes (aros de plumas colgantes a cada lado de su cara).

Gallina mapuche: proviene de la unión de dos tipos que el pueblo mapuche conocía desde tiempos inmemoriales (kollonka y ketro) y que mantenía en estado de semi cautiverio:

Gallina barrada: presenta color barrado (matizado) en blanco sobre negro con cresta roja, se caracteriza por ser una de las mayores ponedoras sus huevos son color café o crema.

Pava: posee plumaje negro, castellano dorado y algunas veces blanco, mide hasta 60cms de alto y pesa alrededor de los 6 kg.



Figura 4.4: Gallina de Antiquina, comuna de Cañete
Fuente: Elaboración propia

Si bien, Cañete, Los Álamos – Tirúa, también poseen costa, la pesca artesanal no es una actividad relevante económicamente, ya que, esto se realiza a baja escala; y sus habitantes no lo reconocen como patrimonial; sin embargo, es importante mencionar que dentro de la comuna de Cañete y Tirúa existe una práctica muy inusual, que es la pesca a caballo.

La pesca a caballo consiste en ingresar cerca de 50 metros mar adentro montando un caballo, el cual lleva una red. Mientras tanto debe haber otro caballo con su jinete esperando en la playa sosteniendo otra parte de la red.

El caballo que se encuentra en el mar comienza a trasladarse horizontalmente al igual que el caballo que está en la playa. De esta forma van pescando a su paso algunos róbalo y corvinas. Otras dos personas esperan en la playa para dar vuelta los calones (palo redondo que sirve para extender las redes) y echar las redes hacia dentro. Esta, es una actividad que destaca por su riqueza cultural, además de ser una práctica de pesca de subsistencia, alineada con el consumo sustentable y responsable de los recursos pesqueros de la provincia de Arauco.

4.1.2. Preparaciones patrimoniales:

Locro de trigo: elaborado a base de trigo, se utiliza como espesante de los guisos de legumbres, sopas y cazuelas.

Harina tostada: elaborado a base de trigo, se utiliza como espesante de los guisos de legumbres, sopas y cazuelas. Y también se puede preparar como “pavo de harina”, ulpo, receta chilena que es básicamente harina tostada con leche.

Ensalada de habas calientes: de procedencia mapuche, se cuecen las habas nuevas con su cascara y posteriormente se muelen, se le incorporan cebollas con lo que se crea una especie de pino que es el resultado final.

Merquén: de procedencia mapuche, es un condimento que se prepara en base de aji tostado molido, sal y alguna otra verdura a gusto.

Chuchoca: de procedencia mapuche, a base de maíz molido previamente cocido y secado al sol, los granos se muelen con piedra o molinillo.

Mote de trigo: incorporado a la dieta mapuche después de la introducción del trigo por los españoles y también forma parte de la comida criolla, para prepararlo primero se limpia el trigo, luego se tamiza en ceniza y se pone a hervir en una olla sobre una cocina a leña.

Catuto: de procedencia mapuche, es una especie de pan alargado de trigo cocido y molido, la masa final posee una textura suave y seca.

Pavo de harina: bebida en base a harina tostada, agua fría, caliente o leche y azúcar, también se le conoce como ulpo.

Tortilla de rescoldo: de procedencia mapuche, preparación en base de harina, manteca de cerdo originalmente, sal y bicarbonato, los ingredientes se amasan formando una masa estirada que posteriormente se tira al rescoldo sobre ceniza para su cocción.

Papas asadas: Las papas asadas son parte de la dieta ancestral del pueblo mapuche, para su preparación de deben lavar con agua, luego se enciende el fogón y cuando la ceniza está bien caliente se hace un hoyo en el centro del rescoldo, se ponen los ayuntos sin pelar y se tapan completamente con la ceniza restante.

Ensalada de nalca: preparación típica del sur de Chile, para su preparación se combinan diferentes verduras como el cilantro, cebolla, y se pican en cuadros, luego se condimentan con aceite, sal y limón.

Café de maqui: es una de las recetas patrimoniales que se encuentra en peligro de extinción, se prepara en base a maqui deshidratado, para lograr retirarle toda el agua se pone bajo el sol durante unos 5 días, luego se tuesta en una callana y se guarda en frascos para granos.

Ensalada de digüeñes forma parte de la cocina mapuche, para su preparación se lava el digüeñe, y se parte en pedazos pequeños, también se le agrega cilantro, cebolla y aliños a gusto.

Empanada de changle: preparación criolla que mezcla elementos de la gastronomía española, que es la empanada y lo nativo, los ingredientes. La preparación de la masa es similar en cuanto a preparación e ingredientes a la masa de una empanada tradicional, la diferencia está en el pino, el cual no solo lleva carne y cebolla, sino, que incluye una cantidad considerable de este hongo, que le otorga un sabor particular.

Charquicán con longaniza: El charquicán con longaniza es una preparación mapuche y colonial. Para su elaboración se pican la longaniza, papas, cebollas y zapallo, se van incorporando en un debido orden a la olla con agua hirviendo y se le agregan condimentos entre ellos ajo y orégano. Se deja cocinar por 30 minutos aproximadamente y finalmente se muele todo.

Asado de cordero al palo: tradición patrimonial de la zona cordillerana, se divide al cordero en dos y se lleva al asador cuando el carbón está bien encendido. Cuando se comienza a asar se pone al lado de la costilla y cuando está dorada, se da vuelta y se pone más atención.

Merluza frita: es un plato criollo, para su preparación se mezclan los ingredientes del batido en un bol (huevo, orégano, sal), se baten con un tenedor hasta que todos estén incorporados homogéneamente y luego se baña la merluza en el batido y se pone a freír.

Sopa y caldillo de chalaco: preparación patrimonial mayoritariamente dentro de la comuna de Lebu. Ingredientes; puerro, cebolla, ajo, papas y el chalaco, Para su preparación de deben picar todos los ingredientes para sofreírlos en manteca, luego se incorpora una parte de vino blanco por 4 de agua y se pone a hervir, mientras tanto por otra parte se fríen trocitos de pan del día anterior que son servidos sobre el caldillo en el plato, lo último en incorporarse es el chalaco, una vez todo junto de hierve por 5 minutos más y la preparación ya está lista.

Cazuela de congrio: de origen español, para su preparación se necesitan, congrio, papas, zapallo, zanahoria, morrón rojo, matitas de apio, cebolla, choclo y cabellos de ángel. Para su preparación el congrio se lava muy bien con agua, luego se cuelga en un palo anclado donde se le saca la piel completamente, tirándolo hacia abajo con cuidado. Posteriormente se troza en cuatro partes y se aliña con orégano, sal, pimienta y jugo de limón y se deja reposar 20 minutos. Después de esto, se pone una olla a fuego lento y se le agrega una cucharada de aceite con la zanahoria, cebolla y morrón, cortados en pluma, y se revuelve con una cuchara de palo. Al sofrito de verduras se le agregan las papas, el choclo y el agua hirviendo y se deja cocinar por 10 minutos; luego se le agrega el zapallo en trozos y el pescado también en trozos y finalmente los fideos cabellos de ángel para dejar cocinar durante otros 10 a 15 minutos.

4.2. DIVISIÓN ARAUCO – LEBU - CURANILAHUE



Figura 4.5: Pulmai, comuna de Curanilahue
Fuente: Elaboración propia

Estas comunas son las que poseen mayor relevancia en la industria de productos marítimos. Las condiciones climáticas y las corrientes marítimas del océano han creado el ambiente perfecto para que abunde la biodiversidad de especies de peces y crea un hábitat confortable para que se desarrollen sin problema. Es por eso que a lo largo del territorio de Arauco diariamente se consiguen productos recién extraídos del mar. Dentro de estas comunas aún existen patrimoniales mercados donde se pueden adquirir pescados frescos en cualquier momento, los cuales son vendidos en cocinerías ya preparados y también crudos para que el cliente lo consuma en su casa.

Las preparaciones gastronómicas más típicas dentro de esta zona son preparaciones como pescados fritos, al horno, en caldillos y sopas, también los mariscos, es un clásico de los mercados y marisquerías vender mariscales fríos al paso, sopas de mariscos o una paila marina o mariscal caliente; un plato presente en todas las cocinerías de estas comunas, compuesto de una variedad de mariscos locales, como choritos, almejas, machas, cholgas, navejuelas, picorocos y piures. Este último es un animal marino poco conocido en el resto del mundo, pero muy utilizado en preparaciones chilenas y fácilmente reconocible por su fuerte sabor y grandes concentraciones de yodo.

Otras preparaciones patrimoniales que son imposible no mencionar son las empanadas de mariscos, donde la variedad es tan amplia como la diversidad misma de mariscos que existe en la costa, se preparan ceviches, jardín de mariscos, camarones de río, el lucche, el cohayuyo que es una de las algas más típicas de nuestras costas y ha sido recolectada por años para los más diversos usos; desde cosméticos hasta su consumo como parte de nuestra gastronomía, en estofados, charquicán, ensaladas o ceviches. Lo mismo es el caso del lucche, un alga encontrada en las rocas y que forma parte de la gastronomía típica mapuche en platos como el lucche con papas o en guisos. Todos estos productos de origen costero conforman la primera fuente de recursos de este sector de la provincia lo que se complementa con algunas actividades campesinas que se realizan desde hace generaciones; la producción de alimentos, se centra específicamente en la siembra y cosecha de papas y trigo. Y a menor escala también se siembran en huertos algunas hortalizas, pero este tipo de actividad solo se puede mencionar ya que no posee algún grado importante de relevancia.

Los principales productos y preparaciones que se utilizan, hasta el día, de hoy son los siguientes:

4.2.1. Productos

a) Pescados

Merluza: es un pez de color gris plateado; su talla máxima es de 87 cm, siendo las hembras más grandes que los machos. su carne es de color blanco, textura suave y sabor salado. El producto es consumido cocido y crudo para preparar fritos o ceviches.

Chalaco: es un pez de roca. Posee una cabeza grande y redonda, cuerpo aplastado, y es característico por su ventosa ventral, que le permite vivir fijo a las rocas. El chalaco es de carne blanca, textura suave, sabor agradable y salado. Se prepara frito o en caldillo.

Rollizo: un pez de talla mediana, de forma de tubo alargado, de color gris, con puntos blancos en el lomo. Puede llegar a pesar un poco más de 2 kilogramos y a medir hasta 15 cm. Su carne es de color blanco, textura suave, sabrosa y dulce. Se consume cocida en caldillo o estofado y cruda como ceviche.

Congrio colorado: El congrio colorado debe su nombre a que su vientre, garganta y labios son de color rojizo. Su cuerpo es muy alargado, aparentemente desnudo y comprimido. Sus aletas dorsales, caudal y anal conforman una sola unidad en torno al extremo posterior del cuerpo. El tamaño de los adultos supera el metro. el congrio tiene una carne blanca, de textura firme, suave y sabrosa. Se consume cocido en caldillos y como pescado frito.

Sierra: es un pez de talla grande y de color gris brillante; su forma se asemeja a la herramienta llamada sierra es por ello que ha sido bautizado así. Su carne es de color blanco, de textura fibrosa, sabor salado y sabroso. El producto se consume cocido, principalmente al horno.

Pejerrey de río: como un pez de agua dulce, pequeño, alargado, de unos 25 a 30 cm. de largo cuando es adulto, de color plateado en los costados, azulado en el lomo y blanco en el dorso, es un pez de carne blanca, suave y sabrosa. Se consume frito, salteado en sartén y envuelto.

b) Moluscos:

Loco: es un molusco grande de una sola concha dura. Habita en los roqueríos cerca de la costa, en aguas de poca profundidad. Presenta un grueso pie que le sirve para reptar y adherirse fuertemente a las rocas. Es carnívoro y forma agrupaciones. Este producto es de gran interés económico, por los altos precios en el mercado

nacional e internacional. su carne cocida es blanca, de textura suave y sabor agradable. Para que quede blando se golpea en un saco antes de cocinarlo.

Caracol trumulco: es endémico de la costa chilena, presente desde Antofagasta a Valdivia. Era consumido por las comunidades mapuches, Este caracol es un molusco de tamaño grande, de hasta 12 cm. Su concha es gruesa, de boca grande, de color rosado con líneas oscuras; el interior es amarillo anaranjado y no presenta diferencia entre machos y hembras. la carne de este caracol es blanca, de textura parecida a la del loco. Se consume cocido para entradas y empanadas.

El chape o lapa: es un molusco de tamaño mediano, con una concha de forma ovalada y cónica, con un orificio en la parte superior. La concha posee estrías radiales en un fondo de color púrpura oscuro y su interior es blanco. Se consume cocido, como entrada o en caldillo, y es muy ocupado para los mariscales fríos.

Cholgua: es un molusco bivalvo, filtrador, de concha negra a café oscura, alargada, de 7 cm., de borde ventral cóncavo e interior nacarado. Se consume cruda o cocida, en mariscales y caldillos. Su carne es de color blanco, textura suave y cremosa, sabrosa, de sabor dulce.

Chuchita: es un molusco bivalvo, de forma alargada, de unos 8,5 cm. de largo. El interior de la concha es de color violáceo; su cuerpo es de color amarillo anaranjado. Las chuchitas cocidas son de carne café claro, textura suave y sabor agradable. Se pueden consumir crudas o cocidas en entradas o sopas.

Machuelo: es un molusco filtrador, de carne blanca, con dos conchas alargadas de color blanco a gris. Las conchas son delgadas y frágiles, presentan una forma cilíndrica aplanada, y alcanzan más de 20 cm. de largo. La carne del machuelo es de textura suave y sabor agradable para que queden blandos se sacan de su concha, se lavan y se pasan por agua caliente, son ideales para hacer empanadas.

c) Crustáceos:

Jaiba remadora: es un crustáceo de tamaño mediano, de caparazón color violeta, manchado con pequeños puntos de color café y blanco. Presenta además una mancha blanca y una negra en cada lado de la zona posterior del caparazón. Es consumida en entradas, empanadas u otras preparaciones.

Pulgas de mar o chanchitos: es un crustáceo de tamaño pequeño y color morado. Mide unos 35 mm. de largo; la hembra es casi dos veces más grande que el macho y

se identifica por la masa de huevo naranja que a menudo lleva en la parte de la cola. Es consumido en caldillos.

Erizo: es un invertebrado con caparazón rígido, color violeta, de forma globosa con púas. Contienen un cuerpo blando en su interior, y la parte comestible son las gónadas de color naranja. El producto se consume cocido y crudo, de diversas formas, incluso en forma de ponche de erizo.

Piure: es un tunicado filtrador; su cuerpo es blando, de color rojo anaranjado intenso, y posee una cubierta protectora llamada túnica o peña, que es dura e irregular, similar a una roca. el piure es de un sabor fuerte por su alto contenido de yodo, y que es muy sabroso. Se puede consumir crudo o cocido en entradas, sopas, empanadas u otras preparaciones.

d) Algas

Cochayuyo: El cohayuyo es un alga parda, de gran tamaño; sus frondas pueden medir hasta 15 m. de longitud. Crece en la costa adherido a las rocas, en zonas de fuerte oleaje y temperaturas frías. Este producto puede ser consumido crudo o cocido, se utiliza en diversas preparaciones, como empanadas, guisos, budines, tortillas, ensaladas, etc.

Ulte: tronco del cohayuyo, se consume como ensalada o entrada.

Luche: El luce es un alga pequeña, comestible, de color café y textura suave; sus hojas son amplias, de hasta 10 cm. de largo por 5 cm. de ancho. Crece adherido a las rocas en la zona intermareal, se consume cocido, en entradas, ensaladas, empanadas y otras preparaciones.

Estos productos son identitarios de estas comunas, si bien al encontrarse cercanas a las demás no escasean en ellas, el contexto que se presenta desde su recolección, hasta las técnicas de preparación solo lo hacen patrimonial en las zonas mencionadas, porque así sus habitantes los reconocen.

4.2.2. Preparaciones

Sierra al horno: es un plato típico en estas localidades. Los ingredientes necesarios para su preparación son; la sierra, cebolla picada, tomate, hojas de apio, un trozo de morrón, un puerro pequeño, comino y vino blanco. Para su preparación todas las verduras deben encontrarse bien lavadas posterior a esto se muelen hasta que consigan una consistencia pastosa a esto se le incorpora el vino blanco, con esta

especie de salsa de adoba la sierra. Finalmente se pone al horno sobre una fuente de greda con mantequilla.

Sierra frita: preparación similar a la merluza frita, solo se diferencia el tipo de pez que se servirá.

Locos cocidos: Se lavan bien los locos, se meten en una cámara de goma y se apalean con fuerza para ablandarlos. La cámara permite que el loco no se muele demasiado. Se ponen en una olla con agua y se dejan cocinar 1 hora para que queden blandos, por lo general se acompañan con mayonesa y papas cocidas.

Entrada de camarón Trumulco: platillo considerado tradicional de la provincia de Arauco. Los ingredientes necesarios para su preparación son; caracoles, cebolla, palta, limones, cilantro y mayonesa. Los caracoles se sacan de sus conchas y se ponen a hervir, una vez cocidos se ponen en un recipiente donde se le incorpora la palta picada en pluma y cebolla picada en cuadritos y finalmente se adereza.

Pino de mariscos con papas cocidas: preparación patrimonial de la ciudad de Lebu, para su preparación se desprenden de sus conchas a chapes y caracoles, se cocinan y posteriormente se crea un pino con ellos incorporándoles comino, cebolla y ajo. Esta preparación se acompaña por lo general de papas cocidas.

Empanadas fritas de chapes: preparación similar a la de una empanada tradicional, pero a su pino se le reemplaza la carne de res por la carne de los chapes.

Empanadas de machuelos: preparación similar a la de una empanada tradicional, pero a su pino se le reemplaza la carne de res por la carne de los machuelos.

Empanadas de diquives: preparación similar a la de una empanada tradicional, pero a su pino se le reemplaza la carne de res por la carne de los diquives.

Ensalada de cochayuyo: preparación patrimonial en peligro de extinción, para su preparación se necesita cochayuyo cocido, lechuga, cebolla y limón; se mezclan los ingredientes y se aliñan a gusto.

Charquicán de cochayuyo: preparación mapuche y colonial, *guiso de cochayuyo*, para su preparación se necesita cochayuyo, papas, zapallo, cebolla, zanahorias y algunos condimentos como orégano y comino. Se cocina el paquete de cochayuyo en una olla con abundante agua fría con una cucharada de sal, por unos 25 minutos. Luego, en un sartén con aceite de oliva se colocan las verduras cortadas en cuadritos, se fríen por unos 5 min. y se agrega el orégano. Luego, al sofrito de

verduras se agrega el cochayuyo ya cocido anteriormente y picado en cuadritos, y un poco de agua. En otra olla se echan a cocer las papas y el zapallo con una cucharada chica de sal; una vez cocidos se muelen con un mortero y finalmente se unen al sofrito de cochayuyo, se mezclan con un cucharón de palo, dejándolo reposar por 30 minutos.

Mariscal frio y caliente: preparación en base a surtido de mariscos mezclado con cubitos de cebolla y cilantro, se puede servir frio y si se hierve en un platillo de greda se sirve caliente incorporándole un huevo que corone la preparación.

Ensalada de ulte: similar a la ensalada de cochayuyo. solo se intercambia el cochayuyo por el ulte.

Sopa de luce: preparación patrimonial de la provincia de Arauco, para su preparación se necesita luce cocido, cebolla, chalota, limón, papas y verduras verdes a gusto, sal, merquén, ajo, aceite y pimienta. Se realiza un sofrito con las verduras. Luego se agrega el agua, las papas cortadas en cuadritos y cuando las papas están casi cocidas se agrega el luce y se cocina por 5 minutos aproximadamente.

4.2.3. Productos y Preparaciones especiales de Isla Mocha:

Ajo mochano: hortaliza isla mocha el ajo es una planta perenne cultivada como anual; sus hojas son planas y delgadas, de hasta 30 cm de longitud. Las flores se agrupan en umbelas de color lavanda. el producto se consume bastante como aliño, porque es más sabroso, ya sea cocido o crudo, en preparaciones caseras y ensaladas.

Empanada de piure: Preparación similar a la empanada tradicional de res. Se arma un sofrito de cebolla blanca, ají de color, comino, sal y los piures, para que todo junto, tome sabor, se cocina un rato, se rellenan las empanadas y luego al horno o la sartén.

Chalota roja: La chalota es una variedad de cebolla, con la diferencia que sus hojas y flores son más pequeñas y los bulbos se dividen en racimos de bulbos pequeños, siendo este el órgano que se consume. La chalota presenta un sabor más fino que la cebolla y generalmente la reemplaza en las recetas más sofisticadas.

4.3. DIVISIÓN CONTULMO



Figura 4.6: Kuchenes alemanes
Fuente: Julinaria

La gastronomía en Contulmo es particularmente diferente a las demás, si bien comparte similitudes respecto a la gastronomía del sector Cañete – Los Álamos - Tirúa, sus influencias de la trilogía cultural existente en ella han influenciado fuertemente el tipo de cocina patrimonial que preparan sus habitantes, donde las recetas de dulces alemanes son los protagonistas. “En esta ciudad se fabrican productos exquisitos, como mermeladas caseras, kuchen, strudels, pasteles de diferentes formas, colores, sabores, texturas, y con la magia de la cultura alemana con frutas deliciosas casi todas producidas en las mismas tierras” (M. Villa, comunicación personal, 09 de mayo de 2019).

El día a día de la cocina contulmana ofrece platillos típicos originarios de esta mixtura de culturas; entre ellos se pueden mencionar preparaciones como el cerdo con papas cocidas, chucrut blanco y morado, puré de manzana, cazuelas de ave de campo o de vacuno, empanadas, humitas, diferentes tipos de pasteles como lo son el de papas, de choclo y budines de zapallito italiano, repollo y otras tantas verduras, en invierno se preparan chicharrones, cecinas, jamones queso de cabeza y longanizas los cuales son muy bien reconocidos tanto dentro de la localidad como a nivel país, siendo una de estas últimas escogida como una de las fabricaciones más sabrosa de todo Chile.

Dentro de la escasa gastronomía comercial se caracterizan emprendimientos con identidad local en Contulmo, su puesta en valor es la identidad de su tierra y su patrimonio, la mezcla de la historia con la nostalgia de volver a los primeros años de lo que fue Contulmo y el cariño de su gente.

En cuanto a la infraestructura de estos establecimientos, por lo general se mantienen las primeras construcciones de casonas alemanas del 1900, algunas con restauraciones, pero siempre manteniendo lo patrimonial, lo que llaman estilo *vintage*.

Contulmo rescata recetas familiares alemanas con enfoque a productos que pueden ser consumidos principalmente a la hora del té, algunos de estos son los *kuchen*, *strudels*, *pretzel*, *apfelstrudel*, panes alemanes, te provenientes de Inglaterra que aún siguen siendo importados, entre otros; y también comercializan productos con recetas criollas y mapuches como licor de chupón, mistela de murtilla, changles deshidratados; haciendo un rescate de recetas antiguas y aprovechando los recursos naturales de la localidad.

4.3.1. Productos

Los principales productos patrimoniales que se utilizan son frutos rojos, estos son la materia prima con la que preparan sus recetas más importantes, entre ellos se destacan:

Frutilla blanca: es nativa de Chile. La frutilla o fresa común; es conocida por su exquisito dulzor, aroma y color blanco a rosado, que hacen de ella un producto inigualable. La frutilla además de ser cocinada en kuchen y postres puede ser consumida fresca, en jugos o con mote; se puede conservar en almíbar o deshidratada. En Contulmo se realiza anualmente, en diciembre, la Fiesta de la Frutilla Blanca.

Murtilla: es un arbusto silvestre, siempreverde, de una altura de hasta 2 m. El fruto es una baya globosa, de color rojo oscuro, de hasta 1 cm. de diámetro. Además de ser cocinada en *kuchen* y postres se puede consumir cruda con cáscara, cocida como jugo, en almíbar o mermelada; se utiliza para chocolates y licores (enmutillado). La murtilla se ha domesticado para la producción de berries de exportación.

Arándano: fruto del arbusto llamado del mismo nombre, es una mata baja de entre 15 a 80 cm. Los arándanos son unas bayas globosas, carnosas, diminutas, de entre 6 y 10 mm. de largo, diminutas de color negro azulado con una corona en su parte

superior, de sabor ligeramente ácido. Se consume en kuchen, jugos, mermeladas y postres.

Chupón: es una planta perenne, con hojas largas y espinudas y de un tamaño de hasta 1 m. de altura. Sus flores son blancas y su fruto, el chupón, es una baya comestible de forma alargada que se encuentra en el interior de la planta en grupos dentro de una cabezuela llamada *cajetilla* el fruto mide entre 4 a 5 cm. Se consume crudo, fresco, posee un jugo que es muy dulce y refrescante. En la antigüedad los *huiliches* hacían harinas con sus semillas secas y tostadas y chicha con sus frutos.

4.3.2. Preparaciones alemanas:

Kuchen: es una denominación de origen alemana de un pastel de la repostería Centroeuropa. Consiste en un bizcocho con fruta, cubierto con una masa en forma de rejilla, Contulmo es famoso por su gran variedad de frutas y bayas, por lo que los kuchen pueden ser preparados con muchos de estos ingredientes, mora, arándano, frutilla, frambuesa, manzana. Generalmente se diferencia de la torta por no tener rellenos, es uno de los favoritos a la hora de la merienda.

Strudel: Es una pasta tipo hojaldre de origen alemán, es una masa sencilla que se estira super fina y que se va armando superponiendo varias capas de esta masa. Cada capa se pincela con manteca clarificada y esta forma de preparación, una vez cocida, queda con una textura similar al hojaldre. La manteca juega un papel muy importante para la formación de estas capas ya que al pincelarlas se logra una óptima separación de las mismas. su interior se rellena de manzanas caramelizadas y jugosas, que tradicionalmente se acompañan de nueces y canela, lo que le da un toque y aroma característico .al igual que la mayoría de los dulces de Contulmo se consumen a la hora del té.

Pretzel o Bretzel: de origen alemán, es un tipo de pan, galleta o rosquilla horneada, y retorcida en forma de dos brazos entrelazados. Sus ingredientes principales suelen ser: harina de trigo, levadura, agua, sal y un poco de mantequilla, con ellos se forma una masa en forma de bolita, una vez fermentados se les sumerge durante unos 10 segundos, en una solución de hidróxido de sodio (soda cáustica) y agua a temperatura ambiente, inmediatamente antes de hornearlos. Ese baño es el responsable no solo de ese sabor particular que tienen, sino, también del crujiente de la corteza al morderlo.

Pan alemán: es un producto nutritivo y contundente, con semillas y harinas integrales, en particular de centeno, es un pan negro y muy compacto. El que

mayoritariamente se produce es el Pumpernickel, un pan negro, elaborado con granos de centeno, harina integral y harina de centeno. Se caracteriza por su color particular, de un café muy oscuro, y su textura húmeda. Suele ser acompañado con mermeladas de la zona y fiambres típicos.

La propuesta es invitar a la gente a comer en un establecimiento que no se vea como un restaurante, sino que realmente sea una casa patrimonial, que el comensal se sienta un invitado a “tomar once” a la “usanza antigua”, por lo general en estas instalaciones no se venden tazas de té, sino, que se venden teteras para compartir con los invitados, la idea es volver al pasado, pero sin quedarse solamente en la palabra, que finalmente el cliente lo haga, retrocediendo en el tiempo al observar el diseño (layout), los muebles, la forma de atender tan particular de los empleados, probando comidas y saborear esas recetas de antaño, complementando el servicio incluso con la forma de servir y el envoltorio de cada producto; sentir esa nostalgia al recordar las tardes del pasado en familia, probando las delicias de la abuela, la tía y la madre” (M. Villa, comunicación personal, 09 de mayo de 2019).



Figura 4.7: Tetería Té Cuento
Fuente: Milton Villa



Figura 4.8: Casa Kortwich, Contulmo
Fuente: Elaboración propia

4.3.3. Industria del cerdo

Por otra parte, existe la industria de productos procedentes del cerdo los cuales son fabricados en esta comuna y no solo son comercializados localmente. “Productos como la longaniza, y derivados del cerdo producidos en Contulmo son de tan buena calidad son solicitados desde muchos sitios incluyendo a Santiago” (Ricardo Gonzales, empresario turístico Sensitour).

Longaniza: es una preparación que consiste en un embutido largo de carne de cerdo. El intestino del cerdo se rellena con carne picada o molida aliñada con especias.

Prietas: preparación tipo embutido que se realiza en base a la sangre del cerdo, y otros aliños.

Queso de cabeza de chanco: este producto se elabora en base a la cabeza del cerdo cocinada, y algunas especias entre ellas, ajo, orégano, pimentón y sal, se presenta en cubos, y es consumido frío como acompañamiento para el pan.

Arrollado huaso: es una preparación criolla preparada en base a la pulpa del cerdo y su cuero, al igual que las demás preparaciones, es condimentada con ajo, ají,

orégano y otras especias, tiene forma cilíndrica y es consumido frío como acompañamiento para el pan.

Chicharrones de carne de cerdo: preparación en base a carne de cerdo rica en tocino, manteca de cerdo y sal. El tocino de cerdo consiste en grasa de cerdo con vetas de carne. El producto final es frito y se consume caliente.

Para finalizar este capítulo se presentará un mapa actualizado con sus recursos potenciales por subdivisión.



Figura 4.9: Mapa actualizado con sus recursos potenciales por subdivisión.
Fuente: elaboración propia

CAPITULO V: INICIATIVAS DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA PATRIMONIAL

5.1. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA GASTRONOMÍA PATRIMONIAL EN CONTULMO

Contulmo es una comuna que realiza múltiples festividades donde la gastronomía patrimonial está presente y se representa en sus diferentes versiones, a las cuales asisten personas tanto de la región del Biobío como de la Araucanía, debido a su proximidad con esta última. Estas son:

- Aniversario Colonización Alemana: Fiesta que busca rescatar el legado que dejaron las 50 familias de colonos alemanes, llegadas a Contulmo el año 1884. el evento intenta traer al presente toda la tradición del pueblo germano a partir de su reconocida gastronomía, música y bailes. Predominan preparaciones con carnes de cerdo como embutidos, repollos, panes alemanes, y pasteles alemanes.
- Wetripantu: Año nuevo Mapuche que se celebra en el Valle de Elicura y sector rural de Contulmo, representa la práctica permanente de los hermanos mapuches en lo que a sus ritos, costumbres y tradiciones se refiere. Se realizan ceremoniales, actividades culturales, recreativas y gastronómicas. Predominan preparaciones como guiso de mote, sopaipillas con pebre, canapé de catuto, ají relleno de cohayuyo, brazo de reina hecho de harina tostada cubierta con trufa y decorada con avellanas, chupe de piñón, y para beber se preparan ponches y muday (licor de maíz fermentado).
- Fiesta de la Frutilla: Fiesta costumbrista que busca retomar las tradiciones propias del campo chileno, reuniendo a la comunidad y sus visitantes entorno a la Frutilla Blanca, producto único en el mundo y del cual Contulmo es desde el año 2001, fue nombrada la Capital Mundial. Esta fiesta, organizada por el Municipio de Contulmo con aportes de la empresa privada y algunos organismos del Estado.

Contulmo se podría considerar dentro de la provincia de Arauco como una de las comunas que más aprovechan su patrimonio gastronómico. sin embargo, al ser una comuna tan pequeña y con pocos habitantes, la industria alimentaria no posee un tamaño relevante, es por ello que no produce un gran impacto dentro de la región.

Sumado a la escasez de población en la comuna afecta también a la industria que pasado el tiempo cada vez son más los jóvenes que abandonan la localidad y sus familias, buscando nuevas oportunidades en otras ciudades, perdiendo el interés por su patrimonio, lo que podría conllevar a una pérdida total de éste en algunos años.

5.2. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA GASTRONOMÍA PATRIMONIAL EN CAÑETE

En Cañete se han hecho esfuerzos para fomentar una gastronomía en base a los productos locales, con algunos recetarios de comidas típicas, rutas gastronómicas y muchas fiestas costumbristas apoyadas por el municipio, donde se presenta la cocina tradicional. También esta cocina sigue vigente en las cocinerías que se han instalado en el sector donde antiguamente se ubicaba el mercado de Cañete, como asimismo en restaurantes como “La Sazón”, “Bendito Antojo” y “De Lastra”. Algunas de estas festividades son:

- La Fiesta de la Papa: es una festividad costumbrista que se realiza para resaltar al producto más reconocido de la comuna cañetina, en esta festividad se realizan una serie de actividades y presentaciones artísticas que incluyen venta de papas, venta de semilla de papa, clases de cocina de papa en vivo, charlas técnicas, folklore, artesanías, muestra de maquinaria agrícola, stands de comidas, productos gourmet, juegos infantiles y cabalgatas, entre otras. Esta celebración se lleva a cabo en el Fundo Anique.
- La Fiesta del Changle: Surge como una plataforma de difusión de las costumbres y producción rural y artesanal de este producto endémico. Darle valor a un producto típico que se come en las calles Expositores de esta cultura, como recolectores, chefs y productores gourmet son convocados por la Municipalidad a participar de esta festividad para demostrar sus preparaciones patrimoniales, se lleva a cabo en dependencias de la Medialuna de la Comuna de Cañete.
- La Fiesta del Cordero Cañetino: esta festividad se lleva a cabo durante la temporada estival en el sector del Fundo Anique el evento cuenta con

demostraciones de esquila, show artístico durante todo el día, distintas preparaciones de cordero, asado al palo y magallánico, juegos infantiles, artesanía y más.

- FAGAF: Feria Agrícola, Ganadera y Forestal: esta iniciativa surge como una forma de dar a conocer actividades típicas y costumbres del mundo campesino local a través de la demostración y venta de productos agropecuarios, artesanales y forestales, creando un espacio de encuentro entre productores, consumidores y demás sectores de la sociedad preocupados del desarrollo promoviendo la conservación de la identidad y proyección de la imagen pertinente que potencie al negocio local a nivel nacional e internacional; además de crear un espacio de esparcimiento con sentido de pertinencia para la comuna de Cañete. FAGAF cuenta con 90 puestos de artesanía con artesanos y productores provenientes de distintas regiones del país, 26 locales de comida típica con el desafío de alimentar a los más de 150.000 asistentes que se esperan en la feria durante los 5 días que tiene de duración. FAGAF, se ha consagrado como la festividad más grande de la región del Biobío. además, es la Feria Agrícola Ganadera y Forestal más grande del sur de Chile. (Cañete turístico).

5.3. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA EN ARAUCO

Al igual que en la mayoría de las comunas pertenecientes a la provincia de Arauco se sigue la tradición de realizar fiestas costumbristas gastronómicas como principal motor al incentivo de resguardar su patrimonio. Algunas de las que se realizan son:

- Feria apícola y de fruticultores: esta actividad se realiza en la plaza de armas de la comuna, ya cuenta con su tercera versión en la que principalmente se entrega información acerca de los beneficios de la miel. Además, se cuenta con música en vivo, actividades, concursos de miel y muestras de productos apícolas y frutales.
- Feria Agropecuaria Arauco: es una instancia para los productores agrícolas y de artesanías locales para que muestren sus productos al público asistente y puedan vender su comida. Además, hay juegos infantiles, expo empresas y maquinarias agrícolas, granja educativa y extracción apícola en vivo. Se desarrolla en la medialuna de la comuna.

- Fiesta Criolla de Rumena: es una competencia gastronómica, que se desarrolla en la caleta Rumena, también hay juegos ecuestres, castillos de arena y presentaciones musicales.
- Fiesta del Camarón de Carampangue: es la fiesta más popular y a la que asiste más que gente de la comuna. Se realizan concursos de extracción de camarón, concursos gastronómicos, cocina en vivo, show folclórico en vivo y demostraciones para los asistentes. Se lleva a cabo en el liceo politécnico de Carampangue.

Otras instancias:

- Ruta Gastronómica, Ruta de las Caletas: es un proyecto del Fondo de Fomento de la Pesca Artesanal, el objetivo es acercar la maravilla de los productos del mar y el oficio de los pescadores artesanales a la comunidad, cuenta con apoyo Municipal. Entre las actividades principales destaca una clase práctica para 100 personas, en la que se aprende a preparar un plato con navejuelas. Mas dos clases de muestra con productos locales y degustaciones del “churrasco marino” de reineta para 300 personas. También, incluye la venta de comidas y productos.
- Impulsan rutas gastronómicas en la provincia de Arauco: en el año 2016 surge la iniciativa para potenciar el turismo gastronómico de la zona, ejecutada por el Centro de Transferencia Tecnológica (Citta) de la UCSC, financiada por Corfo y apoyada por Corparauco. Se trata del Nodo de Turismo Culinario “Picadas con Sabor e Historia de Arauco”, idea que busca promover el desarrollo de Rutas Turísticas Gastronómicas en la provincia, basadas en la identidad y patrimonio local existente en los territorios costero, lafquenche, Cordillera de Nahuelbuta y centros urbanos multiculturales (Cañete-Contulmo).
- Libro Patrimonio Alimentario de la Región del Biobío, fue lanzado por la Fundación para la Innovación Agraria, del Ministerio de Agricultura, el cual se encuentra solamente en versión digital y en las bibliotecas del FIA. Este libro describe las principales preparaciones y productos de la región del Biobío.

5.4. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA EN LEBU

Feria costumbrista “sabores por descubrir” en la isla mocha, es una fiesta popular de gastronomía típica, donde se realizan actividades como karaoke, competencias de platos típicos, picadura de leña, se instalan stands con artesanía local.

Feria gastronómica “Delicias de Arauko”, se realiza en la plaza de armas de la comuna de Lebu, donde los asistentes pueden disfrutar de exquisita gastronomía típica, además, se presentan grandes artistas para entretener a las familias.

Fiesta de la nalca: se realiza en la plaza de armas de la localidad, hay cocinerías, paseos en coloso, concursos gastronómicos, juegos infantiles, y feria artesanal.

Feria agrícola “Encantos de nuestra Tierra” se realiza en el sector de Pehuén, incluye comidas típicas, artesanías, productos agrícolas, granja educativa, muestra de maquinaria agrícola, competencias, y shows al aire libre.

5.5. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA DE LOS ÁLAMOS

Fiesta de la empanada, se realizan clases culinarias dictadas por reconocidos chefs nacionales; degustaciones gratuitas de distintos tipos de empanadas (castañas, mote, pera, membrillo, murtilla, changle, loyo, nalca, piñones, conejos, gallo, vacuno, guatitas, chapes, caracoles, acelga, betarraga, zanahoria y cochayuyo); además, de artesanía y música en vivo.

Fiesta costumbrista en Caramávida: se desarrolla en el valle de Caramávida, Los Álamos, es una fiesta costumbrista y familiar que rescata las tradiciones del campo, a través, de comidas típicas, música folclórica, artesanía y competencias criollas.

Fiesta de la esquila: es una instancia de rescate cultural, que permite transmitir a las nuevas generaciones las tradiciones de nuestro campo, la festividad incluye demostración femenina de esquila, música folclórica, y comida típica entre estas destacan asados de cordero y vacuno, cazuelas, empanadas, sopaipillas y mote con huesillo, esta fiesta se desarrolla en la parcela turismo rural “Rangi Mahuida”.

5.6. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA DE CURANILAHUE.

La fiesta del digüeñe: se realiza en la localidad de Trongol alto, tiene como objetivo poder congrega a la gente es post de conservar las tradiciones chilenas y

folclóricas. Se prepara este fruto silvestre en distintos platos, ensaladas con cilantro y merquén, empanadas de digüeños, en guisos de digüeños con papas cocidas. Otras actividades que se realizan son, carreras a la chilena, salto de cinta, concursos de cuecas y buscar el digüeño más grande.

Fiesta de “Cecineros Artesanales”: es una feria expositiva, artesanal y campesina que se realiza en la plaza de armas de la comuna, da a conocer lo mejor de la gastronomía de productos hechos a partir de la carne del cerdo, incluye muestras gastronómicas, platos preparados con productos locales y cantos en vivo.

Fiesta de la tortilla: se realiza en sector el tesoro, donde se ofrecen panoramas para toda la familia, entre los que destacan, la tortilla de rescoldo mas grande, laceadores de novillos a caballos y a pie, domadura de caballos, barrilete, encantador de caballos, asado a la olla, mote con huesillos y mucho más.

5.7. INICIATIVAS PARA EL FOMENTO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA DE TIRÚA

Fiesta gastronómica del Coyof: se realiza en el sector Primer Agua, presenta una muestra gastronómica, artesanía local, shows en vivo, juegos tradicionales, desfile de tejidos lafquenches y circuitos turísticos.

Wetripantu: actividad idéntica a la realizada en el Valle de Elicura en Contulmo.

CAPÍTULO VI: PROBLEMAS POR DIVISIÓN TERRITORIAL

Para finalizar el diagnóstico se analizarán los aspectos negativos presentes según cada división territorial, esto, con el objetivo de destacar entre todos ellos los más importantes y posteriormente poder realizar un modelo de gestión adecuado en base a las necesidades más urgentes de la Provincia de Arauco.

6.1. PROBLEMAS DIVISIÓN CAÑETE – LOS ÁLAMOS – TIRÚA

Gran parte de la población no reconoce sus productos patrimoniales: conlleva, por ejemplo, a problemas como la usurpación de propiedad. Prueba de esto es el intento de la Universidad de Santiago de Chile de patentar el maqui, planta endémica de la provincia de Arauco, la cual no sólo es reconocida por sus propiedades, sino, que es considerado un fruto ceremonial y espiritual para el pueblo mapuche.

Incendios forestales: este tipo de incendios, destruyen el subsuelo, con todo lo que ello implica tanto para la vegetación como para los animales que dependen de él.

Sumisión ante un ambiente depredado por las industrias forestales: dañan el patrimonio gastronómico y natural, responsables de que se encuentren algunos recursos en peligro de extinción por ejemplo el loyo, que antiguamente había en abundancia, ante esto, Ricardo González⁹ refirió:

Estos monocultivos como el pino y el eucaliptus absorben toda el agua de los bosques. Antiguamente el bosque en el invierno hacía un efecto esponja donde chupaba el agua y gracias a esto crecían algunos alimentos como el changle, el loyo, la murtilla, la avellana y en el verano la cordillera devolvía el agua a los territorios produciendo un equilibrio, se secan las aguas en ríos y esteros (R. González, comunicación personal, 07 de mayo de 2019).

El impacto también se observa con la llegada de las lluvias, se inundan zonas que jamás habían tenido problemas en la comuna, pero ahora se presentan por la elevada erosión del suelo.

Hongos nativos en peligro de extinción: son recolectados de manera no sustentable, ya que, en vez de cortarlos con un cuchillo, los arrancan de raíz; en vez de usar canastos para permitir la dispersión de las esporas, usan bolsas y baldes

⁹ Empresario turístico de SENSITOUR, *turismo con sentido*, empresa chilena ligada al Turismo experiencial.

plásticos, además los recogen cuando aún no están maduros y esto atenta en contra de sus ciclos reproductivos.



Figura 6.1: Hongos recolectados sin la técnica adecuada
Fuente: Elaboración propia

Realización de iniciativas como libros patrimoniales, ferias, páginas web, las cuales no son difundidas: se invierten grandes sumas de dinero, pero finalmente no son gran aporte, ya que, no perduran en el tiempo.

Conflicto mapuche: los constantes enfrentamientos entre mapuches y carabineros ocurridos en la zona por la recuperación de tierras ancestrales, han influido en la disminución de la cantidad de turistas que visitan la provincia.

Cañete es considerada la comuna más pobre del país: según datos entregados por la CASEN, “Más de un tercio de la población forman parte de hogares cuyos ingresos mensuales no alcanzan el mínimo requerido para cubrir sus necesidades básicas, un monto establecido por la Casen 2015 en \$151.669 para una vivienda de una persona” (CASEN, 2015).

Los Álamos perdió su identidad: dejó de ser el lugar de paso, que ofrecía amplia variedad de productos atrayentes para el viajero, ya que éste sólo pasa de largo y continúa su ruta.

Los recolectores (de murtilla, avellana, changles, digüeños, y otras especies) son informales: poseen muy poco apoyo del municipio por lo que solo trabajan por temporadas; esto conlleva a otros problemas como el que no se fijan precios estables para los productos, algunos cobran en exceso y otros muy poco por sus productos (Sonia Carrasco, Recolectora y Productora). De esta subdivisión sólo Tirúa posee Mercado.

“En Chile existen escasos mecanismos que permitan vincular la oferta de productos alimentarios, provenientes de las familias y comunidades rurales, con la demanda gastronómica urbana. Esto se acompaña de un importante desconocimiento sobre el estado de la agrobiodiversidad que sustenta las actividades de recolección, de elaboración de alimentos, de pesca, agricultura y ganadería de aquellas familias y comunidades, las que muestran, además, una baja integración en la puesta en valor del patrimonio intangible rural que representa la culinaria, en especial cuando está basada en esos productos e ingredientes.” El arca del gusto pagina 21, Santiago de Chile 2014, Consejo Nacional de Cultura y las Artes.

6.2. PROBLEMAS DIVISIÓN ARAUCO – LEBU – CURANILAHUE:

Celulosa Arauco pretende instalar una nueva plantación: todo esto en el estero El Molino, esto generaría un significativo impacto a la red de humedales de la provincia, porque, aunque no se considere tan importante, es rico en biodiversidad donde nunca antes se había avanzado con la industria.

Toda la costa entre Arauco y Lebu posee caletas, que son los primeros lugares que visitan los pescadores artesanales, luego de regresar del mar, para comercializar sus productos; sin embargo, estas caletas cada día se encuentran más en decadencia, debido a que luego del terremoto del 2010 sus infraestructuras se destrozaron y aún se encuentran en mal estado. Además, en estos embarcaderos no se cuenta con sistema de alcantarillado ni agua potable, esto ha traído otras problemáticas, siendo las más relevantes el encontrarse enmarcados en la basura y la excesiva contaminación. Al limpiar los pescados y otros productos sacados del mar, los pescadores y comerciantes dejan sus desechos en las mismas instalaciones o a orillas de las costas lo que ha propiciado plaga de ratas en las caletas de Llico, Punta Lavapié, El Piure y Rumena. Esta situación claramente vuelve insalubre la instalación de cualquier nuevo establecimiento relacionado con la gastronomía.



Figura 6.2: Caleta de Lebu
Fuente: Elaboración propia

La reineta, un recurso que se agota: es uno de los productos patrimoniales más codiciados por los habitantes de estas comunas, tanto así que existen grandes debates en relación a ella, para citar un ejemplo, se puede comentar que existen embarcaciones ilegales, sin la respectiva autorización del Registro Pesquero Artesanal, lo que no solo constituye una infracción a la normativa vigente, sino que

además genera un perjuicio para aquellos pescadores que sí están inscritos, afectando además la sustentabilidad de la especie, la cual ya ha disminuido considerablemente su porcentaje al encontrarse sobreexplotada. En lo que va del año, van 12.000 toneladas de reineta desembarcadas sólo en Lebu versus 18.000 toneladas a nivel regional el año 2018. En este contexto, los pescadores de Lebu inscritos en el registro pesquero artesanal (RPA), exigieron un permiso para poder pescar libremente en otras comunas el cual fue rechazado, sin embargo, esto no impide que emigren a las costas de regiones aledañas, alegando que la reineta es una especie altamente migratoria.

No solo la reineta está en peligro de extinción, sino que otros recursos como los camarones de río, también están sufriendo las consecuencias, la gente que los captura lo hace indiscriminadamente, sin permitir que se vuelvan a reproducir. Si se acaban estos recursos, se acaban las preparaciones patrimoniales.

Por otra parte, las preparaciones patrimoniales igualmente se están extinguiendo, no se están guardando registros, las recetas se pierden debido al poco interés de las nuevas generaciones que emigran a otras ciudades metropolitanas. Y la inclusión de nuevos productos entre ellos la comida rápida, el sushi y pizzerías, que desplazan a lo patrimonial.

Pocas o nulas instancias de trabajo intercomunal: se podrían desarrollar sistemas de trabajo en conjunto, pero los municipios se encuentran completamente aislados unos de otros. Arauco y Lebu tienen Mercado.

6.3. PROBLEMAS DIVISIÓN CONTULMO:

- La migración de los jóvenes hacia otras localidades: la mayoría de los jóvenes que termina cuarto medio, emigra hacia ciudades vecinas, debido a la ausencia de centros de estudios superiores, motivados por sus padres que quieren evitar que tengan un futuro como campesinos, esto conlleva a que se corte la herencia patrimonial.
- “No se están guardando registros” (María Isabel Manzur, escritora chilena)
- Escasa oferta gastronómica: dos o tres locales son los dueños de esta rama.
- No posee Mercado ni ferias estables.

CAPÍTULO VII: PROYECTO

Como ya se tiene entendido la provincia de Arauco, figura como una de las más pobres de nuestro país en ingresos, sin embargo, patrimonialmente está llena de recursos, los cuales no están siendo reconocidos por esta generación.

En este proyecto se abordará el tópico de la gastronomía, algo cotidiano y de interés colectivo, que actualmente, ha sido invadida por la comida rápida, claro ejemplo de esto es que la mayoría de oferta en preparaciones son de este tipo y los ingredientes y antiguas recetas han quedado rezagados.

Al plantear esta problemática, en la provincia, claramente denota la real necesidad de consolidar su identidad gastronómica patrimonial, difundir y promover la extracción, recolección y cosecha sustentables, culturizar a los individuos para que el objetivo se desarrolle a cabalidad y de esta forma lograr cumplir con la finalidad del proyecto, diversificar la oferta gastronómica, incluyendo productos y preparaciones patrimoniales y nueva creación de puestos laborales, relacionados con este rubro.

La metodología usada para este proyecto es un modelo de gestión a partir del análisis de las problemáticas y objetivos asociados a la solución de ellas. Se fijarán actividades para realizar con los habitantes de cada ciudad que compone la provincia y también se reacondicionará infraestructura para facilitar la entrega de información y el acceso a los recursos naturales. Este proceso se ejecutará de manera entretenida, a través de observación de campo y de talleres dictados por gente autóctona, propia de cada lugar, que haya crecido rodeado del patrimonio de la zona y visto por generaciones la preparación de los alimentos.

También se necesitará elaborar un cronograma en forma de carta Gantt, en donde se organizarán las actividades, los tiempos de ejecución y el financiamiento que se requiere para el desarrollo del proyecto en general.

7.1. RESUMEN DE PROBLEMAS

Después de realizar un exhaustivo diagnóstico, se deduce que el análisis de datos es clave en la gestión de proyectos de hoy en día. Existe una infinita gama de fuentes de información, proporcionada por la transformación digital y las nuevas tecnologías, que nos permiten dilucidar la situación de partida y el escenario que queremos alcanzar, para esto se han definido los conflictos y las problemáticas de

por qué los habitantes de la provincia de Arauco desconocen su patrimonio gastronómico y se ha planteado lo siguiente como causas fundamentales:

Instancias de fomento al patrimonio gastronómico no impactan a los ciudadanos: todo lo que se hace actualmente para promover la gastronomía, no trasciende en el tiempo, no es lo suficientemente atrayente.

Los libros quedan en los estantes, olvidados entre el polvo de las bibliotecas y las fiestas son instancias que duran lo que están pronosticadas, es decir, no sirven como culturización para los asistentes, ya que sólo son vistas como motivos de esparcimiento.

En la actualidad se obtienen los recursos directamente de los puntos de extracción sin utilizar las técnicas de recolección, extracción y cultivo adecuadas para cada caso: En el pasado existía el traspaso de información en instancias más bien familiares, los más ancianos eran los responsables de educar a las generaciones que iban naciendo, como base, los jóvenes eran partícipes de la recolección, cultivo y extracción de los ingredientes patrimoniales, de manera sustentable, pensando en no extinguir las especies y cuidándolas y además, estaban presentes y hasta prestaban ayuda en la preparación de los platos típicos. Actualmente esto ya no se vé, porque la vida se ha vuelto acelerada y se presta poca atención a nuestros recursos originarios.

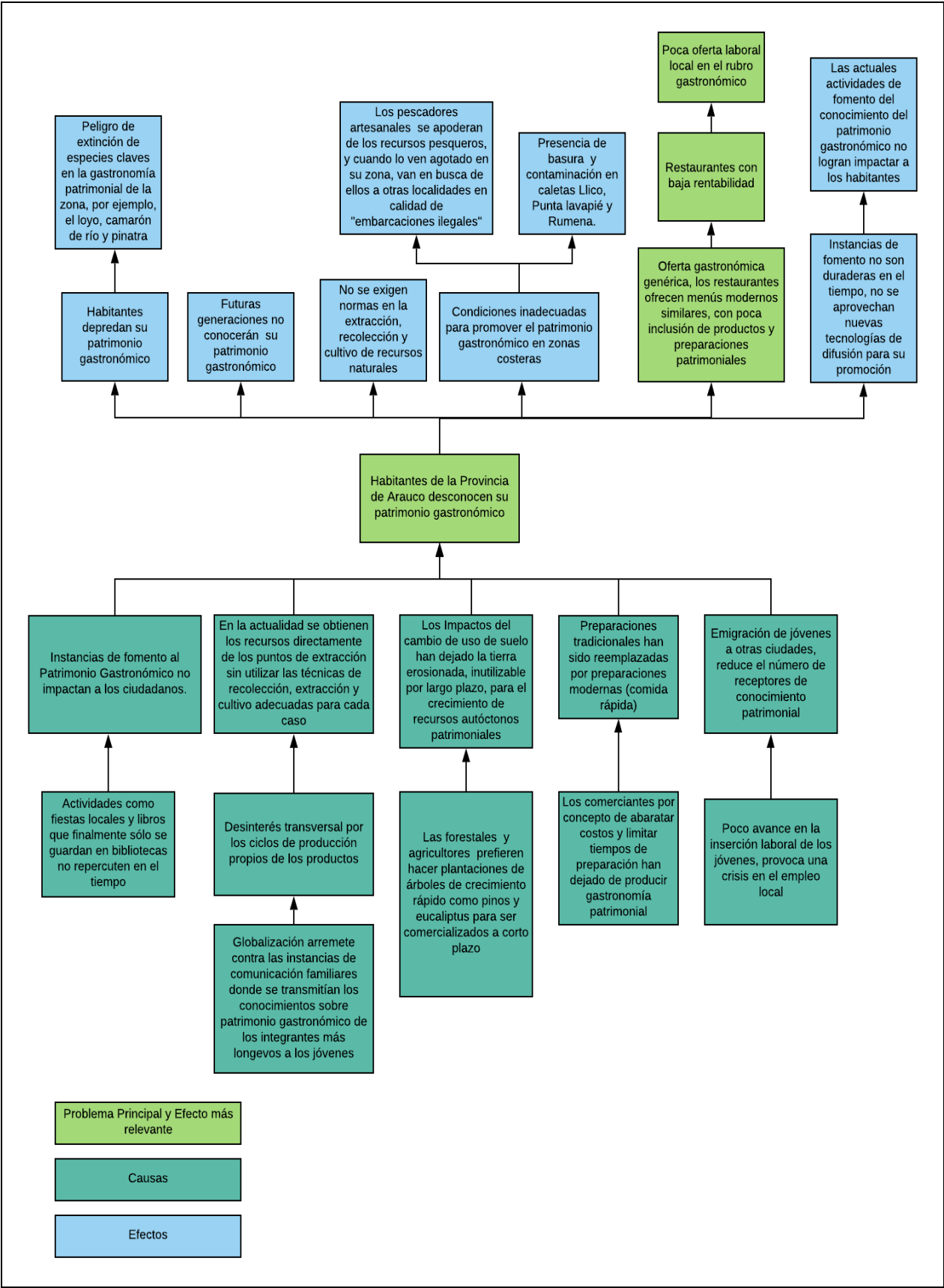
Los impactos del cambio de uso de suelo han dejado la tierra erosionada, inutilizable por largo plazo, para el crecimiento de recursos autóctonos patrimoniales: Las forestales han invadido todos los bosques, con sus plantaciones exóticas, debido a que es un negocio rentable para lucrar a corto plazo, debilitando el humus que propicia el crecimiento de las especies nativas.

Preparaciones tradicionales han sido reemplazadas por preparaciones modernas (comida rápida): Con lo acelerado del día a día, los habitantes de la provincia, han dejado en el olvido las preparaciones patrimoniales y por ende los ingredientes. La facilidad de las preparaciones y la rapidez con las que llegan hasta la puerta de las casas, ha arrasado con todo lo anterior. Además de la escasa oferta que tienen los menús de los restaurantes.

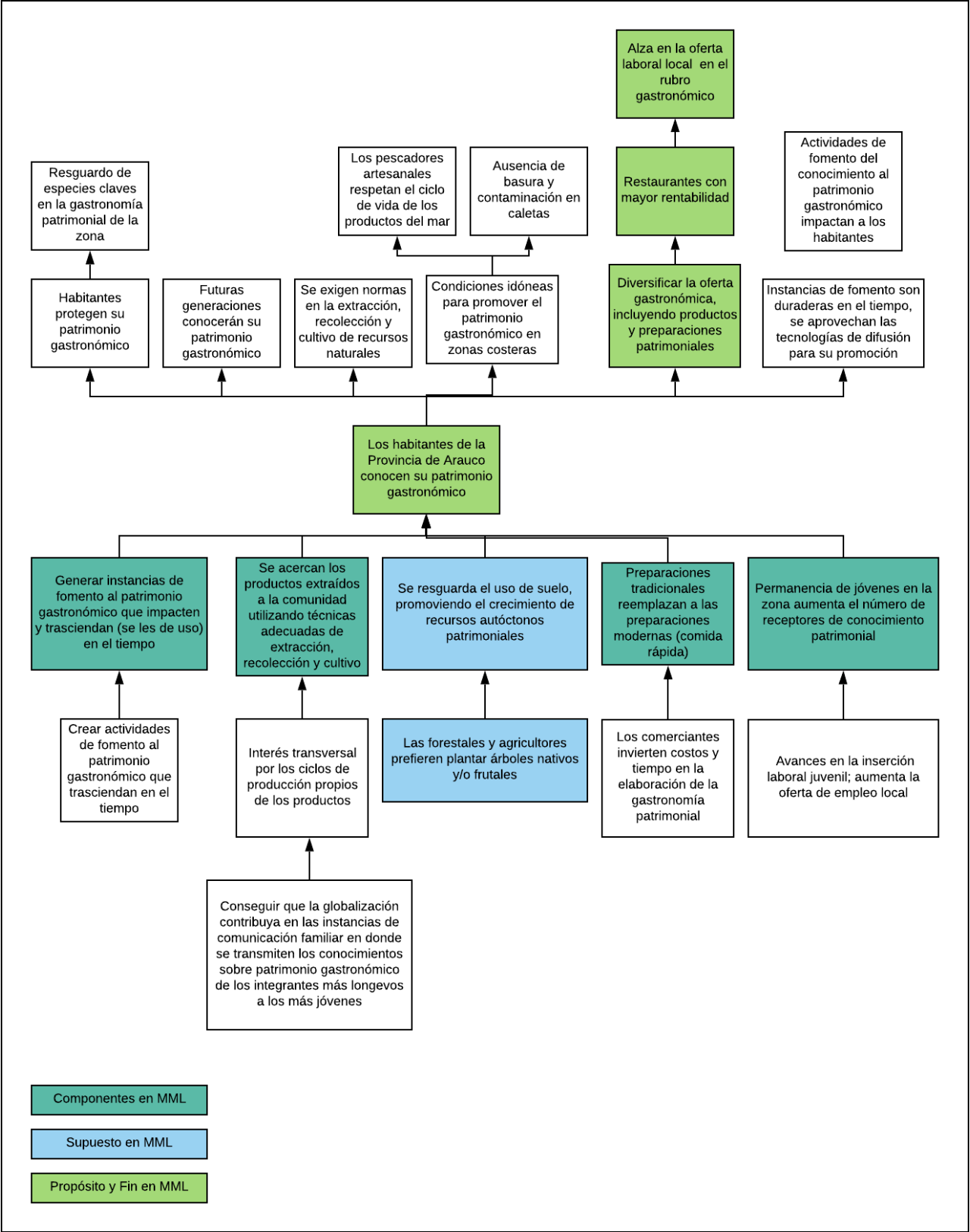
Emigración de jóvenes a otras ciudades, reduce el número de receptores de conocimiento patrimonial: Los jóvenes no se encuentran motivados para permanecer en las ciudades de la provincia, ya que no hay oportunidades de trabajo para ellos, esto se suma a la ausencia de instituciones académicas de nivel terciario, por lo

tanto, la oferta laboral se reduce significativamente. Esto afecta directamente a la propagación del patrimonio gastronómico ya que no perdura en el tiempo ni en las futuras generaciones.

7.2. ÁRBOL DE PROBLEMAS



7.3. ÁRBOL DE OBJETIVOS



7.4. MATRIZ DE MARCO LÓGICO

	Resumen Narrativo de Objetivos	Indicadores	Medios de Verificación	Supuestos
Fin	Diversificar la oferta gastronómica incluyendo productos y preparaciones patrimoniales.	Tasa de restaurantes que han incluido nuevas preparaciones en sus menús. <i>X= Restaurant con preparación nueva / total.</i>	Muestreo a través de encuestas y observación de campo.	
Propósito	Los habitantes de la Provincia de Arauco conocen su patrimonio gastronómico.	Variación anual del número de preparaciones y/o productos tradicionales conocidas por los habitantes de la provincia.	Muestreo a través de encuestas y observación de campo.	Los empresarios del territorio poseen la visión para internalizar en su oferta las preparaciones patrimoniales.
Componentes	a) Generar instancias de fomento del patrimonio gastronómico que impacten y trasciendan en el tiempo. b) Acercar los productos a la comunidad utilizando técnicas adecuadas de extracción, recolección y cultivo. c) Preparaciones patrimoniales reemplazan a las preparaciones modernas. d) Permanencia de jóvenes (18 - 30 años) en la zona, aumenta el número de receptores del conocimiento patrimonial.	a) Variación interanual del número de instancias de fomento del patrimonio gastronómico. b) Variación anual de la accesibilidad de los recursos (tiempo □ acceso t1/ tiempo □ acceso t0) -1 c) Número de preparaciones nuevas en las cartas de los restaurantes sobre el total. d) Variación anual de conocimiento patrimonial por los jóvenes.	Encuestas Observación Cliente incógnito	a) Se resguarda el uso de suelo, promoviendo el crecimiento de recursos autóctonos patrimoniales.
Actividades	a) a.1) Programa de fomento a la trascendencia (uso) de Productos Patrimoniales. a.2) Ferias Intercomunales b) b.1) Creación de mercados. b.2) Centro de culturización y sala de ventas. c) c.1) Viajes “Ruta Gastronómica Patrimonial”. c.2) Demostra-	a) Tasa de uso anual de productos patrimoniales. a.2) Variación de la cantidad de asistentes que asisten de un mes a otro. b) b.1) Número de mercados creados. b.2) Número de centros de culturización y salas de ventas inauguradas al año. c) c.1) Número de viajes realizados anualmente c.2) Número de	Encuestas, Revisión de registro de inscripción municipal, catastro de asistentes a ferias.	Promover el resguardo de uso de suelo responsable.

	ciones de chefs reconocidos en plazas con degustación gratuita. c.3) Creación de restaurantes rurales. d) Creación de puestos de trabajo para jóvenes	demostraciones realizadas anualmente por comuna. c.3) Número de restaurantes rurales inaugurados al año d) Variación de puestos de trabajos para jóvenes anualmente		
--	---	---	--	--

Fuente: Elaboración propia

7.5. FICHAS DE PROYECTO

A continuación, se presentarán las fichas del proyecto asociadas a todas las actividades necesarias para llevar a cabo el proyecto, cada una será definida según sus características principales describiendo cuál será su aporte dentro de todo el modelo de gestión.

7.5.1. Programa de Fomento a la Trascendencia (uso) de Productos Patrimoniales

Nombre de la Actividad: N°1 a.1) Programa de Fomento a la Trascendencia (uso) de Productos Patrimoniales	
Componente Asociado	Generar instancias de fomento del patrimonio gastronómico que impacten y trasciendan en el tiempo.
Objetivo	Conseguir que los habitantes de la Provincia de Arauco no sólo conozcan su patrimonio alimentario, sino que éste además trascienda en el tiempo, es decir, que los productos y preparaciones patrimoniales también sean realizadas por generaciones futuras.
Descripción	El Programa de Fomento a la Trascendencia del Patrimonio, es un proyecto ordenado que cuenta con 3 distintas actividades a realizar en favor del objetivo anteriormente expuesto. La primera parte serán seminarios dictados por personas de origen de la provincia, donde se expondrán productos, recetas de preparaciones, historias de cultivo, producción y recolección abiertos a todo público. se realizarán estos seminarios uno trimestralmente, abordando 4 temas

	distintos, cada tema será dictado en 4 clases, cada sábado durante 1 mes, durante un periodo de 5 años (estas especificaciones son por cada comuna, en total son 7) Cada seminario finalizará con muestras gratis para los asistentes, de preparaciones patrimoniales que sean de bajo presupuesto y eficaces en su realización para demostrar los beneficios que posee su gastronomía típica. La última actividad asociada al Programa son concursos mensuales donde los habitantes deben recrear alguna receta patrimonial, y los ganadores se llevarán un canasto con productos patrimoniales, para que continúen realizando estas preparaciones en sus hogares. Estas actividades se llevarán a cabo en el “Centro de Culturización”, que es otra actividad a realizar dentro del Proyecto.
Tareas	• Solicitud de permisos. • Selección y contratación de personal. • Elección de temas a dictarse en los seminarios • Difusión de los seminarios. • Organización del salón. • Seminarios de gastronomía patrimonial e intercultural. • Entrega de muestras de preparaciones a los asistentes. • Concursos mensuales. • Adquisición de canastas.
Recursos	Recursos Financieros Recursos humanos: • 4 seminaristas: relatores propios de la zona patrimonial en cuestión, ellos recorrerán y dictarán los mismos seminarios en cada comuna. (\$30.000 x 28clases (4x7) x 4 seminaristas =

	\$3.360.000) Recursos alimentarios: • Alimentos • Canastas de premios (20.000c/u) =1.680.000 Recursos técnicos Serán los pertenecientes a la actividad N°3 “Centro de culturización”: • Computador • Proyector • Multifuncional • Mobiliario • Papelería • Sistema auditivo • Espacio físico “Centro de Culturización” • 7 secretarias coordinadora: entregar información, inscriba y tome asistencia de los participantes. puestas por el centro de culturización.
--	---

7.5.2. Ferias Intercomunales

Nombre de la Actividad N°2: a.b) Ferias Intercomunales	
Componente Asociado	Generar instancias de fomento del patrimonio gastronómico que impacten y trasciendan en el tiempo.
Objetivo	Busca crear un encuentro cultural intercomunal en torno a costumbres, artesanías y productos gastronómicos similares locales de las zonas (Arauco, Lebu, Curanilahue; Cañete, Los Álamos, Tirúa; Contulmo), fomentando el emprendimiento, el turismo y la cultura.
Descripción	Estas ferias se realizarán una vez al mes durante 2 días, en sectores estratégicos de las comunas perteneciente a cada subdivisión, todos los meses se efectuarán en una

	ciudad diferente, por ejemplo, en la subdivisión Cañete, Los Álamos y Tirúa, en enero se ejecutará en Cañete, febrero en Los Álamos y marzo en Tirúa. Se invitará a personas locales que realicen algún tipo de actividad relacionada con la gastronomía o artesanía a participar en esta actividad. Los productos que sean vendidos deben ser de elaboración propia, no se aceptaran productos re vendidos. INFRAESTRUCTURA Patio de Comidas. Contará con lavaplatos, enchufe e iluminación. Sin embargo, cada productor, empresario o artesano deberá costear su stand, los cuáles deben cumplir con los protocolos de manipulación y de sanidad entregados por la Seremi de Salud. Stand de Artesanías. Espacio para 50 stands de 2x2 que contarán con Iluminación, enchufe, mesa y dos sillas. La Unidad de gestión entregará el Stand previa firma de comodato en donde el locatario se responsabiliza durante su tenencia a cuidarlo y devolverlo en las mismas condiciones en que fue entregado. Esta actividad servirá a esas subdivisiones para crear lazos entre ellas y compartir.
Tareas	• Gestionar permisos. • Difusión de la actividad. • Creación de las bases y ficha de inscripción para los postulantes. • Entregar ficha de inscripción a los postulantes. • Gestionar espacios físicos. • Conseguir los espacios para las realizaciones de las ferias, estadios, complejos deportivos, campos municipales, entre otros. • Situar las infraestructuras correspondientes.
Recursos	Recursos financieros

	• Carpa = \$2.000.000 • Mobiliario (stands artesanos) = \$100.000x 50 = \$5.000.000 • Iluminación y agua = \$1.200.000 • 20 staff de apoyo = (20x 24x \$20.000) = \$9.600.000 • 6 promotoras = (6x 24x \$20.000) = \$2.880.000 • 20 maestros = (20x 24x \$20.000) = \$9.600.000 • 10 guardias de seguridad = (10x 20.000x 24) = \$4.800.000 • Sistema de sonido y amplificación = (12x \$300.000) = \$3.600.000 Total: = \$36.680.000 por división Recursos técnicos • Recursos humanos
--	--

7.5.3. Creación de Mercados

Nombre de la Actividad: N°3 b.1) Creación de Mercados	
Componente Asociado	Se acercan los productos a la comunidad, utilizando técnicas adecuadas de extracción, recolección y cultivo.
Objetivo	Crear un espacio en donde se reúnan los productos y preparaciones patrimoniales traídos desde sus lugares de origen, todo fresco y de calidad, dispuestos para los habitantes de las comunas que no poseen uno de estos centros en un atractivo contexto que invitara a los asistentes a ser parte de este patrimonio ubicados en lugares estratégicos de cada una de las ciudades.
Descripción	Esta actividad consiste en instaurar 4 centros de comercio <i>mercados</i> , de productos y preparaciones en las comunas que aún no poseen un establecimiento de esta índole; estas comunas son Cañete, Contulmo, Los Álamos y Curanilahue.

	Estos mercados, serán de carácter particular, es por ello, que para conseguir los fondos para su edificación es necesario la creación de una cámara de comercio de gastronomía patrimonial a nivel comunal (una por cada comuna (4)), para que sea en nombre de esta entidad que se solicite el dinero. Posteriormente cada integrante de la cámara de comercio será dueño de un local de venta o cocinería, según su interés.
Tareas	• Solicitud de permisos • Creación cámara de comercio. • Diseño de la infraestructura de mercados especificando el número de locales y cocinerías, baños, lavaderos, entradas y salidas, layout completo. • Construcción de establecimientos • Asignación de puestos a locatarios • Inauguración
Recursos	Recursos financieros Cámara de comercio: • Administrador, crea el proyecto y arma la cámara de comercio. Construcción de mercados, Recursos materiales • Constructora Total: \$500.000.000 c/u

7.5.4. Centro de culturización y sala de ventas

Nombre de la Actividad: N°4 b.2) Centro de culturización y sala de ventas	
Componente Asociado	Se acercan los productos a la comunidad, utilizando

	técnicas adecuadas de extracción, recolección y cultivo.
Objetivo	Crear un espacio en cada comuna en donde se difundan los conocimientos, procedimientos, técnicas, productos y preparaciones relacionados al patrimonio gastronómico, para integrar y motivar la utilización de estos en el tiempo; y también generar un espacio para la venta de estos mismos.
Descripción	Los centros de culturización y sala de ventas serán establecidos en salones arrendados por cada municipio, uno por comuna, en estos centros es donde los expositores y personas locales dictaran seminarios a todo espectador, recolectores, productores y personas comunes, en este centro también se gestionaran otro tipo de proyectos como la ruta gastronómica, se llevaran a cabo las capacitaciones a jóvenes y se ejecutaran futuras actividades que surjan en el tiempo; contigua a la sala de seminarios se encontrará la sala de ventas en donde se comercializaran los productos patrimoniales como hortalizas, frutas y verduras de los productores de zona rural y además, se incluirán preparaciones como cafés típicos y productos de repostería entre ellos, kuchen y pasteles fabricados con rellenos naturales originales y naturales.
Tareas	• Solicitud de permisos • Instauración del centro. • Convocar a expositores. • Difundir e invitar a habitantes de todos los pueblos comunales. • Organizar sala de ventas y productos a vender. • Estructurar la sala de ventas. • Contratar personal.
Recursos	Recursos financieros Recursos humanos:

	- Gerente Unidad de Gestión= \$1.200.000x 12= \$14.400.000 - Administrador (\$800.000x 12x7= \$67.200.000) - Coordinadores (\$550.000x 12x7) = \$46.200.000 - Secretarias (\$400.000x 7x 12= \$33.600.000) - Personal de aseo (\$400.000x 12x7= \$33.600.000) Total: \$195.000.000 Recursos materiales: - Mobiliario \$1.500.000 c/u = \$10.500.000 - Papelería \$100.000 c/u = \$700.000 - Letreros \$200.000 c/u = \$1.400.000 Total: 12.600.000 Recursos tecnológicos: - Computador \$400.000 x7 - Proyector \$400.000 x7 - Multifuncional \$100.000 x7 - Sistema auditivo\$200.000 x7 Total = \$7.700.000 Espacio físico y mantención. \$500.000x 7 (3.500.000)
--	--

7.5.5. Viajes “Ruta gastronómica patrimonial”

Nombre de la Actividad: N°5 c.1) Viajes “Ruta gastronómica patrimonial”	
Componente Asociado	Preparaciones patrimoniales reemplazan a las preparaciones modernas
Objetivo	Crear una Ruta de Gastronomía Patrimonial para acercar a los habitantes de las ciudades hasta los principales puntos de extracción, recolección y cultivo para que ellos puedan familiarizarse con ellos. Además, de dar charlas inductoras apoyándose en la observación de campo.
Descripción	Esta actividad será de carácter de integración provincial, donde cada comuna debe aportar con un atractivo

	gastronómico patrimonial diferencial, que sea parte de esta ruta. Esta actividad será rotativa, siendo cada ciudad de origen el principio de ella misma, desde este punto se toma un bus que trasladará a los asistentes por cada uno de los 7 atractivos con los que contará esta actividad. El recorrido durará todo un día y será gratuito para todos los habitantes, ellos solo deberán cancelar los platillos que serán consumidos en las paradas correspondientes. Se espera realizar esta ruta 2 veces al mes para abarcar al máximo de demandantes posible y así cumplir con los objetivos expuestos anteriormente.
Tareas	• Solicitud de permisos • La gestión de la ruta estará a cargo del centro de culturización. • Contratación de bus para 40 personas • Diseño de la ruta e itinerario • Selección de actividades dentro de la ruta • Creación de menús dentro de la ruta • Difusión • Ejecución
Recursos	Recursos técnicos • Administrador (centro de culturización) Recursos financieros • 2 monitores = \$1.200.000 • Chofer = \$1.000.000 • Personal de apoyo= \$500.000 Total: \$2.700.000 Recursos tecnológicos • Buses =\$2.500.000 • Material de apoyo = \$1.000.000

7.5.6. Demostraciones de chefs reconocidos en plazas, con degustación gratuita

Nombre de la Actividad N°6 c.2) Demostraciones de chefs reconocidos en plazas, con degustación gratuita	
Componente Asociado	Preparaciones patrimoniales reemplazan a las preparaciones modernas
Objetivo	Exponer y dar a conocer preparaciones patrimoniales cocinadas a la perfección, para lograr cautivar a los habitantes de las comunas, con los beneficios que éstas tienen.
Descripción	Se realizarán demostraciones de chefs especializados en el tema, en las plazas de las comunas de la provincia, en donde ellos realizaran platillos típicos a vista de todo espectador y finalmente estas preparaciones se repartirán a los transeúntes y personas que hayan participado de la actividad. Esta actividad se realizará una vez al mes en cada comuna.
Tareas	• Solicitud de permisos • Contratación de chefs reconocidos de la zona • Instalación de infraestructura • Preparación de platillos • Difusión de la actividad • Realización de eventos
Recursos	Recursos técnicos (centro de culturización): • Administrador, encargado de animar el evento. • Mobiliario • Sistema de sonido • Pantallas Recursos financieros Recursos humanos: • Chefs= \$6.000.000 • Asistentes de cocina = \$2.500.000

	Recursos materiales • Toldo (300.000c/u) = \$2.100.000 • Útiles de cocina (200.000 c/u) = \$1.400.000
--	---

7.5.7. Creación de restaurantes rurales.

Nombre de la Actividad Nº7 c.3) Creación de restaurantes rurales	
Componente Asociado	Preparaciones patrimoniales reemplazan a las preparaciones modernas
Objetivo	Creación de nuevas ofertas de trabajo para los habitantes de las localidades, dando énfasis en temas de gastronomía patrimonial.
Descripción	Se arrendarán espacios localizados en pequeñas localidades campestres, 1 por comuna, con el fin de convertirlos en restaurantes rurales que conserven su identidad, donde se sirva la más variada gama de platillos patrimoniales existentes, que complementados con el contexto crearán una experiencia única, atendidos por personas y jóvenes de las mismas localidades así también se incentiva el trabajo juvenil. Estos restaurantes so serán de gran tamaño, sólo contarán con un máximo de10 mesas para 4 personas.
Tareas	• Solicitud de permisos • Rescate de espacios patrimoniales • Diseñar un layout representativo • Decoración representativa • Diseño de carta (menú) • Difusión • Contratación de personal local principalmente jóvenes.

Recursos	Recursos técnicos
	• Administrador • Coordinador
Recursos	Recursos financieros
	• 2 cocineros por comuna = \$58.800.000 (\$350.000c/u) • 2 empleados por comuna= \$50.400.000 (\$300.000 c/u)
Recursos	Recursos materiales:
	• Mobiliario = \$3.500.000 • Artículos de cocina = \$3.500.000 • Letreros= \$700.000
Recursos	Arriendo de espacios físicos y mantención = \$2.500.000

7.5.8. Creación de puestos de trabajos para jóvenes

Nombre de la Actividad: N°8 d) Creación de puestos de trabajos para jóvenes	
Componente Asociado	Permanencia de jóvenes (18 - 30 años) en la zona, aumenta el número de receptores del conocimiento patrimonial.
Objetivo	Creación de puestos laborales para la población joven, que los haga permanecer en sus ciudades de origen y no emigren en busca de nuevos trabajos fuera de la comuna.
Descripción	Se realizarán capacitaciones gratuitas, abiertas a la comunidad, y estarán a cargo de personas de la tercera edad, nativa de las comunas que componen la provincia, estas se ejecutaran en el mismo centro de culturización que se realizan los seminarios; además la intervención de profesionales del área de la gastronomía. Éstas serán las bases para la integración de los jóvenes en el área laboral de estos proyectos, ya sea como monitores y/o couch de las actividades descritas anteriormente; además de ser parte como personal de los nuevos centros gastronómicos que

	serán inaugurados en la provincia. Estas capacitaciones se realizarán 3 veces por semana durante 2 meses (24 sesiones de 3 horas cada una), 2 veces al año
Tareas	• Contratación de relatores y profesionales del área gastronómica. • Inscripciones y realización de las capacitaciones en el centro de culturización. • Difusión de estas nuevas estrategias en los medios de comunicación masiva. • Asignar trabajos a los jóvenes dentro de las distintas actividades pertenecientes al proyecto. • Se contratarán a los jóvenes capacitados en actividades como: El tour gastronómico, los restaurantes y mercados recién creados y en sala de ventas.
Recursos	Recursos financieros • Relatores = (1.080.000 x7) = \$7.560.000 Utilización de las instalaciones del centro de culturización.

7.6. CARTA GANTT

[illegible]

A	B	C	D	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS
	Carta Gantt Proyecto																					
Nº	Actividades	Fecha Inicio	Fecha Terminó	Año 3																	A	
1	Programa de Fomento a la T	ene-20	ene-25	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
2	Ferías Intercomunales																					
3	Creación de Mercados	ene-20	ene-25																			
4	Centro de Culturización	ene-20	ene-25																			
5	Ruta Gastronómica	ene-20	ene-25																			
6	Demostraciones de chefs	ene-20	ene-25																			
7	Restaurantes Rurales	ene-20	ene-25																			
8	Incentivo Trabajo Juvenil	ene-20	ene-25																			

[illegible]

Fuente: elaboración propia

7.7. MODELO DE GESTIÓN

Un modelo es una descripción simplificada de una realidad que se trata de comprender, analizar y, en su caso, modificar.

Un modelo de referencia para la organización y gestión de una empresa permite establecer un enfoque y un marco de referencia objetivo, riguroso y estructurado para el diagnóstico de la organización, así como determinar las líneas de mejora continua hacia las cuales deben orientarse los esfuerzos de la organización. Es, por tanto, un referente estratégico que identifica las áreas sobre las que hay que actuar y evaluar para alcanzar la excelencia dentro de una organización (López, 2001, p.1).

Este modelo describe el trabajo ejecutado por la Unidad de Gestión, organismo que se hará cargo de la ejecución, supervisión y evaluación final del proyecto. La Unidad de Gestión asumirá las responsabilidades de utilizar el modelo de gestión lo más eficientemente posible.

7.7.1. Proceso

a) Proceso administrativo:

a.1) Planeación: elegir y fijar el objetivo, metas y proyecciones de referencia y determinar los medios con los que se trabajara para el cumplimiento de estas y procesos claves.

Objetivo: El proyecto presentado tiene como principal propósito que los habitantes de la Provincia de Arauco conozcan su patrimonio gastronómico, con esto se espera cumplir la finalidad que es “Diversificar la oferta gastronómica incluyendo productos y preparaciones patrimoniales”.

Proyecciones de referencia: Los habitantes conocerán su patrimonio gastronómico y existirá un alza en la oferta laboral local: primero que todo es imprescindible que la gente reconozca su patrimonio, ya que lo que no se conoce no se valora, es necesario que los habitantes resguarden sus alimentos y los protejan, debido a que algunos de ellos están en peligro de extinción, además de esta situación la provincia de Arauco es considerada una de las más pobres dentro de todo el país, de hecho, dentro de ella se encuentra la ciudad de Cañete que según la CASEN, 2015 es la comuna más pobre de Chile. es por ello que es preciso generar nuevos empleos en la zona, y los productos y preparaciones patrimoniales son recursos abundantes de los cuales se puede obtener beneficios, tanto sociales como económicos.

Se acercarán los productos y preparaciones a las comunidades: al crear espacios nuevos como los mercados, restaurantes rurales y salas de ventas en puntos estratégicos que serán los centros de culturización, los habitantes de la provincia tendrán acceso expedito a los ingredientes patrimoniales, y estarán más familiarizados con ellos, para incorporarlos de a poco a sus preparaciones. Con el paso del tiempo, ya serán parte activa de sus menús.

Las preparaciones tradicionales reemplazarán a las modernas: A través de la culturización de los habitantes, habrá un renacer de la gastronomía patrimonial. Aprenderán a realizar las diversas preparaciones y dejarán atrás la comida con influencia extranjera, al menos para comerla diariamente. Y con la incorporación de estas recetas en los menús de los restaurantes, la gastronomía patrimonial, será aún más favorecida.

Se generarán instancias del fomento al patrimonio: Existirá más traspaso de información, para que ésta permanezca en el tiempo, las actuales y futuras generaciones conocerán a cerca de los ingredientes, su recolección, extracción y cultivo de manera sustentable y la preparación de los platos.

Metas:

- Habitantes protegen su patrimonio gastronómico: resguardo de especies autóctonas de la zona, medulares en las preparaciones patrimoniales.
- Futuras generaciones conocerán su patrimonio gastronómico:
- Se exigen normas en su extracción, recolección y cultivo de recursos naturales.
- Condiciones idóneas para promover el patrimonio gastronómico en zonas costeras.
- Diversificar la oferta gastronómica, incluyendo productos y preparaciones patrimoniales.
- Instancias de fomento son duraderas en el tiempo, se aprovechan las tecnologías de difusión para su promoción.

Planeación de los medios: actividades que se realizaran en este modelo de gestión para conseguir el objetivo son las siguientes:

- Proyecto: será el medio de planificación para las actividades, se establece un modo ordenado y un conjunto de recursos necesarios para su elaboración, el cual cuenta con varias actividades.
- Programa: es un proyecto ordenado de sistemas simultáneos que se desarrollan persiguiendo un mismo fin.
- Capacitaciones: conjunto de actividades didácticas, orientadas a ampliar los conocimientos, habilidades y aptitudes de personas.
- Seminario: es una reunión especializada, de naturaleza técnica o académica, que intenta desarrollar un estudio profundo sobre una determinada materia. Por lo general, se establece que un seminario debe tener una duración mínima de dos horas (Pérez & Merino, 2010).
- Ruta: es un itinerario planeado para un viaje, el camino o recorrido que se destaca por sus atractivos para el desarrollo del turismo. Estas rutas pueden sobresalir por sus características naturales o por permitir el acceso a un patrimonio cultural o histórico de importancia.
- Creación de establecimientos que difundan los productos y preparaciones patrimoniales, entre ellos mercados y restaurantes rurales.
- Mercados: Lugares públicos con tiendas o puestos de venta donde se comercia, en especial con alimentos y otros productos de primera necesidad.

a.1.1) Organización: Consiste en determinar qué tareas hay que hacer, quién las hace, cómo se agrupan, quién rinde cuentas a quién y dónde se toman las decisiones.

Unidad de gestión

Gerente general: se encontrará a cargo de un gerente general, quien será el líder y creador de esta unidad, las decisiones más importantes deben ser aprobadas por esta persona, quien a la vez solo tendrá contacto directo con los 7 administradores comunales y gestionará los procesos y modificaciones de gran envergadura que se realicen a las actividades de cada territorio.

7 administradores: los administradores comunales serán los máximos líderes comunales (Arauco, Lebu, Curanilahue, Los Álamos, Cañete, Contulmo y Tirúa) ellos velarán para que las actividades propuestas en este proyecto sean cumplidas a cabalidad, su espacio de trabajo se encontrará dentro de sus respectivos centros de culturización, si existiese algún problema severo en alguna actividad comunal, ellos son los encargados de contactar al gerente, sin embargo, si faltan recursos o se desea realizar alguna modificación de escasa envergadura en alguna actividad ellos

son los encargados de solucionar estas situaciones, son los encargados de contratar a los recursos humanos y dirigirán sus acciones.

7 coordinadores comunales: encargados de supervisar, medir y controlar a través de diversas herramientas que se cumplan todos los objetivos de las actividades, ellos deben utilizar indicadores para realizar estas mediciones y entregar sus reportes a los administradores.

Recursos humanos (empleados): quienes se harán cargo de todas las labores necesarias para la ejecución efectiva de todas las actividades del proyecto, entre ellas secretarias, seminaristas, cocineros, chefs, staff de aseo.

a.1.2) Dirección: influir en los individuos para que contribuyan a favor del cumplimiento de las metas organizacionales y grupales; por lo tanto, tiene que ver fundamentalmente con el aspecto interpersonal de la administración. Los administradores comunales serán quienes se encontrarán a cargo de esta parte del proceso administrativo.

a.1.3) Control: consiste en la supervisión y corrección de las tareas asociadas a cada actividad, el control debe ser constante para asegurar resultados exitosos y cumplimiento de los objetivos, los coordinadores comunales son claves en esta parte del proceso.

Diseño de la implantación y el control:

Actividad	Control
Programa de Fomento a la Trascendencia (uso) de Productos Patrimoniales	Muestreo a través de Encuestas y Observación de campo
Ferias Intercomunales	Catastro de asistentes a las ferias
Creación de mercados	Muestreo a través de Encuestas y Observación de campo
Centro de culturización y sala de ventas	Cliente incógnito
Ruta gastronómica patrimonial	Encuestas y entrevistas

Demostraciones de chefs reconocidos en plazas con degustación gratuita	Encuestas
Restaurantes rurales	Cliente incógnito
Creación de puestos de trabajo para jóvenes	Encuestas de percepción

a.2) Procesos técnicos

a.2.1) Postulación y obtención de recursos económicos

a.2.2) Instalación de infraestructuras y equipamiento en los espacios necesarios para la realización de todas las actividades como los restaurantes, puntos específicos en la ruta, centro de culturización, mercados.

a.2.3) Traslado de mobiliario desde el centro de culturización a las plazas para la realización de las presentaciones de los chefs.

a.2.4) Elaboración y propagación del material de difusión de las actividades.

a.2.5) Contratación de personal

a.2.6) Gestión de tiempos y creación de carta Gantt

a.2.7) Elaboración de canastas, premios de la actividad N°1

7.7.2. Recursos humanos Unidad de Gestión

Planeación de los recursos:

Recursos Requeridos	Cómo se obtendrán
Recursos Humanos: 1 gestor gerente general: director del proyecto 7 administradores 7 coordinadores	Financiado a través de la postulación al fondo y crédito CORFO

7.7.3. Tecnologías

Metodología BIM: Es una metodología de trabajo colaborativa para la gestión de proyectos de edificación u obra civil a través de una maqueta digital. Esta maqueta digital conforma una gran base de datos que permite gestionar los elementos que forman parte de la infraestructura durante todo el ciclo de vida de la misma”. Esta herramienta revolucionaria permite construir de forma más eficiente y de manera colaborativa, al tiempo que reduce costes.

Surveymonkey: Es una herramienta que permite a sus usuarios la creación de encuestas en línea. es útil para realizar encuestas, cuestionarios y recopilación de datos. Permite enviar las encuestas a través de correo electrónico y redes sociales. Las encuestas se pueden personalizar con temas personalizados, logotipo, tipos de letra, etc. Tiene disponible una aplicación para Smartphone con la que además de crear encuestas se pueden filtrar y comparar datos, descargar datos visuales o exportarlos en SPSS y usar filtros personalizados para crear múltiples vistas de tus datos.

7.8. PRESUPUESTO

Para la realización de las distintas actividades involucradas en el modelo de gestión es necesaria la utilización de la herramienta presupuesto, que ayuda a expresar la planificación de todo el proyecto en términos monetarios.

A continuación, se presentará el costo de cada actividad asociada al proyecto considerado en el modelo de gestión, y el total de todos los valores, para obtener el valor total del costo del proyecto. Para efectos del presupuesto se supondrá que todas estas actividades serán realizadas durante lo que resta del actual gobierno y además, continuará en el próximo. Se incluyen algunos gastos fijos y variables, que están unidos a cada actividad en particular.

Activi- dad	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
N°1	\$5.040.000	\$5.040.000	\$5.040.000	\$5.040.000	\$5.040.000
N°2	\$110.040,000	\$110.040,000	\$110.040,000	\$110.040,000	\$110.040,000
N°3	\$2.000.000.000				

N°4	\$218.800.000	\$206.200.000	\$206.200.000	\$206.200.000	\$206.200.000
N°5	\$6.200.000	\$6.200.000	\$6.200.000	\$6.200.000	\$6.200.000
N°6	\$12.000.000	\$9.900.000	\$9.900.000	\$9.900.000	\$9.900.000
N°7	\$119.400.000	\$111.700.000	\$111.700.000	\$111.700.000	\$111.700.000
N°8	\$7.560.000	\$7.560.000	\$7.560.000	\$7.560.000	\$7.560.000
Total:	\$2.479.040.000	\$456.640.000	\$456.640.000	\$456.640.000	\$456.640.000

El presupuesto total es de \$2.479.040.000 millones de pesos para el primer año. Sin embargo, de estas actividades solo serán financiadas en conjunto 4 (N°1, N°5, N°6, N°8), lo que corresponde a \$30.800.000 millones. Para la obtención de estos recursos se postulará a fondos a nivel provincial y para las demás actividades se solicitarán estos mismos a nivel comunal.

La actividad N°2, “Ferias Intercomunales”, debe ser financiada por las 3 nuevas divisiones creadas, cada una debe postular a un fondo para la obtención de los recursos necesarios para la elaboración de las actividades. El monto total a financiar por división es de \$36.680.000 millones.

La actividad N°3, “Creación de mercados”, debe ser financiada sólo por las 4 comunas que no poseen este tipo de centros comerciales, siendo sus respectivas cámaras de comercios las encargadas de postular a estos fondos. Cada comuna debe financiar \$500.000.000 millones, presupuesto necesario para la construcción de un mercado.

Las actividades N°4 y N°7, “Centro de culturización y sala de ventas” y “Creación de restaurantes rurales” respectivamente deben ser financiadas por las 7 comunas, cada una de estas debe postular de forma autónoma al fondo escogido a nivel comunal. Cada comuna debe financiar \$31.260.000 millones y \$17.057.150 por actividad presupuesto necesario para cada una.

7.9. MATRIZ DE FINANCIAMIENTO

El proyecto completo posee un presupuesto total de \$2.248.900.000 millones al año inicial, al ser este número una cifra tan elevada se ha considerado postular a

diversos fondos para cada actividad. De esta forma se tienen más opciones de que las actividades con menor presupuesto sean favorecidas.

Cabe destacar que el presupuesto mayor (Creación de mercados), se debe dividir en 4, es decir, sólo entre las comunas que no poseen mercado.

Id Proyecto	Nombre del Proyecto	Entidad que financia	Origen de los Fondos	Monto (\$)	Elemento Relacionado a MML	Alineación Estratégica
N°1	Programa de Fomento a la Trascendencia (uso) de Productos Patrimoniales .	Ministerio de Desarrollo Social	Chile Todas y Todos	\$15.000.000 (para 3 años) Postulación provincial	Actividad	Línea de acción social
N°2	Ferias Intercomunales	FNDR	Fondo Impacto Regional	\$36.680.000	Actividad	Generar, promover e incrementar las instancias y oportunidades para la difusión de actividades culturales dentro y fuera del territorio.
N°3	Creación de mercados.	Crédito CORFO	Instituciones de Garantía Recíproca	500.000.000 postulación comuna	Actividad	Acceder a financiamiento para actividades empresariales, productivas, profesionales o comerciales
N°4	Centro de culturización y sala de ventas.	FNDR	Fondo Impacto Regional	14.100.000 postulación comunal	Actividad	Generar, promover e incrementar las instancias y oportunidades para la difusión de actividades culturales dentro y fuera del territorio.
N°5	Viajes “Ruta Gastronómica Patrimonial”.	FNDR	Fondo Impacto Regional	6.200.000 postulación provincial	Actividad	Generar, promover e incrementar las instancias y oportunidades para la difusión

						de actividades culturales dentro y fuera del territorio.
N°6	Demostraciones de chefs reconocidos en plazas con degustación gratuita.	FNDR	Fondo Impacto Regional	12.000.000 postulación provincial	Actividad	Generar, promover e incrementar las instancias y oportunidades para la difusión de actividades culturales dentro y fuera del territorio.
N°7	Creación de restaurantes rurales.	FNDR	Fondo Impacto Regional	17.057.150 postulación comunal	Actividad	Generar, promover e incrementar las instancias y oportunidades para la difusión de actividades culturales dentro y fuera del territorio.
N°8	Creación de puestos de trabajo para jóvenes	FNDR	Fondo Impacto Regional	7.560.000 postulación provincial	Actividad	Generar, promover e incrementar las instancias y oportunidades para la difusión de actividades culturales dentro y fuera del territorio.

Fuente: Elaboración propia

Las postulaciones a los fondos y créditos mencionados en la matriz de financiamiento se realizarán anualmente sujeto a reevaluación por futuras modificaciones que se pudiesen realizar en las actividades, lo que pudiese generar cambios en los presupuestos siguientes al año 1.

La liquidación del crédito CORFO solicitado en la actividad “Creación de mercados”, se cubrirá con el capital generado por los dividendos de esta misma.

REFLEXIONES

La Provincia de Arauco posee una innegable potencialidad en cuanto a la variedad de productos, preparaciones patrimoniales y mixticidad de culturas que han influenciado su gastronomía más típica. Sin embargo, estos dependen de un modelo de gestión eficiente para alcanzar el aprovechamiento adecuado de ellos sin afectar su cadena de producción.

La ejecución del proyecto anteriormente expuesto, paleara con los problemas principales que contextúan al tema; dentro de los principales beneficios destacará el reconocimiento y resguardo de los habitantes por su patrimonio gastronómico y la generación de pertenecía para con el mismo, lo que a su vez aporta la inclusión de un nuevo mercado laboral para los habitantes de toda la provincia.

Se pretende exigir normas mínimas a la hora de la extracción, recolección y cultivo de recursos naturales, la creación de condiciones idóneas para promover el patrimonio gastronómico en zonas costeras y fomentar los productos más representativos de cada comuna como lo son los kuchenenes en Contulmo.

Finalmente se espera que estas instancias sean duraderas en el tiempo para que en la prosperidad las generaciones venideras continúen protegiendo lo que por herencia les pertenece.

BIBLIOGRAFÍA

- CENSO. (2017). resultados oficiales del Censo 2017. 20 de junio 2019, de Gobierno de Chile Sitio web: <http://www.censo2017.cl/descargue-aqui-resultados-de-comunas/>
- Díaz, J. (2016). Aprende lo que es el chupón y por qué lo están rescatando en la región de la Araucanía. Programa Chile en marcha. Ministerio de agricultura. Gobierno de Chile. Recuperado el 4 de junio de 2019 de <http://www.indap.gob.cl/noticias/detalle/2016/11/15/aprende-lo-que-es-el-chup%C3%B3n-y-por-qu%C3%A9-lo-est%C3%A1n-rescatando-en-la-regi%C3%B3n-de-la-araucan%C3%ADa>
- Facultad de Ciencias Sociales de Universidad de Chile (FACSO). (2009). Documento metodológico elaborado en el marco del convenio FIA-FACSO para la elaboración de inventarios de productos y preparaciones patrimoniales en Chile. FIA 2016. Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región del Biobío. Santiago, Chile.
- Jameson, F. (1991). *El posmodernismo o la lógica cultura del capitalismo avanzado*. Paidós Ibérica.
- Kenny Aldana. (2018). Historias de un chef. 05 de junio de 2019, de Chef Kenny Aldana Sitio web: <https://chefkennyaldana.com/category/historias-de-un-chef/>
- López, R. (2001). *Modelos de Gestión de Calidad*. Compañía de Jesús, España.
- Magri Harsich, G. (2008), *Jornadas de Reflexión Académica en Diseño y Comunicación Número X*, Universidad de Palermo, Argentina.
- Observatorio Social del Ministerio de Desarrollo Social (2015) Encuesta CASEN 2015, Gobierno de Chile.
- Pérez, J., & Merino, M. (2010). *Definición de Seminario*. Definicion.de. Recuperado el 7 de julio de 2019 de: <https://definicion.de/seminario/>.
- Resumen.cl. (2011). *Historia de Lebu la frontera real*. 16 de mayo de 2019, de <https://resumen.cl/articulos/lebu-la-frontera-real>
- Rosenblitt, J., & Nazer, R. (2005). Entre el mar y Nahuelbuta. Historia del asentamiento humano en Arauco. *Archivo Chile-Centro estudios Miguel Enríquez, Concepción*.
- Travelhound. (2018). El poroto, una legumbre típica en Chile. 8 de julio de 2019, de Travel Houndy Sitio web: <http://www.travelhoundy.com/2018/07/20/el-poroto-una-legumbre-tipica-en-chile/>

ANEXO

**FRAGMENTO: GOBIERNO REGIONAL DE
AYSEN APRUEBA CONVENIO MANDATO
CELEBRADO CON LA MUNICIPALIDAD DE
CISNES PARA LA EJECUCION DEL PROYECTO
"CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS
LOCALES DE "LA JUNTA".**



División de Análisis
y Control de Gestión
DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN
Y CONTROL DE INVERSIONES

GOBIERNO REGIONAL DE AYSÉN APRUEBA CONVENIO
MANDATO CELEBRADO CON LA MUNICIPALIDAD DE CISNES
PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO "CONSTRUCCION
MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA", CODIGO
BIP 30418032-0.



RESOLUCIÓN AFECTA N° 070

COYHAIQUE, 22 JUN 2017

VISTOS:

Lo dispuesto en el DFL N° 1-19.175 del año 2005 del ex -Ministerio del Interior que fija texto refundido, coordinado, sistematizado y actualizado de la Ley N° 19.175 Orgánica Constitucional sobre Gobierno y Administración Regional; lo preceptuado en el D.F.L. N°1-19.653 de 2001 del Ministerio Secretaría General de la Presidencia que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.575 Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado, lo previsto en la Ley 19.880 que establece las Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado, lo establecido Ley N° 20.981 que fija los Presupuestos del Sector Público para el año 2017, la Resolución N°1.600 del 2008 de la Contraloría General de la República que fija normas sobre exención del trámite de toma de razón y demás normas pertinentes.

CONSIDERANDO:

1. En el marco de lo establecido en la glosas comunes para todos los programas 02 de los Gobiernos Regionales, Glosa 02, numeral 4, punto 4.2 de la Ley N° 20.981 de presupuestos del año 2017, fue presentado el Proyecto "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA" CÓDIGO BIP 30418032-0.
2. Reporte Ficha IDI Proceso Presupuestario 2017 del proyecto "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA" CÓDIGO BIP 30418032-0, etapa ejecución, en la que consta que el costo total del proyecto, asciende a la cantidad de hasta M\$379.819 (trescientos setenta y nueve millones ochocientos diecinueve mil pesos).
3. Acuerdo N°4.596 de fecha 10 de marzo de 2017, por el cual, el Consejo Regional de Aysén aprobó, entre otros, el financiamiento del proyecto "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA" CÓDIGO BIP 30418032-0, por un monto total de hasta M\$379.819 (trescientos setenta y nueve millones ochocientos diecinueve mil pesos).
4. Que, el proyecto "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA", CODIGO BIP: 30418032-0, se encuentra identificado en la Resolución Afecta N° 029 del 10 de abril de 2017.



División de Análisis
y Control de Gestión
DEPARTAMENTO DE PROGRAMACIÓN
Y CONTROL DE INVERSIONES

5. Las facultades que el ordenamiento jurídico a este respecto confiere a la Jefatura Superior del Servicio Administrativo del Gobierno Regional de Aysén.

RESUELVO:

1. Apruébese, en todas sus partes, por las razones y fundamentos expuestos en lo precedente, el convenio mandato celebrado con la Municipalidad de Cisnes, para la ejecución del proyecto "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA", CODIGO BIP: 30418032-0, cuyo texto se transcribe a continuación:

CONVENIO MANDATO

GOBIERNO REGIONAL DE AYSÉN

Y

MUNICIPALIDAD DE CISNES

PROYECTO: "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA"

CODIGO BIP: 30418032-0

En Coyhaique, a **22 JUN 2017** de 2017, entre el GOBIERNO REGIONAL DE AYSÉN, en adelante indistintamente "El Gobierno Regional", RUT N° 72.222.000-5, representado, por doña Karina Acevedo Auad, cédula de identidad N° 10.010.248-K, Intendente, en su calidad de Órgano Ejecutivo del Gobierno Regional de Aysén, ambos domiciliados en calle Ejército N°405, de la ciudad de Coyhaique, en adelante "EL MANDANTE", y la MUNICIPALIDAD DE CISNES, RUT N° 69.240.100-K, representado por su Alcalde Don Francisco Roncagliolo Lepio, cédula nacional de identidad N° 14.089.514-8, ambos domiciliados para estos efectos en calle Rafael Sotomayor 191, Puerto Cisnes, en adelante el "EL MANDATARIO", o "LA UNIDAD TÉCNICA" se acuerda lo siguiente:

ANTECEDENTES:

1. En el marco de lo establecido en la glosas comunes para todos los programas 02 de los Gobiernos Regionales, Glosa 02, numeral 4, punto 4.2 de la Ley N° 20.981 de presupuestos del año 2017, fue presentado el Proyecto "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA" CÓDIGO BIP 30418032-0.
2. Reporte Ficha IDI Proceso Presupuestario 2017 del proyecto "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA" CÓDIGO BIP 30418032-0, etapa ejecución, en la que consta que el costo total del proyecto, asciende a la cantidad de hasta M\$379.819 (trescientos setenta y nueve millones ochocientos diecinueve mil pesos).
3. Acuerdo N°4.596 de fecha 10 de marzo de 2017, por el cual, el Consejo Regional de Aysén aprobó, entre otros, el financiamiento del proyecto "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA" CÓDIGO BIP 30418032-0, por un monto total de hasta M\$379.819 (trescientos setenta y nueve millones ochocientos diecinueve mil pesos).



Que, en atención a los antecedentes antes expuestos, el Gobierno Regional de Aysén y la MUNICIPALIDAD DE CISNES, acuerdan celebrar un convenio mandato para la ejecución del proyecto "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA" CÓDIGO BIP 30418032-0 en los términos siguientes:

PRIMERO: DEL PROYECTO ENCOMENDADO, El GOBIERNO REGIONAL DE AYSÉN, en conformidad al inciso 4° del artículo 16 de la ley N° 18.091, encomienda a la MUNICIPALIDAD DE CISNES a través del presente mandato completo e irrevocable, la contratación, la gestión técnica y administrativa para la ejecución total del proyecto "CONSTRUCCION MERCADO DE PRODUCTOS LOCALES DE LA JUNTA" CÓDIGO BIP 30418032-0, por un monto total de hasta M\$379.819 (trescientos setenta y nueve millones ochocientos diecinueve mil pesos), que comprende y distribuye sus recursos de la siguiente manera:

ITEM	M\$
Gastos Administrativos	923
Consultorías	15.391
Obras Civiles	346.677
Equipamiento	16.828
Total	379.819

El Proyecto ha sido identificado presupuestariamente por la Resolución Afecta del Gobierno Regional de Aysén, N° 029 de fecha 10 de abril de 2017, Tomada de Razón con fecha 25 de abril de 2017.

El proyecto cuya ejecución se encomienda consiste en la construcción de una edificación, con equipamiento e instalaciones, de dos plantas, emplazadas en 820m², para ser utilizado como mercado.

SEGUNDO: DEL MANDATO, La gestión técnica y administrativa del proyecto indicado comprende la aplicación de las Bases Administrativas Generales y la elaboración de las Bases Administrativas Especiales del llamado a propuesta, la adjudicación como consecuencia de la licitación pública, privada o mediante trato directo; la celebración del contrato respectivo, la ejecución del proyecto la inspección y supervisión, realización de las recepciones correspondientes y demás gestiones del caso hasta su liquidación final, lo que efectuará de conformidad a las normas legales administrativas y técnicas que le son propias.

Las partes expresan que en cumplimiento del presente mandato, la Unidad Técnica quedará sujeta a las especificaciones técnicas, incluidos los presupuestos de cada uno de los ítems aprobados, todo lo cual forma parte del presente convenio, y que sirvieron de base para la recomendación técnica favorable del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL.

TERCERO: La Unidad Técnica informará de la gestión administrativa encomendada mediante el envío de los antecedentes del Procedimiento de Licitación, desde el día que se efectúe el llamado a licitación o se dicte la resolución que autorice la contratación vía trato directo, en cualquier caso en un plazo no



superior a los cinco días hábiles.

En caso que el proceso de licitación se realice por el Sistema de Información de Compras y Contratación Pública, el informe deberá indicar el número del ID y la fecha de publicación del proceso. Para los casos que se efectuó fuera del Sistema antes indicado, deberá acompañar según sea el caso:

- Copia de resolución o decreto aprobatorio de bases de licitación, Especificaciones Técnicas, Presupuestos Anexos del proceso de contratación.
- Copia de resolución o decreto que autoriza el trato directo o licitación privada, si fuere procedente con las Especificaciones Técnicas, Presupuestos y Anexos del proceso de contratación.

El Gobierno Regional de Aysén examinará los antecedentes y si del referido examen se debieren formular observaciones, éstas serán comunicadas a la Unidad Técnica.

La Unidad Técnica tendrá un plazo de 10 días hábiles contados desde la fecha de recepción del oficio correspondiente para subsanar las observaciones formuladas o bien para exponer lo que en derecho corresponda. El Gobierno Regional de Aysén, comunicará por escrito a la Unidad Técnica el levantamiento de las observaciones o bien su mantención, sin perjuicio además de proceder a informar al Órgano Contralor u otras entidades fiscalizadoras, si la gravedad de las observaciones lo ameritaran.

CUARTO: De forma previa a la adjudicación o contratación por trato directo, la Unidad Técnica deberá solicitar por escrito al Mandante el certificado de disponibilidad presupuestaria.

Una vez cerrado el proceso de licitación, la Unidad Técnica deberá adjuntar informe del resultado de la licitación, conteniendo la propuesta que se pretende adjudicar o contratar.

A la propuesta se deberá adjuntar lo siguiente:

- Copia de la oferta técnica y económica del oferente seleccionado.
- Acta de apertura de la propuesta, firmada por la comisión nombrada para estos efectos.
- Informe de la evaluación Técnica y Económica que recomienda la adjudicación firmada por la comisión nombrada para estos efectos.
- Copia de las aclaraciones realizadas durante el proceso de licitación si las hubiere.
- Copia del resultado del Foro de preguntas y respuestas, si las hubiere.

Estos antecedentes podrán ser remitidos en archivos digitales o impresos, si se formularan observaciones, la Unidad Técnica tendrá un plazo de 10 días hábiles contados desde la fecha de recepción del oficio correspondiente para subsanar las observaciones formuladas o bien para exponer lo que en derecho corresponda.

Si la Unidad Técnica realizare la adjudicación por un monto menor al comprometido en el presente instrumento, en el ítem que corresponda, habiéndose adjudicado la totalidad de las partidas consideradas en el proyecto aprobado por el MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL, se entenderá ajustado el presente compromiso del FNDR al valor del contrato.

El Gobierno Regional podrá participar en calidad de observador en la comisión de apertura de propuestas económica y técnica, a través de un funcionario designado al efecto, lo que será comunicado a la Unidad Técnica con la antelación necesaria.