



UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO, CHILE
FACULTAD DE ARQUITECTURA
CARRERA GESTIÓN EN TURISMO Y CULTURA

“PUESTA EN VALOR DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA ZONA
AUSTRAL DE CHILE”

BÁRBARA JAVIERA GATICA DÍAZ
PROFESOR GUÍA: PATRICIA BURGOS GAJARDO

PROYECTO DE TITULACIÓN PARA OPTAR AL TÍTULO PROFESIONAL DE
ADMINISTRADOR TURÍSTICO-CULTURAL Y GRADO ACADÉMICO DE
LICENCIADO EN TURISMO Y CULTURA

Dedicatoria

A quién me conoce como nadie más en el mundo; a ti, mamá.

Gracias por estar en cada uno de mis pasos.

Gracias por tu labor como madre, amiga y mujer.

Gracias por tu valor, tu experiencia, y tu bondad.

Te amo con todo mi corazón.

A mi papá y mi hermano, gracias totales.

Agradecimientos

A mis padres y mi hermano por brindarme su apoyo incondicional hoy y siempre. A mi mascota, Cher, por ser parte de mi familia y entregarme uno de los amores más sinceros que se puede llegar a tener.

A los profesores que fueron parte de mi proceso de formación y recuerdo con cariño; aquellos profesores que de alguna forma u otra impactaron en mi vida y motivaron mi gusto y admiración por ciertas ramas académicas.

A la profesora Patricia Burgos por su colaboración, dedicación, paciencia, y sobre todo su disposición a la hora de guiarme para completar este proceso. Muchas gracias.

Índice

Dedicatoria.....	i
Agradecimientos	ii
Índice.....	iii
Índice de Fichas.....	v
Índice de Fotografías	vii
Índice de Figuras	viii
Resumen.....	ix
Abstract.....	x
Introducción	xi
CAPÍTULO I:	1
LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS	1
1.1 Objetivos.....	1
1.1.1 Objetivo general	1
1.1.2 Objetivos específicos	1
1.1.3 Métodos y técnicas de recolección de información	2
CAPÍTULO II: MARCO CONCEPTUAL	3
2.1 Cultura e identidad	3
2.2 Patrimonio cultural intangible o inmaterial.....	4
2.3 Gastronomía	5
2.4 La Culinaria o Arte Culinario.....	7
2.5 Cocina Chilena.....	8
2.6 Guía Gastronómica.....	9
2.7 Turismo Gastronómico.....	11
CAPÍTULO III: ANTECEDENTES	13
3.1 Historia e identidad	13
3.2 Antecedentes Geográficos y Demográficos	15
3.3 Población.....	17
3.4.2 Flora y Fauna	18
3.4.3 Conflictos medioambientales	19
3.5 Actividades económicas	20
3.6 Data de atractivos e infraestructura turística en la zona austral.....	21
3.6.1 Atractivos turísticos	21
3.6.2 Alojamientos turísticos	54
3.6.3 Estado actual del sector turístico.....	55
3.6.4 Establecimientos gastronómicos	58
3.6.5 Impacto COVID-19 al sector gastronómico.....	60
CAPÍTULO IV: CATASTRO DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	62
CAPÍTULO V: PRODUCTO “GUÍA GASTRONÓMICA, ZONA AUSTRAL”	84

CAPÍTULO VI: PROPUESTA DE MARKETING MIX 134

6.1 Producto; Guía Gastronómica, Zona Austral 135

6.2 Precio 135

6.3 Plaza o Distribución 138

6.4 Promoción y Público objetivo.....138

6.4.1 Promoción de la Guía Gastronómica.....138

6.4.2 Público Objetivo 139

6.4.3 Perfil del Turista Gastronómico.....140

Conclusiones 141

Proposición de Futuras Investigaciones o Proyectos 143

Referencias 144

Índice de Fichas

Ficha N°1: Ficha prototipo atractivos turísticos..... 23

Ficha N°2: Atractivos turísticos Archipiélago de Chiloé; Parque Nacional Chiloé 24

Ficha N°3: Atractivos turísticos Archipiélago de Chiloé; Lago Huillinco 25

Ficha N°4: Atractivos turísticos Archipiélago de Chiloé; Lago Tarahuin 26

Ficha N°5: Atractivos turísticos Archipiélago de Chiloé; Isla Lemuy 27

Ficha N°6: Atractivos turísticos Archipiélago de Chiloé; Dalcahue 28

Ficha N°7: Atractivos turísticos Archipiélago de Chiloé; Festival costumbrista Chilote en Castro..... 29

Ficha N°8: Atractivos turísticos Archipiélago de Chiloé; Fiesta del ajo y las tradiciones chilotas de Dalcahue 30

Ficha N°9: Atractivos turísticos Archipiélago de Chiloé; Castro 31

Ficha N°10: Atractivos turísticos Archipiélago de Chiloé; Iglesia San Francisco de Castro... 32

Ficha N°11: Atractivos turísticos Archipiélago de Chiloé; Iglesia de Dalcahue 33

Ficha N°12: Atractivos turísticos región de Aysén; Capilla de Mármol 34

Ficha N°13: Atractivos turísticos región de Aysén; Laguna San Rafael..... 35

Ficha N°14: Atractivos turísticos región de Aysén; Ventisquero O'Higgins 36

Ficha N°15: Atractivos turísticos región de Aysén; Reserva Nacional Cerro Castillo..... 37

Ficha N°16: Atractivos turísticos región de Aysén; Caleta Tortel 38

Ficha N°17: Atractivos turísticos región de Aysén; Puerto río tranquilo..... 39

Ficha N°18: Atractivos turísticos región de Aysén; Festival Internacional de Jineteadas y Fiesta Costumbrista..... 40

Ficha N°19: Atractivos turísticos región de Aysén; Fiesta costumbrista “Entre Curanto y Kuchen” 41

Ficha N°20: Atractivos turísticos región de Aysén; Ciudad de Coyhaique..... 42

Ficha N°21: Atractivos turísticos región de Aysén; Paredón de manos 43

Ficha N°22: Atractivos turísticos región de Magallanes; Parque Nacional Torres del Paine . 44

Ficha N°23: Atractivos turísticos región de Magallanes; Lago Grey 45

Ficha N°24: Atractivos turísticos región de Magallanes; Lago Pehoe..... 46

Ficha N°25: Atractivos turísticos región de Magallanes; Cueva del Milodón 47

Ficha N°26: Atractivos turísticos región de Magallanes; Puerto Williams..... 48

Ficha N°27: Atractivos turísticos región de Magallanes; Puerto Toro	49
Ficha N°28: Atractivos turísticos región de Magallanes; Festival de la esquila	50
Ficha N°29: Atractivos turísticos región de Magallanes; Carnaval de invierno	51
Ficha N°30: Atractivos turísticos región de Magallanes; Punta Arenas	52
Ficha N°31: Atractivos turísticos región de Magallanes; Fuerte Bulnes.....	53
Ficha N°32: Ficha prototipo de establecimientos gastronómicos.....	63
Ficha N°33: Establecimientos gastronómicos Archipiélago de Chiloé; Restaurante Travesía	66
Ficha N°34: Establecimientos gastronómicos Archipiélago de Chiloé; Restaurante Rucalaf Putemún.....	67
Ficha N°35: Establecimientos gastronómicos Archipiélago de Chiloé; Restaurante Club Social Baquedano.....	68
Ficha N°36: Establecimientos gastronómicos Archipiélago de Chiloé; Taberna Nos	69
Ficha N°37: Establecimientos gastronómicos Archipiélago de Chiloé; La Ventana de Elisa .	70
Ficha N°38: Establecimientos gastronómicos Archipiélago de Chiloé; La Terraza 1326	71
Ficha N°39: Establecimientos gastronómicos región de Aysén; El Mesón de la Patiko.....	72
Ficha N°40: Establecimientos gastronómicos región de Aysén; Restaurante Patagonia Green	73
Ficha N°41: Establecimientos gastronómicos región de Aysén; Mi Sur.....	74
Ficha N°42: Establecimientos gastronómicos región de Aysén; CB gastronomía Patagonia	75
Ficha N°43: Establecimientos gastronómicos región de Aysén; El Rincón Gaucho.....	76
Ficha N°44: Establecimientos gastronómicos región de Aysén; Café – Restaurant y El Muelle	77
Ficha N°45: Establecimientos gastronómicos región de Magallanes; Santolla	78
Ficha N°46: Establecimientos gastronómicos región de Magallanes; La Yegua Loca	79
Ficha N°47: Establecimientos gastronómicos región de Magallanes; Restaurant y Emporio Okusa.....	80
Ficha N°48: Establecimientos gastronómicos región de Magallanes; The Singular Patagonia	81
Ficha N°49: Establecimientos gastronómicos región de Magallanes; Restaurant Coiron	82
Ficha N°50: Establecimientos gastronómicos región de Magallanes; Restaurant Bahía Mansa	83

Índice de Fotografías

Fotografía N°1: Cartografía zona austral de Chile.....16

Fotografía N°2: Cuadro resumen del estado del sector turístico de la Región de Los Lagos .55

Fotografía N°3: Cuadro resumen del estado del sector turístico de la Región de Aysén.....56

Fotografía N°4: Cuadro resumen del estado del sector turístico de la Región de Magallanes y Antártica Chilena.....57

Fotografía N°5: Tabla de participación, crecimiento promedio anual y crecimiento acumulado 10 años del número de empresas por región 2009-2019 ACHIGA.....59

Fotografía N°6: Evolución del Índice de Ventas de Actividades de Alojamiento y de Servicio de Comidas.....60

Fotografía N°7: Guías gastronómicas con mayor similitud al producto del proyecto 137

Índice de Figuras

Figura N°1: Proceso de Selección de establecimientos para la guía gastronómica.....64

Figura N°2: Componentes Marketing Mix 134

Resumen

La gastronomía es una de las diversas expresiones culturales que caracteriza e identifica a un pueblo; dentro del mismo contexto, el patrimonio gastronómico de la zona austral es el reflejo del legado de pueblos originarios, costumbres y tradiciones ancestrales, que se ven influenciadas por los colonizadores extranjeros y los alimentos originarios. El presente proyecto busca la recuperación, reconocimiento, y puesta en valor del uso de dichos productos e influencias en la cocina austral, plasmándolos a través de la creación de una guía gastronómica que diferencia aquellos establecimientos gastronómicos cuyo foco es la cocina chilena a través del uso de productos locales de la zona austral.

Identificar y documentar este patrimonio gastronómico es una tarea necesaria y valiosa, cuyo resultado permitirá potenciar el desarrollo del turismo gastronómico dentro del territorio austral, considerando tres grandes zonas como el Archipiélago de Chiloé, la región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo y la región de Magallanes y Antártica Chilena, que presentan una diversa despensa endémica, y oceánica. Además de consolidar una identidad gastronómica propia del territorio gracias al relevo de sus preparaciones culinarias y los establecimientos que la presentan.

Palabras claves: Guía Gastronómica, Gastronomía, Zona Austral, Identidad, Patrimonio gastronómico.

Abstract

Gastronomy is one of the diverse cultural expressions that characterizes and identifies a people. Within the same context, the gastronomic heritage of Southern Zone is a reflection of the legacy of indigenous people, ancestral customs and traditions, which are influenced by foreign colonizers and original food. This project seeks the recovery, recognition and value of the products and influences in the Southern cuisine expressing them through a gastronomic guide that differentiates those gastronomic establishments focused on Chilean Food through the use of local products of Southern Zone.

Identify and document this gastronomic heritage is a necessary and valuable task, the outcome of which will enable the development of gastronomic tourism inside of the southernmost territory, considering three major areas such as the Archipelago of Chiloé, Aysén region and Magallanes region, that present a diverse endemic and oceanic pantry. In addition to consolidating a gastronomic identity specific to the territory thanks to the valorization of their culinary preparations and the establishments who presenting it.

Keywords: Gastronomic Guide, Gastronomy, Southern Zone, Identity, Gastronomic heritage.

Introducción

En los últimos años Chile ha sido constantemente reconocido como un gran destino que combina una experiencia de naturaleza y aventura; donde la experiencia de hacer turismo está ligada fuertemente a otros conceptos que vale la pena explorar; siendo uno de ellos la gastronomía.

Teniendo en cuenta este concepto, hay una verdad absoluta e innegable; todos los humanos comemos. Por ello, resulta imposible prescindir de la necesidad de alimentarse al ejecutar un viaje; asimismo, hay cierta diferencia entre los turistas que solo se alimentan en un viaje por la necesidad, y otros que hacen del acto alimentario una experiencia única en sí, que va más allá de la necesidad fisiológica.

Aquí, es donde la gastronomía, como término cultural toma partido; pues la alimentación es una de las expresiones culturales que identifica a un pueblo, ya que cada producto y preparación muestran la esencia de un país, a través de distintas formas, sabores, colores y olores.

El ser humano es curioso por naturaleza; siempre deseará conocer y descubrir cosas nuevas; y es que, más allá de observar los atributos naturales del extremo sur del país y recordarlos como una experiencia, este proyecto quiere mostrar lo importante que resulta hacer que este saboree, huela, y deguste para marcar en él un recuerdo indeleble. Por lo mismo, el lazo entre el turismo y la gastronomía es innegable.

La gastronomía por supuesto es mucho más que solo cocinar. Esta refleja el patrimonio cultural de nuestra nación, las tradiciones ancestrales, el legado de nuestros pueblos originarios y los colonizadores, siendo otra forma de manifestar nuestra identidad y de acercar parte de nuestras tradiciones a personas de otros lugares y culturas. Si bien la gastronomía chilena no es una cocina reconocida a nivel mundial, tiene mucho que ofrecer; posee la mayor despensa marina del mundo, y cuenta con ingredientes que no se encuentran en otro lugar que no sea el extremo sur del planeta.

Así mismo, es importante destacar que la Zona Austral (o en su sentido mismo, la Patagonia Chilena) es mucho más que sus bellos e imponentes paisajes; la cocina austral es trascendental, con distintas preparaciones que van desde un clásico cordero patagónico hasta el guanaco, y postres elaborados con ingredientes locales, que la hacen diferenciarse de las cocinas del resto del país.

Dada la diversidad de estos recursos alimenticios disponibles, se da origen a una amplia variedad gastronómica a lo largo de todo el territorio. Esto ha permitido el desarrollo de habilidades culinarias diferentes y, por lo tanto, distintivas para cada región; la zona austral, al ser un territorio azotado por el frío de la Antártica siempre tuvo como principales fuentes de alimento a los animales de caza, la pesca y la recolección de distintos frutos, la mayoría

endémicos. Nunca hubo una agricultura formal, debido a los obstáculos del clima; por eso, la gastronomía austral o patagónica se forjó gracias a aventureros, personas que iban y venían, además del conocimiento indígena y colonial y proteínas que se apoyaban en simples acompañamientos provenientes de la tierra. Dada esta interesante fusión, resulta importante comenzar por reconocer nuestro propio patrimonio culinario, diversificar su valor y posicionar la comida chilena como otro atractivo importante dentro de este largo territorio lleno de paisajes maravillosos.

CAPÍTULO I:

LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS

1.1 Objetivos

1.1.1 Objetivo general

Realizar una valorización sociocultural del patrimonio gastronómico de la zona austral de Chile, para su aprovechamiento en la actividad turística a través de una guía gastronómica, cuya misión es posicionar a la gastronomía como una forma de expresión histórica e identitaria. Y, asimismo, impulsar el turismo gastronómico en la zona.

1.1.2 Objetivos específicos

- Efectuar un catastro de establecimientos gastronómicos presentes en la zona austral para posteriormente analizarlos, clasificarlos y agregarlos a la guía gastronómica.
- Releva productos, alimentos y/o ingredientes endémicos u originarios de la zona con alto valor culinario además de platos típicos y sus usos en de distintas preparaciones.
- Vincular la gastronomía austral con la cultura presente en la zona (influencias) y sus riquezas naturales para evidenciar la relación entre la cocina y el sentido de identidad.

1.1.3 Métodos y técnicas de recolección de información

El presente proyecto se inicia realizando una revisión documental y de fuentes para la recopilación de información acerca de los conceptos base del proyecto; gastronomía, guías gastronómicas, turismo gastronómico y puesta en valor del patrimonio culinario o gastronómico de una cultura, entre otros, para la construcción del marco conceptual.

Posteriormente, se efectuó un catastro de atractivos turísticos de la zona austral, separado por los tres grandes territorios que la conforman, siendo estos, el Archipiélago de Chiloé, la región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo y la región de Magallanes y Antártica Chilena. Asimismo, se efectuó un segundo catastro, esta vez, de establecimientos gastronómicos presentes en los mencionados territorios dentro de un archivo Excel donde se filtraron según el interés de estudio, dejando fuera del catastro todo establecimiento gastronómico cuyo foco estuviera fuera de lo que es Comida Chilena elaborada con productos originarios o endémicos de la zona austral. Más adelante, los establecimientos seleccionados se clasificaron mediante fichas de establecimientos gastronómicos, donde figura información importante para el posterior relevo del patrimonio gastronómico del territorio mediante la elaboración de la “Guía Gastronómica, Zona Austral” que es el producto de este trabajo.

Como se menciona anteriormente, el primer criterio de clasificación utilizado fue que en la cocina del establecimiento y propuesta gastronómica del mismo estuviera presente el uso de productos de origen local, endémicos y/o ancestrales. El segundo criterio de selección se basó en las opiniones emitidas por los distintos usuarios y comensales dentro de la plataforma TripAdvisor acerca del establecimiento seleccionado, y la antigüedad de las mismas. Además, es relevante destacar que no hubo discriminación por tamaño, estilo, ubicación, o público de los establecimientos que coincidieron con el filtro de búsqueda.

La creación del producto “Guía Gastronómica, Zona Austral” también es de carácter descriptivo; se comenzó con una introducción enfocada en la gastronomía chilena del extremo sur y de cada territorio, para la posterior recomendación de seis restaurantes que cumplieron con los criterios de evaluación de los tres territorios. Además, se agregó una selección de postres producidos con ingredientes propios de la zona austral y otra sección con productos originarios y endémicos, que poseen alto valor gastronómico, con el fin de mostrar su aporte a la gastronomía chilena, al turismo gastronómico y al patrimonio cultural del país.

CAPÍTULO II: MARCO CONCEPTUAL

2.1 Cultura e identidad

Es bien sabido que la cultura está creada por nosotros como humanidad, y se encuentra presente en los distintos grupos sociales alrededor de todo el mundo, por lo que, inevitablemente, nos vemos afectados y formados, por ella.

Según la UNESCO¹ la cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. La cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden. (UNESCO, Declaración de México sobre las Políticas Culturales, 1982)

Siguiendo la misma línea, se define que la cultura es el conjunto aprendido de tradiciones y estilos de vida, socialmente adquiridos, de los miembros de una sociedad. incluyendo sus modos pautados y repetitivos de pensar, sentir y actuar (es decir, su conducta). (Harris, Antropología Cultural, 2001)

Por lo tanto, La cultura o civilización, en sentido etnográfico amplio, es ese todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de una sociedad (Tylor, 1977).

Es por lo anterior, que resulta imprescindible no tener en consideración la relación simbiótica que se da entre los conceptos de cultura e identidad, siendo esta última, según la RAE² el conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás, o la consciencia que una persona o colectividad tienen de ser ella misma, y, por lo tanto, distinta a las demás.

¹ Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia, y la Cultura.

² Real Academia Española.

Para (Laing, 1974) “La identidad es el sentido que un individuo da a sus actos, percepciones, motivos, e intenciones.” “Es aquello por lo que uno siente que es “él mismo”, en este lugar y este tiempo, tal como en aquel tiempo y en aquel pasados o futuros; es aquello por lo cual se es identificado”.

Tomando en cuenta ambas definiciones, resulta claro el hecho de que ambos conceptos, cultura e identidad, definen la frontera entre unos y otros a través de fuertes peculiaridades, que los hacen distintivos. Es por esto, que las nociones de cultura e identidad resultan ser inseparables, por la simple razón de que la identidad se forma a partir del entorno cultural en que se desenvuelva cada individuo. Sino fuera por esto, nada nos diferenciaría de las personas que nacieron en Egipto, o en China. Desde que nacemos, nos vemos condicionados por el entorno en el que nos desarrollamos, el cuál comprende los modos de vida, costumbres, conocimientos, procesos y patrones característicos, valores, normas, símbolos y expresiones, creencias, lenguaje, entre otros, que han sido heredados por generaciones anteriores, con el fin de guiar las prácticas individuales y colectivas. Con esto, se evidencia que la identidad, finalmente, es la cultura interiorizada por los distintos actores de una sociedad, para distinguirse de otros.

2.2 Patrimonio cultural intangible o inmaterial

En su generalidad, el concepto de Patrimonio cultural está constituido por las múltiples manifestaciones de los grupos humanos pasados y presentes (...) que son representativas, significativas y trascendentes para una sociedad determinada. Esto incluye conocimientos, tradiciones, monumentos, restos arqueológicos, arquitectura, arte, e historia. (Ministerio de Obras Públicas de Chile, 2010)

Por ello, se puede definir como un “conjunto determinado de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos, y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a las siguientes. Así, un objeto se transforma en patrimonio o bien cultural, o deja de serlo, mediante un proceso y/o cuando alguien -individuo o colectividad-, afirma su nueva condición. (DIBAM, Memoria, cultura y creación. Lineamientos políticos. Documento, Santiago, 2005. Citado en (Cultural, 2005)).

Como se menciona anteriormente, el patrimonio cultural puede ser tangible, es decir; que se puede tocar, o intangibles lo cual comprende cosas no materiales. Según (Digital, 2014) el patrimonio cultural tangible incluye edificios, cuadros, esculturas, restos arqueológicos, instrumentos musicales artesanía, entre muchas otras cosas; por otra parte, el patrimonio cultural intangible incluye los bailes y trajes, idioma, las celebraciones y fiestas, las comidas y su forma de preparación, las canciones y sus melodías, oficios tradicionales y mucho más.

Para este caso en particular es necesario reconocer la relevancia que posee el patrimonio cultural intangible, el cual es parte esencial del que hacer cultural de cada sociedad. En 1972, se aprueba la Conferencia General de la UNESCO, y por consecuencia, la Convención para la protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural sugiere la protección del patrimonio inmaterial, lo que termina por consolidarse a finales de los años 80. Es por ello, que se acoge la (...) Recomendación sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular donde se define el patrimonio oral e inmaterial como el conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundadas en la tradición, expresadas por un grupo de individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto a expresión de su identidad cultural y social; las normas y los valores se transmiten oralmente, por imitación o de otras maneras. Sus formas comprenden, entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes. (UNESCO, 2015)

Posterior a esta declaración, se produjo un incremento en el interés por el Patrimonio inmaterial, llevando a la UNESCO a realizar ocho conferencias regionales entre 1995 y 1999, además de una consulta internacional de Expertos en la Preservación de los Espacios Culturales Populares, que se llevó a cabo en Marrakech, Marruecos, en 1997. En el mismo año, la UNESCO determinó que el patrimonio cultural engloba aquellos rasgos significativos que llevan a un grupo de individuos a comprender los símbolos de la cultura que comparten.

Además, en su documento “Patrimonio Cultural Inmaterial y desarrollo sostenible” sostiene que “El patrimonio cultural inmaterial, transmitido de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos, infundiéndoles un sentimiento de continuidad e identidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”. En conclusión, el patrimonio (ya sea material, inmaterial, o cualquiera de sus tipos) es el legado del pasado de las distintas culturas existentes, en conjunto con lo que experimentamos en el día a día, y que transmitiremos a las futuras generaciones; siendo, como menciona la UNESCO “fuentes insustituibles de vida de inspiración”.

2.3 Gastronomía

El origen de la gastronomía se remonta a la existencia del hombre, y resulta estrechamente relacionado con la evolución de este; se relaciona con su proceso de civilización y su forma de conseguir alimentos. De esta forma, el ser humano fue mejorando su calidad de vida, cambiando su alimentación, transformando la comida, mezclando e incorporando productos que encontró en la naturaleza, con el fin de crear variedades de alimentos que se adaptaron a su forma de vida y su entorno en particular.

Gracias a la gastronomía, el hombre pasa de un simple acto de consumo para cubrir una necesidad básica a un acto de expresión cultural, de convivencia social y de comunicación. (Zahari, Jalis, Zulfifly, Radzi, & Othman, 2009)

Para (Gillespie & Cousins, 2001) La gastronomía es el arte y la ciencia del buen comer y beber, un concepto que se extiende hacia las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización.

Por su parte, la RAE distingue 3 acepciones para el concepto de gastronomía:

1. f. Arte de preparar una buena comida
2. f. Afición al buen comer
3. f. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.

En este sentido, la gastronomía es una disciplina que estudia la relación del hombre con su alimentación, el entorno del cual obtiene sus recursos alimenticios, y la manera en que los utiliza para sus preparaciones, así como también, los aspectos culturales y/o sociales que intervienen en la cercana y estrecha relación que cada sociedad establece con su gastronomía.

La gastronomía es un componente esencial dentro de la cultura; en su definición, “alimento” no es todo lo que biológicamente se puede consumir, sino aquello que cada cultura selecciona entre una amplia gama de productos posibles como resultado de procesos históricos concretos que dan lugar a tradiciones culinarias específicas. (Harris, 1989)

La célebre frase “dime qué comes y te diré quién eres” atribuible al filósofo Jean Anthelme Brillat-Savarin, autor del primer tratado de gastronomía, liga una vez más el concepto de gastronomía con el de cultura, sobre todo si se toma en cuenta que las tradiciones culinarias pueden ser transformadas en patrimonio cultural o gastronómico. Considerando este enfoque, la gastronomía incluiría; saberes, técnicas, creencias y prácticas asociadas a la alimentación, que son seleccionadas e integradas por el ser humano como un símbolo o representación atribuibles a un grupo, o cultura en específico y han sido heredadas de generación en generación. Los alimentos y/o ingredientes comprenden significados, historia, e identidad de los grupos que los utilizan, cumpliendo una función sociocultural; dentro de todas las sociedades, los seres humanos hemos clasificado y categorizado nuestros alimentos y formas de consumirlos, que van desde la prohibición del consumo de un alimento (alimentos tabú: como la prohibición religiosa -y por lo tanto, cultural-, de no comer carne de vacuno o cerdo que tienen algunas culturas como la judía, musulmana o hindú) hasta, incluso, el consumo de insectos.

Finalmente, la gastronomía puede ser considerada una herramienta cultural, una muestra de la cultura que define al ser humano y lo enlaza con un territorio en particular, la gastronomía típica es solo una pequeña muestra de parte del patrimonio inmaterial de las sociedades, donde, fragmentos de su identidad se ven reflejados en los cultivos, los alimentos, las formas de servir y consumir que pueden ser tan idiosincráticos y a su vez tan extraños cuando no se

es parte de esa herencia cultural. Como sea, la gastronomía es cultura, y forma parte del desarrollo de las diversas sociedades conformadas en todo el mundo.

2.4 La Culinaria o Arte Culinario

El arte culinario es una muestra característica de la cultura de los pueblos y por ende de su identidad cultural. Resume uno de los aspectos distintivos en el desarrollo de la vida del hombre. Y constituye un suceso de obligada mirada en el tiempo porque es asumido como tradición y acto de creatividad. (Ramírez, 2017)

Las artes culinarias son originalidad, creatividad y expresión artística a través de los alimentos. Se dice que cada pueblo o región cuenta con un arte culinario propio, que además está condicionado por las características geográficas y psicológicas de sus habitantes. Las recetas de cocina y técnicas tradicionales se han mantenido por generaciones en las cocinas de muchas regiones para que hoy se puedan replicar o recrear donde quiera que estemos, siempre y cuando se cuente con los ingredientes necesarios (Chefs, 2017)

El arte culinario hace referencia a las habilidades que posee el hombre para poder transformar sus alimentos, tomando en cuenta distintas perspectivas, ingenio, y creatividad. El arte culinario, hace que la comida pueda ser presentada de forma elegante e ingeniosa. Es importante destacar, que el objetivo principal de “La culinaria” o arte culinario, es plasmar ideas y movimientos artísticos en la preparación y presentación de las comidas.

De eso se trata la culinaria, de conocer los ingredientes y materias primas, cómo se preparan, se mezclan y presentan en los platillos. De hecho, la cocina moderna no existiría sin tener esta base de comida étnica diversa con una influencia cultural muy variada y para todos los gustos. (Chefs, 2017)

Finalmente, el arte culinario resulta ser sumamente importante en el marco cultural-gastronómico, e incluso turístico, si se considera que es crucial que quién consuma la comida se sienta homenajeado gracias a la presentación de su plato; más allá de ser la adaptación del arte en el sentido gastronómico, el arte culinario es un ritual, una herramienta para representar la identidad cultural de un pueblo.

2.5 Cocina Chilena

Se puede entender la “cocina” como “presentaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esa cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y su consumo” (Fischler, 1995)

Con esta referencia, se comprende que la cocina de un territorio determinado hace uso de productos en específicos, los cuales se convierten en ingredientes de sus comidas o preparaciones por medio de técnicas específicas; a su vez, esto se traduce como un símbolo y representación de la sociedad en cuestión.

La cocina chilena, por su parte, “destaca por sus variados sabores, ingredientes y colores, producto de la diversidad geográfica de Chile que se puede dividir en Norte, Centro y Sur. Zonas que recibieron la influencia de diferentes pueblos originarios quienes contribuyeron con sus costumbres y productos de tierra y mar que usaban en su cocina, como aves, carnes, mariscos y pescados.” (Chile Travel, 2021)

De acuerdo a esta afirmación, y según distintos autores, en Chile se establecen al menos tres “cocinas” que corresponderían a lo que se reconoce como comida típica: la comida de la zona norte, centro y sur. Esta diferencia gastronómica, y cultural, está determinada por las particularidades de los territorios, sus alimentos endémicos e influencias propias. Aun siendo tan diferentes, todas estas cocinas coexisten entre sí dentro de nuestro territorio.

Sonia Montecinos, antropóloga, destaca: “Hoy día desde una óptica de la antropología de la alimentación, es preciso hablar de “las cocinas chilenas”, de un conjunto de singularidades culinarias que se crean y recrean en áreas geográficas y culturales como el norte grande y chico, la zona central y el sur. Sin duda se comparten en todas las regiones ciertas preparaciones como la cazuela, las empanadas, el pastel de choclo, no obstante, las recetas tendrán variaciones de acuerdo a cada zona” (ProChile, 2009)

Según Eugenio Pereira Salas en su libro “apuntes para la historia de la cocina chilena” la Cocina Tradicional Chilena, “es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden, y dan vida a la llamada “cocina criolla”. Son estos aportes: la tradición indígena, que se hizo sentir en las primas aprovechadas; la herencia española, es decir, los hábitos gastronómicos, y los usos y costumbres que trajeron los conquistadores; y por último la influencia extranjera, en especial, la influencia de la maestra suprema de este arte como lo ha sido Francia”. (Salas, 1977)

Como Pereira Salas indica, en base a estos tres aportes mencionados, es que se construye lo que reconocemos como “cocina criolla”, que rebosa de guisos, carnes, cereales, papas, maíz

o choclo, y preparaciones altamente proteicas y/o nutritivas. Además, indica que en la época de la colonia ya se podía distinguir una gastronomía chilena, enriquecida por productos de la tierra y del mar, y por el mestizaje, con costumbres españolas; *“En las postrimerías del régimen colonial se podía hablar con propiedad de una »cocina chilena«, aculturación de la hispánica debido a los dones de la ubérrima tierra americana, de su larga faja oceánica, rica en especies marinas, de su flora y de su fauna.”*

Pereira Salas (1943) señala que “la primera etapa de la historia gastronómica de Chile se inicia con la llegada de las huestes de Don Pedro de Valdivia “(...) las ramadas o las fondas, donde el pueblo comía sus guisos favoritos: la carne asada al palo; las guatitas; los caldillos; la carbonada de origen mendocino, según afirmara Vicuña Mackenna; la cazuela, derivada de la olla podrida española; el mote; el pescado frito, especialmente la pescada (...) Las masas fritas y al horno fueron, igualmente, de gusto general. Las formas más conocidas son la empanada y la sopaipilla”.

Tomás Olivera, reconocido chef que se ha dedicado a impulsar la comida chilena, indica: “la cocina chilena es, básicamente, un guiso, hecho con una mezcla de tradiciones propias e influencias extranjeras. Este mestizaje, es el que no queremos reconocer (...) y no reconocer, es negar lo que somos” (Mena, 2013) Olivera, sostiene que, para poseer una identidad reconocida como propia se debe querer tenerla y además valorarla. E indica que actualmente hay un desconocimiento de lo que somos, lo cual ha provocado una desvalorización de la comida chilena.

Aun así, se han tomado medidas para remediar, en parte, esta falta de valorización de nuestra propia cocina. En el año 2009, por decreto presidencial, se establece al día 15 de abril como “El día de la Cocina Chilena” fecha en que se reconocería la historia gastronómica de Chile y su esencialidad dentro de la cultura y el patrimonio. Dentro de este marco, es importante destacar que la cocina chilena aún se encuentra en formación; construyéndose y deconstruyéndose constantemente. Por ende, es completamente susceptible a cambios, y resulta importante entender que esta puede adoptar nuevos elementos, nuevas prácticas, y permanecer en un flujo constante entre lo viejo y lo nuevo, sin perder su esencia.

2.6 Guía Gastronómica

Una guía, es un libro o sitio web con indicaciones, listados, datos o información en lo que respecta a una materia en particular. Para el contexto de este proyecto, esta información se relaciona directamente con la comida, cocina, restaurantes y platillos, en zonas geográficas específicas (un país, ciudad, región), y su objetivo es dirigirse a los turistas entusiastas de la gastronomía.

Para (Gourman, 2016) el objetivo de cualquier guía gastronómica es dar luces al comensal entusiasta y al turista, sobre el nivel gastronómico de los restaurantes de una ciudad.

Si bien la razón de ser de una guía gastronómica es brindar información gracias a la recomendación de establecimientos gastronómicos, consejos sobre los platos típicos y/o estrella de ciertos restaurantes, o incluso presentarnos a influencias del mundo gastronómico, también orienta y educa el paladar.

Actualmente, las guías gastronómicas más reconocidas a nivel mundial son la francesa “Michelin”, la norteamericana “Zagat”, y la inglesa “50 Best”.

La primera fue creada en Francia como una guía turística por André Michelin en 1900, apareciendo por primera vez su componente gastronómico en 1920. Asigna desde 1926 de una hasta tres estrellas a los establecimientos, considerando para ello tres criterios: calidad, originalidad y consistencia de la comida, para lo cual el chef debe dominar la selección de los productos, la creatividad, el punto de cocción y de los sabores, la relación calidad-precio y la consistencia. Hoy cubre más de una docena de países de Europa, América y Asia. La particularidad de Michelin es que es la única de las guías que tiene inspectores anónimos trabajando a tiempo completo, por los criterios de juzgamiento son homogéneos. Esto y su antigüedad la hacen la de mayor credibilidad y prestigio. Tres estrellas indican una cocina excepcional, por la cual vale viajar solo para la experiencia. Una estrella significa un restaurante excelente en su categoría. (Gourman, 2016)

Zagat fue creada por la familia Zagat en 1979, cubriendo solo Nueva York, basando sus calificaciones en encuestas a comensales. Hoy cubre más de 70 ciudades en una decena de países y entrevista a casi 300.000 personas al año. No solo su metodología de puntuación difiere de Michelin, sino sus parámetros de calificación, los cuales son: calidad de la comida, ambiente, servicio y precio. Es la guía más influyente en Estados Unidos. (Gourman, 2016)

Y, por último, pero no menos importante, The World’s 50 Best Restaurants; Es una lista producida por una revista, con mucho menos años que las anteriores, que califica restaurantes basados en los criterios de chefs, restaurantes, gourmets y críticos a base de encuestas. Sus detractores afirman que la metodología del proceso es laxa y la trazabilidad escasa. Tiene una categoría adicional: el “Chef’s Choice”, fundamentado en el voto de los 50 ganadores del año anterior. (Gourman, 2016)

2.7 Turismo Gastronómico

La Organización Mundial del Turismo (OMT) define el turismo gastronómico como “un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina”. (Organización Mundial del Turismo (OMT); Basque Culinary Center (BCC))

El turismo gastronómico está dirigido, en particular, a aquellas personas que disfrutan y se interesan por probar nuevos sabores, explorarlos, y adentrarse en una experiencia culinaria memorable. Este no se limita a la acción de ir a comer a un restaurante, sino, a fusionarse con los aspectos y actividades más relevantes en la preparación de la comida de un determinado lugar. El turismo gastronómico incluye diversas actividades, como visitar mercados, conocer productores de la materia prima como agricultores, visitar ferias y festivales culinarios, además de la búsqueda de lugares particulares donde se puedan degustar los distintos tipos de comidas representativas de la identidad de una región. De esta forma, pretende valorizar y mostrar las especialidades gastronómicas presentes en los distintos lugares del mundo.

Además, se caracteriza por, organizar en base a la comida, un viaje o visita para conocer y experimentar sabores exclusivos de cada lugar.

Zurab Pololikashvili, secretario general de la OMT, indica: “El turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio. Esto conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio” además, señala: “El interés por el turismo gastronómico ha crecido en los últimos años junto con su promoción intrínseca de la identidad regional, el desarrollo económico y el patrimonio tradicional. Habiendo identificado su ventaja competitiva, cada vez más destinos en todo el mundo buscan posicionarse como destinos de turismo gastronómico.” (Organización Mundial del Turismo (OMT); Basque Culinary Center (BCC))

Joxe Mari Aizega, director general de “Basque Culinary Center” (BCC), expresa que “la gastronomía es uno de los sectores más valorados por los turistas. Cuando viajamos nos gusta conocer la cocina local del destino, explorar sus restaurantes, saborear los productos típicos, las tradiciones, y a poder ser, vivir experiencias sorprendentes, únicas y especiales. Los datos así lo demuestran, según la Organización Mundial del Turismo (OMT), más de un tercio del gasto de un turista está dedicado a la comida. La gastronomía se ha convertido en uno de los principales motivos para viajar. Y es por esto, que “en muchos países la gastronomía se ha erigido como un sector estratégico que aporta a la generación de riqueza y empleo creando valor a toda la cadena que la conforma, desde la producción de alimentos de calidad, su

transformación, la hostelería o el turismo y, además, contribuye a promover e impulsar la marca-país.” (Organización Mundial del Turismo (OMT); Basque Culinary Center (BCC))

Dentro de la guía para el desarrollo del turismo gastronómico de la OMT en conjunto con Basque Culinary Center, se menciona que, si bien la gastronomía siempre ha sido parte del turismo, su relación en las últimas décadas ha cambiado de forma significativa.

Tanto así, que, en los últimos años, se conformó este fenómeno en el que el interés por lo gastronómico evolucionó a este “nuevo” segmento turístico, llamado turismo gastronómico. Lo más relevante, dentro de esta guía, es como se destaca que “La necesidad de comer nos iguala a todos, pero también nos diferencia. El turismo gastronómico surge precisamente a raíz de esta diferencia: la diferencia entre los turistas que simplemente se alimentan durante los viajes y aquellos para los que la gastronomía influye decisivamente en la elección del destino y desean saciar su apetito hedónico y cultural, más allá del fisiológico.”

De esta forma, el turismo gastronómico, es, al día de hoy un producto que va evolucionando, ampliando cada vez más sus posibilidades, basándose en el conocer, aprender, comer, degustar, saborear, y deleitarse con la cultura gastronómica presente en un territorio.

CAPÍTULO III: ANTECEDENTES

3.1 Historia e identidad

La zona austral consiste en un territorio alejado, frío, y difícil de habitar, con dos grandes áreas geográficas; su costa, está dividida en numerosos archipiélagos, canales, y entradas que se extienden desde la isla de Chiloé hasta el Cabo de Hornos. Mientras que, la zona continental, está cubierta por grandes selvas y presenta constantes precipitaciones.

Por supuesto, dichos territorios se encontraron habitados por diversos pueblos originarios; pequeñas bandas de cazadores-recolectores adaptados a su zona geográfica, de donde obtenían su alimento basado en lobos marinos, aves, pescados, mariscos y otros.

El primer encuentro entre conquistadores y pueblos originarios en esta zona se produjo en 1520, cuando Fernando de Magallanes (descubridor del estrecho que lleva su nombre), divisó a unos fuertes y altos indígenas, a los cuales bautizó como patagones por sus grandes pisadas. Así, se originó el nombre de “Patagonia”. Este pueblo eran los Aonikenk, cuya estatura promedio era de 1,80 m. Conocidos por su gran estatura, estos habitantes fueron cazadores nómades, que ingresaron cuando los hielos de la última glaciación se estaban retirando. (PatagoniaChile, s.f)

Se cree que, en general, los pueblos originarios de la zona austral sobrevivieron por quizás miles de años, dentro de un ambiente de extrema rudeza, dada la condición geográfica. La mayoría de estos grupos, eran nómades y poseían una organización social sencilla además de una rica cultura y cosmovisión. Lamentablemente, el inminente contacto con el resto del mundo alteró por completo su estilo de vida, llevando a algunos pueblos a la extinción.

Los pueblos que habitaron los canales australes se dividían en grupos étnico-lingüístico. Dentro de la zona austral, y de norte a sur, se encontraban los chonos, que habitaban lo que son las islas situadas entre el archipiélago de Chiloé y la península de Taitao. Les seguían los Kawéskar, entre el Golfo de Penas y el Estrecho de Magallanes, y los Yámanas, habitantes de las islas al sur de Tierra del fuego (BNC, s.f.) Los primeros, desaparecieron durante el siglo XVIII debido a las rivalidades y conflictos con los europeos y el mestizaje con los chilotos. Los Kawéskar sobrevivieron hasta el inicio del siglo XX, mientras, esporádicamente tenían contacto con europeos. Se dice que el establecimiento de rutas entre Punta arenas y el centro de Chile, además de la llegada de loberos chilotos a la zona acabó con su estilo de vida. Los Yámanas, vivieron condiciones parecidas, debido a misiones anglicanas en la región. Al igual que los demás grupos, el “contacto” con los colonizadores provocó su desaparición.

Mucho más al sur, dando paso al estrecho de Magallanes y Tierra del fuego, se encontraban los mencionados Aónikenk, quienes cazaban guanacos y ñandúes. La introducción de los caballos en sus territorios por parte de los colonizadores europeos a finales del siglo XVII transformó su estilo de vida, entregándoles más movilidad, pero, a la larga, haciéndolos desaparecer del territorio austral. (BNC, s.f.)

Por último, en las planicies de Tierra del fuego, habitaban los Selk'nam; quienes, en pleno siglo XX padecieron de una de las peores extinciones masivas, a lo que se le denominó el genocidio Selk'nam. Según el historiador español José Luis Alonso Marchante, autor del libro "Menéndez, Rey de la Patagonia" -el cual es, el texto definitivo según expertos en el tema sobre la verdad de la extensión de los Selk'nam en Tierra del Fuego-, este hecho fue ordenado por José Menéndez, el gran latifundista del extremo sur de Chile, a quién, además, se le atribuye el desarrollo económico de la región de Magallanes.

Marchante relata en su libro que, poco después de 1868, el gobierno chileno le entrega miles de hectáreas a José Menéndez, por concepto de colonización en el extremo sur. La idea del gobierno era llevar desarrollo económico a la zona y establecer reservas indígenas. El imperio económico que formó Menéndez en la zona austral del país tuvo su origen gracias al comercio de lana de oveja, la cual vendían a Inglaterra. La introducción de ovejas en la zona provocó que el guanaco, (una de las principales fuentes de alimentación y abrigo de los Selk'nam) se desplazara del territorio. Al darse cuenta de la existencia de las ovejas, los Selk'nam comenzaron a alimentarse de ellas, provocando el inicio de su exterminación. Los colonizadores dispararon y cazaron al pueblo Selk'nam, para posteriormente exhibirlos como piezas de circo, a lo que se le llamó "Zoológicos humanos" en Europa (Cossio & Oliveros, 2014)

Con la mayor parte de los pueblos originarios de la zona siendo "exterminados", se hace aún más evidente la colonización. Poco antes del exterminio Selk'nam, alrededor de 1867, el gobierno chileno implementó un conjunto de políticas para conseguir el dominio geopolítico del extremo sur de Chile. Entre dichas políticas, se destacan: el fomento a la inmigración, la introducción de la economía ganadera, la ausencia de restricciones a las actividades económicas extractivas y de leyes sobre el acaparamiento de tierras. Estas políticas de colonización atrajeron a personas de otras ciudades del sur de Chile como Chiloé, además de extranjeros; parte de la primera oleada de inmigrantes colonizadores fueron suizos, franceses, británicos, españoles y alemanes. Así, con el desarrollo, sobre todo de la economía ganadera, se motivó a la llegada de nuevos inmigrantes los cuales influyeron tanto de forma negativa, como positiva a la consolidación de la región austral que se conoce al día de hoy.

3.2 Antecedentes Geográficos y Demográficos

La zona austral, es una de las cinco “zonas naturales” en las cuales se divide el territorio chileno. Se extiende desde el golfo del Corcovado tomando el Archipiélago de Chiloé perteneciente a la región de Los Lagos, hasta el territorio Antártico chileno, e incluye por completo las regiones de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo y Magallanes y la Antártica Chilena.

El Archipiélago de Chiloé pertenece a la región de Los Lagos, y se emplaza entre los 42° y 43° de latitud, y 75° y 73° de Longitud sur. Administrativamente, corresponde a la provincia del mismo nombre, y se encuentra a una distancia de 87.99 kilómetros al sur de la capital regional Puerto Montt. Este territorio, es un archipiélago formado por más de treinta islas, con una extensión de 9.181 km². La Isla grande de Chiloé, eje central del archipiélago, tiene una longitud de 180km de norte a sur. (Gobernación de Chiloé, s.f.)

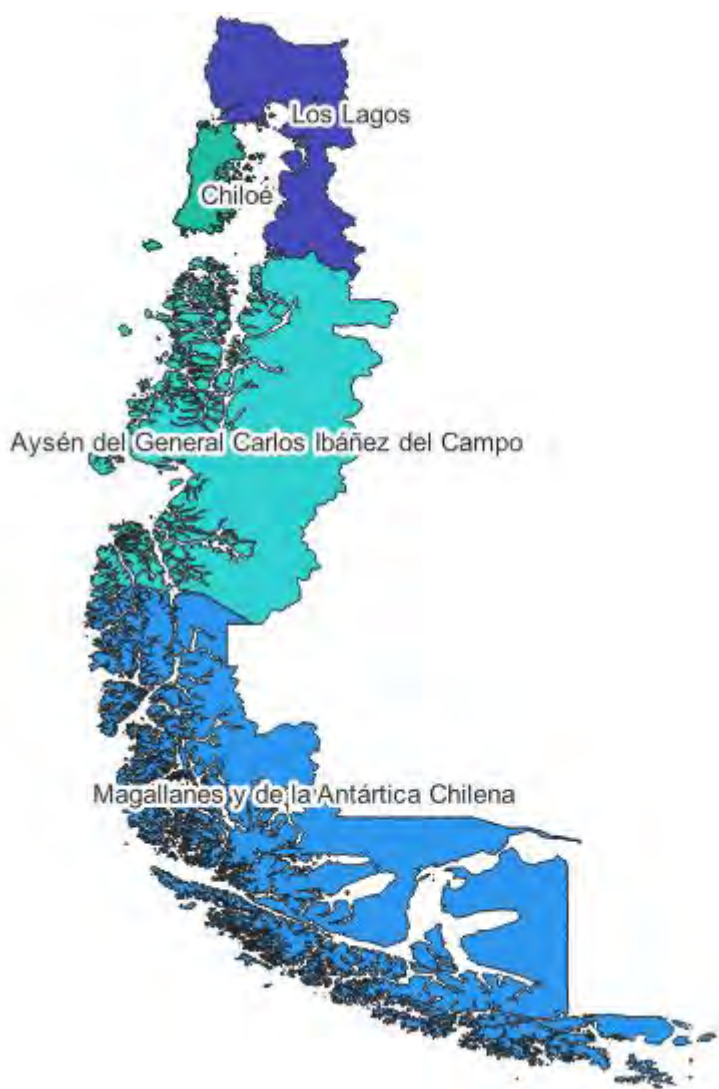
El archipiélago se encuentra dividido en diez comunas; Castro, la capital provincial, Ancud, Quellón, Chonchi, Quinchao, Quemchi, Dalcahue, Queilén, Pulquedón, y Curaco de Vélez. Quellón posee el territorio más extenso con aproximadamente un 35% del total provincial. Seguidamente, Ancud con un 19% del territorio, Chonchi con un 15% y Dalcahue con un 13%. En contraposición, las comunas de Curaco de Vélez, Pulquedón y Quinchao, son, en ese orden, las áreas más pequeñas. Según el Censo realizado en 2017, el Archipiélago de Chiloé contaba con una población total de aproximadamente 129.232 habitantes.

La región de Aysén, por su parte, se ubica entre 43°38' por el norte, 49°16' por el sur, y desde los 71°06' oeste hasta las aguas territoriales del Océano Pacífico. Es una de las regiones más extensas y prístinas de Chile, y el 50% de su superficie se encuentra dentro del Sistema Nacional de Áreas Silvestres Protegidas.

Esta región tiene una superficie de 108.494,40 km², representando un 14,3% de Chile continental e insular. Según el Censo 2017 la población alcanzaba los 103.158 habitantes y una densidad de 0,95 habitantes por kilómetro cuadrado. Administrativamente, esta región está compuesta por 4 provincias; Aysén, Capitán Prat, Coyhaique (siendo esta la capital regional) y General Carrera, las cuales están subdivididas en 10 comunas. La configuración de su relieve es muy singular, ya que se caracteriza por la ausencia del valle longitudinal y es reemplazado por gran cantidad de canales marítimos y fiordos (Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, s.f.)

Por otro lado, la región de Magallanes y Antártica Chilena se encuentra ubicada en el extremo sur del territorio nacional, siendo la más extensa del país. Abarca los territorios sudamericano y antártico. Su sector sudamericano se localiza en la parte sudoccidental del continente desde los 48°36' a los 56°30' de latitud sur y entre los meridianos 66°25' y 75°40' de longitud oeste. Posee una superficie de 1.382.291,10 km², correspondiendo 132.291,10 km² a su parte continental y por el Territorio Chileno Antártico, 1.250.000 km² representando en total al 68,9%

de la superficie nacional. A su vez el área sudamericana representa el 17,5% de la superficie nacional, ocupando el primer lugar en superficie seguida por las regiones de Antofagasta y Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo. Según el Censo 2017 la población alcanzaba los 166.533 habitantes y una densidad de 1,26 habitantes por kilómetro cuadrado. Administrativamente, la región de Magallanes y Antártica Chilena está compuesta por 4 provincias; Antártica Chilena, Magallanes, Tierra del fuego y Última Esperanza, las cuales están divididas en un total de 11 comunas. La capital regional, por su parte, es la ciudad de Punta Arenas (Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, s.f.). A continuación, se muestra una cartografía que muestra la totalidad de la zona austral:



Fotografía N°1: Cartografía zona austral de Chile
Fuente: Elaboración propia en programa QGIS.

3.3 Población

El archipiélago de Chiloé, y las regiones de Aysén y Magallanes presentan una baja densidad de población, dada su condición geográfica. En rangos etarios, la población entre 18 y 64 años predomina por sobre la población más joven y/o longeva. Además, ambas regiones, en conjunto con el archipiélago, presentan tendencias de emigración desde la zona rural a la urbana, por ello, es importante abordar la temática tomando en cuenta si el estado puede entregar soluciones habitacionales a la población. Por otro lado, ambas regiones evidencian no más de ocho sedes de educación superior entre universidades públicas y privadas, institutos y centros de formación técnica, mientras que Chiloé solo presenta una sede universitaria, perteneciente a la universidad de Los Lagos, que no imparte más de tres carreras; esta situación, podría derivar en que, la actual población joven presente en ambas regiones y en el archipiélago, emigre a otras urbes para entrar en la educación superior, disminuyendo aún más la densidad de población del extremo sur del país.

3.4 Medioambiente

3.4.1 Clima

Chiloé presenta un clima templado, marítimo lluvioso, con temperaturas medias de 11°C, y precipitaciones ligeramente superiores a los 2.000mm anuales en su parte oriental, 3.000mm en su costa occidental y más de 4.000mm en los sectores altos de la Cordillera del Piuchén. Las nevadas son poco frecuentes, y por lo general llueve durante todo el año. (Museo Municipal de Castro, s.f.)

La región de Aysén se caracteriza por un clima frío oceánico de bajas temperaturas, abundantes precipitaciones, fuertes vientos y abundante humedad. Las características del relieve dentro de la zona provocan diferencias en los climas del sector occidental (el cual está formado por islas y archipiélagos) y del sector oriental, de la Cordillera Patagónica. Dentro del primero, se presentan abundantes precipitaciones, vientos fuertes desde el Oeste. Los promedios anuales de agua caída oscilan entre los 3.000 y 4.000 mm. Las temperaturas, por su parte, son bajas, siendo la media anual de 8 a 9°C. El segundo sector, de la Cordillera Patagónica se diferencia del anterior, por la protección que tiene gracias al cordón montañoso de la cordillera, lo cual produce una disminución de las precipitaciones. (Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, s.f.)

La región de Magallanes al igual que Aysén, posee temperaturas y fuertes vientos durante todo el año, y es posible identificar los siguientes tipos de climas: de estepa fría semiárido, trasandino, frío de altura; templado frío y húmedo de tundra.

En la Zona Occidental Archipiélica el clima se presenta frío, húmedo y lluvioso, con precipitaciones de 3.500 mm anuales. Sus temperaturas son bajas y los vientos fuertes se presentan durante todo el año. El clima frío de altura se registra en la zona Cordillerana de los Andes Patagónicos, presentando temperaturas bajo cero grados todo el año, sus precipitaciones son preferentemente sólidas y caen alrededor de 2.000 mm anuales. El clima frío de altura se registra en la zona Cordillerana de los Andes Patagónicos, presentando temperaturas bajo cero grados todo el año, sus precipitaciones son preferentemente sólidas y caen alrededor de 2.000 mm anuales. En la Zona Transandina el clima se presenta con bajas temperaturas y escasas precipitaciones. La Patagonia oriental se caracteriza por vientos secos locales de la pampa provenientes del Oriente y por temperaturas altas permitiendo de esta manera el asentamiento humano (Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, s.f.)

3.4.2 Flora y Fauna

La flora y fauna presente en la zona austral está ajustada a condiciones de vida singulares, y se ven afectadas y condicionadas por las precipitaciones, nieve, y temperaturas bajo cero. Estas condiciones climáticas, sobre todo las lluvias, permiten que exista una vegetación muchas veces endémica y abundante, en especial en lo que respecta a especies arbóreas, existiendo zonas con bosques impenetrables.

Entre las especies de árboles que predominan en la zona austral se encuentran: el coigüe magallánico, el canelo, el ñirre, y la lenga, ambos de hojas caducas. El coigüe y la lenga son los que se abundan la zona de Tierra del fuego, y proporcionan una excelente madera.

Las flores presentes en la zona son efímeras, pequeñas, y poco notorias. Aun así, existen algunas excepciones que llaman la atención, como la Azucena, Zapatito de la virgen, y los lupinos.

En relación a la fauna austral, existen distintos mamíferos terrestres, destacando, entre ellos el guanaco. Por otra parte, insertos en el valle cordillerano austral, se encuentran los pumas (también llamado león de montaña), o el Huemul, un animal fuerte, ágil, semejante a un ciervo europeo, que vive en la cordillera magallánica. En la zona de las estepas, se encuentra el gato montés; y considerando otros mamíferos de menor tamaño, se destacan el zorro rojo o culpeo, el zorro gris, el chingue, el pudú (uno de los ciervos más pequeños del mundo), el coipo, la rata sedosa, el ratón conejo, y el armadillo magallánico.

Dentro de las aves, sobresale el ñandú de Magallanes, también las avutardas, y gansos silvestres llamados caiquenes. Entre las aves más bellas de las lagunas en la zona austral

sobresalen los cisnes y flamencos; entre las aves destacan el cóndor andino, el águila, el tucúquere, la garza mora, el pájaro carpintero de Magallanes, y, además, destacan aves marinas como el pingüino magallánico. En relación a la fauna marina resaltan la ballena Jorobada, el delfín blanco también llamado “tonina”, la foca común y la foca de piel fina, elefantes marinos, y focas leopardos.

3.4.3 Conflictos medioambientales

En lo que respecta a conflictos medioambientales la zona austral presenta problemas que van desde la contaminación del aire, hasta la contaminación del agua. Un estudio realizado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el año 2018, evaluó los niveles de contaminación de 4375 ciudades, de 108 países; este estudio, reveló que Chile poseía seis urbes dentro del ranking de las 20 ciudades más contaminadas de América, siendo la más contaminada, la ciudad de Coyhaique ubicada en la región de Aysén.

El alto índice de contaminación atmosférica que se presenta en la zona austral es debido a las bajas temperaturas que se experimentan en el extremo sur; se estima que el 90% de la calefacción de los hogares es a leña, y que, además, las viviendas en general no están construidas para utilizar un tipo diferente de calefacción.

Por otro lado, el Instituto nacional de derechos humanos (INDH) presenta un mapeo de conflictos socioambientales de todo el país, donde, dentro de la región de Aysén, se muestran tres conflictos de los cuales uno se encuentra activo, y dos cerrados. Estos conflictos se originan en los sectores productivos de energía y minería, considerando especialmente dañinos los proyectos de hidroeléctricas como la central hidroeléctrica Cuervo, e HidroAysén. En la región de Magallanes, en cambio, se señalan dos conflictos: uno activo y otro en calidad de latente, ninguno cerrado. Estos conflictos pertenecen al sector minero, y uno de ellos ocurre en territorio indígena; se trata del proyecto Mina invierno en Isla Riesco, donde, en parte, se encuentra la reserva nacional Alacalufe.

Según el INDH, estos conflictos involucran el derecho a un ambiente libre de contaminación, el derecho al territorio y a los recursos naturales, a participar de la dirección de asuntos públicos, al agua, a la prevención y tratamiento de enfermedades, disfrutar de la salud física y mental, y al derecho a condiciones dignas de trabajo.

Es importante destacar, que los problemas socio-medioambientales no solo radican en aire y minería; se le suman la contaminación de aguas naturales debido a las salmoneras que botan desechos orgánicos al océano, y la erosión de suelos por la explosión ganadera y silvoagropecuaria. Las regiones de Aysén y Magallanes se ven fuertemente afectadas por estas actividades, ya que amenazan la biodiversidad y los ecosistemas presentes en el

territorio, los cuales destacan por su rica naturaleza, su belleza incommensurable y sus áreas silvestres protegidas.

3.5 Actividades económicas

La zona austral se caracteriza por su condición de aislamiento geográfico; por ello, la economía se orienta a actividades primarias y de escasa diversificación, las cuales se ven considerablemente afectadas por la geografía.

Dentro del Archipiélago de Chiloé, las principales actividades económicas giran en torno a la agricultura, (cultivo de papas, -Chiloé es uno de los lugares con mayor variedad y tipos de éstas-, cereales y hortalizas) la pesca, con el cultivo de moluscos y salmones, la ganadería y el turismo, ofreciendo una oferta donde convergen distintos tipos de artesanía en lana, madera, y cestería; gastronomía; festivales; mitos y leyendas; arquitectura; y flora y fauna. (Museo de Arte Moderno Chiloé , s.f.)

En lo que respecta a la región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo, la información más actualizada que entrega el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), con su indicador de actividad económica regional, indica que; hacia el año 2018, la región creció un 3.1% con respecto a 2017, y se destacaron, por, sobre otros, los sectores pertenecientes a: Servicios sociales, personales y comunales; Transporte, información y comunicaciones, y Pesca. Por otro lado, los sectores que presentaron incidencia negativa fueron Minería y Servicios financieros y empresariales. (INE, Instituto Nacional de Estadísticas, 2019)

De forma general, la región de Aysén dedica su actividad productiva y económica a los sectores anteriormente mencionados, además del sector de Comercio, restaurantes y hoteles, (es decir, parte del ámbito turístico), el sector de Electricidad, gas y agua, la Minería, el sector Silvoagropecuario, y la Industria manufacturera, la cual incluye la elaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos, aserraderos, elaboración de productos de panadería, y elaboración y conservaciones de carnes.

En lo referente a la región de Magallanes y Antártica Chilena, el indicador de la actividad económica regional que entrega el INE, comunica que, hacia el año 2018 la región mostró un crecimiento de 9,3% respecto al año anterior, y que los sectores económicos que más destacaron, fueron; la Industria manufacturera (especialmente en el subsector de fabricación de productos de la refinación del petróleo y fabricación de sustancias químicas), Servicios sociales, personales y comunales, y por último el sector de Transporte, información y comunicaciones. Al igual que en la región de Aysén, la región de Magallanes dedica su actividad económica a los sectores nombrados con anterioridad, además de los Servicios financieros y empresariales, Comercio, restaurantes y hoteles, Construcción, Electricidad, gas

y agua, Servicios de vivienda, Pesca (incluyendo pesca artesanal), Minería, y por supuesto el sector Silvoagropecuario. (INE, 2019)

A grandes rasgos la Corporación Nacional Forestal (CONAF) identifica que, actualmente, la economía de la región de Aysén se enfoca en la ganadería, salmonicultura, turismo, y en menor porcentaje la minería. En cambio, presenta la región de Magallanes, como una región dinámica en lo que respecta al desarrollo económico, siendo, la industria manufacturera la más importante, con la ganadería aún en un rol principal, al igual que la minería, y la pesca. En adición, indica que, el turismo, es el rubro de mayor desarrollo en los últimos años, potenciado por las bellezas naturales que posee la zona. (CONAF, s.f.)

3.6 Data de atractivos e infraestructura turística en la zona austral

3.6.1 Atractivos turísticos

Con el fin de mostrar la realidad turística del territorio, se manifiesta la necesidad de definir una metodología para caracterizar y clasificar los atractivos turísticos existentes. El relevamiento de esta rama de la planta turística es una tarea compleja que implica una secuencia de actividades, por ello, el Centro Interamericano de Capacitación Turística (CICATUR) de la Organización de los Estados Americanos (OEA) propone una metodología para realizar un inventario de atractivos turísticos, facilidades (equipamientos e infraestructura), y de las actividades turísticas.

Para poder realizar el relevamiento turístico, es imprescindible llevar a cabo dos grandes pasos: el primero es identificar, clasificar y ordenar los posibles atractivos turísticos del territorio analizado, mientras que el segundo es evaluar, y jerarquizar estos dichos atractivos. A continuación, se presentan los pasos de forma detallada:

1. **Recopilación de información:** Se recopilan y registran datos sobre los atractivos, ordenados con un sistema de clasificación que tiene cinco categorías, subdividida en tipos y subtipos, estas son:
 - a. **Categoría 1 “Sitios Naturales”:** Comprende elementos de la naturaleza, y de manera particular incluye las reservas y/o parques nacionales, que, si bien han sido “creados” por el hombre, protegen y conservan especies de la flora y fauna representativa del lugar.
 - b. **Categoría 2 “Museos y manifestaciones culturales”:** Abarca las obras del hombre del pasado, resaltando sitios arqueológicos, realizaciones urbanas, lugares históricos y museos. Las manifestaciones culturales, comprenden una relevancia para la historia local, nacional, o regional de un lugar.

- c. **Categoría 3 “Folklore”:** Incluye diversas expresiones culturales de un sitio, relacionadas a la forma de vida (costumbres), vestimenta, comida típica, instrumentos musicales, bailes tradicionales, creencias, mitos y leyendas, y artesanías.
- d. **Categoría 4 “Realizaciones técnicas científicas, artistas contemporáneas”:** Esta comprende las obras del hombre de reciente construcción. Es decir, que pertenecen a nuestro tiempo presente, y que, debido a su singularidad o característica excepcional, poseen la capacidad de generar interés turístico.
- e. **Categoría 5: “Acontecimientos Programados”:** En esta categoría se incluyen todos los eventos organizados, actuales y tradicionales con la capacidad suficiente para motivar el desplazamiento de personas (Cristina Varisco, 2014)

2. **Evaluación de los atractivos:** El relevamiento de atractivos se realiza en base a criterios objetivos y comparables, asignándose una jerarquía, que cuales van de mayor a menos; jerarquía 3, jerarquía 2, jerarquía 1. Si un atractivo no presenta cualidades para incorporarlo a la jerarquía uno, este se considera inferior al umbral mínimo, y se incorporaría a lo que podría denominarse jerarquía 0. A continuación, se entrega el detalle de cada jerarquía:

- a. **Jerarquía 3:** Incluye atractivos excepcionales y de gran significación para el mercado turístico internacional, y son capaces, por si solos, de motivar una importante corriente de visitantes (actual o potencial)
- b. **Jerarquía 2:** Comprende atractivos con rasgos excepcionales sobre todo a nivel nacional, capaces de motivar por si solos o en conjunto con atractivos contiguos, una corriente actual o potencial de visitantes nacionales o extranjeros.
- c. **Jerarquía 1:** Abarca atractivos con algunos rasgos llamativos, capaces de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar sobre todo a corrientes locales.
- d. **Jerarquía 0:** Los atractivos de jerarquía 0 no poseen suficientes méritos para ser incorporados en las jerarquías anteriores, aun así, forman parte de los recursos turísticos de un determinado lugar, pudiendo complementar a otros de mayor jerarquía. (Turismo, 2012)

Con el objetivo de relevar algunos de los principales atractivos turísticos presentes en la Zona Austral, comprendiendo el Archipiélago de Chiloé, la región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo y la región de Magallanes y Antártica Chilena, se utilizará un modelo de ficha de elaboración propia adaptada de las fichas creadas por (Rivas 2015) & (Leiva 1997), bajo las categorizaciones propuestas por CICATUR:

Ficha N°1: Ficha prototipo atractivos turísticos

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		IMAGEN
Nombre:	Tipo:	
Categoría:	Subtipo	
	Jerarquía:	
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región:		
Provincia:		
Comuna:		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística:		
Uso turístico:		
Estacionalidad de uso:		
Estado de conservación:		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

A continuación, se presenta parte de los atractivos turísticos más populares en ambas regiones y en el archipiélago según SERNATUR, en adición, se presentan ciertos atractivos que, si bien pueden no ser los atractivos más visitados, hacen alusión y responden a las cinco categorías mencionadas en base a la metodología CICATUR, con el fin de vincular los atractivos y la geografía de la zona con el origen de la cultura austral:

ATRACTIVO TURISTICO	
CLASIFICACIÓN	
Nombre: Parque Nacional Chiloé	Tipo: Área Silvestre protegida o reserva de flora y fauna
Categoría: Sitio Natural	Subtipo: Área Silvestre protegida o reserva de flora y fauna
	Jerarquía: Nacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA	
Región: Región de Los Lagos	
Provincia: Chiloé	
Comuna: Castro	
USO TURÍSTICO	
Demanda Turística: Local, regional, nacional	
Uso turístico: Actual	
Estacionalidad de uso: Todo el año	
Estado de conservación: Bueno	
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO	
El Parque Nacional Chiloé, posee un total de 43.057 hectáreas de extensión, y es un importante refugio para las distintas especies forestales presentes; sus bosques siempreverdes, y la fauna del lugar. Está dividido en sectores, los cuales son: Chapu, Metalqui, y Anay. Además, cuenta con un increíble relieve de alturas que superan los 800 metros, y esconde múltiples lagos y ríos. En adición, es de gran interés étnico, por el contacto con las poblaciones huilliches.	



Fuente: Porquemegustaviajar.com

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO	
CLASIFICACIÓN	
Nombre: Lago Huillinco	Tipo: Lago, Laguna o humedal
Categoría: Sitio Natural	Subtipo: Lago, laguna o humedal
	Jerarquía: Local
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA	
Región: Región de Los Lagos	
Provincia: Chiloé	
Comuna: Chonchi	
USO TURÍSTICO	
Demanda Turística: Local	
Uso turístico: Actual	
Estacionalidad de uso: Todo el año	
Estado de conservación: Bueno	
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO	
En lengua Huilliche, “Huillinco” significa estero de los huillines. Ubicado en la Villa Huillinco, poblado donde se puede alojar, visitar la iglesia, y un cementerio muy característico, por las tumbas que parecen ser réplicas de casas chilotas. El lago Huillinco presenta un intenso oleaje y abundante viento, y actualmente, se caracteriza por tener un columpio con la frase “I love Huillinco”, emplazado en el agua, fabricado por un matrimonio como regalo de aniversario para ellos mismos.	



Fuente: PuroChile

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Lago Tarahuin Categoría: Sitio Natural		Tipo: Lago, Laguna o humedal Subtipo: Lago, laguna o humedal Jerarquía: Nacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Los Lagos Provincia: Chiloé Comuna: Chonchi		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional Uso turístico: Actual Estacionalidad de uso: Todo el año Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
El lago Tarahuin es apto para la pesca deportiva de especies salmónidas, paseos en bote y avistamiento de aves. Los lugareños arriendan botes para recorrer el lago, y ofrecen sitios como estacionamiento.		



Fuente: Flickr

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURISTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Isla Lemuy	Tipo: Costa	
Categoría: Sitio Natural	Subtipo: Isla o archipiélago	
	Jerarquía: Regional	
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Los Lagos		
Provincia: Chiloé		
Comuna: Puqueldón		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional		
Uso turístico: Actual		
Estacionalidad de uso: Todo el año		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Lemuy, en mapudungun significa “Es boscoso”. Isla Lemuy es la tercera isla más grande del archipiélago de Chiloé después de la Isla grande de Chiloé y de la Isla Quinchao. Tiene una superficie de 97km2 aproximadamente, y constituye solo a la comuna de Puqueldón. En Isla Lemuy, hay tres iglesias de madera declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO; Aldachildo, Ichuac y Detif.		



Fuente: Territorio Ancestral



Fuente: Territorio Ancestral

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Dalcahue Categoría: Folklore		Tipo: Arquitectura Popular espontánea Subtipo: Pueblo Jerarquía: Nacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Los Lagos Provincia: Chiloé Comuna: Dalcahue		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional Uso turístico: Actual Estacionalidad de uso: Todo el año Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Hace cientos de años, el lugar donde hoy se encuentra lo que conocemos por Dalcahue, era visitado por los Chonos, y estaba habitado por los Huilliches, ya que es la parte más angosta del canal de Dalcahue, y por lo tanto, el balseo más natural hacia la Isla Quinchao. La palabra Dalcahue, revela la importancia: Dalcahue, del Mapudungun “Dalkawe” significa lugar de dalcas. Las dalcas eran pequeñas embarcaciones de tres tablones que utilizaban originalmente los chonos, y cuyo uso se difundió a todas las culturas presentes en el archipiélago, incluyendo la española. Durante la colonia, Dalcahue se consideró un pueblo de españoles e indios, bajo el nombre de Dalcapulli/Dalcahue.		



Fuente: Chiloé Patrimonio Mundial

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Festival costumbrista Chilote en Castro		Tipo: Evento Misceláneo
		Subtipo: Carnaval o Fiesta Costumbrista
Categoría: Acontecimiento Programado		Jerarquía: Internacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Los Lagos		
Provincia: Chiloé		
Comuna: Castro		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, Internacional		
Uso turístico: Actual		
Estacionalidad de uso: 3er fin de semana de febrero		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Durante el tercer fin de semana de febrero de todos los años, se lleva a cabo en la comuna de Castro, el Festival Costumbrista Chilote; principal evento tradicional de Chiloé que une folklore, gastronomía y actividades típicas. Organizaciones territoriales y funcionales, como juntas de vecinos, clubs deportivos, compañías de bomberos, centros de madres, entre otras) con el apoyo del municipio, entregan una muestra de la cultura tradicional mediante platos típicos (curanto, yoco, asado de cordero, milcao, chochoca, licos de oro, mistelas etc.) amenizado con bailes y música tradicional, además de artesanías creadas por locatarios. Este festival, nace en 1979, gracias a un grupo de vecinos de Castro, quienes decidieron poner en valor las tradiciones a través del evento.		



Fuente: Identidad y futuro

Fuente: Identidad y futuro

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

Ficha N°8: Atractivos turísticos Archipiélago de Chiloé; Fiesta del ajo y las tradiciones chilotas de Dalcahue

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Fiesta del ajo y las tradiciones chilotas de Dalcahue	Tipo: Evento Misceláneo	
Categoría: Acontecimiento Programado	Subtipo: Evento de gastronomía	
	Jerarquía: Nacional	
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Los Lagos		
Provincia: Chiloé		
Comuna: Dalcahue		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional		
Uso turístico: Actual		
Estacionalidad de uso: 2do Domingo de febrero		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Esta celebración, está llena de muestras folclóricas, gastronómicas, artesanías, costumbres y tradiciones chilotas. Además, se realizan concursos de la cabeza y/o diente de ajo chilote más grande, y faenas típicas como la esquila de ovejas, o exhibición de distintas razas de ovejas y gallinas de la zona.		



Fuente:

Fuente:

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO			
CLASIFICACIÓN			
Nombre: Castro			
Categoría: Realización			
técnica, científica o artística			
contemporánea			
Tipo: Obra de arte o técnica		Fuente: Remax.cl	
Subtipo: Ciudad			
Jerarquía: Internacional			
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA			
Región: Región de Los Lagos			
Provincia: Chiloé			
Comuna: Castro			
USO TURÍSTICO			
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional			
Uso turístico: Actual			
Estacionalidad de uso: Todo el año			
Estado de conservación: Bueno			
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO			
Castro tiene como localización el centro mismo de la Isla grande, y, como ciudad base, permite el traslado hacia distintas localidades. Castro es la capital provincial, eje administrativo, con funciones comerciales, financieras, educativas, turísticas, culturales, sociales, en constante crecimiento.			

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO	
CLASIFICACIÓN	
Nombre: Iglesia San Francisco de Castro (MH y PHU) Categoría: Museo o manifestación cultural	Tipo: Obra de arte o técnica Subtipo: Arquitectura Jerarquía: Internacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA	
Región: Región de Los Lagos Provincia: Chiloé Comuna: Castro	
USO TURÍSTICO	
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional Uso turístico: Actual Estacionalidad de uso: Todo el año Estado de conservación: Bueno	
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO	
Declarada Monumento Histórico D.S. 1875, del 19 de julio de 1979. En diciembre del año 2000, la UNESCO, nominó a 16 iglesias de Chiloé como Patrimonio de la Humanidad, siendo, la iglesia San Francisco de Castro, una de ellas. El actual templo fue entregado para culto en 1912; y si bien cierra el ciclo de las grandes iglesias de madera de la isla, esta se aleja de las particularidades de la arquitectura religiosa chilota; de acuerdo a los planos del arquitecto italiano Eduardo Provasoli, los constructores de la isla lograron, con madera, un singular estilo neogótico con elementos clásicos.	



Fuente: Chile patrimonio Mundial

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Iglesia Nuestra Señora de los Dolores Categoría: Museo o manifestación cultural		Tipo: Obra de arte o técnica Subtipo: Arquitectura Jerarquía: Internacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Los Lagos Provincia: Chiloé Comuna: Dalcahue		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional Uso turístico: Actual Estacionalidad de uso: Todo el año Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Declarada Monumento Histórico D.S. 1750, del 26/07/1971. Es parte de las dieciséis iglesias que la UNESCO declaró como Patrimonio de la Humanidad. Fue construida en 1858, sobre el emplazamiento de la primera capilla de misiones levantada por los jesuitas a fines del siglo XVII. La totalidad de su construcción es madera trabajada con la técnica propia de los armadores y astilleros locales.		



Fuente: Consejo de Monumentos Nacionales

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO	
CLASIFICACIÓN	
Nombre: Capilla de Mármol	Tipo: Área Silvestre protegida o reserva de flora y fauna
Categoría: Sitio Natural	Subtipo: Área Silvestre protegida o reserva de flora y fauna
	Jerarquía: Internacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA	
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo	
Provincia: General Carrera	
Comuna: Río Ibáñez	
USO TURÍSTICO	
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional	
Uso turístico: Actual	
Estacionalidad de uso: Todo el año	
Estado de conservación: Bueno	
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO	
Declarado Santuario de la Naturaleza el 22/06/1994. Este santuario se encuentra en la Puntilla Capilla el Mármol, rodeada por las aguas del lago General Carrera. Su principal característica, como su nombre indica, son los afloramientos de mármol que se encuentran a lo largo de una franja costera de 300 metros de longitud.	



Fuente: Pinterest

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Laguna San Rafael		Tipo: Laguna
Categoría: Sitio Natural		Subtipo: Lago, Laguna o Humedal
		Jerarquía: Internacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo		
Provincia: Aysén		
Comuna: Aysén		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional		
Uso turístico: Actual		
Estacionalidad de uso: Todo el año		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Localizado al noroeste del Parque Nacional Laguna San Rafael, posee una superficie e 123.10 km2. Se trata de un lugar con rica biodiversidad conformada por aves y mamíferos, que en oportunidades descansan sobre témpanos de hielo flotantes. El glaciar San Rafael, presente en la laguna, es uno de los más conocidos de la Patagonia.		



Fuente: Radio Duna

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Ventisquero O'Higgins	Tipo: Montaña	
Categoría: Sitio Natural	Subtipo: Glaciar o Ventisquero	
	Jerarquía: Internacional	
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo		
Provincia: Capitán Prat		
Comuna: O'Higgins		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, Internacional		
Uso turístico: Actual		
Estacionalidad de uso: Septiembre a abril		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
El ventisquero O'Higgins se desprende del campo de hielo sur y se hunde en las aguas del lago homónimo. Tiene un ancho de 8km, y una pared de hielo superior a los 100m. de altura sobre el agua del lago.		



Fuente: Patagonia Deep

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO	
CLASIFICACIÓN	
Nombre: Reserva Nacional Cerro Castillo	Tipo: Área Silvestre protegida o Reserva de flora y fauna
Categoría: Sitio Natural	Subtipo: Área Silvestre protegida o Reserva de flora y fauna
	Jerarquía: Nacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA	
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo	
Provincia: Coyhaique	
Comuna: Coyhaique	
USO TURÍSTICO	
Demanda Turística: Local, regional, nacional	
Uso turístico: Actual	
Estacionalidad de uso: Todo el año	
Estado de conservación: Bueno	
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO	
La Reserva Nacional Cerro Castillo fue creada en 1970. Posee una superficie de 179.550 hectáreas, y es atravesada por la carretera austral y separa las cuencas hidrográficas de los ríos Aysén e Ibáñez. Esta reserva goza de una gran variedad de entornos naturales, destacándose entre ellos el Cerro Castillo y el Cerro Iglesia.	



Fuente: Go Chile

Fuente: Go Chile

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Caleta Tortel Categoría: Folklore		Tipo: Arquitectura Popular Espontánea Subtipo: Pueblo Jerarquía: Internacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo Provincia: Capitán Prat Comuna: Tortel		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional Uso turístico: Actual Estacionalidad de uso: Todo el año Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Declarada Zona Típica el 23/05/2001. La ensenada de Caleta Tortel fue utilizada como campamento maderero en medio de turberas de cipresales. Su característica principal, es la estructura vial y urbana del pueblo, que se ha ido gestando en torno a una red de pasarelas hechas de madera de ciprés, especie forestal protegida.		



Fuente: Shutterstock

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO	
CLASIFICACIÓN	
Nombre: Puerto río tranquilo	Tipo: Arquitectura Popular Espontánea
Categoría: Folklore	Subtipo: Pueblo
	Jerarquía: Nacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA	
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo	
Provincia: General Carrera	
Comuna: Río Ibáñez	
USO TURÍSTICO	
Demanda Turística: Local, regional, nacional	
Uso turístico: Actual	
Estacionalidad de uso: Todo el año	
Estado de conservación: Bueno	
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO	
Puerto río tranquilo es una localidad lacustre ubicada en la ribera oeste del lago General Carrera. Posee la ubicación geográfica idónea para acceder a otros atractivos turísticos como el Santuario de la Naturaleza Capilla de mármol, y la ruta de los glaciares que comunica la localidad con bahía exploradores.	



Fuente: Denomades.com

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

Ficha N°18: Atractivos turísticos región de Aysén; Festival Internacional de Jineteadas y Fiesta Costumbrista

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Festival Internacional de Jineteadas y Festival Costumbrista Categoría: Acontecimiento programado		Tipo: Evento Misceláneo Subtipo: Carnaval o Fiesta Costumbrista Jerarquía: Internacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo Provincia: Coyhaique Comuna: Lago Verde		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, Internacional Uso turístico: Actual Estacionalidad de uso: 2da semana de febrero Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Este encuentro organizado por la municipalidad incluye actividades campestres, tradiciones y costumbres gauchas como jineteadas, música regional y payadores. Destaca la presencia de músicos con trayectoria nacional e internacional, y posee una duración de 2 días.		



Fuente: Identidad y Futuro

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO	
CLASIFICACIÓN	
Nombre: Fiesta Costumbrista “Entre Curanto y Kuchen” Categoría: Acontecimiento Programado	Tipo: Evento Misceláneo Subtipo: Carnaval o Fiesta costumbrista Jerarquía: Local
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA	
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo Provincia: Aysén Comuna: Cisnes	
USO TURÍSTICO	
Demanda Turística: Local Uso turístico: Actual Estacionalidad de uso: 1ra semana de febrero Estado de conservación: Bueno	
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO	
Fiesta costumbrista organizada por la localidad de Puyuhuapi; incluye muestras gastronómicas, artesanías, artistas locales, y una gran fiesta campera. Esta fiesta hace alusión y recuerda, la mezcla de culturas que convergen en esta localidad siendo colonos alemanes y chilotes quienes se asentaron en este territorio. La duración de esta fiesta costumbrista es de 2 días.	



Fuente: Municipalidad Cisnes

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Coyhaique	Tipo: Obra de Arte o Técnica	
Categoría: Realización técnica, científica o artística contemporánea	Subtipo: Ciudad	
	Jerarquía: Internacional	
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo		
Provincia: Coyhaique		
Comuna: Coyhaique		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, Internacional		
Uso turístico: Actual		
Estacionalidad de uso: Todo el año		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Coyhaique es la capital comunal. La palabra Coyhaique es una castellanización de un término Tehuelche, que deriva del “Koi” que significa Laguna, y Áiken, que significa campamento. Entre 1903 y 1906 se instaló en el Valle del Río Coyhaique la administración de la compañía más importante de la región la “Sociedad Industrial de Aysén”, que se dedicaba a la cría de ovejas.		



Fuente: Corporación Mater

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO			
CLASIFICACIÓN			
Nombre: Paredón de manos	Tipo: Ruina o lugar arqueológico		
Categoría: Museo o Manifestación Cultural	Subtipo: Ruina o lugar arqueológico		
	Jerarquía: Nacional		
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA			
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo			
Provincia: General Carrera			
Comuna: Río Ibáñez			
USO TURÍSTICO			
Demanda Turística: Local, regional, nacional			
Uso turístico: Actual			
Estacionalidad de uso: Todo el año			
Estado de conservación: Bueno			
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO			
El Paredón de manos, es una pared rocosa de 35 metros con vestigios realizados por los Tehuelches con manos de adultos y niños. Esta, es considerada la manifestación artística más antigua de América, y se practicó hasta el siglo XVII, Es importante señalar que, si bien existen vestigios de la cultura Tehuelche en la cuenca del Lago General Carrera, no todos los sitios están abiertos al público.			

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURISTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Parque Nacional Torres del Paine		Tipo: Área Silvestre Protegida o Reserva de flora y fauna Subtipo: Área Silvestre Protegida o Reserva de flora y fauna Jerarquía: Internacional
Categoría: Sitio Natural		
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Magallanes y Antártica Chilena		
Provincia: Última Esperanza		
Comuna: Torres del Paine		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional		
Estacionalidad de uso: Todo el año		
Estado de conservación: Buena		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
El Parque Nacional Torres del Paine es uno de los más grandes e importantes parques de Chile. Es el tercero con más visitas, de cuales, cerca de un 75% corresponde a turistas extranjeros. El parque presenta una variedad de flora y fauna y entornos naturales compuestos por; montañas (Complejo Cerro Paine, Torres del Paine y Cuernos del Paine), valles, ríos, lagos, y glaciares.		



Fuente: Paraísos online

Fuente: Paraísos online

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Lago Grey	Tipo: Lago, laguna o humedal	
Categoría: Sitio Natural	Subtipo: Lago, laguna o humedal	
	Jerarquía: Internacional	
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Magallanes y Antártica Chilena		
Provincia: Última Esperanza		
Comuna: Torres del Paine		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional		
Estacionalidad de uso: Todo el año		
Estado de conservación: Buena		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
El Lago Grey posee más de 500 metros de profundidad; con el Macizo de Paine de telón de fondo, crea una maravillosa postal del sur de Chile. Nace del Campo de Hielo Patagónico Sur, y es la cuna de enormes témpanos de hielo que se desprenden del Glaciar Grey. Es un lugar perfecto para practicar kayak y canoa.		



Fuente: Big Foot Patagonia Adventure

Fuente: Big Foot Patagonia Adventure

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Lago Pehoe		Tipo: Lago, laguna o humedal Subtipo: Lago, laguna o humedal Jerarquía: Internacional
Categoría: Sitio Natural		
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Magallanes y Antártica Chilena		
Provincia: Última Esperanza		
Comuna: Torres del Paine		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional		
Estacionalidad de uso: Todo el año		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Ubicado en las cercanías de Villa Cerro Castillo, el Lago Pehoe es un bello atractivo en el recorrido Patagónico. Presenta una incomparable belleza paisajística, escenario que se complementa perfectamente con un gran número de especies animales y singular vegetación.		



Fuente: Denomades,com

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Cueva del Milodón		
Categoría: Sitio Natural		
Tipo: Lugar de interés geológico o paleontológico		
Subtipo: Lugar de interés geológico o paleontológico		
Jerarquía: Nacional		
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Magallanes y Antártica Chilena		
Provincia: Última Esperanza		
Comuna: Natales		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional		
Estacionalidad de uso: Todo el año		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Declarado Monumento Histórico el 02/01/1968, y Monumento Natural el 16/12/1993, la llamada Cueva del Milodón es un punto de interés científico y turístico. En este lugar, se encontraron restos del oso prehistórico Milodón, que vivió hace aproximadamente 12mil años atrás.		

Fuente: Mayuru Tours

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Puerto Williams		Tipo: Arquitectura Popular Espontánea Subtipo: Pueblo Jerarquía: Internacional
Categoría: Folklore		
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Magallanes y Antártica Chilena		
Provincia: Antártica Chilena		
Comuna: Cabo de Hornos		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional		
Estacionalidad de uso: Todo el año		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Puerto Williams es una localidad y puerto chileno ubicado en la ribera norte de la Isla Navarino, y en la orilla sur del Canal Beagle. Fue fundado el 21 de noviembre de 1953, bajo el nombre de Puerto Luisa. Posteriormente, el 22 de agosto de 1956, se le cambió el nombre a Puerto Williams, en conmemoración al marino irlandés Juan Williams, quien efectuó, a nombre del Gobierno de Chile, la toma de posesión del estrecho de Magallanes, fundando el fuerte Bulnes.		



Fuente: Ovejero Noticias

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Puerto Toro		
Categoría: Folklore		
Tipo: Arquitectura Popular		
Subtipo: Pueblo		
Jerarquía: Nacional		
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Magallanes y Antártica Chilena		
Provincia: Antártica Chilena		
Comuna: Cabo de Hornos		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional		
Estacionalidad de uso: Todo el año		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Puerto Toro es un pequeño poblado, ubicado en la costa oriental de la Isla Navarino. Está poblado por aproximadamente 50 pescadores, y sus familias. Hace unos 100 años, Puerto Toro fue una de las más importantes aldeas del sur de Tierra del Fuego, a causa de la fiebre de oro. Puerto toro es conocido por la centolla, también llamada “cangrejo rey del sur”.		

Fuente: Mundo Marítimo

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Festival de la esquila		Tipo: Evento Misceláneo Subtipo: Carnaval o fiesta costumbrista Jerarquía: Internacional
Categoría: Acontecimiento Programado		
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Magallanes y Antártica Chilena		
Provincia: Magallanes		
Comuna: Laguna Blanca		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional		
Estacionalidad de uso: Enero		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
El Festival de la esquila es una fiesta tradicional de la comuna de Laguna Blanca, específicamente en la Villa los Tehuelches. En este festival, se realizan exhibiciones de esquila, manejo de perros ovejeros, gastronomía típica, jineteadas, juegos populares campesinos y grupos folclóricos, además de una fiesta bailable.		



Fuente: El Magallánico

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Carnaval de Invierno		Tipo: Evento Misceláneo Subtipo: Carnaval o fiesta costumbrista Jerarquía: Internacional
Categoría: Acontecimiento Programado		
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Magallanes y Antártica Chilena		
Provincia: Magallanes		
Comuna: Punta Arenas		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional		
Estacionalidad de uso: Julio - agosto		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Realizado durante un fin de semana entre finales de julio y principios de agosto, el carnaval presenta carros alegóricos, murgas, elección de una reina del carnaval, gastronomía y un espectáculo de pirotecnia para finalizar. El carnaval de invierno atrae a turistas de las zonas limítrofes de argentina, como río Grande, Ushuaia o Río Gallegos, que visitan a ciudad de Punta Arenas por varios días, provocando un intercambio cultural y comercial en la zona, potenciando el turismo en invierno.		



Fuente: Chile Travel

Fuente: Chile Travel

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURISTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Punta Arenas	Tipo: Obra de arte o técnica	
Categoría: Realización	Subtipo: Ciudad	
Técnica, Científica o Artística Contemporánea	Jerarquía: Internacional	
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Magallanes y Antártica Chilena		Fuente: Turismomagallanes.cl
Provincia: Magallanes		
Comuna: Punta Arenas		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional		
Estacionalidad de uso: Todo el año		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
Capital regional. Por motivos históricos, demográficos, sociales, y estratégicos también es considerada como la “Capital de la Patagonia Chilena”. Antes de la apertura del Canal de Panamá en 1914, fue el principal puerto de navegación entre los océanos Pacífico y Atlántico al estar ubicada en el Estrecho de Magallanes; de ahí su época de gloria, que la hizo un gran centro cosmopolita y comercial en el extremo austral de Sudamérica. La ciudad posee un carácter europeo en su diseño, y una arquitectura sobresaliente.		

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

ATRACTIVO TURÍSTICO		
CLASIFICACIÓN		
Nombre: Fuerte Bulnes		Tipo: Lugar Histórico
Categoría: Museo o Manifestación Cultural		Subtipo: Lugar Histórico
		Jerarquía: Internacional
UBICACIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA		
Región: Región de Magallanes y Antártica Chilena		
Provincia: Magallanes		
Comuna: Punta Arenas		
USO TURÍSTICO		
Demanda Turística: Local, regional, nacional, internacional		
Estacionalidad de uso: Todo el año		
Estado de conservación: Bueno		
DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO		
El Fuerte Bulnes fue declarado Monumento Histórico el 02/01/1968. Tras cuatro meses de navegación y exploración, la expedición del presidente Bulnes en 1843, desembarcó en la Punta Santa Ana, para luego construir su primer asentamiento en la zona; el Fuerte Bulnes. Las instalaciones del fuerte incluyeron su recinto principal, un cuartel, un almacén, las casas del Gobernador y de los oficiales, la capilla, la cárcel, además de varios ranchos y establos. También, contaba con dos baterías de dos cañones cada una.		



Fuente: Visit Chile

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997)

3.6.2 Alojamientos turísticos

El Servicio Nacional de Turismo (SERNATUR) considera como servicio de alojamiento turístico: el que preste comercialmente por un período no inferior a una pernoctación, en establecimientos que mantengan como procedimiento permanente un sistema de registro e identificación de los clientes cada vez que éstos utilicen sus instalaciones; permiten el libre acceso y circulación de los huéspedes a los lugares de uso común y estén habilitados para recibir huéspedes de forma individual o colectiva, con fines de recreo, deportivos, de salud, de estudios, de gestiones de negocios, familiares, religiosos, vacacionales u otras manifestaciones turísticas. Estos establecimientos turísticos, se clasificarán en: Albergue (refugio), Apart-hotel, Hospedaje familiar (alojamiento y desayuno; bed and breakfast), Hostal, Hostería, Hotel, Lodge, Motel, Recinto de campamento (camping), Resort. (SERNATUR, 2003)

Gracias al buscador de Servicios turísticos de SERNATUR es posible reconocer, a la fecha, un total de 298 servicios de alojamiento turístico dentro del Archipiélago de Chiloé, catalogados en las distintas categorías mencionadas anteriormente; otros 675 servicios registrados dentro de la región de Aysén, y por otro lado la región de Magallanes y la Antártica Chilena con un total de 381 servicios de alojamiento turístico.

En cuanto a las pernoctaciones, Chile registró, en enero de 2022, un total de 1.879.680 pernoctaciones, aumentando un 102,7% en doce meses. El flujo de pasajeros en los establecimientos de alojamiento turístico se vio influenciado tanto por motivos laborales, como por turismo recreacional. Además, es importante destacar que las variaciones calculadas se compararon con el año anterior, afectado por la pandemia de COVID-19. En lo que respecta a la zona austral como tal, la región de Aysén registró un total de 48.591 pernoctaciones en el mes de enero de este año, y Magallanes un total de 53.525 pernoctaciones, teniendo una variación de 328,4% y 655,0% respectivamente siendo comparadas con el año 2021. En cuanto a Chiloé, no se encuentran datos asertivos de la cantidad de pernoctaciones para el mismo año.

Dentro del ranking de tasa de ocupación en habitaciones en enero de 2022, la región de Los Lagos se posiciona en el puesto número cuatro con una tasa de ocupación del 49,2% (lo cual, por supuesto, no representa en su totalidad la tasa de ocupación dentro del archipiélago de Chiloé); Magallanes se sitúa en el puesto número siete con una tasa de ocupación del 46,3%, y la región de Aysén en el puesto número catorce con una tasa de ocupación del 18,06%, dentro de un total de 16 puestos.

3.6.3 Estado actual del sector turístico

Con el fin de mantener una actualización de la realidad turística de este año, SERNATUR presenta un cuadro resumen con información de la operatividad de los servicios y atractivos turísticos relevantes para la cadena turística y su estado considerando la contingencia sanitaria los cuales se muestran a continuación según el territorio que corresponda:

Información		Región de Los Lagos	
Servicios al turista		% operatividad	Estado de funcionamiento
Medidas establecidas por el Gobierno De (en el marco del Covid-19)			Plan Paso a Paso Medio Impacto Sanitario: Castro, Ancud, Chonchi, Curaco de Vélez, Alcahue, Puqueldón, Queilen, Quellón, Quemchi, Quinchao, Osorno, Puerto Octay, Purranque, Puyehue, Río Negro, San Juan de la Costa, San Pablo, Puerto Montt, Calbuco, Cochamó, Fresia, Frutillar, Los Muermos, Llanquihue, Maullín, Puerto Varas, Chaitén, Futaleufú, Hualaihué y Palena. Bajo Impacto Sanitario: Se mantendrá para el resto de las comunas.
Conectividad	aérea	100	Aeropuertos Osorno Carlos Hott Siebert, Puerto Montt El Tepual, Castro Mocopulli Operativos funcionando de manera normal Mas información en https://www.aeropuertodepuertomontt.cl/
	terrestre	100	
	pasos fronterizos	75	* Habilitado desde 01/05/2022 Complejo Cardenal Samoré Operativo transporte de carga, autos, buses Complejo Palena Operativo Complejo Futaleufú Operativo Complejo Peulla Cerrado, se espera este operativo en junio
	cruceros	100	Arribo de cruceros operativo para verano 2022
Alojamiento		100	Alojamiento operando de manera normal.
Restaurantes y Bares		100	Las principales zonas gastronómicas se encuentran abiertas, con algunas modificaciones en aforo y con protocolos de atención a público.
Compras		100	Comercio en general funciona con normalidad, con las medidas sanitarias vigentes, al igual que bancos, supermercados y farmacias.
Principales atractivos turísticos de la Región		100	Atractivos turísticos cerrados: Atractivos turísticos operativos: PN Puyehue Saltos del Petrohue Lago Llanquihue Castro PN Chiloé Parque Pumalín Caleta Bahía Mansa Río Futaleufú PN Alerce Andino PN Vicente Perez Rosales MN Islotes de Puñihuil (temporada de avistamiento de pingüinos finalizada)
Turismo Atiende			Para más información turística o recomendaciones, llame a nuestro Contact Center 600 600 6066 (lunes a viernes desde 09:00 a 18:00hrs. Sábado y feriados desde las 10:00 a 15:00hrs.) o escribenos a turismoatiende@sernatur.cl . Revisa información actualizada en nuestros sitios www.sernatur.cl y www.subturismo.gob.cl

Fotografía N°2: Cuadro resumen del estado del sector turístico de la Región de Los Lagos

Fuente: SERNATUR, información del sector turismo en Chile.

La región de Los Lagos presenta una operatividad área del 100% en la conectividad vía aérea, 100% en la terrestre, y también, un 100% de operatividad en lo que es el arribo de cruceros. Tiene el 75% de sus pasos fronterizos habilitados; y en lo relacionado a las medidas adoptadas

por el gobierno dada la contingencia sanitaria, se encuentran en el plan paso a paso, con medio impacto sanitario todo el archipiélago de Chiloé, y las comunas de , Osorno, Puerto Octay, Purranque, Puyehue, Río Negro, San Juan de la Costa, San Pablo, Puerto Montt, Calbuco, Cochamó, Fresia, Frutillar, Los Muermos, Llanquihue, Maullín, Puerto Varas, Chaitén, Futaleufú, Hualaihué y Palena.

Aún bajo la categoría de medio impacto sanitario, Los lagos presenta, en cuanto al alojamiento, restaurantes, bares, y comercio en general una operatividad del 100%. También, dentro de lo que respecta a sus principales atractivos turísticos, la totalidad de ellos está operando con normalidad.

Información		Región de Aysén	
Servicios al turista		% operatividad	Estado de funcionamiento
Medidas establecidas por el Gobierno D (en el marco del Covid-19)			Plan Paso a Paso Bajo Impacto Sanitario para toda la región.
Conectividad	aérea	100	Aeropuerto operan solo con vuelos nacionales
	terrestre	100	Terminales de buses funcionan con normalidad. Terminales de Cochrane y Chile-Chico abiertos.
	pasos fronterizos	50	* Habilitado Complejo Huemules Operativo Complejo Jeinemeni Operativo *Cerrados Complejo Coyhaique Alto Cerrado Complejo Pallavicini Cerrado
	cruceros	30	Arribo de cruceros funcionando parcialmente, con llegadas a Puerto Chacabuco
Alojamiento		100	Funcionamiento normal
Restaurantes y Bares		100	Las principales zonas gastronómicas se encuentran abiertas, con algunas modificaciones en aforos y con protocolos de atención a público.
Compras		100	Comercio en general funciona con normalidad, pero con restricción de aforos, al igual que bancos, supermercados y farmacias.
Principales atractivos turísticos de la Región		100	Atractivos turísticos abiertos: RN Río Simpson Parque Nacional Patagonia Capillas de Mármol PN Laguna San Rafael Laguna San Rafael Caleta Tortel Villa O'Higgins Confluencia Ríos Baker y Nef Ventisquero Coligante Queulat Ventisquero O'Higgins PN Cerro Castillo Puerto Río Tranquilo Atractivos turísticos cerrados:
Turismo Atiende			Para más información turística o recomendaciones, llame a nuestro Contact Center 600 600 6066 (lunes a viernes desde 09:00 a 18:00hrs. Sábado y feriados desde las 10:00 a 15:00hrs.) o escribenos a turismoatiende@sernatur.cl. Revisa información actualizada en nuestros sitios www.sernatur.cl y www.subturismo.gob.cl

Fotografía N°3: Cuadro resumen del estado del sector turístico de la Región de Aysén

Fuente: SERNATUR, información del estado del sector turismo en Chile.

En lo que respecta a la región de Aysén, posee una operatividad del 100% en la conectividad vía aérea, y terrestre, un 50% de los pasos fronterizos habilitados, y solo presenta un 30% de operatividad en el arribo de cruceros.

El alojamiento, los Restaurantes y bares, y el comercio en general, mantiene su operatividad en un 100%, funcionando con la mayor normalidad posible. Dentro de lo que son sus principales atractivos turísticos, presenta un 100% de operatividad.

Región de Magallanes y Antártica Chilena		
Información		
Servicios al turista	% operatividad	Estado de funcionamiento
Medidas establecidas por el Gobierno D (en el marco del Covid-19)		
Conectividad	aérea	100
	terrestre	100
	pasos fronterizos	50
	cruceros	N/A
Alojamiento		
Restaurantes y Bares		
Compras		
Principales atractivos turísticos de la Región		
Turismo Atiende		

Fotografía N°4: Cuadro resumen del estado del sector turístico de la Región de Magallanes y Antártica Chilena

Fuente: SERNATUR, información del estado del sector turismo en Chile.

La región de Magallanes y Antártica Chilena presenta, al igual que Aysén, una operatividad del 100% en la conectividad vía aérea y terrestre; el 50% de sus pasos fronterizos habilitados, y el arribo de cruceros en calidad de suspendido.

La categoría de alojamiento presenta un 80% de operatividad, con algunos alojamientos cerrados temporalmente. Por su parte, los Restaurantes y bares, y el comercio en general mantienen su operatividad al 100%. Por último, mantiene el 100% de operatividad en lo que respecta a los principales atractivos turísticos, manteniendo todos los atractivos abiertos.

3.6.4 Establecimientos gastronómicos

Se entiende por establecimiento gastronómico todo aquel establecimiento cuya actividad sea la producción, servicio, y/o venta de alimentos y bebidas para consumo dentro de los mismos. Además, estos pueden prestar servicios complementarios.

El buscador de servicios turísticos de SERNATUR reconoce un total de 298 servicios de “Restaurantes y similares” en el archipiélago, 201 dentro de la región de Aysén; mientras que, en la región de Magallanes presenta un total de 140 servicios registrados en el Servicio Nacional de Turismo. En conjunto, la zona delimitada para el proyecto presenta un total de 639 establecimientos gastronómicos los cuales se dividen en las siguientes categorías; Bar, Cabaret, Cocinería, Comida rápida, Discoteca, Fuente de soda, Peña, Picada, Pub, Restaurante, Salón de té o café, y Servicio móvil de comida.

La Asociación Chilena de Gastronomía (ACHIGA), por su parte, realiza un balance de la cantidad promedio de empresas dedicadas al rubro gastronómico en una década, tomando como referencia de inicio el año 2009, y como término el año 2019. Analizando las cifras por regiones, la Región metropolitana concentra la mayor cantidad de empresas con un 35,4% del total, siendo seguida por la región de Valparaíso (10,6%) y la del Biobío (8,2%). Además, indican que, en promedio, el número de empresas dedicadas al rubro gastronómico aumentó entre un 6,2% y un 8,6%. Considerando estas últimas dos cifras, destacan la región de Aysén, que sostuvo un crecimiento promedio anual de un 11,3% siendo este mayor al resto de las regiones. Asimismo, pero de forma negativa, se destaca que la región de Magallanes y Antártica Chilena solo creció un 4,7% de forma anual, durante los últimos diez años, como se muestra en la siguiente fotografía:

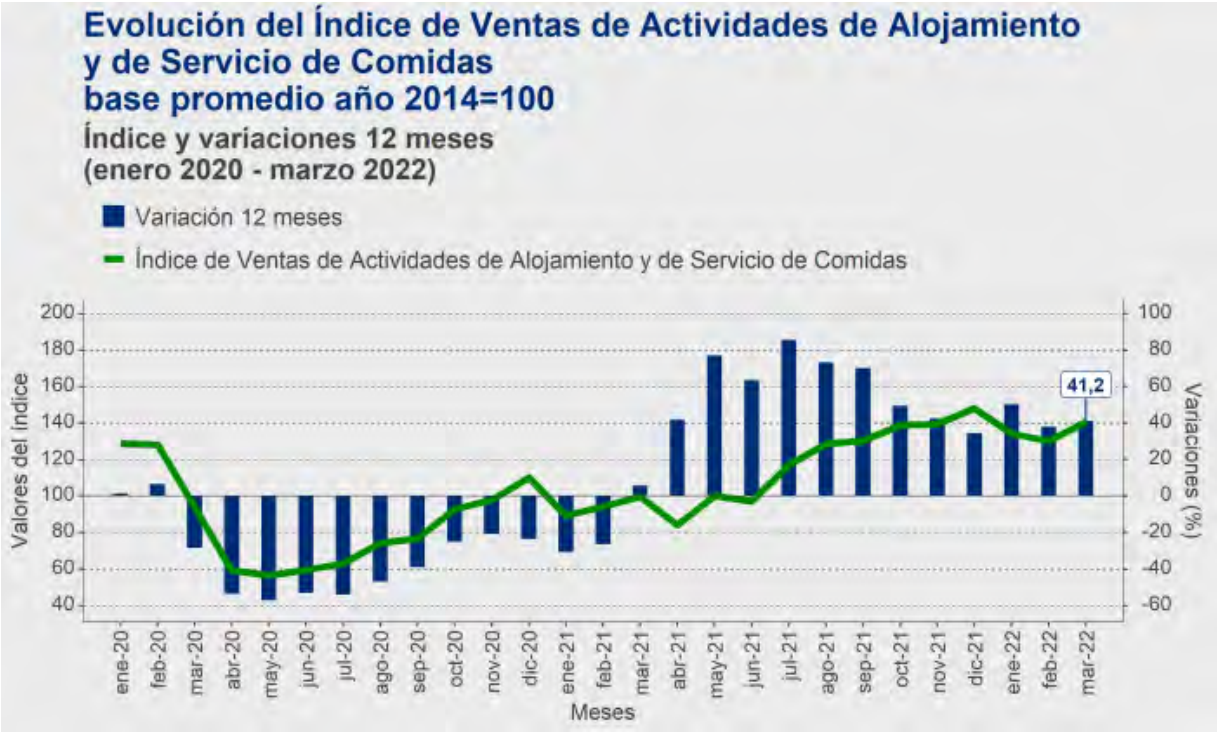
Regiones	Participación	Crec prom	Crec acum
Arica y Parinacota	1,8%	6,2%	82,1%
Tarapacá	2,6%	7,8%	112,1%
Antofagasta	4,0%	7,6%	107,6%
Atacama	2,3%	8,6%	127,7%
Coquimbo	5,0%	8,6%	129,0%
Valparaíso	10,6%	7,7%	109,4%
Metropolitana	35,4%	7,3%	102,6%
Libertador Gral. Bernardo O'Higgins	5,0%	7,6%	108,1%
Maule	6,7%	6,9%	94,1%
Ñuble	3,0%	7,4%	103,9%
Biobío	8,2%	7,3%	101,9%
La Araucanía	5,2%	7,3%	102,4%
Los Ríos	2,6%	7,8%	111,9%
Los Lagos	5,5%	7,0%	96,5%
Aisén del Gral. Carlos Ibáñez del Campo	0,9%	11,3%	190,5%
Magallanes y de la Antártica Chilena	1,1%	4,7%	58,2%

Fuente: SII

Fotografía N°5: Tabla de participación, crecimiento promedio anual y crecimiento acumulado 10 años del número de empresas por región 2009-2019 ACHIGA

Fuente: SII en ACHIGA

Por otra parte, el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), presenta un boletín de Sectores económicos con índices de venta; en él, se analizan las actividades de alojamiento y de servicios de comidas. Este índice, creció un 41,2% en doce meses, registrando una variación acumulada de enero a marzo, de 43,0%. De las tres actividades que conforman el sector, “Actividades de restaurantes y servicio móvil de comida” fue el que más contribuyó, siendo seguida por la incidencia de actividades de alojamiento para estancias cortas, y suministro de comidas por encargo y otras actividades de servicio de comidas, lo que se nota a continuación:



Fotografía N°6: Evolución del Índice de Ventas de Actividades de Alojamiento y de Servicio de Comidas

Fuente: INE.

3.6.5 Impacto COVID-19 al sector gastronómico

La pandemia producida por el Covid-19 desequilibró los índices de distintas industrias alrededor de todo el mundo. Uno de los sectores gravemente afectados, fue el sector del turismo; dentro de este, la oferta gastronómica es de gran relevancia, puesto que, es uno de los factores y/o principal atractivo que motiva el desplazamiento de muchos turistas, siendo, de esta forma, parte esencial de la cadena de valor turística. Tomando en cuenta este contexto de pandemia, la industria gastronómica enfrentó un escenario de quiebras masivas, al tener que acatar las decisiones adoptadas por las autoridades sanitarias para enfrentar la pandemia y prevenir la propagación del virus.

Según estadísticas de la Asociación Chilena de Gastronomía (ACHIGA), a la fecha, un 46% de los empleos del sector gastronómico se han perdido. Además, indican que, aproximadamente un 41% del total de establecimientos gastronómicos han experimentado una caída de sus ventas que va entre el 51% al 91%. Estas cifras son impactantes y reveladoras, considerando que la crisis que afecta al sector se ha arrastrado desde octubre de 2019, con el Estallido Social.

Sin embargo, la misma asociación indica, mediante un sondeo, que, si bien el número de empresas del rubro gastronómico a nivel regional disminuyó, la única región en todo el país

que tuvo un pequeño aumento en dicha cantidad de empresas fue la de Magallanes y la Antártica Chilena, considerando un aumento de 0,3%. Lo cual, si bien podría considerarse poco, es completamente relevante dado el contexto pandemia.

Dentro de la Estrategia Nacional de Turismo 2030, y a raíz de la crisis sanitaria, el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, la Subsecretaría de Turismo, y SERNATUR, proponen la “Estrategia para el Turismo Gastronómico”, donde se pretende elaborar lineamientos y estrategias para impulsar este tipo de turismo en Chile, considerando un enfoque participativo que permita rescatar las características e identidades regionales, y un plan de activación a nivel nacional con la participación de diferentes actores clave. Otro ejemplo de iniciativa es “Saborea Chile” una serie de eventos regionales generadores de instancias de diálogo y activaciones en terreno entre actores regionales, nacionales e internacionales, para compartir tendencias, aprendizajes y experiencias vinculadas a gastronomía, capaces de potenciar el desarrollo y posicionamiento del turismo gastronómico a nivel regional y nacional.

Considerando esto, resulta primordial que este tipo de iniciativas o estrategias se enfoquen, en un principio, en desarrollar sus propuestas dentro un marco local y/o nacional, para que la mayor parte de la población conozca las diversas expresiones gastronómicas existentes y despierte en ellos un sentimiento de identidad, gusto, y orgullo por sus propias tradiciones. Con este reconocimiento interno resultará más fácil atraer y mostrar la cultura gastronómica presente en nuestro país a turistas extranjeros, dado que, el problema actual, además de la pandemia, radica en que no se concibe realmente la gastronomía chilena como un producto turístico, debido a esta falta de apropiación y propio reconocimiento del patrimonio gastronómico.

CAPÍTULO IV: CATASTRO DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

Los catastros son registros en los cuales se describen ya sea, bienes inmuebles, rústicos, urbanos, o de características especiales. Es por esta razón, que el concepto puede variar de acuerdo al tipo que se refiera. (López, Ríos, & Valle, 2010)

En esta ocasión, se definirá el concepto de catastro como un registro de información, que se obtuvo mediante un proceso de búsqueda y recolección de datos, en este caso en particular sobre establecimientos gastronómicos operativos en la zona delimitada del proyecto; Archipiélago de Chiloé, región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo, y región de Magallanes y la Antártica Chilena, como base para la posterior elaboración de una guía gastronómica, esto, mediante fichas de establecimientos de esparcimiento, adaptadas de (Rivas, 2015) & (Leiva, 1997), como la que se muestra a continuación:

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		IMAGEN 1. Fotografía fachada restaurante 2. Fotografía plato 3. Clasificación comensales TripAdvisor
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre:		
Tipo de establecimiento:		
Especialidades		
UBICACIÓN		
Dirección:		
Sector (rural o urbano):		
Región:		
CONTACTO		
Celular:		
Red fija:		
Página web / RR.SS:		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento:		
Horario:		
Protocolo Covid-19:		
TARIFA POR PERSONA		
Rango de precios: \$ - \$		
ACCESIBILIDAD		
Buena (X)	Regular	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

En cuanto a la metodología para llevar a cabo el catastro de establecimientos gastronómicos, se designó a la plataforma Tripadvisor como principal y única fuente de información para el modelo de las fichas; Tripadvisor es una plataforma online en la cual se recopilan millones de opiniones en torno a los diversos negocios ligados al sector turístico, como alojamiento, restaurantes, cruceros, entre otros. Dada la contingencia sanitaria, se estableció recopilar la información desde dicha plataforma para basar las elecciones en las distintas opiniones que tienen los usuarios o comensales que efectivamente han podido asistir a los lugares seleccionados para el proyecto de la guía gastronómica.

Para comenzar con el catastro, se realizó un primer filtro tomando la totalidad de establecimientos gastronómicos que se encuentran dentro de la zona delimitada del proyecto, es decir, la Zona Austral del país, separado por los tres grandes territorios que la componen;

el Archipiélago de Chiloé, la región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo, y la región de Magallanes y la Antártica Chilena.

Posteriormente, se realizó un segundo filtro tomando solo los establecimientos gastronómicos de cada territorio cuya especialidad y/o enfoque fuera la comida chilena. Y, en tercer lugar, se aplicó un último filtro dentro de los restaurantes que tuvieran dentro de sus especialidades la comida chilena, para seleccionar solo aquellos que indicaban, expresamente, utilizar ingredientes y/o endémicos en sus preparaciones, lo que se puede apreciar en la siguiente figura explicativa:

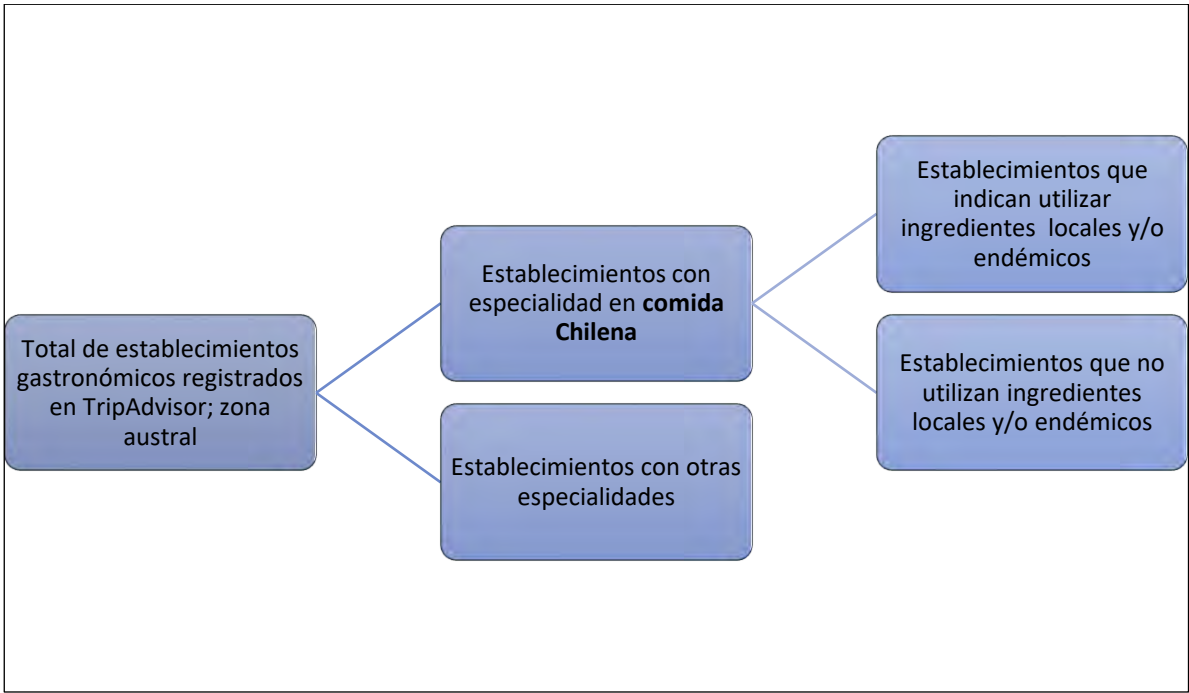


Figura N°1: Proceso de Selección de establecimientos para la guía gastronómica

Fuente: Elaboración propia.

En adición a los filtros o criterios mencionados anteriormente para la selección de establecimientos gastronómicos, también fueron tomados en cuenta la cantidad total de opiniones emitidas por los usuarios en la plataforma, la clasificación final dada que va de una a cinco estrellas, excluyendo todo aquel que tuviera menos de cuatro estrellas, y la fecha de los últimas opiniones, para corroborar, efectivamente, si el establecimiento seleccionado seguía activo, seleccionando solo los que tuvieran opiniones recientes dentro de los años 2021-2022, y excluyendo todo aquel que tuviera opiniones de más antigüedad. Asimismo, se descartaron todos aquellos establecimientos que no tuviera la información especificada en las fichas, para evitar, en lo posible, dejar ítems en blanco o sin información dentro de las mismas, y así, finalmente, dejar una selección total de seis establecimientos gastronómicos por zona.

Por su parte, la ficha de establecimientos gastronómicos se compone de siete grandes ítems los cuales se desglosan para entregar la información de forma clara y concisa. Entre ellos, uno de los puntos relevantes a tratar, es la clasificación que tiene cada establecimiento gastronómico en cuanto al tipo que sea; por ello, para comprender de forma más clara la clasificación de establecimientos gastronómicos que han sido seleccionados de cada región, nace la necesidad de informar acerca de los “tipos de establecimiento” a los cuales pertenezca cada uno, dentro de un pequeño y acotado glosario que se encuentra a continuación, el cual define los tipos de restaurantes en base a distintos conceptos:

- a. **Salón de Té – Café:** Establecimiento en el que se consumen té, café, chocolate, bebidas sin alcohol, y pastelería, incluyendo pastelería salada, ensaladas, y sándwiches. (Cocina, 2014)
- b. **Café – Restaurante:** Establecimiento especializado en la venta de café y diversos alimentos, además de presentar un acotado menú en horario de almuerzo. (Cucinare, 2019)
- c. **Restobar:** Establecimiento en el que hay servicio de bar, y de restaurante. Ofrece gran selección de platos, y de bebidas alcohólicas. (Española, s.f.)
- d. **Restaurante de Comida Saludable:** Establecimiento en que basan su oferta de cocina en alimentos saludables y de alto valor nutricional, generalmente con ingredientes locales y una elaboración con menos grasas. Se intenta reemplazar aquellas comidas perjudiciales para la salud y generar en el cliente un buen hábito de alimentación. (República, 2008)
- e. **Restaurante Temático:** Establecimientos especializados que presentan un tipo de gastronomía determinada, e intentan recrear un tipo de ambiente, una temática cinematográfica, o una época, etc. Donde la oferta gastronómica va acorde al entorno que la rodea y el servicio que ofrece, los cuales juegan un papel fundamental. (Ideas, s.f.)
- f. **Restaurante de Autor:** Establecimientos que basan su oferta en la creación de platos basada en la creatividad, y experiencias del chef. Posee un estilo único y personal, acorde a quién cocina. (Lab, s.f.)
- g. **Restaurante Bistró:** Establecimiento donde se puede pedir comida gourmet o de calidad sin la formalidad de un restaurante elegante, pero con garantía de frescura e ingredientes saludables. Se caracterizan por su tamaño, y por crear ambiente íntimo y de alta calidad. (Menta, 2021)
- h. **Restaurante Gourmet o de Alta Cocina:** Establecimiento que destaca por el uso de alimentos de alta calidad, preparados con técnicas culinarias de vanguardia, y que, además, cuenta con un servicio eficiente y sofisticado. (Cortés, s.f.)

En adelante se presentan los dieciocho establecimientos gastronómicos que fueron seleccionados para ser parte de la “Guía Gastronómica, Zona Austral”:

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO			
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN			
Nombre: Restaurante Travesía			
Tipo de establecimiento: Restaurante de autor			
Especialidades: Comida Chilena, productos del mar, sopas			
UBICACIÓN			
Dirección: Eusebio Lillo 188, Castro, Isla grande de Chiloé			
Sector (rural o urbano): Urbano			
Región: Región de Los Lagos			
CONTACTO			
Celular: No aplica			
Red fija: 652630127			
Página web / RR.SS: https://restaurantravesia.wordpress.com/			
FUNCIONAMIENTO			
Periodo de funcionamiento: Todo el año			
Horario: 13:00 a 23:00			
Protocolo Covid-19: Uso de mascarilla obligatorio en espera de alimentos			
TARIFA POR PERSONA			
Rango de precios: \$4.100 - \$16.500			
ACCESIBILIDAD			
Buena	X	Regular	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES			
Restaurant de espacio hogareño; cocina chilota, estufas y cocineros locales. Productos frescos comprados en la feria Campesina de Castro. Preparaciones basadas en la herencia gastronómica Chilota y creatividad de su Chef principal Lorna Muñoz; Chef Chilota, autora de libros como “Chiloé contado desde la cocina”. El restaurante también ofrece: Wi-Fi, asientos al aire libre, bar completo, y preparaciones aptas para vegetarianos.			



4.5 Estrellas

CALIFICACIONES		
	Comida	
	Servicio	
	Calidad/precio	
	Ambiente	

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: Rucalaf Putemún		
Tipo de establecimiento: Restaurante de autor		
Especialidades: Comida Chilena, productos del mar, comida mediterránea		
UBICACIÓN		
Dirección: Cruce ruta a Rilán W-65, aldea Putemún, Castro, Isla grande de Chiloé		
Sector (rural o urbano): Rural		
Región: Región de Los Lagos		
CONTACTO		
Celular: 956100782		
Red fija: No aplica		
Página web / RR.SS:		
Facebook: Rucalaf Chiloé		
Instagram: @rucalaf_chiloe		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 12:30 a 17:00		
Protocolo Covid-19: No especifica		
TARIFA POR PERSONA		
Rango de precios: \$8.500 - \$14.500		
ACCESIBILIDAD		
Buena	Regular X	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Rucalaf Putemún (Hogar alegre en Mapudungun), se aferra a las tradiciones del campo chilote y chileno, en un ambiente simple de corte elaborado. Combinan los conocimientos sobre comida tradicional chilota con toques internacionales y contemporáneos, para la creación de nuevos sabores. El restaurant ofrece opciones vegetarianas, veganas y sin gluten. Posee asientos al aire libre, bar completo, sistema de reservas y distintos medios de pago (efectivo, débito, crédito).		



4.5 Estrellas

CALIFICACIONES	
 Comida	
 Servicio	
 Calidad/precio	
 Ambiente	

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: Club Social Baquedano		
Tipo de establecimiento: Restobar		
Especialidades: Comida Chilena, productos del mar, cervezas		
UBICACIÓN		
Dirección: Baquedano 469, Ancud, Isla Grande de Chiloé		
Sector (rural o urbano): Urbano		
Región: Región de Los Lagos		
CONTACTO		
Celular: No aplica		
Red fija: 652623633		
Página web / RR.SS:		
Facebook: Club Social Baquedano		
Instagram: @clubsocial_chiloe		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 13:00 a 00:00		
Protocolo Covid-19: No especifica		
TARIFA		
Rango de precios: \$8.500 - \$19.000		
ACCESIBILIDAD		
Buena	X	Regular
Mala		
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Restaurante que ofrece comida global con productos locales de la isla, jugando con texturas, sabores, y colores, creando versiones de comidas típicas chilenas con toques gourmet. Este lugar ofrece asientos al aire libre, una amplia carta de cervezas y vinos (bar completo), Wi-Fi gratis, sistema de reservas, y distintos medios de pago; efectivo, débito y crédito incluyendo tarjetas internacionales.		



4.5 Estrellas

CALIFICACIONES

 Comida

 Servicio

 Calidad/precio

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: Taberna Nos		
Tipo de establecimiento: Restobar		
Especialidades: Comida Chilena, productos del mar, comida española		
UBICACIÓN		
Dirección: O'Higgins 150, Quellón, Isla grande de Chiloé		
Sector (rural o urbano): Urbano		
Región: Región de Los Lagos		
CONTACTO		
Celular: No aplica		
Red fija: 652683046		
Página web / RR.SS: https://tabernanos.cl/ Instagram: @taberna.nos		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 12:00 a 16:00 / 19:00 a 1:00		
Protocolo Covid-19: No especifica		
TARIFA		
Rango de precios: \$3.500 - \$11.000		
ACCESIBILIDAD		
Buena	X	RegularMala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Taberna Nos es un restobar gallego-chilote, con ambiente acogedor, y una comida fusión entre ambas tierras; parte de su carta es comida española reinventada con ingredientes locales, y la otra comida chilena, resultante del proceso de colonización en Chiloé, enfocado, sobre todo en los productos del mar. El lugar cuenta con Wi-Fi gratis, comida para llevar, opciones vegetarianas, televisión, música en vivo, y distintos medios de pago; débito y crédito (también internacionales).		



5.0 Estrellas

CALIFICACIONES		
 Comida		
 Servicio		
 Calidad/precio		

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: La Ventana de Elisa		
Tipo de establecimiento: Salón de té - café		
Especialidades: Postres, café, té, Delicatessen chilena		
UBICACIÓN		
Dirección: Irrarrazabal 119, Chonchi, Isla grande de Chiloé		
Sector (rural o urbano): Urbano		
Región: Región de Los Lagos		
CONTACTO		
Celular: No aplica		
Red fija: 652671242		
Página web / RR.SS: Laventanadeelisa.cl		
Facebook: La Ventana de Elisa		
Instagram: @laventanadeelisa		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 12:30 a 19:45		
Protocolo Covid-19: Uso de mascarilla, distancia social de 1 metro, uso de alcohol gel		
TARIFA		
Rango de precios: \$1.800 - \$7.800		
ACCESIBILIDAD		
Buena	X	Regular
		Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Casona que data de 1927, con gran historia familiar; ofrece el servicio de una cafetería con ingredientes de origen local, creando postres y delicatessen innovadores, como kutchen de cochayuyo, torta de papa chilota, o pie de ruibarbo, además de almuerzos y sándwiches. Ofrece también opciones vegetarianas, veganas, asientos al aire libre, estacionamiento, distintos medios de pago; débito, crédito incluyendo tarjetas internacionales, y Wi-Fi.		



4.5 Estrellas

CALIFICACIONES

 Comida

●●●●●

 Servicio

●●●●●

 Calidad/precio

●●●●●

 Ambiente

●●●●●

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: La Terraza 1326		
Tipo de establecimiento: Restaurante Bistró		
Especialidades: Comida Chilena, productos del mar, comida sudamericana		
UBICACIÓN		
Dirección: Ernesto Riquelme 1326, Hotel Palafitos, Castro, Isla grande de Chiloé		
Sector (rural o urbano): Urbano		
Región: Región de Los Lagos		
CONTACTO		
Celular: 942352276		
Red fija: No aplica		
Página web / RR.SS: palafito1326.com/menú		
Facebook: Terraza 1326		
Instagram: @terrazza1326		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: martes a domingo		
Horario: 13:00 a 16:00 / 18:30 a 22:30		
Protocolo Covid-19: Uso de mascarilla, pase de movilidad, distancia social, y uso de alcohol gel		
TARIFA		
Rango de precios: \$11.100 - \$22.900		
ACCESIBILIDAD		
Buena	X	Regular
		Mala
OTRAS OBSERVACIONES		
Restaurante bistró que cuenta con una equilibrada carta entre mar y tierra, con una fusión de sabores y productos chilotes presentados de forma vanguardista e innovadora. Destaca por la calidez de sus colaboradores y por la entrega de toda una experiencia culinaria dada las interesantes combinaciones de sus platos, que terminan siendo cocina tradicional chilota preparada con la delicadeza gourmet del chef. Ofrece: Wi-Fi, distintos medios de pago, sistema de reservas, carta de vinos y cervezas.		



5.0 Estrellas

CALIFICACIONES

 Comida



 Servicio



 Calidad/precio



Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: El mesón de la Patiko		
Tipo de establecimiento: Restaurante de comida saludable		
Especialidades: Comida Chilena, comida saludable, productos del mar		
UBICACIÓN		
Dirección: Serrano Montaner 560, Puerto Aysén		
Sector (rural o urbano): Urbano		
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo		
CONTACTO		
Celular: 979778371		
Red fija: No aplica		
Página web / RR.SS:		
Facebook: El mesón de la Patiko		
Instagram: @elmesondelapatiko		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 13:00 a 16:00 / 19:00 a 22:30		
Protocolo Covid-19: Uso de mascarilla, pase de movilidad, distancia social, y uso de alcohol gel		
TARIFA		
Rango de precios: \$20.800 - \$41.600		
ACCESIBILIDAD		
Buena (X)	Regular	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Restaurante familiar atentado por sus dueños, con ambiente cálido y acogedor en el centro de Puerto Aysén, inmerso en un entorno natural privilegiado. Su especialidad, la comida saludable con productos de la región; pescados, mariscos, carnes (ciervo, cordero entre otros), jugos y tragos creados con frutos locales, entregando lo que le llaman un “sabroso sabor patagón”. Posee opciones vegetarianas y sin gluten, bar completo, y terraza, además de aceptar distintos medios de pago, incluyendo tarjetas internacionales.		



4.5 Estrellas

CALIFICACIONES		
	Comida	
	Servicio	
	Calidad/precio	

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: Patagonia Green		
Tipo de establecimiento: Restaurante		
Especialidades: Comida Chilena, fusión		
UBICACIÓN		
Dirección: Camino Lago Riesco 350, Ruta X-550, Puerto Aysén		
Sector (rural o urbano): Rural		
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo		
CONTACTO		
Celular: No aplica		
Red fija: 672336796		
Página web / RR.SS: patagoniagreen.cl/restaurant		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 13:00 a 16:00 / 19:00 a 22:30		
Protocolo Covid-19: Uso de mascarilla obligatorio, distanciamiento social, sanitización		
TARIFA		
Rango de precios: \$5.100 - \$10.200		
ACCESIBILIDAD		
Buena (X)	Regular	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Patagonia Green restaurante dentro del hotel homónimo, invita a disfrutar de los placeres de la cocina del sur de Chile; descubrir sabores y aromas intensos, dentro de un entorno natural, el cual presentan como “el principal ingrediente” de sus preparaciones. Posee una variada carta que llama a degustar recetas típicas de la zona, mediante la incorporación de materias primas y productos locales como pescados, carnes, mariscos y frutos patagónicos. Posee, además, opciones vegetarianas, sistema de reserva, estacionamiento privado gratis, Wi-fi, bar completo, extensa carta de vinos chilenos, y distintos medios de pago, incluyendo tarjetas internacionales.		



4.5 Estrellas

CALIFICACIONES		
✂	Comida	●●●●●
🏠	Servicio	●●●●●
💰	Calidad/precio	●●●●●

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: Mi Sur		
Tipo de establecimiento: Restaurante		
Especialidades: Comida chilena, productos del mar		
UBICACIÓN		
Dirección: Otto Uebel 36, Puyuhuapi, Cisnes		
Sector (rural o urbano): Urbano		
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo		
CONTACTO		
Celular: 975507656		
Red fija: No aplica		
Página web / RR.SS: Facebook: Mi sur		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 13:30 a 16:00 / 19:00 a 00:00		
Protocolo Covid-19: No especifica		
TARIFA		
Rango de precios: \$7.000 - \$12.000		
		
		
4.5 Estrellas		
CALIFICACIONES  Comida  Servicio  Calidad/precio		
ACCESIBILIDAD		
Buena (X)	Regular	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Restaurante Mi sur entrega, en un grato y acogedor entorno, comida chilena típica dentro de una pequeña pero sorprendente carta basada en ingredientes locales; teniendo como especialidad carnes (sobre todo cordero), pescados y otros productos del mar, además de una gran cerveza artesanal. En adición, ofrece opciones vegetarianas, bar completo, sistema de reservas, y asientos al aire libre.		

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: CB Gastronomía Patagonia		
Tipo de establecimiento: Restaurante Gourmet		
Especialidades: Comida Chilena, productos del mar, fusión		
UBICACIÓN		
Dirección: 21 de mayo 655, Coyhaique		
Sector (rural o urbano): Urbana		
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo		
CONTACTO		
Celular: 956574181		
Red fija: No aplica		
Página web / RR.SS:		
Facebook: CB Gastronomía Patagonia		
Instagram: cb_gastronomiapatagonia		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 13:00 a 14:30 / 19:00 a 22:00		
Protocolo Covid-19: No especifica		
TARIFA		
Rango de precios: \$8.000 - \$32.000		
ACCESIBILIDAD		
Buena (X)	Regular	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Restaurante que ofrece comida típica con presentación gourmet, generando una propuesta genuina y singular dentro de la Patagonia; una buena opción para comer preparaciones con ingredientes de la zona fusionados con nuevos sabores y buena presentación. Una experiencia culinaria trabajada con ingredientes frescos, orgánicos y propios de Coyhaique, dentro de un grato y moderno ambiente. Posee sistema de reservas, estacionamiento, Wi-fi, y distintos medios de pago; efectivo, débito, crédito.		



4.5 Estrellas

CALIFICACIONES	
 Comida	
 Servicio	
 Calidad/precio	

4.5 Estrellas

CALIFICACIONES		
	Comida	
	Servicio	
	Calidad/precio	

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: El Rincón Gaucho		
Tipo de establecimiento: Restaurante		
Especialidades: Comida Chilena, productos del mar, comida sudamericana		
UBICACIÓN		
Dirección: Carretera Austral sur, km 326, Cochrane		
Sector (rural o urbano): Rural		
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo		
CONTACTO		
Celular: 952970833		
Red fija: 652970833		
Página web / RR.SS:		
Correo: cmpulamin@gmail.com		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 8:00 a 22:00		
Protocolo Covid-19: No especifica		
TARIFA		
Rango de precios: \$9.500 - \$26.000		
ACCESIBILIDAD		
Buena	Regular (X)	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
El rincón gaucho ofrece una experiencia gastronómica que combina a la par con su entorno, con los recursos y tradiciones patagónicas; además de una bella vista panorámica donde convergen la flora y fauna de la Patagonia. Su comida es elaborada con productos marinos de la zona, vegetales de su propia huerta orgánica y carnes de pastoreo libre. Dispone de una variada selección de vinos, cervezas y otros tragos. Además, trabaja con sistema de reservas y maneja idioma inglés.		



4.5 Estrellas

CALIFICACIONES

 Comida

 Servicio

 Calidad/precio

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: Café – Restaurant El Muelle		
Tipo de establecimiento: Café - Restaurante		
Especialidades: Comida chilena		
UBICACIÓN		
Dirección: Otto Uebel S/N, Puyuhuapi		
Sector (rural o urbano): Rural		
Región: Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo		
CONTACTO		
Celular: 976543598		
Red fija: No aplica		
Página web / RR.SS: http://www.elmuellepuyuhuapi.cl/ Facebook: Café – Restaurante el muelle Puyuhuapi Instagram: @elmullerestaurantpuyuhuapi		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 12:00 a 22:30		
Protocolo Covid-19: No especifica		
TARIFA		
Rango de precios: \$8000 - \$15.000		
ACCESIBILIDAD		
Buena	Regular (X)	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Café y Restaurante el muelle es una excelente alternativa para disfrutar una buena comida. Con un salón espacioso con vista al mar, ofrece una carta elaborada en base a diversos alimentos locales y propios de la Patagonia; materia prima local para comida típica chilena; tragos como pisco sour de cauchao, o de calafate, kutchen de ruibarbo o cerezas ácidas, además de preparaciones con salmón, merluza austral, jaibas o centolla. También ofrece sistema de reservas.		



4.0 Estrellas

CALIFICACIONES	
Comida	●●●●●
Servicio	●●●●●
Calidad/precio	●●●●○
Ambiente	●●●●●

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: Santolla		
Tipo de establecimiento: Restaurante Bistró		
Especialidades: Comida Chilena, productos del mar, comida saludable		
UBICACIÓN		
Dirección: Magallanes 73B, Puerto Natales		
Sector (rural o urbano): Urbano		
Región: Región de Magallanes y de la Antártica Chilena		
CONTACTO		
Celular: 993249504		
Red fija: 612413493		
Página web / RR.SS:		
Instagram: @santolla.rest		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 12:00 a 15:00 / 18:00 a 22:30		
Protocolo Covid-19: No especifica		
TARIFA		
Rango de precios: \$15.000 - \$30.000		
		
		
4.5 Estrellas		
CALIFICACIONES  Comida  Servicio  Calidad/precio		
ACCESIBILIDAD		
Buena (X)	Regular	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Restaurante Bistró especializado en comida del mar, y con foco en productos de la región de magallanes; dispone de platos característicos de la zona con toque gourmet y original presentación dentro de un ambiente único, dada su locación dentro de containers adaptados para su uso. Su ingrediente estrella es la Centolla, incluida en distintas preparaciones de su carta. En adición ofrecen estofado de guanaco, liebre, congrio, merluza austral entre otros. También una pequeña pero acertada carta de vinos y cervezas, y opciones aptas para vegetarianos, veganos y celiacos. El lugar posee wi-fi gratis, y acepta distintos medios de pago incluyendo tarjetas internacionales.		

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: La Yegua Loca		
Tipo de establecimiento: Restaurante temático		
Especialidades: Comida Chilena, productos del mar, comida saludable		
UBICACIÓN		
Dirección: Monseñor José Fagnano 310, Punta Arenas		
Sector (rural o urbano): Urbano		
Región: Región de Magallanes y de la Antártica Chilena		
CONTACTO		
Celular: 971720877		
Red fija: No aplica		
Página web / RR.SS: yegualoca.com		
Facebook: La Yegua Loca		
Instagram: @yegualoca		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 12:00 a 22:00		
Protocolo Covid-19: Uso de mascarillas obligatorio, sanitización del lugar		
TARIFA		
Rango de precios: \$10.000 - \$25.000		
ACCESIBILIDAD		
Buena (X)	Regular	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Restaurante dentro de hotel homónimo; con temática que rescata la esencia de tradiciones de campo de la Patagonia Chilena y los oficios de una tierra de aventureros y exploradores. Se ofrece comida típica patagónica con reminiscencias del campo y toques actuales; una increíble combinación entre las recetas tradicionales de quiénes habitaron estas tierras hace mucho tiempo y la utilización de los mejores productos propios de la región. Algunos imperdibles son; ostiones en dos texturas, catuto de quínoa con centolla, esfera de pulpo, risotto de setas, o postres como esfera de chocolate con crema de ruibarbo, además de opciones vegetarianas, veganas y sin gluten. También posee bar completo, wi-fi gratis, manejo de idioma inglés y distintos medios de pago incluyendo tarjetas internacionales.		



4.5 Estrellas

CALIFICACIONES	
 Comida	
 Servicio	
 Calidad/precio	

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: Restaurant y Emporio Okusa		
Tipo de establecimiento: Restaurante		
Especialidades: Comida chilena, productos del mar		
UBICACIÓN		
Dirección: Bernardo O'Higgins 787, Punta Arenas		
Sector (rural o urbano): Urbano		
Región: Región de Magallanes y de la Antártica Chilena		
CONTACTO		
Celular: No aplica		
Red fija: 612221965		
Página web / RR.SS:		
Facebook: Okusa Restaurant y Emporio		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 12:30 a 15:00 / 19:00 a 23:30		
Protocolo Covid-19: No especifica		
TARIFA		
Rango de precios: \$8.300 - \$33.000		
ACCESIBILIDAD		
Buena (X)	Regular	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Un espacio de rescate del patrimonio cultural, arquitectura y tradiciones dando especial valor a esta casona ubicada en pleno Barrio Croata. Este restaurant ofrece platos a la carta, cava de vinos, Ruibarbo y Calafate Sour. Si bien Okusa hace un rescate del barrio y las tradiciones croatas, también propone en su carta un rescate del cordero ofreciéndolo en distintas preparaciones como Castradina Ahumada y Salado, a la olla, chuletas, lomo de oveja y lomo vetado de cordero. También ofrece productos locales del mar patagónico como salmón, congrio, pejerrey, merluza, centolla, chiripón, ostiones, pulpo, chorito, calamar. Ofrece opciones vegetarianas, acceso para silla de ruedas, Wi-fi y distintos medios de pago incluyendo tarjetas internacionales.		



4.0 Estrellas

CALIFICACIONES

 Comida

 Servicio

 Calidad/precio

 Ambiente

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: The Singular Patagonia		
Tipo de establecimiento: Restaurante Gourmet		
Especialidades: Comida Chilena		
UBICACIÓN		
Dirección: Km 5 ½, S/N, Puerto Bories, Puerto Natales		
Sector (rural o urbano): Rural		
Región: Región de Magallanes y de la Antártica Chilena		
CONTACTO		
Celular: No aplica		
Red fija: 612722030		
Página web / RR.SS: thesingular.com		
Facebook: The Singular Hotels		
Instagram: @thesingularhotels		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 12:30 a 15:00 / 19:00 a 22:30		
Protocolo Covid-19: Uso de mascarilla obligatorio y sanitización del espacio		
TARIFA		
Rango de precios: \$37.000 - \$53.000		
ACCESIBILIDAD		
Buena (X)	Regular	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Restaurante de hotel homónimo que ofrece una fusión entre las vistas al Seno Última Esperanza, las crestas montañosas y la galardonada gastronomía de su Chef Ejecutivo, Hernán Basso, que mezcla tendencias francesas al momento de preparar comida típica chilena, utilizando productos locales de la Patagonia. El lugar ofrece diversas opciones vegetarianas, veganas y sin gluten, estacionamiento, sistema de reservas, Wi-fi gratis, y acepta distintos medios de pago (incluyendo tarjetas internacionales) además de manejar idioma inglés.		



4.5 Estrellas

CALIFICACIONES		
🍴 Comida		●●●●●
👤 Servicio		●●●●●
💰 Calidad/precio		●●●●●
👤 Ambiente		●●●●●

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: Restaurant Coiron		
Tipo de establecimiento: Restaurante de autor		
Especialidades: Comida Chilena, Comida Sudamericana		
UBICACIÓN		
Dirección: Hotel las Torres Amargura, Parque Nacional Torres del Paine		
Sector (rural o urbano): Rural		
Región: Región de Magallanes y de la Antártica Chilena		
CONTACTO		
Celular: No aplica		
Red fija: 61617450		
Página web / RR.SS: lastorres.com/restaurant		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 13:00 a 16:00 / 19:00 a 22:00		
Protocolo Covid-19: Uso de mascarilla obligatorio, sanitización del espacio, pase de movilidad		
TARIFA		
Rango de precios: \$20.000 - \$49.000		
ACCESIBILIDAD		
Buena	Regular (X)	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Restaurante Coirón entrega una experiencia única en la Patagonia, ofreciendo tradicional cocina de autor inmersa en el Parque Nacional Torres del Paine. Este restaurante se especializa en sabores únicos del fin del mundo mezclando creativamente gastronomía moderna con tradicionales platos de la Patagonia Chilena, y presentándolos de forma artística; además de cultivar gran parte de sus ingredientes en un huerto propio. Dada su ubicación, el restaurant proporciona una vista privilegiada de aves endémicas, y vida silvestre además del increíble y maravilloso paisaje propio del fin del mundo. Ofrece opciones vegetarianas, bar completo, estacionamiento y diversos medios de pago.		



4.0 Estrellas

CALIFICACIONES	
Comida	●●●●○
Servicio	●●●●●
Calidad/precio	●●●●○
Ambiente	●●●●○

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
NOMBRE Y CLASIFICACIÓN		
Nombre: Restaurant Bahía Mansa		
Tipo de establecimiento: Restaurante de autor		
Especialidades: Comida Chilena, productos del mar, Comida internacional		
UBICACIÓN		
Dirección: Eberhard 323, Puerto natales		
Sector (rural o urbano): Urbano		
Región: Región de Magallanes y de la Antártica Chilena		
CONTACTO		
Celular: No aplica		
Red fija: 612413810		
Página web / RR.SS: restaurantbahiamansa.com		
FUNCIONAMIENTO		
Periodo de funcionamiento: Todo el año		
Horario: 6:00 a 11:00 / 12:30 a 16:00 / 18:30 a 00:00		
Protocolo Covid-19: No especifica.		
TARIFA		
Rango de precios: \$7.000 - \$15.900		
ACCESIBILIDAD		
Buena (X)	Regular	Mala
DESCRIPCIÓN Y OTRAS OBSERVACIONES		
Restaurant Bahía Mansa ofrece cocina de autor, utilizando materias primas de alta calidad y que, además son producidas dentro de la región de Magallanes. En adición, disponen de una variedad de vegetales obtenidos de invernaderos y pequeños agricultores locales. Con dicha variedad de productos, logran platos con altos estándares de calidad gastronómica y libres de contaminación, creados por su destacado Chef, quién refleja, en los alimentos, la cultura, el sabor, y el patrimonio gastronómico de la Patagonia. El lugar dispone de opciones vegetarianas, sistema de reservas, bar completo, y Wi-fi gratis.		



4.0 Estrellas

CALIFICACIONES	
 Comida	
 Servicio	
 Calidad/precio	

Fuente: Elaboración propia, ficha adaptada de (Rivas 2015) & (Leiva, 1997)

CAPÍTULO V: PRODUCTO “GUÍA GASTRONÓMICA, ZONA AUSTRAL”

A continuación, se presenta el producto final de este proyecto, teniendo por nombre “Guía Gastronómica, Zona Austral”.

La guía comienza con una portada que muestra dos grandes atractivos turísticos de la Zona Austral, siendo estos, los palafitos de Chiloé y el Parque Nacional Torres del Paine, además de un plato elaborado a base de pulpo que hace referencia a la gastronomía de la zona.

Se eligió un color celeste claro para el fondo, y la utilización combinada de blanco, rojo y azul, a lo largo de toda la publicación, los cuales hacen referencia a los colores de la bandera nacional. La portada está seguida del índice y de un mapa que sirve para que los lectores tengan una referencia geográfica de la zona y su posición dentro del mapa de todo el país.

Posteriormente, se da paso a una introducción sobre el propósito de la guía y el total de su contenido, para luego pasar al primer ítem o zona presentada siendo esta, el Archipiélago de Chiloé, el cual cuenta con una introducción sobre el territorio y fotografías que hacen referencia a sus atractivos, para luego pasar directamente a los seis restaurantes o establecimientos gastronómicos de comida chilena que fueron seleccionados en dicho territorio.

Cada página que exhibe un establecimiento gastronómico se compone de dos fotografías que muestran platillos de la carta, el título del establecimiento en mayúscula, su categoría, especialidad, una descripción, e información general incluyendo dirección, medios de contacto, rango de precios y calificación en estrellas. Además, de forma discreta, se informa acerca del plato de referencia que evocan las imágenes. De la misma forma, se da paso a los siguientes dos territorios; las regiones de Aysén y Magallanes.

Una vez acabada la selección de establecimientos gastronómicos, se da paso a una nueva sección con una serie de postres que se deben probar en una estancia dentro de la Zona Austral, y otra que releva los ingredientes originarios – endémicos y de alto valor gastronómico presentes en los territorios que componen la misma.

ZONA AUSTRAL, CHILE



GUÍA GASTRONÓMICA



SERNATUR
Servicio Nacional de Turismo

**GUÍA
GASTRONÓMICA**

**ZONA AUSTRAL
CHILE**



Curanto, plato típico de Chiloé

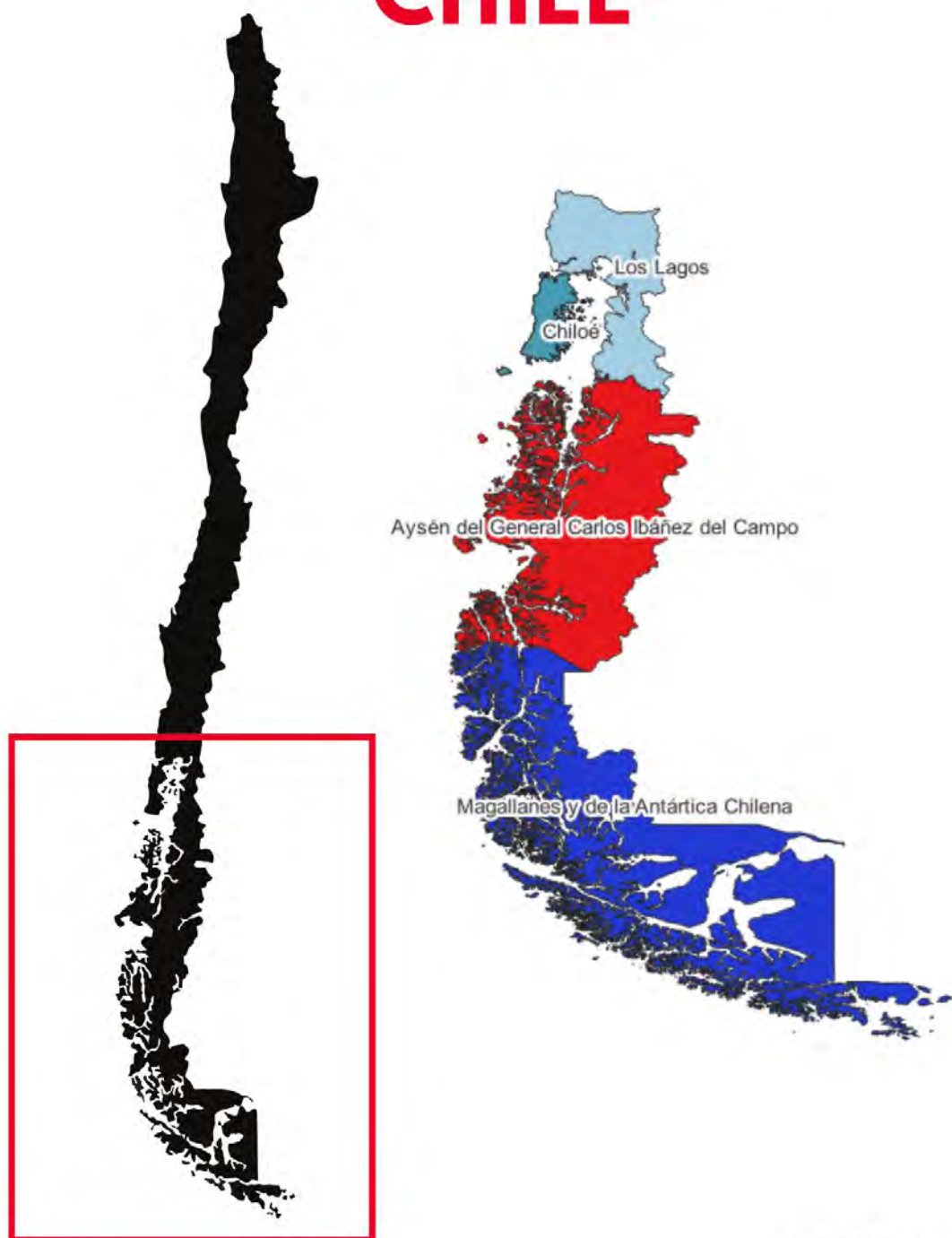


ÍNDICE



- 05 Sabores del Fin del Mundo
- 06 Comer en Chiloé**
- 09 Restaurant Travesía
- 10 Rucalaf Putemún
- 11 Club Social Baquedano
- 12 Taberna Nos
- 13 La Ventana de Elisa
- 14 La Terraza 1326
- 15 Comer en Aysén**
- 18 El Mesón de la Patiko
- 19 Patagonia Green
- 20 Mi Sur
- 21 CB Gastronomía Patagonia
- 22 El Rincón Gaucho
- 23 Café - Restaurante El Muelle
- 24 Comer en Magallanes**
- 27 Santolla
- 28 La Yegua Loca
- 29 Restaurant & Emporio Okusa
- 30 The Singular Patagonia
- 31 Restaurant Coiron
- 32 Restaurant Bahía Mansa
- 34 Postres Imperdibles de la Zona Austral**
- 40 Productos Originarios - Endémicos**
- 41 Vegetales**
- 41 Cereales**
- 42 Frutos Silvestres**
- 44 Hongos Comestibles**
- 45 Productos del Mar**
- 47 Animales**
- 48 Productos Elaborados**

ZONA AUSTRAL CHILE



4 | Guía G. Zona Austral



SABORES DEL FIN DEL MUNDO

Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo

La presente guía busca poner en valor el patrimonio gastronómico presente en la Zona Austral de Chile, territorio que abarca en conjunto el Archipiélago de Chiloé, la región de Aysén del General Carlos Ibáñez del campo, y la región de Magallanes y Antártica Chilena,

las cuales, a su vez, coinciden con las limitaciones de lo que se reconoce como Patagonia Chilena y que destaca principalmente por sus maravillosos atractivos naturales, como glaciares, fiordos, bosques siempre verdes, e inmensos Parques Nacionales con flora y fauna nativa. Esta variedad de paisajes, climas, productos e influencias de los colonizadores y pueblos originarios de la Zona Austral hacen que su gastronomía sea diversa y exquisita

en sabores que van desde el mar, hasta la pampa. De esta forma, la guía presenta seis restaurantes o establecimientos gastronómicos por zona, con el fin de que los turistas y comensales puedan vincular, a través de la degustación culinaria, los atributos culturales, y sentido de identidad de quienes habitan las tierras del fin del mundo.



COMER EN CHILOÉ



ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN EL
ARCHIPIÉLAGO DE CHILOÉ

6 | Guía G. Zona Austral



ARCHIPIÉLAGO DE CHILOÉ

"LOS MITOS Y LEYENDAS SON PAN DE CADA DÍA EN LA REGIÓN DE LOS LAGOS, CON SORPRENDENTES LUGARES COMO EL ARCHIPIÉLAGO DE CHILOÉ (...)

SU NATURALEZA PRÍSTINA Y PATRIMONIO CULTURAL SON EL ESCENARIO PERFECTO PARA DEGUSTAR SUS TRADICIONES GASTRONÓMICAS".

SERNATUR

Viajar al Archipiélago de Chiloé es adentrarse a conocer un mundo nuevo y lleno de magia. Chiloé posee una identidad especial y bastante particular que logra encantar a todo visitante. Con sus iglesias de madera declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, sus palafitos, sus tradiciones, su gente, sus inculcados mitos y leyendas, y especialmente lo que convoca esta guía; su arraigada gastronomía típica, donde se destacan platos como el Curanto, el Chapalele y el Milcao, la Paila Marina e innumerables delicias.

7 | Guía G. Zona Austral



Restaurante Rucalaf Putemún, Castro

6 Restaurantes
de **Comida**
Chilena en el
Archipiélago
de Chiloé



RESTAURANTE DE AUTOR

RESTAURANTE TRAVESÍA

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA, PRODUCTOS DEL MAR, SOPAS

Restaurant de espacio hogareño; Cocina Chilota, estufas y cocineros locales. Productos frescos comprados en la feria Campesina de Castro. Preparaciones basadas en la herencia gastronómica Chilota y creatividad de su Chef principal Lorna Muñoz; Chef oriunda de Chiloé, y autora de libros como "Chiloé contado desde la cocina", "El libro de la papa" y "Recetas del Bosque Chileno". Restaurante con un Curanto de primer nivel, pisco sour de murtas, Caldillo de congrio y mucho más.

También ofrece: Wi-Fi, Asientos al aire libre, Bar completo, preparaciones aptas para vegetarianos, y opciones sin gluten.

Fotos:
1. Chanchita y Papas Rústicas
2. Caldillo de Congrio



- Eusebio Lillo 188, Castro.
- 652630127
- <https://restaurantravesia.wordpress.com/>
- 13:00 a 23:00
- \$4.100 - \$16.500





RUCALAF PUTEMÚN

**ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA,
PRODUCTOS DEL MAR,
COMIDA MEDITERRÁNEA**

Rucalaf Putemún (Hogar alegre en Mapudungun), se aferra a las tradiciones del campo chilote y chileno, en un ambiente simple de corte elaborado. Combinan los conocimientos sobre comida tradicional chilota con toques internacionales y contemporáneos, para la creación de nuevos sabores, a cargo de la creatividad de su Chef principal, quien plasma sus ideas y vivencias en cada plato.

También ofrece: Wi-Fi, Asientos al aire libre, Bar completo, Sistema de reservas, Preparaciones aptas para vegetarianos, y opciones sin gluten. Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito).

Fotos:
1. Pulmay de la casa
2. Solomillo de cerdo relleno



- Cruce ruta a Rilán W-65, aldea Putemún, Castro.
- 956100782
- Facebook: Rucalaf Chiloé
 Instagram: @rucalaf_chiloe
- 12:30 a 17:00
- \$8.500 - \$14.500





CLUB SOCIAL BAQUEDANO

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA, PRODUCTOS DEL MAR, CERVEZAS

Restobar que ofrece comida global con productos locales de la Isla de Chiloé, jugando con texturas, sabores, y colores, creando diversas versiones de comidas típicas chilenas con toques gourmet.

También ofrece: Wi-Fi, Asientos al aire libre, Bar completo, Sistema de reservas, Preparaciones aptas para vegetarianos, y veganos. Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito) además de tarjetas internacionales.

Fotos:
1. Roquils grillados de papa nativa
2. Pesca crujiente acompañada de papas nativas



- Baquedano 469, Ancud
- 652623633
- Facebook: Club Social Baquedano
Instagram: @clubsocial_chiloe
- 13:00 a 00:00
- \$8.500 - \$19.000





TABERNA NOS

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA,
PRODUCTOS DEL MAR,
COMIDA ESPAÑOLA

Taberna Nos es un restobar gallego-chilote, con ambiente acogedor, y una comida fusión entre ambas tierras; parte de su carta es comida española reinventada con ingredientes locales, y la otra comida chilena, resultante del proceso de colonización en Chiloé, enfocado, sobre todo en los productos del mar.

También ofrece: Wi-Fi, TV, Bar completo, Comida para llevar, Música en vivo, y Preparaciones aptas para vegetarianos, Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito).

Fotos:
1. Ceviche de la casa
2. Tabla Chilota vegetariana



- O'Higgins 150, Quellón
- 652683046
- <https://tabernanos.cl/>
Instagram: @taberna.nos
- 12:00 a 16:00 | 19:00 a 1:00
- \$3.500 - \$11.000





LA VENTANA DE ELISA

ESPECIALIDAD: POSTRES CHILENOS, CAFÉ, TÉ, DELICATESSEN CHILENA

Casona que data de 1927, con gran historia familiar; ofrece el servicio de una cafetería enfocando sus preparaciones y pastelería en la mezcla de ingredientes de origen local, creando postres y delicatessen innovadores, y con sabores que no se encuentran fuera de Chiloé, como un rico kutchén de cochayuyo, torta de papa chilota, torta de cerveza artesanal, pie de ruibarbo y kutchén de murtas, además de almuerzos, ensaladas "de mar" y distintos tipos de sándwiches.

También ofrece: Wi-Fi, Asientos al aire libre, Estacionamiento, y Preparaciones aptas para vegetarianos y veganos. Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito), además de tarjetas internacionales.

Fotos:
1. Degustación variedades de tortas
2. Kutehen de manzana con murtas y crema pastelera



 Irarrazabal 119, Chonchi
 652671242
 Laventanadeelisa.cl
Facebook: La Ventana de Elisa
Instagram: @lavanadeelisa

 12:30 a 19:45
 \$1.800 - \$7.800





LA TERRAZA 1326

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA,
PRODUCTOS DEL MAR,
COMIDA SUDAMERICANA

Restaurante Bistró que cuenta con una equilibrada carta entre mar y tierra, con una fusión de sabores y productos chilotes presentados de forma vanguardista e innovadora. Destaca por la calidez de sus colaboradores y por la entrega de toda una experiencia culinaria dada las interesantes combinaciones de sus platos, que terminan siendo cocina tradicional chilota preparada con la delicadeza gourmet del chef.

También ofrece: Wi-Fi, Sistema de reservas, Carta de vinos y cervezas. Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito), además de tarjetas internacionales.

Fotos:
1. Tartar alta mar y olivas
2. Atún con lasaña de papas Chilotas y salsa de camarones



Ernesto Riquelme 1326, Hotel Palafitos, Castro

942352276

palafito1326.com/menú

Facebook: Terraza 1326
Instagram: @terrazza1326

13:00 a 16:00 | 18:30 A 22:30

\$ \$11.100 - \$22.900





Lago General Carrera, Región de Aysén

COMER EN AYSÉN



**ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN LA
REGIÓN DE AYSÉN DEL GENERAL CARLOS IBÁÑEZ
DEL CAMPO**

15 | Guía G. Zona Austral

REGIÓN DE AYSÉN

La Región de Aysén es un territorio rico en naturaleza y aventura en el extremo sur de Chile. Dispone de una amplia diversidad de paisajes y climas, como la estepa de la pampa patagónica, los bosques siempre verdes, además de maravillosos lagos, ríos, fiordos y glaciares milenarios. Gracias a la Carretera Austral, se puede descubrir lo inexplorado de la naturaleza, y el patrimonio cultural que alberga la región, y por supuesto, disfrutar de una diversa oferta gastronómica y actividades ligadas al turismo aventura.

**"AYSÉN (...) FRUCTÍFERA EN
NATURALEZA Y AVENTURA,
SORPRENDE CON SU
DIVERSIDAD DE PAISAJES Y
CLIMAS, DONDE SU MAYOR
ATRACTIVO SON SUS PERSONAS
Y CULTURA"**

SERNATUR



16 | Guía G. Zona Austral

Restaurante CB Gastronomía Patagonia, Coyhaique

6

Restaurantes de **Comida** **Chilena** en la Región de Aysén



EL MESÓN DE LA PATIKO

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA, PRODUCTOS DEL MAR, COMIDA SUDAMERICANA, COMIDA SALUDABLE

Restaurante familiar atentado por sus dueños, con ambiente cálido y acogedor en el centro de Puerto Aysén, inmerso en un entorno natural privilegiado. Su especialidad, la comida saludable con productos de la región; pescados, mariscos, carnes (ciervo, cordero entre otros), jugos y tragos creados con frutos locales, entregando lo que le llaman un “sabroso sabor patagón”.

También ofrece: Terraza, Bar completo, Sistema de reservas, Preparaciones aptas para vegetarianos, y opciones sin gluten. Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito) además de tarjetas internacionales.

Fotos:
1. Congrio a la mantequilla
2. Camarones al pil pil



- Serrano Montaner 560, Puerto Aysén
- 979778371
- Facebook: El mesón de la patiko
 Instagram: @elmesondelapatiko
- 13:00 a 16:00 | 19:00 A 22:30
- \$20.800 - \$41.600





PATAGONIA GREEN

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA, FUSIÓN

Patagonia Green restaurante dentro del hotel homónimo, invita a disfrutar de los placeres de la cocina del sur de Chile; descubrir sabores y aromas intensos, dentro de un entorno natural, el cual presentan como “el principal ingrediente” de sus preparaciones. Posee una variada carta que llama a degustar recetas típicas de la zona, mediante la incorporación de materias primas y productos locales como pescados, carnes, mariscos y frutos patagónicos.

También ofrece: Wi-Fi, Estacionamiento privado, Bar completo con extensa carta de vinos y cervezas, Sistema de reservas, y Preparaciones aptas para vegetarianos. Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito) además de tarjetas internacionales.

Fotos:
1. Congrio Jacaf
2. Bife Queulot



Camino Lago Riesco 350, Ruta X-550, Puerto Aysén

672336796

patagoniagreen.cl/restaurant
Instagram: Patagonia_green

13:00 a 16:00 | 19:00 a 22:30

\$ 5.100 - \$10.200





MI SUR

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA, PRODUCTOS DEL MAR

Restaurante Mi Sur entrega, en un grato y acogedor entorno, comida chilena típica dentro de una pequeña pero sorprendente carta basada en ingredientes locales; teniendo como especialidad carnes (sobre todo cordero en distintas preparaciones, siendo su ingrediente estrella), pescados y otros productos del mar, además de una gran cerveza artesanal.

También ofrece: Bar completo, Sistema de reservas, Asientos al aire libre y Preparaciones aptas para vegetarianos.



- Otto Uebel 36, Puyuhuapi, Cisnes
- 975507656
- Facebook: Mi sur
- 13:30 a 16:00 | 19:00 a 00:00
- \$7.000 - \$12.000



Fotos:
1. Costillar de cerdo en salsa de calafate carmenere y guiso de verduras
2. Salmón a la pizza acompañado de verduras



CB GASTRONOMÍA PATAGONIA

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA, PRODUCTOS DEL MAR, FUSIÓN

Restaurante que ofrece comida típica con presentación gourmet, generando una propuesta genuina y singular dentro de la Patagonia; una buena opción para degustar preparaciones con ingredientes de la zona fusionados con nuevos sabores y buena presentación. Una experiencia culinaria trabajada con ingredientes frescos, orgánicos y propios de Coyhaique, dentro de un grato y moderno ambiente.

También ofrece: Wi-Fi, Estacionamiento privado, Bar completo, y Sistema de reservas, Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito).

Fotos:
1. Erizos y Jerky de salmón
2. Llebre



📍 21 de mayo 655, Coyhaique

☎ 956574181

👤 Facebook: CB Gastronomía Patagonia
Instagram: cb_gastronomiapatagonia

🕒 13:00 a 14:30 | 19:00 a 22:00

💰 \$8.000 - \$32.000



21 | Guía G. Zona Austral



EL RINCÓN GAUCHO

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA, PRODUCTOS DEL MAR, COMIDA SUDAMERICANA

El rincón gaucho ofrece una experiencia gastronómica que combina a la par con su entorno, con los recursos y tradiciones patagónicas; además de tener una bella vista panorámica donde convergen la flora y fauna de la Patagonia. Su comida es elaborada con productos marinos de la zona, vegetales de su propia huerta orgánica y carnes de pastoreo libre. Además dispone de una variada selección de vinos, cervezas y otros tragos.

También ofrece: Estacionamiento, Bar completo, Sistema de reservas, manejan idioma inglés.

Fotos:
1. Sandwich Gaucho Deluxe con cordero patagónico
2. Ensalada Patagónica con vegetales de nuestra huerta



- 📍 Carretera Austral sur, km 326, Cochrane
- ☎ 952970833 | 652970833
- 👤 cmpulamin@gmail.com
- 🕒 8:00 a 22:00
- 💰 \$9.500 - \$26.000





CAFÉ- RESTAURANTE EL MUELLE

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA

Café y Restaurante El Muelle es una excelente alternativa para disfrutar una buena comida. Con un salón espacioso con vista al mar, ofrece una carta elaborada en base a diversos alimentos locales y propios de la Patagonia; materia prima local para comida típica chilena; tragos como pisco sour de cauchao, o de calafate, kutchén de ruibarbo o cerezas ácidas, además de preparaciones con salmón, merluza austral, jaibas o centolla.

También ofrece: Sistema de reservas

Fotos:
1. Timbal de Centolla
2. Pastel de Jaiva



- Otto Uebel S/N, Puyuhuapi
- 976543598
- www.elmuellepuyuhuapi.cl/
Facebook: Café - Restaurante el muelle Puyuhuapi
Instagram: elmuellerestaurantpuyuhuapi
- 12:00 a 22:30
- \$8000 - \$15.000



P.N Torres del Paine, Región de Magallanes

COMER EN MAGALLANES



**ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN LA
REGIÓN DE MAGALLANES Y ANTÁRTICA CHILENA**

24 | Guía G. Zona Austral



REGIÓN DE MAGALLANES

"UNA EXPERIENCIA EXTREMA Y FASCINANTE EN EL FIN DEL MUNDO (...), SORPRENDE CON EMPINADAS LADERAS DONDE GUANACOS Y CABALLOS SALVAJES CORREN LIBRES, Y LA MAGIA DE SUS IMPRESIONANTES CAMPOS DE HIELO PATAGÓNICO SON LA PUERTA DE ENTRADA AL CONTINENTE BLANCO Y SUS MARAVILLAS NATURALES"

SERNATUR

La Región de Magallanes y Antártica Chilena es la más extensa de todo Chile. El 52% de su territorio corresponde a Áreas Silvestres Protegidas, entre las que destacan el Parque Nacional Torres del Paine, un destino de clase mundial, el Parque Nacional Bernardo O'Higgins y el Parque Nacional Cabo de Hornos. Esta región es la puerta al continente blanco y a su vez, el destino perfecto para aventureros y exploradores, gracias a sus diversos atractivos ligados fuertemente a la naturaleza y oferta turística orientada al turismo de intereses especiales, y turismo aventura, complementado por un importante patrimonio histórico-cultural ligado a los pueblos originarios, pioneros, y navegantes del fin del mundo.

25 | Guía G. Zona Austral



Restaurante Santolla, Puerto Natales

6 Restaurantes de Comida Chilena en la Región de Magallanes





SANTOLLA

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA, PRODUCTOS DEL MAR, COMIDA SALUDABLE

Restaurante Bistró especializado en comida del mar, y con foco en productos de la región de Magallanes; dispone de platos característicos de la zona con un toque gourmet y original presentación dentro de un ambiente único, dada su locación dentro de containers adaptados para su uso. Su ingrediente estrella es la Centolla, incluida en distintas preparaciones de su carta. En adición ofrecen estofado de guanaco, liebre, congrio, merluza austral entre otros.

También ofrece: Wi-Fi, una pequeña pero acertada carta de vinos y cervezas, y opciones aptas para vegetarianos, veganos y celiacos. Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito) además de tarjetas internacionales.

Fotos:

1. Pastel de Centolla

2. Tapas de ostiones al pil pil y centolla



Magallanes 73B, Puerto Natales



993249504 | 612413493



Instagram: @santolla.rest



12:00 a 15:00 | 18:00 a 22:30



\$15.000 - \$30.000



27 | Guía G. Zona Austral



LA YEGUA LOCA

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA, PRODUCTOS DEL MAR, COMIDA SALUDABLE

Restaurante dentro de hotel homónimo; con temática que rescata la esencia de tradiciones de campo de la Patagonia Chilena y los oficios de una tierra de aventureros y exploradores. Se ofrece comida típica patagónica con reminiscencias del campo y toques actuales; una increíble combinación entre las recetas tradicionales de quienes habitaron estas tierras y la utilización de los mejores productos propios de la región. Algunos imperdibles son; ostiones en dos texturas, catuto de quínoa con centolla, esfera de pulpo, risotto de setas, y postres como esfera de chocolate con crema de ruibarbo.

También ofrece: Wi-Fi, Bar completo, manejo de idioma inglés y opciones aptas para vegetarianos, veganos y celiacos. Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito) además de tarjetas internacionales.

Fotos:
1. Garrón de cordero
2. Salmón con mix de verduras, pastel de jalva



- Monseñor José Fagnano 310, Punta Arenas
- 971720877
- yegualoca.com
Instagram: @hotelyegualoca
- 12:00 a 22:00
- \$ \$10.000 - \$25.000





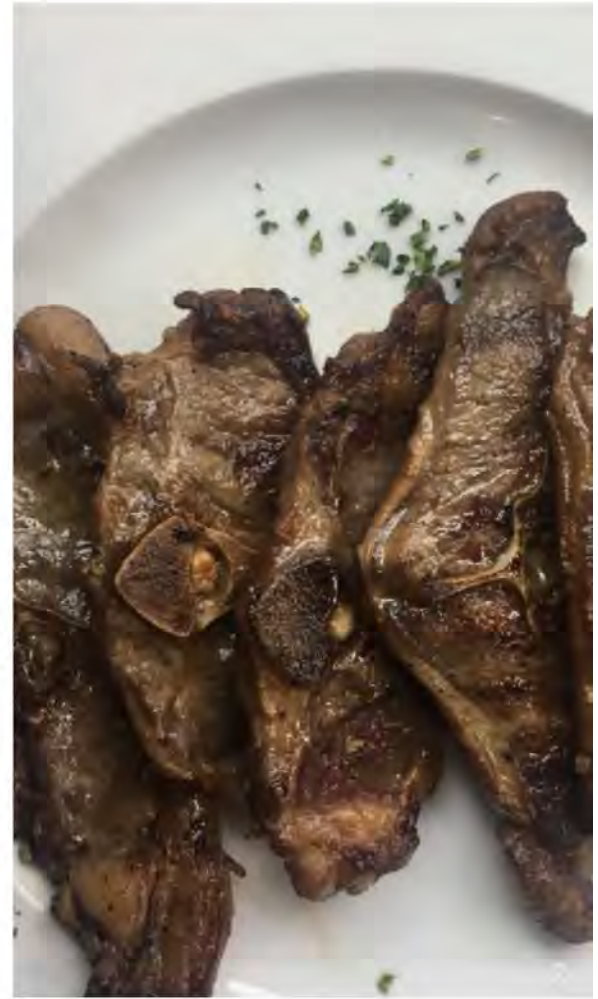
RESTAURANT & EMPORIO OKUSA

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA, PRODUCTOS DEL MAR

Un espacio de rescate del patrimonio cultural, arquitectura y tradiciones dando especial valor a esta casona ubicada en pleno Barrio Croata. Este restaurant ofrece platos a la carta, cava de vinos, Ruibarbo y Calafate Sour. Si bien Okusa hace un rescate del barrio y las tradiciones croatas, también propone en su carta un rescate del cordero ofreciéndolo en distintas preparaciones como Castradina Ahumada y Salado, a la olla, chuletas, lomo de oveja y lomo vetado de cordero. También ofrece productos locales del mar patagónico como salmón, congrio, pejerrey, merluza, centolla, chiripón, ostiones, pulpo, chorito, y calamar.

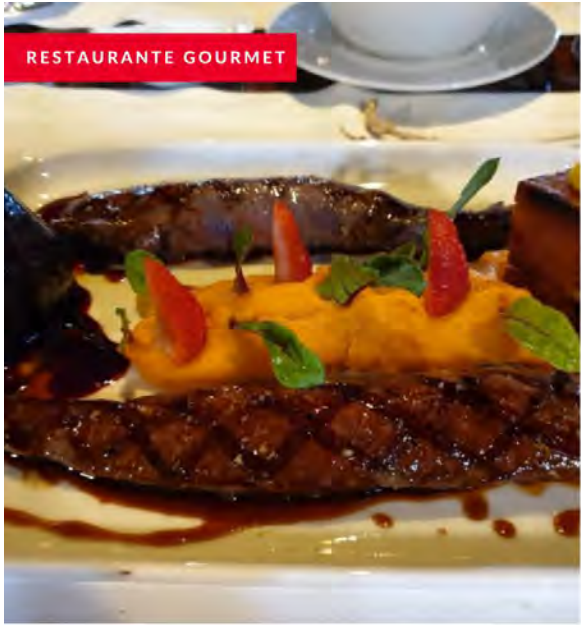
También ofrece: Wi-Fi, acceso para silla de ruedas, y opciones aptas para vegetarianos, Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito) además de tarjetas internacionales.

Fotos:
1. Cerdo en salsa de mostaza
2. Chuletas de cordero



- Bernardo O'Higgins 787, Punta Arenas
- 612221965
- Facebook: Okusa Restaurant y Emporio
- 12:30 a 15:00 | 19:00 a 23:30
- \$8.300 - \$33.000





THE SINGULAR PATAGONIA

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA

Restaurante de hotel homónimo que ofrece una fusión entre las vistas al Seno Última Esperanza, las crestas montañosas y la galardonada gastronomía de su Chef Ejecutivo, Hernán Basso, que mezcla tendencias francesas al momento de preparar comida típica chilena, utilizando productos locales de la Patagonia.

También ofrece: Wi-Fi, Estacionamiento, Sistema de reservas, manejo de idioma inglés, opciones aptas para vegetarianos, veganos y celiacos. Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito) además de tarjetas internacionales.

Fotos:
1. Guanaco
2. Trucha ahumada



- Km 5 ½, S/N, Puerto Bories, Puerto Natales
- 612722030
- thesingular.com
Facebook: The Singular Hotels
Instagram: @thesingularhotels
- 12:30 a 15:00 | 19:00 a 22:30
- \$37.000 - \$53.000





RESTAURANT COIRON

ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA, COMIDA SUDAMERICANA

Restaurante Coirón entrega una experiencia única en la Patagonia, ofreciendo tradicional cocina de autor inmersa en el Parque Nacional Torres del Paine. Este restaurante se especializa en sabores únicos del fin del mundo mezclando creativamente gastronomía moderna con tradicionales platos de la Patagonia Chilena, y presentándolos de forma artística; además de cultivar gran parte de sus ingredientes en un huerto propio. Dada su ubicación, el restaurant proporciona una vista privilegiada de aves endémicas, y vida silvestre además del increíble y maravilloso paisaje propio del fin del mundo.

También ofrece: Estacionamiento, Bar completo, y opciones aptas para vegetarianos. Acepta distintos medios de pago. (Efectivo, crédito, y débito) además de tarjetas internacionales.

Fotos:
1. Centolla patagónica
2. Pulpo



-  Hotel las Torres Amargura, Parque Nacional Torres del Paine
-  61617450
-  lastorres.com/restaurant
-  13:00 a 16:00 | 19:00 a 22:00
-  \$20.000 - \$49.000





RESTAURANT BAHÍA MANSA

**ESPECIALIDAD: COMIDA CHILENA,
PRODUCTOS DEL MAR,
COMIDA INTERNACIONAL**

Restaurant Bahía Mansa ofrece cocina de autor, utilizando materias primas de alta calidad y que, además, son producidas dentro de la región de Magallanes. En adición, disponen de una variedad de vegetales obtenidos de invernaderos y pequeños agricultores locales. Con dicha variedad de productos, logran platos con altos estándares de calidad gastronómica y libres de contaminación, creados por su destacado Chef, quien refleja, en los alimentos, la cultura, el sabor, y el patrimonio gastronómico de la Patagonia.

También ofrece: Wi-Fi, Bar completo, Sistema de reservas, y opciones aptas para vegetarianos.

Fotos:

1. Calamar relleno

2. Carpaccio de guanaco



 Eberhard 323, Puerto natales

 612413810

 restaurantbahiamansa.com

 6:00 a 11:00 | 12:30 a 16:00 |
18:30 a 00:00

 \$7.000 - \$15.900



32 | Guía G. Zona Austral

The Singular Patagonia Restaurant, Región de Magallanes



¿ALGO DULCE?

POSTRES

LOS MÁS INNOVADORES E INCREÍBLES
POSTRES DE LA **ZONA AUSTRAL**

Postre chocolate, The Singular Patagonia Restaurant

IMPERDIBLES

KUCHEN DE MURTAS

Kuchen de manzana con murtas y crema pastelera

La Ventana de Elisa, Chonchi
Archipiélago de Chiloé



TORTA DE PAPAS

Torta de papas nativas chilotas, cubierta de merengue

La Ventana de Elisa, Chonchi
Archipiélago de Chiloé



KUCHEN COCHAYUYO - NARANJA

Kuchen relleno de cochayuyo y naranja

La Ventana de Elisa, Chonchi
Archipiélago de Chiloé



IMPERDIBLES



TORTA DE HUESILLO

Torta a base de huesillos
rellena de manjar

La Ventana de Elisa, Chonchi
Archipiélago de Chiloé



PANNA COTTA DE CEDRÓN Y CROCANTE

Postre Panna Cotta a base
de Cedrón, hierba presente
en el sur de Chile

Rucalaf Putemún, Castro,
Archipiélago de Chiloé



KUCHEN AMAPOLA Y DURAZNO

Kuchen a base de semillas
Amapolas (flor) y
duraznos

Rucalaf Putemún, Castro,
Archipiélago de Chiloé

IMPERDIBLES

CHEESCAKE AJO NEGRO

Cheesecake a base de ajo negro Chilote

Rucalaf Putemún, Castro, Archipiélago de Chiloé



MANZANA POCHADA

Manzana de campo pochada en vino tinto con harina tostada

Rucalaf Putemún, Castro, Archipiélago de Chiloé



HELADO DE QUESO DE OVEJA

Postre de helado de queso de oveja con maqui, calafate y galleta rupestre

CB Gastronomía Patagonia, Región de Aysén



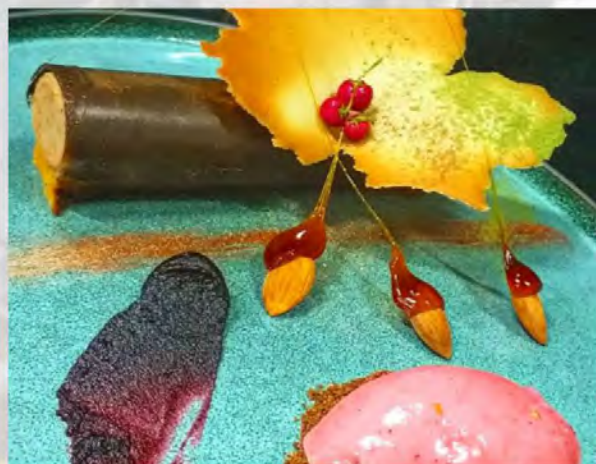
IMPERDIBLES



HELADO DE FRAMBUESA AMARILLA

Honguitos de chocolate, parras, y helado de frambuesa amarilla

CB Gastronomía Patagonia, Región de Aysén



BIZCOCHO CON HELADO DE CHAURA

Bizcocho de zanahoria y castañas con chocolate, galleta hoja otoñal y helado de chaúra

CB Gastronomía Patagonia, Región de Aysén



KUCHEN DE RUIBARBO VERDE

Kuchen a base de Ruibarbo verde

Café - Restaurant El Muelle, Región de Aysén

38 | Guía G. Zona Austral



PRODUCTOS ORIGINARIOS - ENDÉMICOS Y DE ALTO VALOR GASTRONÓMICO

La Gastronomía Chilena es fruto del legado indígena y la influencia de los colonizadores españoles; se creó gracias a la mezcla de alimentos, técnicas culinarias, y diversas costumbres de ambas partes, y resulta ser clave para comprender la identidad de nuestro país.

Por su parte, la gastronomía austral o patagónica es una cocina nómada, del mar, de la montaña, de hortalizas del bosque y frutos silvestres. Teniendo en cuenta que cada cocina es única, resulta imposible no preguntarse acerca del origen de los alimentos que la componen. Dentro de la zona austral, existen diversos alimentos originarios, y/o endémicos, que poseen, por sus características y sus formas de uso, un alto valor gastronómico.

Estos alimentos, van desde hortalizas a productos del mar, cereales, animales o ganado, hongos, y productos más elaborados, que resultan ser un verdadero valor agregado a nuestra propia gastronomía.

A continuación se presentan dichos alimentos, que conforman parte del patrimonio gastronómico puesto en valor en esta guía;

VEGETALES

PAPAS NATIVAS

Las papas nativas chilotas son un producto único en el mundo. Poseen variadas formas, colores y texturas, algunas de piel blanca, morada, azul o bicolor, de pulpa azulada, violeta o amarilla, y con singulares formas alargadas y curvas. Se estima que existen unos 286 variedades.



RUIBARBO

Se consume como fruta su tallo y raíces. La hoja, por su parte es potencialmente tóxica. Su sabor muy ácido es aprovechado en preparaciones dulces como postres, jugos, mermeladas y sour.

CEREALES



AJO NEGRO

El ajo negro es reconocido por sus virtudes terapéuticas. Su compuesto principal, la alicina, ayuda al sistema inmunológico, es antioxidante, mantiene en buenos niveles la presión sanguínea, y permite eliminar lípidos y colesterol, previniendo las enfermedades cardiovasculares y también el cáncer.



QUINOA CHILOTA

Es un cereal de grano entero que destaca como un recurso genético único con gran potencial alimentario, de alto valor biológico, ecológico, nutricional, social y cultural. Es considerada un "superalimento".

MOTE

El mote son granos de trigo pelados y tostados, especiales para la preparación del tradicional mote con huesillos. Sin embargo, también es utilizado como acompañamiento en almuerzos y cenas.



PRODUCTOS SILVESTRES



CALAFATE

El calafate es un arbusto espinoso endémico de la Patagonia chilena y argentina, cuyo fruto es un berrie silvestre comestible, considerado un "superalimento" de color azulado. Es utilizado en distintas preparaciones, como kuchen, sour, entre otros. Además, tiene el título de ser la mayor fuente de antioxidantes del planeta.

MURTA O MURTILLA

Al igual que el calafate, la murta o murtilla es considerada un "superalimento". Proviene del arbusto nativo del sur de Chile, perteneciente a la familia de las mirtáceas. Produce un agradable fruto pequeño, del mismo nombre, que es ampliamente utilizado en la gastronomía chilena, en la preparación de jarabes, mermeladas, postres y licores.



MAQUI

El Maqui es un alimento astringente, energético, e ideal para el sistema inmunológico que crece en un árbol que alcanza los 4 o 5 metros. Es propio de la Patagonia Chilena y Argentina, y ha sido utilizado desde hace cientos de años por los mapuches. También conocido como "berry chileno" posee una gran cantidad de antioxidantes y vitaminas. Se consume crudo, en forma de jugo, batidos, licores, mermeladas y postres.

CHAURA

La chaura es una especie de arbusto muy frecuente de los bosques fueguinos. A su fruto se le suele llamar manzanita, por su parecido a las manzanas comerciales aunque más pequeñas. Dicho fruto puede ser rosado, blanco o rojo, según el suelo donde sea cultivado, y es muy sabroso, con notas que van desde la vainilla pasando a frutilla mezclado con otros sabores como el del arándano.



FRUTILLA SILVESTRE

De aspecto muy similar a la frutilla, pero de tamaño mucho más pequeño, la frutilla silvestre es un fruto de intenso color rojo, y sabor dulce que crece en una planta con aspecto de hierba rastrera.

AVELLANA

La Avellana Chilena posee propiedades antioxidantes, es rica en vitamina E, y es una excelente fuente de minerales como calcio, fósforo y magnesio. Crece de un árbol siempreverde monoico.



CAUCHAO O LUMA

Es una especie de árbol siempreverde que crece en bosques del sur de Chile y Argentina. Produce flores blancas y olorosas. Su fruto es una baya comestible de color negro-morado, llamado cauchao o luma, utilizado para fabricar postres, mermeladas, y chicha.

ROSA MOSQUETA

La rosa mosqueta es un arbusto originario y famoso por su flor color rosa. Desprende un fruto pequeño y de color rojo, alto en vitamina C. Se consume mediante infusiones, mermeladas, vinagres, bebidas, e incluso sopas. Su uso también trasciende hacia la cosmética, siendo ingrediente de cremas y aceites.



NALCA

La nalca o pangue es una planta silvestre comestible que crece en zonas húmedas. Los pueblos originarios la utilizaban para aliviar los dolores de la menstruación, y disminuir la fiebre. La forma más utilizada de consumo actualmente es cruda o como ensalada, además, se puede consumir en mermeladas o jugos.

HONGOS COMESTIBLES

MORILLA

Es considerado el hongo más gourmet del mundo. Es un alimento rico en fibras, vitaminas, minerales y proteína, además de contener un bajo contenido calórico. Actualmente, casi el 95% de su producción es exportada a mercados internacionales, como Francia, Italia o Alemania.



AGÁRICOS | CHAMPIÑÓN SILVESTRE

Agaricus es un amplio género de hongos basidiomicetos que contiene tanto especies comestibles como venenosas. Se calcula que existen unas 300 especies de Agaricus en el mundo, dentro de Chile se encuentra el Agaricus Camprestre, que crece principalmente en praderas donde se alimenta el ganado.

LENGUA DE VACA

Hongo característico dentro de la alimentación mapuche. Posee un alto valor vitamínico y mineral, y su nombre se debe a unas especies de "aguijones" que crecen debajo de su sombrero, logrando que parezca la lengua de una vaca. La carne es de color blanquecina y sin olor, y su sabor es algo amargo y picoso.



DIGÜEÑES

Son una especie de hongos parásitos que crecen en árboles como coihues o hualles. Presentan un cuerpo redondo, de color anaranjado, pegajoso y esponjoso. Generalmente se consume en forma de ensalada, tortillas o empanadas. Su uso es altamente cotizado en restaurantes de comida típica, debido a que son los "hongos endémicos del sur del mundo".

PRODUCTOS DEL MAR

SALMÓN

El Salmón es el nombre común de varias especies de peces de la familia Salmonidae. Este pez, es nativo de los afluentes del Atlántico Norte y Océano Pacífico. Esta presente en gran parte de la oferta gastronómica dentro de Chiloé, Aysén y Magallanes, con distintos acompañamientos.



MERLUZA AUSTRAL

La merluza austral es un pez que habita las aguas frías y australes del océano Pacífico, muy apreciado en la alta cocina. De carne blanca, sabor suave y textura firme, existen diversas formas de preparar la merluza, siendo las más típicas a la plancha y frita con acompañamiento. También se prepara asada, al vapor, a las brasas, al horno e incluso como ceviche.

CONGRIO

De carne firme, aromática y gelatinosa y con un intenso sabor a mar, el congrio es uno de los pescados blancos más habituales del mercado. Es rico en proteínas de alto valor biológico, vitaminas A, D y B y minerales, especialmente el magnesio y el fósforo. Generalmente, participa en un amplio elenco de recetas, como el Caldillo de congrio, frito o al horno.



CORVINA

La corvina es un pez de color plateado en el dorso y dorado en el vientre, perteneciente a la familia de los sciaenidae, y se caracteriza por tener una aleta dorsal larga cerca de la cola. Tiene un sabor suave y ligeramente dulce que puede ser un poco mantecoso. La carne es aceitosa y tierna, lo que ayuda a darle a la corvina una sensación en boca rica y lujosa.

CENTOLLA PATAGÓNICA

La Centolla Patagónica, también llamada Centolla Magallánica, Centolla Austral es un crustáceo que habita el lecho marino de las frías aguas del extremo sur. Se consume la carne que se encuentra en la patas y en el caparazón. Su sabor sutil y enérgico hace que sea apropiada para multiplicidad de platos y combinaciones.



ALGAS MARINAS

Las algas o plantas marinas son consideradas un “superalimento” en la gastronomía, esencial para mantener una dieta balanceada y saludable. En Chile las variedades más comunes son la lechuga de mar, el cohayuyo, el luche y el ulte. Son alimentos altamente ricos en nutrientes y en minerales, tales como el magnesio, potasio, yodo y calcio. Se utilizan en esaladas, ceviches e incluso kuchen.

PRODUCTOS ELABORADOS

CHAPALELE Y MILCAO

El Chapalele es una mezcla de papas cocidas con harina de trigo y el Milcao una combinación de papa cruda rallada con papa cocida, ambos con manteca y chicharrones. Es típica su preparación para acompañar el curanto en Chiloé.



QUESO DE OVEJA

El queso de oveja es uno de los más apreciados gracias a su intensidad, aroma y sabor. Elaborado a partir de la maduración de la cuajada de la leche, se trata de un producto de gran versatilidad ya que se puede comer como aperitivo, como postre o elaborado en recetas de pasta, salsas e incluso helados.

CALAFATE SOUR

El calafate sour es un aperitivo típico de la carretera austral al sur de Chile. Tiene un sabor dulce con un dejo de acidez muy notorio, por lo que es especial para abrir el apetito antes de comer, quesos semimaduros, carnes grasas como corderos, ciervo, cerdo o jabalí. Es importante destacar que además del calafate sour, en la zona austral se preparan otras variedades de sour, ya sea con murtas, nalcas o chaura.



MERKÉN

El merkén es el aliño por excelencia del pueblo mapuche que es preparado en base a ají cacho de cabra seco y ahumado, logrando un condimento en polvo de un sabor picante y ahumado.



Guanacos, Parque Nacional Torres del Paine



CAPÍTULO VI: PROPUESTA DE MARKETING MIX

El concepto de *Marketing Mix* o las *4P* del marketing son un concepto definido en 1960 por Edumd Jerome McCarthy, un profesor americano que afirmó que este concepto es capaz de explicar el funcionamiento del marketing de manera integral, teniendo cuatro elementos básicos en cuenta. Estos son; producto, precio, plaza (distribución) y promoción, como se muestran en la siguiente figura:



Figura N°2: Componentes Marketing Mix

Fuente: Elaboración propia.

Dicho concepto será utilizado para analizar la practicidad del producto resultante de este trabajo; la “Guía Gastronómica, Zona Austral”:

6.1 Producto; Guía Gastronómica, Zona Austral

La “Guía Gastronómica, Zona Austral” fue diseñada para poner en valor el patrimonio gastronómico de la zona austral, de esta forma se puede promover, impulsar, y difundir la gastronomía chilena presente en el extremo sur del país, mostrando, a través de la guía, platos típicos y postres innovadores que degustar, y recomendaciones gastronómicas, además de técnicas e ingredientes originarios y endémicos del territorio. De esta forma, se puede aprovechar otra arista del turismo presente en la zona, poniendo énfasis en el turismo gastronómico, el cual, en los últimos años, se ha posicionado como uno de los favoritos entre muchos turistas alrededor de todo el mundo.

Esta guía pretende ser una contribución al turismo gastronómico en Chile, ya que al ponerla en marcha, distintos sectores económicos ligados al turismo de la zona austral podrían verse beneficiados por el incremento en el flujo de turistas y por lo tanto, mayor demanda de consumo en restaurantes de comida típica, reactivando, después de la pandemia provocada por el covid-19, a pequeñas y medias empresas del territorio, tomando en cuenta tanto a los propios establecimientos gastronómicos como a sus proveedores, tour operadores de la zona, y servicios de alojamiento.

Además, contribuye al reconocimiento y revalorización de la comida chilena en nuestro propio territorio, ligando el sentimiento, la identidad, la historia, y el origen de los alimentos al resto de la sociedad chilena y extranjeros que nos visitan, generando un aporte a la cultura gastronómica de Chile.

6.2 Precio

En cuanto a esta variable, en un principio no se definió un precio específico para la guía, dado que, en una primera versión, se decide que la “Guía Gastronómica, Zona Austral” será distribuida solo de manera online o digital.

Aun así, considerando una posible y posterior distribución física de la “Guía Gastronómica, Zona Austral”, se prevé que las siguientes versiones del producto añadan establecimientos gastronómicos, y, además, sean revisadas, mejoradas y certificadas por una entidad como SERNATUR, además de ser coordinadas a través del programa “Transforma Turismo”, una alianza público-privada financiada por Corfo, que cuenta con la participación de la Subsecretaría de Turismo, SERNATUR y otros representantes del ámbito empresarial, para que apoyen el proyecto.

Teniendo en cuenta que el financiamiento para el formato físico se establecerá a partir de variadas entidades públicas y privadas a través de Corfo como forma de impulsar el turismo gastronómico en la Zona Austral y hacer de la guía un documento de acceso universal, se fija el precio en base al precio promedio del mercado de la oferta de guías gastronómicas; es decir, se utiliza el método de fijación de precios basados en la competencia.

Por ello, se investigó el rango de precios de guías gastronómicas dentro de las distintas plataformas donde se pueden adquirir libros, en este caso, estas plataformas fueron; Busca Libre, Feria Chilena del Libro, y la Librería Antártica.

Dentro de dichas plataformas se encontraron un total de cuatro títulos de guías gastronómicas dentro de Buscalibre.com, cuatro títulos atribuibles a guías gastronómicas en la feriachilenadellibro.cl, y cinco títulos en antartica.cl. Si bien en las tres plataformas existen centenares de resultados relacionados a la gastronomía, solo se identificaron las cantidades mencionadas anteriormente como guías gastronómicas certificadas como tal y dentro de un rango de tiempo que va desde 2012 a 2022, y que incluye además guías chilenas e internacionales como la guía Michelin.

Con respecto a los precios de guías gastronómicas encontrados en cada página, se presentan los siguientes resultados que muestran los rangos de precios a las distintas guías con el fin de informar el precio mínimo y máximo de las guías gastronómicas ofrecidas en el mercado chileno:

- **Busca Libre (*buscalibre.com*):** \$14.550 a \$49.110
- **Feria Chilena del Libro (*feriachilenadellibro.cl*):** \$6.930 a \$30.000.
- **Librería Antártica (*antartica.cl*):** \$8.500 a \$30.000.

De acuerdo a la información recopilada en las páginas descritas, se seleccionaron cuatro guías gastronómicas que presentan mayor similitud con el producto de este proyecto, las cuales se muestran en la siguiente imagen;



GUÍA 100 LOS MEJORES RESTAURANTES DE SANTIAGO 2011-2012

\$8.500

Carlos Reyes Medel

Disponible en antartica.cl

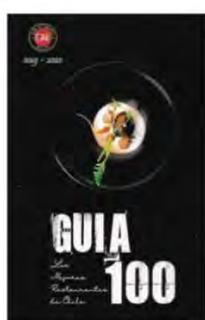


GUÍA 100 LOS MEJORES RESTAURANTES DE CHILE 2013-2014

\$9.990

Carlos Reyes Medel

Disponible en antartica.cl

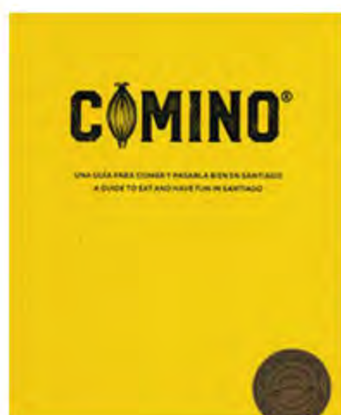


GUÍA 100 LOS MEJORES RESTAURANTES DE CHILE 2019-2020

\$9.990

Carlos Reyes Medel

Disponible en antartica.cl



COMÍNO: UNA GUÍA PARA COMER Y PASARLA BIEN EN SANTIAGO 2018

\$24.440

VV.AA

Disponible en
feriachilenadellibro.cl

Fotografía N°7: Guías gastronómicas con mayor similitud al producto del proyecto

Fuente: Elaboración propia

A raíz del rango de precios que presentan las guías gastronómicas con mayor similitud a la “Guía Gastronómica, Zona Austral”, se propone que la guía debe fijarse en un precio promedio de \$13.230, calculado a base a las cuatro guías mencionadas que representan a la competencia.

6.3 Plaza o Distribución

Como se ha mencionado anteriormente, se estima que la guía, en su primera versión será distribuida solo de manera online o digital a través de páginas web y distintas redes sociales de los siguientes agentes. En cuanto a la distribución del mismo producto, esta corresponde a una de tipología indirecta; es decir, la guía gastronómica se entregará a su público objetivo a través de distintos intermediarios digitales, los cuales se exponen a continuación:

- **SERNATUR:** Se define la distribución de la guía gastronómica a través del Servicio Nacional de Turismo, quienes se encargan de promover y difundir el desarrollo del turismo en Chile; esto a través de sus dos grandes portales digitales, “Chile Travel”, un sitio web lanzado por SERNATUR y la Subsecretaría de Turismo para incentivar la visita de turistas extranjeros al país. Además, dentro del portal “Chile es tuyo” sitio web que incentiva el turismo interno.
- **Municipios Archipiélago de Chiloé, región de Aysén, región de Magallanes:** La guía estará al alcance de los habitantes de las distintas regiones a través de las páginas oficiales de sus municipios, de esta forma se incentiva el reconocimiento de la cocina austral por parte de sus propios habitantes.
- **Recorre Aysén:** Recorre Aysén figura como un canal de distribución para la guía ya que se trata de un portal web que incentiva la llegada de turistas a la región de Aysén, exponiendo destinos, experiencias turísticas, atractivos, eventos, y folletos turísticos.
- **Ferias Internacionales de Turismo:** Si bien se especifica que, en su primera versión, la “Guía Gastronómica, Zona Austral” será distribuida solo de manera digital, se espera que, en sus siguientes versiones, pueda ser impresa y presentarse de esta forma en ferias internacionales de turismo a través de la marca “Chile”.

6.4 Promoción y Público objetivo

6.4.1 Promoción de la Guía Gastronómica

La promoción del producto consiste en comunicar, informar y dar a conocer o presentar la existencia de un producto o servicio a los consumidores. A través de la promoción, los vendedores pretenden persuadir, convencer e inducir al cliente al consumo de sus productos. (Pyme, 2017).

La promoción de la guía gastronómica se realizará a través de los sitios web “Chile Travel” y “Chile es tuyo” lanzados por SERNATUR, estando disponible para todos los usuarios que ingresen a dichas plataformas.

Además, se considera la promoción en redes sociales de SERNATUR Chile, SERNATUR Lagos, SERNATUR Aysén, y SERNATUR Magallanes, presentes en Instagram, Facebook, y Twitter.

Por otro lado, la guía también se promocionará en “Saborea Chile” un espacio online de cocina impartido por destacados chefs nacionales para compartir recetas, tips y recomendaciones a través de la herramienta Instagram Live. De esta forma, dentro de las transmisiones en vivo dadas en Instagram se efectuaría la recomendación de la guía gastronómica. En adición, “Saborea Chile” realiza una serie de eventos regionales generadores de instancias de diálogo y activaciones en terreno entre actores regionales, nacionales e internacionales, para compartir tendencias gastronómicas, aprendizajes y experiencias vinculadas a gastronomía. Considerando estos eventos, también sería considerada una buena instancia para ser parte de la promoción de la guía gastronómica.

Por último, se designa al sitio web Patagonia-chile.com, sitio oficial de promoción del destino turístico “Patagonia” de SERNATUR, como promotor de la guía gastronómica, además del sitio gastronomiapatagonia.com, empresa especializada en turismo gastronómico dentro de la Patagonia, quienes, además, figuran como socios de la Federación Gastronómica de Chile (FEGACH) y se dedican a impulsar el turismo gastronómico como una herramienta de desarrollo sostenible.

6.4.2 Público Objetivo

El mercado o público objetivo comprende al “Conjunto de compradores reales y potenciales de un producto. Estos compradores, comparten una necesidad o un deseo particular que puede satisfacerse mediante una relación de intercambio” (Armstrong & Kotler, 2008)

En base a lo anterior, se identifica que el público objetivo o principales consumidores de la guía gastronómica, son, ante todo, turistas nacionales o extranjeros cuyos intereses vayan dirigidos principalmente al turismo gastronómico y la identidad de la cocina local, y que,

además perciban el comer no solo como una necesidad, sino como una experiencia lúdica y estimulante. Es por ello, que a continuación se presenta un perfil del turista gastronómico;

6.4.3 Perfil del Turista Gastronómico

En 2019 una segunda edición de un estudio realizado en España acerca de la demanda del turismo gastronómico elabora un perfil del turista que realiza viajes con motivaciones culinarias; en dicho estudio, un 82% de los encuestados afirma haber realizado un viaje o escape en los últimos dos años con la intención de disfrutar de la gastronomía.

En la investigación, se desmiente el hecho de que el turismo gastronómico sea practicado únicamente por un perfil de viajero correspondiente a alguien de alto poder adquisitivo y estilo de vida exclusivo, abriendo un alcance de un abanico mucho más amplio de perfiles, con poder adquisitivo medio, y medio-alto.

Según el estudio, el perfil de un turista gastronómico correspondería mayoritariamente a una persona entre los 46 y 55 años, con estudios superiores y laboralmente activo, que suele viajar en pareja o familia. (Dinamiza, 2019)

En adición a dicha investigación, un estudio realizado en Perú, para definir el perfil de un turista gastronómico internacional, indica que, actualmente;

- Son en su mayoría hombres (64%) en contraposición a las mujeres (36%)
- Tienen entre 41 y 57 años
- La mayoría son trabajadores dependientes
- Poseen formación universitaria
- En su mayoría son casados, o convivientes. (Prom Perú, 2019)

Considerando lo anterior, se suma este perfil al público objetivo directo para la guía gastronómica, además de los habitantes de la zona austral que orienten su reconocimiento del patrimonio gastronómico hacia sus costumbres y tradiciones culinarias.

Conclusiones

Identificar el patrimonio gastronómico presente en la zona austral centrando la búsqueda en la preparación de platos típicos, el origen de los alimentos y otros productos utilizados, además de las costumbres plasmadas en los mismos para relevarlos dentro de una guía gastronómica constituye un reconocimiento y entendimiento de nuestra cultura gastronómica, que debe ser mostrada y apreciada por muchas más personas.

Los comentarios, opiniones y recomendaciones vertidas en la plataforma de la cual se extrajo la información para la creación de las fichas de establecimientos gastronómicos y su posterior colocación en la guía fueron una herramienta que aportó a la puesta en valor y conocimiento sobre la gastronomía típica del territorio austral, gracias a que se conocieron distintas experiencias, tanto positivas como negativas, y de comensales nacionales como extranjeros.

Durante el proceso de búsqueda, lectura, y recopilación de información para el presente proyecto, se reconoció una falta de compromiso y acciones concretas proveniente tanto de instituciones públicas como privadas, para posicionar la comida chilena y la cultura gastronómica presente -no solo en la zona austral, sino en todo el país-, como un atractivo por sí solo, dentro de lo que respecta a las motivaciones de los turistas para desplazarse de un lugar a otro. Si bien es difícil lograr que esto suceda considerando que los enfoques de la mayoría de las entidades están sobre el turismo aventura, de naturaleza, y astronómico dada las condiciones geográficas de nuestro país, potenciar en mayor medida el turismo gastronómico podría significar un aumento en el desarrollo económico del territorio austral, y de su cadena asociada; proveedores como agricultores, ganaderos, pescadores, y mercados locales entregan la materia prima a chefs, quienes generan un valor agregado en sus productos, los cuales, a la vez, reflejan costumbres y tradiciones que enaltecen el destino mediante la gastronomía típica, generando un círculo virtuoso, que reafirman la identidad cultural, además de figurar como un plus que acompaña a las diversas categorías de turismo que actualmente se dan en toda la Patagonia, las cuales se enfocan sobre todo en la maravillosa puesta en escena de sus paisajes naturales y los deportes que allí se practican, pudiendo crear para el visitante que no tiene motivaciones culinarias para viajar, una experiencia única que recordar que combina la aventura con la alimentación.

Como se infiere anteriormente, en Chile el reconocimiento del patrimonio gastronómico es un tema relativamente nuevo para varias regiones del país, sin embargo, existen lugares como, en este caso, el archipiélago de Chiloé, que tiene identificados sus platos estrella, sus productos originarios y preparaciones únicas que reflejan fuertemente el sentido de su identidad local, o lugares como la región de Magallanes que, de a poco, se apega a productos como la centolla o el guanaco, propios de su territorio. En el caso de la totalidad de la zona austral también llamada Patagonia en sus efectos, se puede determinar que el reconocimiento

se encuentra en vías de desarrollo, generando de forma moderada dicho sello turístico que represente la cultura austral en sus platillos.

Es por esto, que el presente proyecto se enfocó en enlazar y acercar el reconocimiento del patrimonio gastronómico a su propia población, y a los diversos turistas gastronómicos nacionales y extranjeros para superar las brechas acerca del desconocimiento existente sobre la cocina chilena al ser un aporte para el turismo gastronómico, además de ser una herramienta de promoción que aportara a la competitividad y posicionamiento de los distintos establecimientos a nivel local y regional.

A nivel internacional, países como Perú, España, México, o Francia han logrado identificar, relevar, mostrar y posicionar sus cocinas dentro de un alto estándar internacional, creando una nueva forma de llevar a cabo el turismo gastronómico en sus territorios a través de ferias gastronómicas, y experiencias culinarias. La gastronomía en Chile, y de la zona austral o Patagonia en particular no tiene por qué ser una excepción, sobre todo considerando que tiene una gran despensa marina para utilizar, como también recursos de la tierra como por ejemplo, los hongos, cotizados internacionalmente y de alto valor gastronómico, y alimentos endémicos como el calafate, además de consolidarse gracias a la herencia y tradiciones de los indígenas, colonizadores y mestizos, que dotaron la cocina con una compleja diversidad que se debe tomar en cuenta a la hora de generar una imagen gastronómica del destino Patagonia.

Proposición de Futuras Investigaciones o Proyectos

En relación a futuros proyectos y/o investigaciones de la carrera de Gestión en Turismo y Cultura que podrían ser desarrollados por las siguientes generaciones que ingresen al proceso de titulación, se propone generar una red de continuidad de este proyecto, mediante la creación de nuevas guías gastronómicas que cubran las distintas técnicas culinarias, establecimientos gastronómicos y alimentos originarios de otras zonas del país. De esta forma, se podría dar paso a una serie de guías gastronómicas de comida chilena que deriven a distintos subproductos que representen al resto de la nación, bajo el alero de una gran guía gastronómica chilena,

Así mismo, podrían crearse otras guías que den a conocer la variedad de ingredientes más utilizados en Chile, para relevarlos en publicaciones que los den a conocer hacia el resto del mundo, al identificar, reconocer y mostrar la variedad del patrimonio gastronómico presente en el país.

En adición, y sobre la línea investigativa, futuros trabajos podrían profundizar en los distintos conceptos entregados en el marco conceptual de este proyecto, como investigaciones acerca de la estrecha relación entre la gastronomía chilena y el sentido de identidad que genera en los habitantes, o la creación de un plan de gestión que tenga como objetivo impulsar el turismo gastronómico no solo dentro de la Zona Austral o Patagonia, sino dentro de todo el territorio nacional.

Por otro lado, tomando este proyecto como base, se podrían generar productos turísticos como rutas gastronómicas dentro de la zona austral, que incorporen los establecimientos gastronómicos propuestos en este proyecto.

Como gestores turístico-culturales, se tiene el deber de generar herramientas que permitan a la propia población conocer parte de su historia e identidad. Se espera que, a raíz de este proyecto, a las siguientes generaciones les resulte imprescindible reconocer y poner en valor el vasto patrimonio gastronómico existente en Chile, además de sus costumbres y tradiciones puesto que son un reflejo innato de nuestra idiosincrasia y territorio.

Referencias

- Museo de Arte Moderno Chiloé . (s.f.). *Museo de Arte Moderno Chiloé*. Obtenido de Isla Grande de Chiloé: http://www.mamchiloe.cl/mam-chiloe___trashed/chiloe/
- Museo Municipal de Castro. (s.f.). *Museo Municipal de Castro*. Obtenido de Flora y Fauna, Clima y Biodiversidad: <https://www.museodecastro.cl/single-post/2017/01/23/flora-y-fauna>
- Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, B. (s.f.). *Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, BCN*. Obtenido de Información territorial región de Magallanes: https://www.bcn.cl/siit/nuestropais_15-4-2015/nuestropais/region12/
- Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, B. (s.f.). *Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, BCN*. Obtenido de Información territorial: Clima y vegetación región Magallanes: <https://www.bcn.cl/siit/nuestropais/region12/clima.htm>
- Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, B. (s.f.). *Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, BCN*. Obtenido de Información Territorial Región de Aysén: https://www.bcn.cl/siit/nuestropais_15-4-2015/nuestropais/region11/
- Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, B. (s.f.). *Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, BCN*. Obtenido de Información territorial: Clima y vegetación región Aysén: <https://www.bcn.cl/siit/nuestropais/region11/clima.htm>
- BNC, B. N. (s.f.). *Pueblos australes de Chile*. Obtenido de Memoria Chilena: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-3412.html>
- Chefs, E. d. (Diciembre de 2017). *Escuela Internacional de Chefs* . Obtenido de <http://escueladechefs.com/que-son-las-artes-culinarias/>
- Chile Travel. (2021). Día de la cocina chilena: ¿a qué sabe Chile?
- Cocina, L. R. (2014). *La Rousse Cocina*. Obtenido de El pequeño Larousse Gastronomique en español: <https://laroussecocina.mx/palabra/salon-de-te/#:~:text=Establecimiento%20en%20el%20que%20se,o%20a%20la%20hora%20del%20almuerzo.>
- CONAF. (s.f.). *CONAF en tu región*. Obtenido de CONAF en tu región (Aysén-Magallanes) : <https://www.conaf.cl/conaf-en-regiones/magallanes/> y <https://www.conaf.cl/conaf-en-regiones/aysen/>
- Cortés, E. J. (s.f.). *Revista Buen Viaje*. Obtenido de Restaurante Gourmet : <https://www.revistabuenviaje.com/luxury/restaurantes/rgourmet/rgourmet.php>
- Cossio, H., & Oliveros, T. (13 de Agosto de 2014). El genocidio de indígenas en el sur de Chile que la historia oficial intentó ocultar. *El mostrador* .
- Cristina Varisco, D. C. (2014). El relevamiento turístico: de CICATUR a la planificación participativa. *VI Congreso Latinoamericano de Investigación Turística*.
- Cucinare. (7 de Mayo de 2019). *Cucinare* . Obtenido de Diccionario de presición gastronómica : <https://www.cucinare.tv/2019/05/07/diccionario-de-precision-gastronomica-restaurant-bistro-brasserie-cafe-o-bar/>
- Cultural, S. N. (2005). *Servicio Nacional del Patrimonio Cultural*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.cl/que-entendemos-por-patrimonio-cultural>
- Digital, B. N. (20 de Julio de 2014). *Biblioteca Nacional Digital Chile para Niños* . Obtenido de <http://www.chileparaninos.gob.cl/639/w3-article-321328.html>
- Española, A. d. (s.f.). *Diccionario de americanismos* . Obtenido de <https://www.asale.org/damer/restobar>

- Fischler, C. (1995). *El (h) omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2001). *European Gastronomy Into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Gobernación de Chiloé. (s.f.). *Delegación Presidencial Provincial de Chiloé*. Obtenido de Ubicación Geográfica: <http://www.gobernacionchiloe.gov.cl/geografia/>
- Gourman. (13 de Marzo de 2016). Guías gastronómicas famosas. *El Universo*.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza editorial.
- Harris, M. (1989). *Enigmas de la alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- Harris, M. (2001). *Antropología Cultural*. Madrid: Alianza.
- Ideas, B. d. (s.f.). *Barra de Ideas*. Obtenido de Restaurantes Temáticos : <https://barradeideas.com/que-son-restaurantes-tematicos/>
- INDH (Instituto Nacional de Derechos Humanos) . (diciembre, 2012). *Mapa de conflictos socioambientales Chile 2012*. Chile.
- INDH. (2012). *Mapa de conflictos socioambientales en Chile*.
- INE (Instituto Nacional de Estadísticas). (1 de Marzo de 2022). *Encuesta Mensual de Alojamiento Turístico*. Obtenido de [https://www.ine.cl/docs/default-source/actividad-del-turismo/boletines/2022/bolet%C3%ADn-encuesta-mensual-de-alojamiento-tur%C3%ADstico-\(emat\)-enero-2022.pdf?sfvrsn=c8241d2f_4](https://www.ine.cl/docs/default-source/actividad-del-turismo/boletines/2022/bolet%C3%ADn-encuesta-mensual-de-alojamiento-tur%C3%ADstico-(emat)-enero-2022.pdf?sfvrsn=c8241d2f_4)
- INE. (19 de Febrero de 2019). *Instituto Nacional de Estadísticas*. Obtenido de Indicador de Actividad Económica Regional, Región de Aysén : https://regiones.ine.cl/documentos/default-source/region-xi/estadisticas/actividad-economica-regional/boletines/2018/informe-indicador-de-actividad-econ%C3%B3mica-regional-regi%C3%B3n-de-ays%C3%A9n-octubre-diciembre-2018.pdf?sfvrsn=563e96fc_4
- INE. (19 de Febrero de 2019). *Instituto Nacional de Estadísticas*. Obtenido de Indicador de Actividad Económica Regional, Región de Magallanes: https://regiones.ine.cl/documentos/default-source/region-xii/estadisticas/actividad-economica-regional/boletines/2018/inacer-periodo-4-trimestre-2018.pdf?sfvrsn=9f1e7c07_4
- Instituto Nacional de Estadísticas (INE) . (29 de Abril de 2022). *INE*. Obtenido de Sectores Económicos: Índice de venta de servicios : [https://www.ine.cl/docs/default-source/ventas-de-servicios/boletines/2022/bolet%C3%ADn-sectores-econ%C3%B3micos-%C3%ADndices-de-ventas-de-servicios-\(ivs\)-marzo-2022.pdf?sfvrsn=678a4956_4](https://www.ine.cl/docs/default-source/ventas-de-servicios/boletines/2022/bolet%C3%ADn-sectores-econ%C3%B3micos-%C3%ADndices-de-ventas-de-servicios-(ivs)-marzo-2022.pdf?sfvrsn=678a4956_4)
- Lab, B. (s.f.). *Bartalent Lab*. Obtenido de ¿Qué es exactamente la cocina de autor?: <https://www.bartalentlab.com/bartalentnews/cocina-autor>
- Laing, R. D. (1974). *El yo y los otros (1961)*. México : Fondo de Cultura económica.
- López, O., Ríos, G., & Valle, A. (2010). *Catastro de establecimientos turísticos y hoteleros de la ciudad de Santo Domingo*. Santo Domingo, Ecuador.
- López:, O. (s.f.).
- Mena, C. (2013). Soy Cazuela: Tomás Olivera . *PAT*, 4.
- Menta, F. &. (5 de Agosto de 2021). *Farigola & Menta* . Obtenido de ¿Qué es un Bistró Restaurant? : <https://farigolaimenta.com/que-es-un-bistro-restaurant/#:~:text=Hoy%20en%20d%C3%ADa%2C%20un%20restaurante,%C3%ADntimo%20y%20de%20alta%20calidad.>

- Ministerio de Economía Fomento y Turismo, Subsecretaría de Turismo, SERNATUR. (Febrero de 2022). *Subsecretaría de Turismo*. Obtenido de Estrategia Nacional de Turismo 2030: <http://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/2022/03/Estrategia-Nacional-de-Turismo-2030.pdf>
- Ministerio de Obras Públicas de Chile. (2010). *Diagnostico del Patrimonio Cultural, Región de los ríos*. Valdivia: Imprenta América. Obtenido de https://www.subdere.gov.cl/sites/default/files/documentos/libro_instituciones.pdf
- Organización Mundial del Turismo (OMT); Basque Culinary Center (BCC). (s.f.). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. *UWNTO (Organización mundial del Turismo)* , 54.
- PatagoniaChile. (s.f). *Patagonia Chile*. Obtenido de Historia de la Patagonia: <https://patagonia-chile.com/porque-patagonia/>
- ProChile. (2009). *Sabores de Chile para el mundo: promoviendo la cultura gastronómica y los productos chilenos*. Santiago de Chile : ProChile.
- Ramírez, Y. B. (2017). El arte culinario: Una mirada desde lo sociocultural. *Revista: Caribeña de Ciencias Sociales*.
- República, D. (6 de Marzo de 2008). *República Gastronomía y Cocina* . Obtenido de Restaurantes Saludables : <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/03/06/restaurantes-saludables/>
- Salas, E. P. (1977). *Apuntes para la historia de la cocina chilena* . Santiago : Universitaria .
- SERNATUR. (Diciembre de 2003). *Servicio Nacional de Turismo*. Obtenido de Reglamento clasificación, calificación, y registro de establecimientos de alojamiento turístico denominados Hotel, Motel, y Apart Hotel.: <https://www.sernatur.cl/transparencia/archivos/marco-normativo/marco-norm-aplic/NORMATIVA-D-S-N-227-REGLAMENTO-CLASIFICACION-HOTEL-MOTEL-Y-APARTHOTEL.pdf>
- Turismo, M. d. (2012). *Manual para la formulación de inventario de recursos turísticos a nivel nacional*. Lima : Helmen Perú.
- Tylor, E. B. (1977). *Cultura Primitiva*. Madrid: Ayuso.
- UNESCO. (1982). Declaración de México sobre las Políticas Culturales. *Conferencia mundial sobre las políticulas culturales*, (pág. 6). México D.F .
- UNESCO. (2015). *Patrimonio cultural inmaterial y desarrollo sostenible*. Obtenido de <https://ich.unesco.org/doc/src/34299-ES.pdf>
- Zahari, M. S., Jalis, M. H., Zulfiyly, M. I., Radzi, S. M., & Othman, Z. (Mayo de 2009). *Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators*. Obtenido de ERIC - Education Resources Information Center: <https://files.eric.ed.gov/fulltext/EJ1065685.pdf>