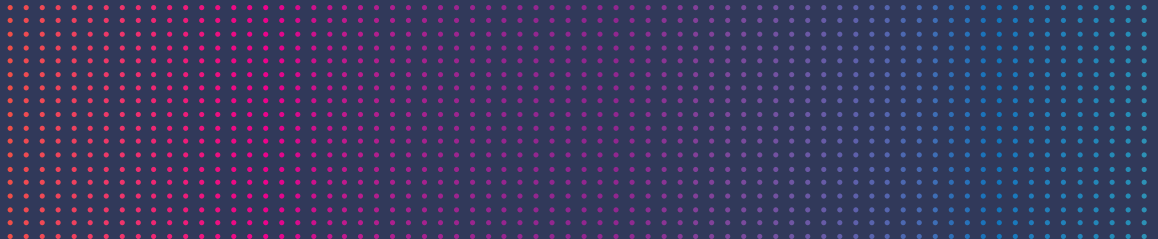




Ministerio de
las Culturas,
las Artes y
el Patrimonio


Gobierno de Chile



ESTUDIO SOBRE EL CAMPO
GASTRONÓMICO CHILENO PARA EL
MEJORAMIENTO DE LA ACCIÓN
PÚBLICA EN GASTRONOMÍA DEL
CONSEJO NACIONAL DE LA
CULTURA Y LAS ARTES Y LA LÍNEA
DE GASTRONOMÍA Y ARTE
CULINARIO DEL CONCURSO
FONDART

INFORME FINAL

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio
Noviembre, 2017



© Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

**Estudio sobre el campo gastronómico chileno para el mejoramiento de la acción pública en gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Línea de Gastronomía y arte culinario del concurso Fondart
Informe final**

Estudio a cargo de
Departamento de Ciudadanía y Cultura

Ejecución
Asesorías Profesionales Etnográfica Ltda.

¿Cómo citar este estudio?

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio (2017). *Estudio sobre el Campo Gastronómico chileno para el mejoramiento de la acción pública en Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Línea de Gastronomía y arte culinario del concurso Fondart*. Santiago de Chile: Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. Recuperado de www.observatorio.cultura.gob.cl/

Se autoriza la reproducción parcial citando la fuente correspondiente.

www.observatorio.cultura.gob.cl/

CONTENIDO

| | |
|---|----|
| I. INTRODUCCIÓN | 5 |
| II. OBJETIVOS | 6 |
| 1. OBJETIVO GENERAL | 6 |
| 2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS..... | 6 |
| III. METODOLOGÍA | 7 |
| 1. ENTREVISTAS SEMIESTRUCTURADAS | 7 |
| 2. ENCUESTAS..... | 8 |
| 3. HIPÓTESIS DEL ESTUDIO | 9 |
| 4. ANÁLISIS REALIZADOS..... | 10 |
| a. Análisis cualitativo | 10 |
| b. Análisis cuantitativo | 12 |
| IV. MARCO TEÓRICO | 13 |
| 1. INTRODUCCIÓN | 13 |
| 2. ANTECEDENTES CONCEPTUALES: PATRIMONIO INMATERIAL, PATRIMONIO ALIMENTARIO, GASTRONOMÍA, ARTE CULINARIO | 14 |
| a. Patrimonio intangible/inmaterial | 15 |
| b. Identidad | 17 |
| c. Patrimonio alimentario: comida, cocina, culinaria..... | 18 |
| d. Arte culinario..... | 20 |
| e. Gastronomía | 21 |
| 3. GÉNERO, INTERCULTURALIDAD Y FIESTAS: ELEMENTOS CONSTITUYENTES DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN ROL DE LAS MUJERES | 22 |
| a. Interculturalidad | 24 |
| b. Fiestas | 25 |
| 4. PATRIMONIO GASTRONÓMICO EN CONTEXTOS ACTUALES..... | 26 |
| a. Tensiones en la patrimonialización del alimento | 26 |
| b. Alimentación en la actualidad | 28 |
| 5. PATRIMONIO GASTRONÓMICO, UNESCO Y ESTRATEGIAS DE DESARROLLO..... | 31 |
| a. Las cocinas consideradas patrimonio de la humanidad | 31 |
| b. Patrimonio y desarrollo sostenible en el ámbito de la alimentación..... | 32 |
| c. Patrimonio alimentario y soberanía alimentaria | 35 |
| d. Turismo gastronómico | 36 |
| e. OMT y Turismo Gastronómico: el desafío del modelo..... | 38 |

| | |
|--|-----|
| f. Rutas gastronómicas | 40 |
| 6. MODELOS DE DESARROLLO GASTRONÓMICO | 42 |
| a. Caso peruano | 42 |
| b. Caso francés | 45 |
| 7. COCINAS CHILENAS | 46 |
| a. Cocinas del Norte Grande | 49 |
| b. Cocinas del Norte Chico | 50 |
| c. Cocinas de la Zona Centro | 50 |
| d. Cocinas de la Zona Sur..... | 51 |
| e. Cocinas de la Patagonia y la isla Grande de Chiloé | 52 |
| f. 14 cocinas chilenas | 53 |
| 8. REALIDAD CHILENA EN EL ÁMBITO DE LA GASTRONOMÍA | 56 |
| a. Ferias gastronómicas..... | 56 |
| b. Instancias de promoción gastronómica desde la gastronomía | 79 |
| c. Acción pública en gastronomía | 80 |
| d. Fondos de fomento del ámbito privado | 101 |
| e. Ciclos culturales..... | 104 |
| f. Oferta nacional de formación profesional en gastronomía..... | 105 |
| V. PRINCIPALES CARENCIAS DE LA INFORMACIÓN DISPONIBLE | 110 |
| VI. CARACTERIZACIÓN DE ACTORES, INSTITUCIONES Y PRINCIPALES ELEMENTOS CONSTITUYENTES DEL CAMPO SOCIAL DE LA GASTRONOMÍA | 113 |
| 1. TEORÍA DE CAMPO SOCIAL | 113 |
| 2. CAMPO SOCIAL DE LA GASTRONOMÍA..... | 114 |
| 3. CARACTERIZACIÓN DE ACTORES | 118 |
| a. Región de Arica y Parinacota..... | 119 |
| b. Región de Tarapacá..... | 120 |
| c. Región de Antofagasta..... | 121 |
| d. Región de Atacama..... | 122 |
| e. Región de Coquimbo..... | 123 |
| f. Región de Valparaíso | 124 |
| g. Región Metropolitana..... | 127 |
| h. Región de del Libertador General Bernardo O'Higgins | 133 |
| i. Región del Maule | 134 |
| j. Región del Biobío..... | 135 |
| k. Región de La Araucanía..... | 138 |

| | |
|--|-----|
| l. Región de Los Ríos | 139 |
| m. Región de Los Lagos..... | 140 |
| n. Región de Aysén..... | 142 |
| o. Región de Magallanes y la Antártica Chilena | 143 |
| VIII. MATERIAL GRÁFICO PARA LA DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS SISTÉMICO DEL CAMPO DE LA GASTRONOMÍA | 145 |
| IX. TRATAMIENTO DE LAS FUENTES PRIMARIAS OBTENIDAS MEDIANTE LOS INSTRUMENTOS PROPUESTOS EN EL ESTUDIO | 146 |
| X. IDENTIFICACIÓN DE LAS PRINCIPALES BRECHAS DEL CAMPO DE LA GASTRONOMÍA, EN CUANTO A SU SUSTENTABILIDAD ECONÓMICO FINANCIERA, LA SALUD PÚBLICA, LA DIVERSIDAD Y PLURALIDAD CULTURAL Y LA RECUPERACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO | 173 |
| 1. SUSTENTABILIDAD ECONÓMICO FINANCIERA | 173 |
| 2. SALUD PÚBLICA..... | 178 |
| 3. DIVERSIDAD Y PLURALIDAD CULTURAL..... | 182 |
| 4. RECUPERACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO | 186 |
| XI. FUENTES DE FINANCIACIÓN PÚBLICOS Y PRIVADOS QUE ALIMENTAN O PODRÍAN ALIMENTAR EL SECTOR | 190 |
| 1. CONSEJO NACIONAL DE LA CULTURA Y LAS ARTES..... | 190 |
| 2. MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL | 191 |
| 3. MINISTERIO DE AGRICULTURA..... | 193 |
| 4. SERVICIO NACIONAL DE CAPACITACIÓN Y EMPLEO | 194 |
| 5. SERVICIO DE COOPERACIÓN TÉCNICA (SERCOTEC)..... | 194 |
| 6. AGENCIA CHILENA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO (AGCID), MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES | 195 |
| 7. FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA, FIA | 196 |
| 8. SERVICIO NACIONAL DE TURISMO (SERNATUR)..... | 197 |
| 9. FONDO ESPERANZA..... | 197 |
| 10. CORPORACIÓN DE FOMENTO A LA PRODUCCIÓN, CORFO | 198 |
| 11. WINES OF CHILE..... | 200 |
| XII. PROPUESTAS PARA EL CONSEJO NACIONAL DE LA CULTURA Y LAS ARTES | 202 |
| XIII. PROPUESTAS A CONCURSO FONDART GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO | 204 |
| XIV. CONCLUSIONES | 206 |
| XV. BIBLIOGRAFÍA | 215 |
| XVI. ANEXOS | 220 |
| 1. FICHAS DE SISTEMATIZACIÓN | 220 |
| 2. GLOSARIO DE TÉRMINOS..... | 229 |

I. INTRODUCCIÓN

A continuación, entregamos el Informe Final del *Estudio Sobre el Campo Gastronómico Chileno para el Mejoramiento de la Acción Pública en Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Línea de Gastronomía y Arte Culinario del Concurso Fondart*, del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, realizado por Etnográfica.

De acuerdo a las bases técnicas de la licitación, este informe debe contener los siguientes elementos:

- Informe consolidado donde se presenten el conjunto de hallazgos obtenidos y una revisión crítica de los elementos presentados en los productos anteriores a la luz de las conclusiones finales.
- Un apartado o capítulo específico de tipo prospectivo donde se identifiquen nudos críticos y propuestas de mejora de la acción pública del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes en materia gastronómica general y de la Línea del concurso Fondart en particular.
- Dicho apartado o capítulo deberá prestar especial atención a la sustentabilidad económico-financiera, salud pública, diversidad y pluralidad cultural y conservación del patrimonio presentes en la gastronomía chilena.

Este informe fue realizado por Carola Naranjo, Jefa del Proyecto; Rodrigo Flores Guerrero, Jefe de Metodología; y Carolina Carstens, Especialista del Proyecto en Gastronomía, todos de la Empresa Asesorías Profesionales Etnográfica Ltda. Queremos agradecer a las personas que por parte del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes actúan como contraparte técnica, Natalia Quezada, Miguel Ángel Viejo y Juan Enrique Serrano-Moreno, al facilitar todos los medios necesarios para desarrollar la entrega de este informe de la mejor manera posible.

II. OBJETIVOS

La Secretaría Ejecutiva del Fondo Nacional de Desarrollo Cultural y las Artes (Fondart) del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (en adelante CNCA), en trabajo colaborativo con el área de Gastronomía del Departamento de Fomento CNCA y de forma coordinada con el Departamento de Estudios CNCA, requieren realizar una investigación aplicada sobre el campo de la gastronomía chilena y su sector profesional sobre la que formular propuestas de mejoramiento de la acción pública en gastronomía del CNCA y con énfasis específico en la línea de gastronomía y arte culinario del concurso Fondart.

1. OBJETIVO GENERAL

El objetivo general del servicio a contratar es analizar el campo de la gastronomía chilena y su sector profesional que permita identificar sus brechas, fortalezas y debilidades para poder así formular propuestas de mejoramiento de la acción pública en gastronomía del CNCA.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir marco teórico y propuestas metodológicas para la consecución de los objetivos específicos restantes.
- Analizar y sistematizar fuentes secundarias cuantitativas y cualitativas sobre la gastronomía chilena mediante una revisión bibliográfica de las fuentes académicas y oficiales disponibles.
- Identificar las principales carencias de dicha información.
- Diseñar y ejecutar instrumentos de investigación de tipo cualitativo y/o cuantitativo para la producción de fuentes primarias.
- Formular una propuesta de conceptualización o marco teórico de la acción pública en gastronomía.
- Formular un mapa de actores del campo social de la gastronomía chilena que incluya a profesionales, académicos, periodistas, actores públicos, instituciones privadas, entre otros.
- Identificar las brechas o debilidades del campo de la gastronomía chilena.

III. METODOLOGÍA

Para la construcción de este informe, hemos utilizado una metodología de investigación mixta. “Los métodos de investigación mixta son la integración sistemática de los métodos cuantitativos y cualitativos en un solo estudio con el fin de obtener una “fotografía” más completa del fenómeno. Estos pueden ser conjugados de tal manera que las aproximaciones cuantitativas y cualitativas conserven sus estructuras y procedimientos originales [...]” (Sampieri, Fernández Collao, & Baptista Lucio, 2010, p. 547) En ese sentido, durante el desarrollo de esta investigación se utiliza una metodología de investigación mixta cuya ejecución es del tipo concurrente, vale decir: “Se aplicarán ambos métodos de manera simultánea (los datos cuantitativos y cualitativos se recolectan y analizan más o menos en el mismo tiempo)” (Sampieri, Fernández Collao, & Baptista Lucio, 2010, p. 559).

Las técnicas utilizadas son:

1. ENTREVISTAS SEMIESTRUCTURADAS

Las entrevistas semiestructuradas se asemejan a un diálogo íntimo y personal en donde el(la) entrevistado(a) se expresa con sus mismas palabras en una presentación no fragmentada ni pre codificada por la estructuración de un cuestionario. Las entrevistas permiten adquirir información sobre aspectos a los que resulta difícil acceder por otros procedimientos y la posibilidad de introducirse en cuestiones de interés para la investigación que no habían sido previstos inicialmente, pues no fueron considerados en el guion temático para orientar la entrevista.

Este tipo de entrevista se dirige al aprendizaje sobre acontecimientos y actividades que no se pueden observar directamente, de modo que los interlocutores son informantes en el más estricto sentido de la palabra. Actúan como observadores del investigador, son sus ojos y oídos en el campo. En cuanto informantes, su rol no consiste simplemente en revelar sus propios modos de ver, sino que deben describir lo que sucede y la manera en que otras personas lo perciben (Flores, 2009).

Para el caso de este estudio se propuso la realización de 50 entrevistas semiestructuradas a actores claves tanto del ámbito público como privado que juegan un rol fundamental en el campo de la gastronomía chilena. La distribución de las entrevistas realizadas se realizó de la siguiente manera:

Tabla 1. Conformación de la muestra de entrevistas

| Institución | Muestra |
|--|----------------|
| Servicio público | 5 entrevistas |
| Universidades y/o Institutos Profesionales | 5 entrevistas |
| Ámbito privado de la gastronomía (críticos gastronómicos y chef) | 5 entrevistas |
| Personas que se han dedicado a cultivar el patrimonio gastronómico chileno | 30 entrevistas |
| Expertos en gastronomía | 5 entrevistas |
| Total | 50 entrevistas |

2. ENCUESTAS

La encuesta puede describirse de modo sucinto como el método de investigación cuantitativa en el que los datos son producidos por el propio investigador —datos primarios, a través del registro que este hace de las declaraciones que determinados sujetos hacen sobre el tema de estudio, en una conversación directa o indirecta, mediante el llenado de formularios, o cuestionarios semiestructurados que luego son digitados, codificados y analizados—.¹ La encuesta permite cuantificar, es decir llevar a números, las opiniones del sujeto entrevistado a través de un instrumento diseñado especialmente para ello. Es por esto que la calidad de la investigación que alcance la encuesta dependerá crucialmente de la calidad del instrumento² así como de su aplicación en terreno. Tal como se encuentra estructurada la muestra y al no tener claridad del universo de personas a nivel nacional que se encuentran participando del campo de la gastronomía chilena, la encuesta que nos encontramos aplicando debe entenderse como un sondeo de opinión y no como una representación —estadística— de una población. Se comprometió la aplicación de un n=225 encuestas a distintos actores, cuya distribución se presenta a continuación:

Tabla 2. conformación de la muestra de encuestas

| Región | Académicos/ investigadores | Personas del ámbito privado | Personas dedicadas a rescatar el patrimonio gastronómico |
|--------------------|-------------------------------|--------------------------------|---|
| Arica y Parinacota | 5 | 5 | 5 |
| Tarapacá | 5 | 5 | 5 |

¹ Rodrigo Asún. “Construcción de cuestionarios y escalas: El proceso de la Información Cuantitativa”. Documento de Trabajo. 2008.

² Manuel Canales Cerón. “Metodologías de investigación social. Introducción a los oficios”, Ediciones LOM, 1^o ed., 2006, p. 68.

| | | | |
|--|----|----|----|
| Antofagasta | 5 | 5 | 5 |
| Atacama | 5 | 5 | 5 |
| Coquimbo | 5 | 5 | 5 |
| Valparaíso | 5 | 5 | 5 |
| Metropolitana | 5 | 5 | 5 |
| Libertador General Bernardo O'Higgins | 5 | 5 | 5 |
| Maule | 5 | 5 | 5 |
| Biobío | 5 | 5 | 5 |
| La Araucanía | 5 | 5 | 5 |
| Los Ríos | 5 | 5 | 5 |
| Los Lagos | 5 | 5 | 5 |
| Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo | 5 | 5 | 5 |
| Magallanes y de la Antártica Chilena | 5 | 5 | 5 |
| Total | 75 | 75 | 75 |

Finalmente se realizaron 238 encuestas, 13 más de la oficialmente comprometidas para el desarrollo del estudio.

3. HIPÓTESIS DEL ESTUDIO

Tal como se solicita en las bases técnicas de la licitación, se requiere realizar una serie de hipótesis a explorar en el desarrollo de este estudio. De esta forma, conformamos las siguientes hipótesis a ser testeadas:

- **H1.** La acción pública chilena en gastronomía se encuentra fragmentada en un conjunto de iniciativas que conforman la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad estatal, la cual carece de integración y complementariedad.
- **H2.** Si H1 es correcta, entonces, la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad estatal tiende a concentrarse en ciertos usuarios(as) —chefs, cocineros(as) y cultores(as)— gastronómicos, asegurando así una mayor visibilidad de la acción estatal, pero descuidando la cobertura.
- **H3.** Si H2 es correcta, entonces la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad estatal, no se encuentra respondiendo a los intereses y necesidades de la multiplicidad de actores que componen el ámbito de la gastronomía, generando brechas de acceso y debilidades en la implementación de la oferta programática.

- **H4.** Si H3 es correcta, entonces es posible observar una falta de integración y complementariedad entre la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad estatal y las acciones e iniciativas ejercidas por asociaciones, federaciones y gremios de empresas gastronómicas y de turismo gastronómico.
- **H5.** Los aportes realizados por académicos, intelectuales y críticos gastronómicos chilenos permiten identificar a la gastronomía como una forma de representación de las múltiples identidades culturales existentes en el territorio nacional.
- **H6.** Si H5 es correcta, entonces es posible observar una insuficiente oferta formativa gastronómica ejercida por institutos profesionales y de formación técnico-profesional, que aborde las especificidades locales y regionales de nuestro país, en cuanto expresión de una identidad cultural particular.
- **H7.** Si H5 es correcta, entonces la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad estatal debiese rescatar esas múltiples identidades culturales considerando las definiciones del ciclo cultural propuestas por MEC-Chile.
- **H8.** En cada una de las regiones del país es posible construir un mapa de actores que dé cuenta del ámbito de la gastronomía local, siguiendo las definiciones del ciclo cultural propuestas por MEC-Chile.

4. ANÁLISIS REALIZADOS

a. Análisis cualitativo

Para el análisis de las entrevistas se desarrolló una metodología de investigación cualitativa, por medio de un estudio de carácter descriptivo y transversal. Este enfoque es aquel en el cual el investigador realiza afirmaciones sobre una base pragmática (por ejemplo, centrados en los problemas), empleando estrategias de investigación que implican la recogida de datos, ya sea simultánea o secuencialmente para comprender mejor los problemas de investigación.


Las entrevistas han sido grabadas y transcritas en su integridad en forma textual, tal como lo dicen los actores sociales y se recomienda en investigación social cualitativa (Flores, 2006; Flores, 2009). El análisis realizado se basará en el modelo de Grounded Theory (Glaser y Strauss, 1967; Strauss y Corbin, 2002; Charmaz, 2006), como técnica de investigación cualitativa, lo que se ajusta perfectamente a las necesidades de la asesoría dado que entrega un conjunto de procedimientos articulados en tres momentos sucesivos de análisis: codificación, establecimiento de familias y recodificación teórica realizada por el(la) experto(a) en el análisis de la temática investigada (Strauss y Corbin, 2002). Su método pretende generar explicaciones de

forma sistemática por medio de la codificación explícita y la utilización indispensable de procedimientos de carácter analítico. En cuanto el método, ha sido diseñado para que el(la) investigador(a) realice explicaciones teóricas de los fenómenos en estudio y al hacerlo ella sea integrada, resista pruebas de consistencia y se base en información recogida, el procedimiento reviste una serie de pasos y directrices que detallaremos a continuación: a) comparar incidentes aplicables a cada categoría; b) integrar categorías y sus propiedades.

Este método de análisis de información cualitativa es realizado por medio de un procedimiento de comparación constante, por lo que pretende combinar la codificación generada en el análisis de la información y el desarrollo de explicaciones, mediante la aplicación de categorías y sus propiedades, hipótesis e hipótesis interrelacionadas.

La generación de información y los análisis posteriores que se derivan de ella son posibles de realizar por medio de la observancia de cuatro criterios centrales: la pertinencia, la efectividad, la relevancia y la modificabilidad. Para el caso de esta consultoría, se realizarán dos tipos de codificación del material cualitativo, tal como lo proponen los manuales de análisis de datos cualitativos (Flores, 2009):

- **La codificación abierta.** En el transcurso de la lectura del texto investigado, se analizará línea a línea con el objeto de poder constatar aquellas categorías que permitirán agrupar al conjunto de la información. Cada categoría es distinguida con un nombre clave que la describe, el que pasó a denominarse código descriptivo abierto. De esta manera, los segmentos diversos de la transcripción quedan vinculados entre sí por medio de un sistema de categorías elaboradas por el(la) investigador(a). La idea central que existe en la codificación abierta es pretender asegurar, tanto como sea posible, un mayor grado de proximidad entre el registro de los hechos, las palabras de los participantes, y los códigos elaborados por el(la) investigador(a). En este sentido, los códigos abiertos se agrupan por el grado de similitud o disimilitud que poseen entre sí. La codificación abierta se termina cuando es posible identificar una categoría núcleo.
- **La codificación axial.** Después de realizar el proceso de codificación abierta, se avanza en una segunda etapa de codificación, la cual condensa todos los códigos descriptivos, asegurándose que los conceptos permanezcan inmodificables a menos que ellos resulten irrelevantes ante el análisis e interpretación de los datos que se incorporen al proceso de investigación. En otras palabras, con la codificación axial se busca realizar un análisis intensivo sobre una categoría para poner de manifiesto las relaciones entre esa categoría y otras o subcategorías, avanzando así al siguiente momento de integración de categorías y propiedades. De esta manera, la codificación se mueve a un nivel mucho más abstracto.



Los criterios de confiabilidad y validez quedaran resguardados mediante los siguientes procesos: codificadores(as) independientes, utilización de memos y registros del proceso, observaciones independientes, revisión del proceso de análisis mediante juicio de experto(a), tal como lo proponen los manuales de análisis de datos cualitativos (Flores, 2009).

b. Análisis cuantitativo

Para dar respuesta general a los objetivos específicos, la estrategia de análisis se centra en el uso de estadísticas descriptivas; estas constituirán el primer acercamiento analítico a la información levantada en la etapa de terreno, y será la base a partir de la cual se responderá a la necesidad de generar un análisis general para obtener una primera aproximación respecto de estos ámbitos de investigación. Esta será la forma en que se presentará, en primer término, el análisis de cada una de las preguntas para cada uno de los niveles de análisis. En este informe se presenta análisis univariados, este tipo de análisis es el más básico que entregará y consiste en la descripción del comportamiento de cada una de las variables descritas en el cuestionario.

IV. MARCO TEÓRICO


1. INTRODUCCIÓN

La cocina —es decir, el modo en que se preparan y sirven los alimentos— es parte integrante de la identidad social e individual en cuanto proporciona una matriz para considerar el mundo y situarse en él, para incorporarse al mundo e incorporarlo. En este sentido, la cocina se define no solo como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida, [sino también como] las representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten las personas que forman parte de una cultura o de un grupo al 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 consumo (Fischler, 1995: 34).

Entonces, podemos afirmar que la cocina, como proceso, es una construcción social que no puede ser analizada sin considerar los contextos políticos, históricos, culturales, sociales y económicos en los que se configura, en la medida en que esto condiciona el proceso total de producción, distribución, preparación y consumo del alimento, atendiendo tanto a dimensiones temporales como espaciales (Goody, 1995). Sin embargo, el aspecto más relevante de la cocina es su dimensión como voluntad y afirmación cultural, como mecanismo de identificación y/o diferenciación, es decir, como elemento constitutivo y generador de identidad; entonces, la cocina de un grupo se nos presenta como un mecanismo para reafirmar la integración a este —distinguiéndolo, a la vez, de otros— generando sentimientos de pertenencia y perpetuando la memoria colectiva. Dentro de este marco, los alimentos tienen un valor social, son vehículos de sentido y marcadores de identidad que movilizan una visión de mundo. En síntesis, la cocina es una forma de identidad cultural y como tal puede ser entendida como herencia que hace referencia al pasado y como un proyecto que implica consideraciones para el futuro.

La alimentación —y en particular la cocina— está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir, con nuestra identidad (...) en este sentido, la alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en el que se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico) diferenciados y diferenciadores (Meléndez Cañez, 2010).

En ese sentido, la cocina supone un extenso y complejo entramado de actividades sucesivas y concomitantes que evocan no solo sabores, colores, texturas, sino, y, sobre todo, recuerdos. Así, a través del acto de comer se



recrean sabores, saberes, conocimientos, memorias de los pueblos. Por tanto, hablar de cocina y el consecuente acto de comer obliga a referirse tanto a su producción, como a su preparación y consumo, procesos que evidencian la coexistencia de elementos de diferente naturaleza, unos de orden material y otros que se ubican en el orden de lo simbólico, y que permiten hacer una lectura más compleja de las dinámicas que se suscitan alrededor de la cocina (Unigarro, 2010: 83)

Por lo tanto, cuando definimos a la cocina como una expresión de la identidad de una comunidad determinada es posible argumentar que ella efectivamente constituye parte del patrimonio cultural del grupo social en cuestión y, por extensión, del patrimonio cultural chileno. "(...) La UNESCO, al diferenciar lo tangible de lo intangible ha dado lugar a que saberes culturales como la cocina, los rituales culinarios y otros adquieran un estatus y una valoración de la que antes no gozaban" (Montecino, Cornejo, Razeto, 2012: 19).

La importancia de generar políticas públicas que busquen la recuperación o salvaguardia en general del patrimonio cultural inmaterial (desde ahora PCI) y en particular de la cocina radica precisamente en que es una clara manifestación de la base de las formas de vida, que involucran formas de producción, trabajos tradicionales, ritualidades y también cultura alimentaria. Es parte de nuestro imaginario identitario, pero también es economía política, ya que a través de ella queda en evidencia modos de producción tradicionales y sustentables; es por ello que toda política pública que busque salvaguardar y fomentar el patrimonio gastronómico nacional, debe tener en consideración el respeto y cuidado de los saberes campesinos, la pequeña agricultura y las personas productoras locales de toda índole.

2. ANTECEDENTES CONCEPTUALES: PATRIMONIO INMATERIAL, PATRIMONIO ALIMENTARIO, GASTRONOMÍA, ARTE CULINARIO

Para comenzar, es necesario precisar ciertos conceptos que serán la base para la comprensión de la cuestión del patrimonio gastronómico; estas precisiones buscan facilitar la lectura de quienes se interesen, sin embargo, es una tarea difícil, en cuanto son conceptos que no han sido correctamente delimitados y consensuados desde las instituciones relevantes que trabajan el tema, así como académicos(as) y estudiosos(as) del tema.

a. Patrimonio intangible/inmaterial

En las décadas recientes, ha habido un creciente interés respecto del tema del patrimonio, el que ha logrado posicionarse como tema relevante a nivel mundial, siendo considerado materia de trabajo desde la vereda del servicio público, integrándolo como punto esencial del qué hacer cultural de un país. Es precisamente la UNESCO, quien se ha preocupado de llevar la delantera en esta discusión, además de ser la institución a nivel internacional, encargada por generar lineamientos, reconocimientos y estándares en materia de patrimonio.


En inglés, *heritage*, hace alusión a la herencia, mientras que, en español, patrimonio en su sentido más purista, hace alusión a los bienes que tiene un privado. En este sentido, ambos combinados apelan a un bien que se va traspasando de generación en generación.

La UNESCO fue fundada en 1945 y corresponde a un organismo especializado de las Naciones Unidas

(...) que tiene por mandato promover la cooperación internacional en los ámbitos de la educación, la ciencia, la cultura y la comunicación. (...) El sector de cultura es uno de los sectores del programa de la UNESCO que, a lo largo de los años, ha tomado parte en la elaboración de siete convenciones internacionales en el campo de la cultura, asumiendo además la función de secretaría para todas ellas. El sector ayuda a los Estados Miembros a proteger y promover su diversidad cultural, adoptando medidas que abarcan la protección, rehabilitación y salvaguardia del patrimonio cultural (UNESCO, 2009: 7).

Desde 1972, año en que se aprueba la Conferencia General de la UNESCO, la Convención para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural, se comienza a plantear la necesidad de proteger a la vez el patrimonio inmaterial, lo que se consolida hacia finales de los ochenta, cuando se adopta 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; 8).




Esta declaración es la base del extenso trabajo que le siguió con los años, sin embargo, los años noventa, con el aumento del interés y sensibilización por el Patrimonio Inmaterial, la UNESCO desarrolla proyectos relevantes como los Tesoros Humanos Vivos y *El libro de las lenguas en peligro*. En conjunto con ellos y buscando avanzar en la definición de un instrumento jurídico internacional adecuado, la UNESCO organizó ocho conferencias regionales entre 1995 y 1999, además de una Consulta Internacional de Expertos sobre la Preservación de los Espacios Culturales Populares, llevada a cabo en Marrakech en junio de 1997. Así, en 1997 determinó que el patrimonio cultural correspondía a aquellos rasgos significativos que entregan herramientas a cierto grupo para comprender elementos simbólicos de la cultura que comparten, más concretamente, la herencia cultural con la cual cierta comunidad convive en el presente y que se transmite a generaciones futuras.

Hacia 1998, el Consejo Ejecutivo de la UNESCO aprobó los criterios que determinarían la selección de los espacios culturales o de las formas de expresión culturales proclamables como símbolos del patrimonio oral de la humanidad, creando un año después, la distinción internacional “Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad”, cuya primera proclamación se realizó en París, en mayo de 2001 a cuatro expresiones culturales de Latinoamérica y el caribe: lengua, danzas y música de la cultura Garifuna (Belice, Honduras, Guatemala y Nicaragua), el Carnaval de Oruro (Bolivia), el espacio cultural de la Hermandad del Espíritu Santo de las Congos de Villa Mella (República Dominicana) y el Pueblo Zapara (Perú y Ecuador).

Frente al creciente trabajo alrededor del tema del Patrimonio Cultural Inmaterial (desde ahora PCI), y las consiguientes discusiones, decidió que era necesario establecer un instrumento legal internacional que regulase la protección de la cultura tradicional inmaterial, por lo que en 2001, se elabora un plan de acción para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el que se considera la elaboración de un instrumento normativo internacional de protección del patrimonio cultural inmaterial dirigido principalmente a los creadores y las comunidades poseedoras de este patrimonio.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Mundial, que está vigente desde 2006, tiene cuatro objetivos principales (UNESCO: 2009: 9):

- Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial.
- Garantizar el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos interesados.
- Sensibilizar a la importancia del patrimonio cultural inmaterial en el plano local, nacional e internacional y de su conocimiento recíproco.
- Establecer una cooperación y proporcionar asistencia a nivel internacional.



En definitiva, el patrimonio es una construcción social que otorga un valor asignado a ciertas expresiones que poseen un poder singular de representar identidad y memoria de un grupo social; por ello, resulta clave para mantener los sentidos de identidad de un lugar, generando atributos adicionales a ciertas locaciones —esto si se considera que todo patrimonio, ya sea de carácter material o inmaterial, está circunscrito a un territorio específico—. Patrimonio no debe confundirse con cultura.

Todo lo que se aprende y transmite socialmente es cultura, pero no patrimonio. (...) El patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente, por lo que remite a símbolos y representaciones, a los lugares de la memoria, es decir, a la identidad. Desde este punto de vista el patrimonio posee un valor étnico y simbólico (...) Las señas y rasgos identificatorios, que unen al interior del grupo, marcan la diferencia frente al exterior, configuran el patrimonio (Arévalo, 2004: 929).

El patrimonio inmaterial refleja la cultura viva, y entre otros referentes comprende las costumbres y tradiciones, las prácticas y hábitos sociales, las prácticas relativas a la naturaleza, la medicina tradicional, los rituales y las fiestas, los saberes, los conocimientos, las lenguas y las expresiones verbales, todos los géneros de la tradición oral, la música, el baile y la danza, las artes narrativas y del espectáculo, las cosmologías y los sistemas de conocimiento, las creencias, los valores, etc., que constituyen la expresión de la identidad de un pueblo o grupo étnico o social; en suma, sus formas vivas de vida. Por lo que el patrimonio invisible representa una importante fuente de creatividad e identidad (Arévalo, 2004: 931).

b. Identidad

Cuando hablamos de identidad —desde la perspectiva de las ciencias sociales— estamos haciendo referencia a todos aquellos aspectos particulares, como comportamientos, creencias, rituales, etc., que caracterizan a un determinado grupo de personas localizado en un lugar específico y que, a la vez, lo diferencian de otros. La identidad es un proceso permanente de construcción social que nos permite vincularnos con el mundo y con los otros, en tanto proporciona un sentido de pertenencia colectivo. Es decir, la identidad de una comunidad —en toda su complejidad y variabilidad— debe presentar la capacidad no solo de diferenciar, sino también de integrar la multiplicidad en un sí coherente. Para que esto se produzca, se necesita un aglutinante que genere cohesión en el grupo, ya sea un pasado remoto común, un conjunto de cualidades con las que el grupo se sienta íntimamente conectado

y/o un ideal o visión de futuro (Hernando, 2002).

La identidad cultural proporciona a la gente una sensación compartida de diferencia que se refuerza mediante los hábitos y rituales de la vida diaria, y a través de la exteriorización simbólica de sus valores y tradiciones. La identidad colectiva es mucho más que un conjunto de individuos que comparten historia y espacio físico y hablan la misma lengua. Las identidades colectivas son narrativas culturales complejas e inconfundibles, historias míticas que las personas se cuentan a sí mismas (Castells, 2006).


Por ende, se podría afirmar que la identidad establece una relación dialéctica con la tradición, es decir, una relación de acción recíproca entre identidad, cultura y patrimonio (Colmeiro, 2005), la que está en permanente construcción y tensión. Así, se establece que el patrimonio cultural corresponde a una forma de manifestación material y simbólica de las identidades colectivas.

De este modo se justifica y comprende la relación que tiene la tradición culinaria, con aspectos identitarios de una agrupación de personas, en cuanto entrega elementos que ayudan a reconocerse fácilmente y a diferenciarse de los otros.

c. Patrimonio alimentario: comida, cocina, culinaria

De acuerdo a la Convención UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003) la tradición culinaria es una de las características del patrimonio inmaterial relacionado con los conocimientos y usos dependientes del universo y la naturaleza. Esta se manifiesta a través de la interacción entre las personas (su historia) y los ecosistemas; por ende, se constituye como identidad, como cosmovisión, pero también como economía política.

Desde la antropología de la alimentación, también denominada como la perspectiva cultural de la alimentación, se establece que todo el proceso que rodea a la alimentación es un acto que trasciende el simple hecho de abastecer al cuerpo humano de nutrientes —es decir, la satisfacción de necesidades biológicas— en la medida en que responde a un variopinto sistema de procesos socioculturales que determinan qué se come, cómo se prepara, bajo qué circunstancias se prepara y cómo se debe comer. Esta idea se sustenta en que la exposición ambiental a ciertos productos o recursos, no asegura su integración a los recetarios de una comunidad (Carstens, Gentshev, Moscoso, Müller; 2013). Esta elección y la manera en que son presentados responden a elementos sociales, estructurales y culturales; se establecen acuerdos respecto de aquello que es un alimento, respecto de lo que no lo es, determinado por valores que cada cultura asigna a los alimentos, que no se asocia al carácter comestible del producto (Fischler, 1995). En definitiva, a lo que apela la disciplina antropológica, es que se considere y



releve la dimensión cultural de la alimentación, que es el principio que sustenta su carácter patrimonial.

Queda en evidencia que patrimonio alimentario hace referencia al amplio proceso que involucra los temas de la cocina, desde la producción del alimento, la selección de este, la forma en la que se prepara, la manera en que se sirve, entre otros. “Las técnicas de producción de ese producto, las formas de elaboración del plato, deben formar parte de saberes técnicos, de conocimientos de prácticas y valores propios de esa sociedad” (Espetix, 2004: 199).

Y es así que recetas heredadas, platos tradicionales, productos e ingredientes locales, especies y variedades nativas, prácticas alimentarias cotidianas y comidas festivas, así como utensilios y objetos de todo orden que componen la cultura material relacionada con la producción y consumo de alimentos, mecanismos de sociabilidad a través de los cuales se da su circulación, y además, espacios en que se realizan prácticas asociadas al acto de comer —incluyendo ahí mercados y ferias, entre otros— componen “sistemas culinarios” que, al mismo tiempo en que son constituidos por, constituyen modos de vida y visiones específicas del mundo. Podemos entonces, a partir de la íntima relación entre comida y cultura, vislumbrar cómo saberes y prácticas de la alimentación llegan a ser tomados como manifestación de Patrimonio Cultural. O en las palabras de la antropóloga española Isabel González Turmo (2010:197): “El patrimonio alimentario engloba, además de los alimentos, objetos, espacios, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades, fruto de la acción histórica continuada de comunidades y grupos sociales” (Menasche: 2013: 183).

Este Patrimonio cultural intangible, transmitido a través de las generaciones, es constantemente recreado por las colectividades y los grupos en su respuesta al medioambiente, en su interacción con la naturaleza y con su propia historia y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, fomentando de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana. La Convención declara que se prestará atención solo al patrimonio cultural intangible que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos y con las exigencias de mutuo respeto entre las colectividades, grupos e individuos, así también con las de un desarrollo sustentable (Ungarro, 2010:16).

Cabe señalar, que hay quienes hacen una diferencia entre cultura alimentaria de

patrimonio alimentario, en cuanto ambas hacen relación al complejo entramado de prácticas y conocimiento, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad; sin embargo, el patrimonio alimentario, se diferenciaría debido a su carácter “tradicional” (Espaitx, 2004).

Es decir, hay posturas evidentes que sostienen que el carácter patrimonial del alimento estaría determinado por su aspecto tradicional. Esto abre un campo de debate en el ámbito alimentario, en cuanto al igual que la cultura, está trascendida por un aspecto dinámico que determina su transformación, suponiendo un manto dudoso respecto de lo tradicional, puro o autóctono es, o debe ser una receta. Se profundizará este punto en el apartado que trabaja las tensiones.

Dentro del patrimonio alimentario, se ha establecido una distinción en el concepto de cocina, el de comida y de culinaria. La **cocina**, ya definida en este texto, se entenderá como el modo en que se preparan y sirven los alimentos; mientras que la **comida** correspondería al alimento en cuanto carácter biológico, es decir aquellos productos llenos de nutrientes que son necesarios para la supervivencia de la humanidad. Finalmente, la **culinaria** corresponde a un “término [que] alude a todos los procesos de selección y manipulación mediante los cuales los elementos nutritivos que el ser humano necesita y que él encuentra en la naturaleza son aceptados como comible y transformados en un alimento humano, distinto en su concepto de la presa animal que ingieren los carnívoros o de los kilos de forraje que deben incorporar a su organismo los herbívoros para mantenerse vivos y sanos.” (Unigarro, 2010: 24). Jesús Contreras lo comprende como “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (Contreras y García, citado en Unigarro, 2010: 25). Por ende, la culinaria correspondería a la dimensión inherentemente cultural, la que precisamente está cargada del contenido simbólico de la alimentación.

d. Arte culinario

Según Espaitx (2004) la UNESCO habría incorporado el concepto de arte culinario, para referirse a lo que se entiende por patrimonio alimentario, dentro de su catálogo de PCI. Es decir, es la UNESCO quien viene a denominar este aspecto cultural de la alimentación, relacionándolo con su dimensión artística, en cuanto capacidad creadora.

(...) ocurre con la culinaria, que es también un arte, es decir, un conjunto de procedimientos, técnicas y elementos materiales que tienen como finalidad agradar a nuestro sentido del gusto y olfato (pero también a los demás, como la vista o el tacto). (...) es, en efecto, una verdadera encrucijada de las

diversas dimensiones de la vida humana en que se encuentran el amor en sus diversas manifestaciones, lo que se piensa de la realidad humana y no humana, la religión, la sociabilidad y la amistad, la dominación y la estratificación política, el concepto de familia, las modas y modos, etc. (Unigarro, 2010: 17-18).

En definitiva, cuando se habla de arte culinario, se está apelando al ámbito cultural y artístico de la alimentación, que está relacionado con los modos de preparación, pero también con el proceso anterior, que hace referencia al cultivo, a la selección del producto, a la manipulación del producto y todos los otros pasos que la llevan a convertirse en un plato servido. Y es esta dimensión, la que es elegible a constituirse en patrimonio alimentario.

e. Gastronomía

Etimológicamente la palabra gastronomía hace referencia a las normas de la alimentación. Sin embargo, actualmente se utiliza para nominar todos aquellos procesos y dimensiones que se relacionan con la alimentación. En este sentido no se encontró bibliografía que viniera a asegurar ni desmentir, que cuando se habla de gastronomía y se habla de cultura alimentaria, se está haciendo referencia al mismo proceso, y no a aspectos diferentes de una misma situación: la alimentación.

Esto se contradice con lo que se ha levantado en las entrevistas, en que muchas de las personas expertas preferían no utilizar el concepto de gastronomía y preferían hacer referencia a los procesos alimentarios, a la culinaria o a patrimonio alimentario.

Sin embargo, después de una extensa revisión, se puede asegurar que, al utilizar patrimonio gastronómico, se estaría haciendo referencia a las mismas dimensiones que engloban al patrimonio alimentario: es decir la compleja cadena que comienza con la protección de la semilla, el cultivo del alimento, la selección del ingrediente, su preparación, montarlo en un plato y servirlo.

La gastronomía tiene una evolución histórica en cuanto correspondería a una disciplina encargada del proceso de alimentación; en este sentido se remite sus orígenes a la Edad Antigua en Grecia, donde hacía referencia al arte de preparar los alimentos de manera tal que despertara e hiciese gozar a los sentidos. Desde este primer momento, se ve una evolución histórica, ligada a contextos sociohistóricos concretos que han permitido su desarrollo y consolidación en lo que hoy en día entendemos por gastronomía.³

³ https://elpais.com/diario/2005/06/14/cvalenciana/1118776700_850215.html

3. GÉNERO, INTERCULTURALIDAD Y FIESTAS: ELEMENTOS CONSTITUYENTES DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN ROL DE LAS MUJERES

A lo largo de la historia, lo femenino se ha erigido como depositario de los conocimientos y prácticas culinarias, hecho emergente en los relatos asociados a cada uno de los locales seleccionados.

La cocina es el soporte más antiguo y clave de la producción simbólica, en donde lo femenino jugó y juega un papel de enorme relevancia. Su peso ha sido tal que también se lo ha naturalizado, es decir, incorporado como algo inherente a la cultura (Montecino, 2004: 27).

El fogón es el centro de la vida familiar y comunitaria: es allí donde las mujeres, hábiles pastoras y cultivadoras, señoras del huerto familiar, dedican su tiempo al cuidado y recolección de los ingredientes de la cocina, que les brinda los nutrientes básicos ricos en proteínas de animales de patio; carbohidratos de tubérculos y semillas; vitaminas y minerales de plantas, frutas y verduras; azúcares de la miel y de la caña de azúcar; y aceites de las semillas. Otros complementos a la nutrición proceden de las actividades de la caza y pesca, en las que predominan los hombres. Al ser proveedor de una parte de los alimentos, es frecuente encontrar hombres al frente de su preparación; es decir el hombre no está ausente ni excluido de la cocina (Kauffman, *et al.*, 2012: 14-15).

Históricamente las mujeres han asumido las prácticas culinarias en el hogar, cuestión que las sitúa como agentes claves del desarrollo de las cocinas tradicionales. No solo se encargaron de la conservación de insumos, recetas, convirtiéndose en guardianas de los sabores, sino que sus valiosos saberes y conocimientos han sido heredados de generación en generación, entre madres e hijas principalmente. Se transmiten desde edades tempranas por el acto de ver/cocinar, cuestiones que permiten un aprendizaje en el hacer. Por costumbre o preferencia, esas hijas vuelven a hacerlo con sus propios hijos lo que permite una práctica de trasmisión bastante interesante, que sin duda debe tenerse en cuenta al momento de abordar el heterogéneo universo de las cocinas tradicionales (Unigarro, 2010: 201).

Desde las teorías de género podemos señalar que se reproduce un sistema sexo/género

(Rubin, 1981) en que la elaboración de las cocinas representa un rol femenino y de las mujeres, mientras que lo masculino se preocupa de los aspectos administrativos de la alimentación, contando con una presencia secundaria en el ámbito de lo culinario.

Sin embargo, el sistema culinario está circunscrito a un contexto específico, a estructuras sociales arraigadas respecto de los roles sociales asignados a hombres y mujeres en relación a la división sexual del trabajo. En este sentido, también se puede observar en el proceso de alimentación, un posicionamiento y relegación de lo femenino, quien tradicionalmente ha quedado relegada al ámbito de la reproducción, mientras el hombre se hace responsable del ámbito público de la producción.

A través de las cocinas, se propician condiciones para la subalternización de las mujeres, no solo por su invisible presencia, como si los saberes y conocimientos existieran por sí solos, sin un sujeto que los produzca, sino que, para el caso de cocinas tradicionales, su rol es asumido de una manera folclórica. (...) La escasa visibilización que existe en cocina, se circunscribe al ámbito de lo tradicional, casi rural, lo que dificulta que estas sean pensadas en ámbitos de profesionalización. En este escenario, se habla de chefs hombres y cocineras de lo tradicional, lógica que niega o resta importancia a los aportes que están realizando mujeres que asumen, de una manera profesional, el ejercicio de la cocina y que se encuentran comprometidas con la difusión de sus cocinas tradicionales. (...) En ese sentido, no reconocer otras lógicas, la indispensable labor que efectúan las mujeres en las cocinas, implica negar la posibilidad de reconocer la producción de conocimientos y saberes desde otros lugares de enunciación. Si bien empezar a deconstruir estos discursos implica una tarea mayor, en el estudio de las cocinas tradicionales, esta debe empezar, entonces, por visibilizar el rol de la mujer como transmisora de cultura, acto de transmisión que permite constituir a las cocinas tradicionales como patrimonio de los pueblos. El ejercicio de nombrarlas, supone un cambio en el lenguaje, escenario desde el que se ha permitido prácticas de exclusión y que, como imaginario, a fuerza de repetición, logra incidir en la realidad (Unigarro, 2010: 203-204).

Cabe señalar que, en el ámbito público de la cocina se evidencia una predominancia de estereotipos de género que naturalizan las ideas de que son en su mayoría los hombres expertos en gastronomía e instalan en el imaginario social que los *chefs* son varones. Esto se puede asociar a los roles de género donde el hombre se posiciona en lo público mientras las mujeres quedan relegadas al ámbito de lo privado; lo que sucedería en este caso, a pesar de que históricamente la cocina, sus conocimientos y prácticas haya sido

algo eminentemente femenino, al ser practicada por varones, se transforma en una práctica pública, valorada, con poder y prestigio social.

Finalmente, podemos señalar que aun cuando existe un predominio de las diferencias de roles de género en el ámbito de las cocinas, no hay que dejar de mencionar la emergencia de nuevas relaciones de género, en que el rol de las nuevas masculinidades (Kimmel, 2005) está siendo un fenómeno que está cambiando los imaginarios y prácticas de una estática división sexual del trabajo en la gastronomía.


a. Interculturalidad

El proceso de alimentación, al estar atravesado por cuestiones culturales, resulta en un servicio, que responde a largos años de evolución, de encuentros de técnicas, preparaciones y productos, los cuales representan sincretismos culturales evidentes y que responden principalmente a procesos migratorios, los cuales han estado presentes a lo largo de la historia.

Dar y recibir es lo propio de los intercambios culturales. No podemos en Iberoamérica negarnos a recibir; pero no podemos negar lo propio, aquello que podemos dar. Habrá que recordar, en este sentido, que Iberoamérica es, después de la Europa de las invasiones germánicas, el lugar del mundo donde más claramente se ha podido ver realizada una nueva “síntesis cultural”, al menos en el ámbito de Occidente (Unigarro, 2010: 46).

En este sentido, no se puede pensar en la cocina española, sin recordar la tortilla de patatas, sin embargo, las papas son un tubérculo introducido a Europa posterior al descubrimiento de América, y que comienza a ser ampliamente utilizado en respuesta a las terribles hambrunas vividas en la península ibérica. Sin embargo, hoy la identidad culinaria española está marcada por esta preparación, la que ya constituye parte de su imaginario identitario, indisoluble del resto de los elementos que tienen un origen autóctono y son parte de la dieta mediterránea tradicional. Algo similar sucede si pensamos en la tradición italiana respecto de las pastas, las que son una preparación asiática descubierta e importada por Marco Polo hacia el siglo XIII.

La historia de la humanidad habla también de una historia de las migraciones. Se han efectuado de manera continua un tránsito de culturas hacia nuevas regiones o países, bien sea individuales, familiares o de comunidades, lo que ha generado para cada caso específico, diversos procesos de reestructuración territorial, política y cultural, experiencias de transculturación en todos los órdenes de la vida, a partir de encuentros y/o desencuentros entre las culturas. Como se ha visto, el primer gran fenómeno



migratorio del que se conoce es el de la conquista española que, entre 1504 y 1650 movilizó hacia América aproximadamente 450.000 personas (Unigarro, 2010: 104-105).

Así mismo, vemos que las raíces de nuestra cocina chilena responden al sincretismo entre las tradiciones de las personas colonas, mestizas y nativas, todo esto supeditado a la disposición de productos por parte de la naturaleza. Estos elementos son los que determinan la selección de un producto, la técnica utilizada para cocinarla y el modo en que se sirve el plato.

En la actualidad, y frente al creciente y significativo proceso migratorio que Chile ha recibido, es probable que las futuras generaciones se vean expuestas a nuevas recetas y tradiciones alimentarias que respondan a las cruces entre estos nuevos elementos foráneos, pero que prontamente se mezclarán y darán como resultado un nuevo recetario alimentario. Lo que también se verá reflejado en otros ámbitos no culinarios.

b. Fiestas

Todas las agrupaciones humanas tienen diferentes festividades en las que se reúnen en torno a elementos simbólicos para celebrar en comunidad. En Chile, como en gran parte del mundo, las fiestas se dividen entre las religiosas y las cívicas, y la mayoría de estas celebraciones, están acompañadas de comidas típicas preparadas para la ocasión que se disfrutan en grupo y son parte de la celebración.

Las ramadas, como estructura, no solo albergaban este tipo de fiestas, sino que las religiosas, familiares y lúdicas, también ocupaban esta fácil y desmontable estructura, que daba la sombra necesaria a alimentos y comensales. Ya instalada la República, toma esta forma popular de festejar para que de esta manera se celebren los días hitos cívicos, y el pueblo los goce como propios, siempre con abundancia de comida y alcohol (Pereira Salas, 1943: 79).

A la hora de las fiestas patrias, los(as) chilenos(as) se unen de norte a sur y la gastronomía de las fondas alegra por igual con empanadas de horno, un pebre, tanto de cilantro con tomates como el de ají cacho de cabra, el clásico vaso de vino, anticuchos o fierritos y un buen asado.

La literatura chilena tiene también una larga relación con la cocina y es así como los(as) escritores(as) que se han aventurado entre ollas y sartenes no son pocos y esto se ha reflejado en sus obras. Entre ellos tenemos a: Vicente Huidobro, con su *Sopa oceánica*,

Pablo Neruda, con sus odas como la *Oda al caldillo de congrio* y Pablo de Rokha en su *Epopeya de las bebidas y comidas chilenas*.

A pesar de que hay fiestas más o menos centradas en los elementos gastronómicos; en algunas la comida es el centro de la festividad, mientras que en otras la comida es solo un acompañamiento de la misma.

Dentro de las festividades más representativas se establecen las fiestas patrias, con sus preparaciones emblemáticas, el asado, choripán, empanadas fritas de pino, anticuchos, y para beber la chicha y el pipeño entre otros. Otra festividad que es relevante y ha sido discutida por su atributo gastronómico es la fiesta de San Juan con el estofado del mismo nombre.

4. PATRIMONIO GASTRONÓMICO EN CONTEXTOS ACTUALES

(...) la condición patrimonial de cierta práctica, rito etc., se hace explícita en el imaginario de un pueblo que ha considerado que determinado arte, objeto, práctica, expresión, etc., tiene un valor excepcional en su historia. Esa atribución de valor y de importancia reconocida por un pueblo se efectúa en el plano de lo simbólico, y se evidencia en la apropiación y puesta en práctica en la cotidianidad, en el reconocimiento como componente importante de su cultura, en su respeto, en su valoración, considerando que tal atribución es cambiante, inestable, lo que revela el carácter mutable del patrimonio, que se encuentra en un continuo proceso de transformación. Así, las cocinas entran a formar parte de esos valores reconocidos, como una expresión del pasado y presente de las culturas (Unigarro, 2010: 205).

a. Tensiones en la patrimonialización del alimento

Como ha quedado en evidencia, los elementos culturales de la alimentación no son en su totalidad patrimoniales; de hecho, la primera tensión que se puede evidenciar refiere precisamente al aspecto tradicional que debiesen tener ciertas preparaciones para ser consideradas como patrimoniales. Es decir, hay posturas evidentes que sostienen que el carácter patrimonial del alimento estaría determinado por su aspecto tradicional. Esto abre un campo de debate en el ámbito alimentario, en cuanto al igual que la cultura, está trascendida por un aspecto dinámico que determina su transformación, suponiendo un manto dudoso respecto de lo tradicional, puro o autóctono que es o debe

ser una receta.

Si lo analizamos desde la comida chilena, en la actualidad nos encontramos frente a una serie de cocineros y chefs que dicen y sienten que hacen comida chilena, sin embargo, no se sienten identificados con el recetario tradicional, haciendo nuevas interpretaciones respecto de lo que se considera comida chilena, priorizando el producto, ingrediente y la calidad de este, por sobre el modo de preparación. Así, ya no realizan mote con huesillo, sino un *caldúo* de mote con choritos, preparación que evidentemente puede ser considerada como algo chileno, pero que no tendría el carácter tradicional asociado, por lo que muchos no lo considerarían patrimonio.

De este modo, se puede afirmar que la cultura alimentaria no solo está constituida por elementos tradicionales y/o patrimonializables, y en este ejercicio de determinar lo que es patrimonio, existe un proceso de selección, que etiqueta ciertos elementos como patrimonio y otros no.

Ahora bien, es importante considerar qué implicaciones tiene el acto de patrimonialización. Si bien patrimonializar ciertas prácticas, expresiones u objetos permite crear obligaciones a los Estados, el acto en sí es un ejercicio de poder que involucra múltiples intereses. Para el caso de las cocinas tradicionales, el reconocimiento como patrimonio de ciertos patrones alimentarios, prácticas culinarias o platos en sí, conlleva un acto de selección de entre un enorme abanico de posibilidades que supondrá un ejercicio de exclusión. En ese sentido el acto de patrimonialización es un constructo social que hace evidente un escenario de tensiones, disputas, de relaciones de poder entre diversos actores e identidades que reclaman para sí, a través de dicho reconocimiento, la protección, difusión (Unigarro, 2010: 201).

Este proceso provoca tensiones, ya que en

(...) el proceso de patrimonialización se fragmenta y se descontextualiza determinados componentes de una “cultura alimentaria” por lo que cambian los sentidos y las funciones de estos, que se insertan en una nueva realidad. En segundo lugar, porque la selección responde más a la cultura alimentaria de la sociedad que patrimonializa —a sus gustos, preferencias, valores... Que a la sociedad donde se originan— y a la que se atribuyen platos y productos patrimonializados. Y, en tercer lugar, porque a menudo la patrimonialización de fragmentos seleccionados de una cultura alimentaria se parece más a una reinterpretación que a una recuperación, aunque este último término se emplee con profusión al hablar de productos y recetas tradicionales. Y todo este proceso de selección, fragmentación, descontextualización, modificación de usos y funciones, adaptación y

reinterpretación se explica por el papel que se va a atribuir a ese patrimonio, por el espacio que va a ocupar, por los intereses que va a servir. (...) El patrimonio alimentario es un bien de consumo como cualquier otro, pero también se consume en el sentido más estricto, es decir, se ingiere (Espeitx, 2004: 196).

El proceso de patrimonialización debe responder a criterios claros y transparentes, donde haya una preminencia por los aspectos culturales y tradicionales, por sobre el mercado; sin embargo, como la finalidad se relaciona con la promoción de un producto, en el proceso de puesta en valor en el mercado, este puede irse transformando, generando una variante, que, por fines mercantiles y publicitarios, siga promocionándose como patrimonial.


Se ha señalado que, en el marco del turismo, los productos y el destino mismo, los espacios cotidianos, son reorientados sistemáticamente, contruidos y/o adaptados para obtener el beneplácito de sus consumidores, satisfacer sus esperanzas y expectativas. De manera que la cultura se interpreta y se reinventa en función de la clientela potencial o efectiva. En el caso del patrimonio alimentario, esto se observa claramente. Se produce una estilización, una reconstrucción del producto que no es exclusiva de los productos alimentarios, sino que afecta a todo el conjunto de artesanías presentadas como patrimonio cultural en el marco del turismo (Espeitx, 2004: 209).

Finalmente, es necesario generar una reflexión respecto de lo que se considerará comida típica chilena, si corresponderá a aquella que replique de manera más pura las preparaciones tradicionales, respetando el recetario antiguo al pie de la letra; o si se dará cabida a aquellas preparaciones que utilizan productos típicos que están en los catálogos de productos patrimoniales, pero sujetos a nuevas técnicas e interpretaciones al momento de prepararlos.

b. Alimentación en la actualidad

Según la literatura revisada, se puede afirmar que estamos a partir del siglo xx, nos encontramos frente a

(...) un *boom* culinario y gastronómico, asociándolo a un proceso de valorización del arte culinario, convertido en gastronomía. Ese movimiento —que sucede a aquel que produjo la intensificación de la industrialización




de la alimentación, a partir de la década de 1950— se caracteriza por una mayor segmentación de productos, platos y cocinas, relacionados con cambios ocurridos en la sociedad y en las familias, que indican, por un lado, una mayor individualización en el consumo alimentario y, por otro, un replanteamiento de la cocina, que pasa a ser percibida como espacio de distinción y escenario en el que realiza la sociabilidad: es en ella donde ahora se recibe a los amigos. También, el antropólogo español Jesús Contreras (2005) identifica la existencia de una ‘eclosión de la gastronomía’, destacando los aspectos hedonistas, estéticos y creativos de la comida, así como la valorización de productos locales y/o artesanales relacionados con un territorio y una cultura determinados (Menasche, 2013:184).

Con el proceso de globalización —que está directamente relacionada con el desarrollo tecnológico e industrial— ha aumentado la estandarización de los productos consumidos, de los gustos y de los componentes alimentarios, lo que va acompañado con el hecho de que cada vez el alimento circula mayores distancias: cerezas chilenas en China, mantequilla francesa en Chile, o el vino chileno presente en gran parte de los mercados desarrollados del mundo.

Al observar que hasta las grandes redes de *fastfood* incluyen en sus menús ingredientes y platos pertenecientes a las cocinas locales, podemos afirmar, con García Canclini (1997), que la relación entre globalización y culturas locales y regionales, presupone un movimiento de homogenización, pero no se restringe a él: no debemos entender lo global como sustituto de lo local (Menasche, 2013:183).

La oferta actual hace posible que se manifiesten formas de comer cada vez más diferenciadas entre individuos y más cambiantes en un mismo individuo a lo largo del tiempo. Y esto no contradice aquellos autores que afirman que una de las características centrales de la alimentación es precisamente la creciente homogenización de los comportamientos alimentarios —se habla de “hiperhomogeneidad” (Fischler 1979) o de “mundialización de la dieta” (Goody 1989)—.

Esta homogenización resultaría de la industrialización de las nuevas formas de producción agroalimentaria, mientras que universalización de platos y cocinas a través de la restauración y el turismo sería una contribución de primer orden. Y si también es cierto, como destaca Gracia (1997), que en los establecimientos de distribución de los países industrializados encontramos una diversidad extraordinaria de productos, y una diversificación extraordinaria de un mismo producto —como yogures o pasta, por



ejemplo— no es menos cierto, como indica Contreras (1993) que la industria alimentaria invierte en publicidad y promoción cantidades muy destacables, que se traducen en estrategias de promoción y lanzamiento muy parecidas en todas partes. Sin embargo, paralelamente se observan tendencias a la diferenciación. Diferenciación no sólo en las elecciones, combinaciones e inventarios de productos alimentarios, también en las formas de consumirlos (Espeitx, 2004: 196-197).

Tras esta aparente diversidad de productos se detecta una creciente homologación, fruto de las cada vez más estrictas normativas higiénico-sanitarias, de la búsqueda de una productividad cada vez mayor y de los intereses comerciales. Esta tendencia a la homologación es absolutamente cierta, tanto por lo que respecta a los productos transformados de la industria alimentaria, como a los agroganaderos, con una clara especialización en las razas y variedades comerciales más productivas. La única tendencia contraria a esta homologación podría ser, precisamente, la de la valoración de los “productos de la tierra” de las razas y variedades locales (Espeitx, 2004: 198).

Una transformación de escala global que afecta a las cocinas locales es el crecimiento y la especialización de la industria de la alimentación, lo que se traduce en un mayor acceso a alimentos en general; llegan productos de diversos lugares y de productos envasados, accesibles gracias a los supermercados que proliferan por doquier. Esto se traduce en que las comidas que se hacen en los hogares no dependen necesariamente de los ingredientes que los rodean, por lo que hay, en ese sentido, más diversidad. Sin embargo, también nos enfrentamos a alimentos que son más fáciles de preparar y que en muchos casos son nutricionalmente de dudosa calidad. Estos cambios tienen un impacto tanto a nivel cultural, pero también en los paradigmas alimentarios del diario de las personas, que se manifiesta en los índices de obesidad de la población chilena.

(...) las nuevas dinámicas de la vida de las urbes, ha generado el desplazamiento de las comidas caseras a los restaurantes o ventas callejeras, transformando significativamente el acto de comer. Otros son los alimentos de lo cotidiano, en tanto que las comidas tradicionales se desplazan a fechas especiales como fiestas o celebraciones religiosas. Estos nuevos consumos han generado a su vez cambios en las producciones alimentarias. Se produce lo que satisface a la demanda y por ende resulta más rentable; en consecuencia, la producción de alimentos y/o platos tradicionales disminuye lentamente (Unigarro, 2010: 107).

Con ello también se modifica el acto, o ritual que rodea la alimentación, incorporando a las dietas alimentos fáciles de preparar, priorizando la eficiencia de tiempo en la cocina, que va mermando el uso de técnicas y preparaciones culinarias tradicionales que tardan mucho tiempo en ser preparadas.

Aunque estos fenómenos puedan ser enemigos de la cocina tradicional, exigen ser pensados como prácticas, que ya aparecen inevitables, provocadas por las dinámicas de un mundo globalizado, que tiene múltiples maneras de acercarnos al otro o de ofrecernos una sensación de cercanía con lo distante, sin necesidad de salir del lugar al que pertenecemos (Unigarro, 2010: 107).

Evidentemente estos modelos alimentarios determinados por los contextos culturales contemporáneos, también son un espacio que provoca tensiones con lo tradicional y/o patrimonial, en la medida en que responden a valores e incluso a gustemas, que pueden estar perdidos o en ese camino.

5. PATRIMONIO GASTRONÓMICO, UNESCO Y ESTRATEGIAS DE DESARROLLO

Las cocinas son tradiciones vivas, que no solo ocupan un lugar privilegiado en la construcción de los hábitos alimentarios, sino que permiten sumergirse en la riqueza de saberes, conocimientos, prácticas que se han construido en factores de cohesión social, de desarrollo económico, de identidad (Unigarro, 2010: 208).

a. Las cocinas consideradas patrimonio de la humanidad⁴⁵

Entre 2008 y 2015, la UNESCO había declarado nueve cocinas o preparaciones, como patrimonio de la humanidad:

- La comida mexicana al estilo de Michoacán.
- El *kimchi* de Corea del Norte.
- La tradición croata del pan de jengibre.
- La cocina japonesa o *washoku* japonés.

⁴ http://www.bbc.com/mundo/noticias/2015/11/151125_gch_platillos_unesco_patrimonio_cultural_in_tangible_mr

⁵ <http://www.cocinadelirante.com/tips/gastronomia-patrimonio-de-la-humanidad-unesco>

- El café turco.
- El *lavazh* de Armenia, una especie de pan integral y delgado.
- La dieta mediterránea, que sería típica a varios países: España, Italia, Grecia, Chipre, Portugal y Marruecos.
- El lentisco de Chios, que corresponde a una planta cultivada en la isla griega de Chios.
- Y la comida gastronómica de Francia.


b. Patrimonio y desarrollo sostenible en el ámbito de la alimentación

El sistema alimentario tiene una relación directa e inseparable de los sistemas económicos, políticos, familiares y culturales de cada grupo social donde está circunscrito, por lo tanto, es prácticamente imposible analizar el proceso alimentario, sin establecer relaciones con el resto de las dimensiones mencionadas.

Por otro lado, la sostenibilidad medioambiental puede ser comprendida como la iniciativa que busca garantizar un clima estable, a través de la gestión sostenible de recursos naturales y protegiendo la biodiversidad; estos elementos están estrechamente vinculados a la producción de conocimientos respecto del cambio climático, las catástrofes de la naturaleza y las limitaciones de los recursos que ella nos entrega (UNESCO, 2015).

Dadas las características inherentes al considerar el proceso de alimentación desde el patrimonio, donde se valoran procesos tradicionales asociados a la diversidad de cultivo agroecológico, de la pequeña agricultura familiar, que respeta la estacionalidad del alimento, y la visión integral del alimento, incluso la UNESCO ha planteado la relación entre patrimonio y sostenibilidad ambiental, a través de la recuperación de los modos tradicionales de vida que son considerablemente menos extractivos que los asociados a la industrialización del alimento.

Las sociedades humanas siempre han desarrollado y adaptado su patrimonio cultural inmaterial, tanto el conocimiento y las prácticas relativas a la naturaleza como las prácticas sociales, a fin de responder a las necesidades fundamentales y a los problemas sociales a través del tiempo y del espacio. La medicina tradicional, los hábitos alimentarios, las prácticas de gestión del agua, las reuniones sociales, las celebraciones y los sistemas




de transmisión del conocimiento desempeñan un papel fundamental para que las comunidades alcancen un desarrollo social inclusivo (UNESCO, 2009:7).

En este sentido, los conocimientos, las prácticas y los valores tradicionales que están contenidos en lo que denominamos sabiduría popular (en este caso de las zonas rurales), los cuales han sido acumulados y traspasados por generaciones, han sido los vectores que han dirigido y regido a las sociedades y su relación con el entorno natural por siglos. Así, estos conocimientos considerados PCI son una inmensa contribución a la sostenibilidad medioambiental, en especial cuando se aplica a elementos concretos como la conservación de la biodiversidad (que se queda en evidencia en las cuidadoras de semillas) y la gestión sostenible de los recursos naturales (que está asociado a la cultura de la escasez, de la no inmediatez de las cosas).

Recordemos que históricamente el acto de comer ha implicado un dominio sobre la naturaleza, que ha desembocado correlativamente en el progresivo desarrollo de actividades tecno-económicas diversas. Desde los primeros cazadores, pescadores y recolectores hasta el desarrollo de la agricultura, se identifica el perfeccionamiento de variadas técnicas no solo para la obtención de alimentos, sino también para su transformación; cuestiones que en su momento permitieron la domesticación de suelos y animales que poco a poco se fueron incluyendo en la dieta de los primeros grupos sociales. Hoy se encuentran en las cocinas del mundo innumerables técnicas de cocido, asado, ahumado, amasado, etc., acompañadas de una abundante oferta de preparaciones, recetas, platos que no solo remiten a la necesidad de alimentarse, sino también develan situaciones medioambientales, políticas, económicas y evidentemente culturales (Unigarro, 2010: 84).

El PCI puede ayudar a proteger la biodiversidad. Las comunidades locales y autóctonas desempeñan un papel fundamental en la conservación y el uso sostenible de la diversidad biológica. En Kenia, por ejemplo, las mujeres Kikuyu son esenciales en la obtención de cultivos y la conservación de semillas. Tradicionalmente, las mujeres cultivan diferentes variedades de habas en el mismo campo y conservan existencias de multitud de semillas como protección frente a las plagas y al clima impredecible. En la actualidad, esas existencias de semillas constituyen una valiosa botánica de conocimiento autóctono aún más preciosa después de muchas décadas de empobrecimiento de los recursos genéticos agrícolas a nivel nacional como consecuencia del monocultivo. Agricultores, pastores, pescadores y



curanderos, entre otros poseedores de conocimientos autóctonos, son los custodios de la biodiversidad (UNESCO; 2015: 7).

Es esencial para el desarrollo de la tradición alimentaria, la disposición del producto, ya que sin ellos no podríamos enfrentarnos a una gastronomía tradicional, por lo que es sumamente importante la disponibilidad de productos agropecuarios o acuícolas, en la medida en que son el soporte para desarrollar el arte de la cocina,

(...) para poner un caso mucho más real y el cual ya existen ejemplos en algunos de nuestros países, desaparecieran de ríos y lagos ciertas especies de peces por sobreexplotación o como efecto de la introducción de especies extrañas al hábitat. En este caso quedarían obsoletos costumbres, técnicas e implementos asociados a su pesca, así como ancestrales usos de consumo significativo de las mismas, para no decir nada del empobrecimiento económico de quienes hubieran, hasta entonces, vivido de la correspondiente actividad extractiva. Esto significa, al cabo, que igualmente importante que el conocimiento y defensa del PCI expresado en la cocina por los usos, costumbres y técnicas culinarios, es el conocimiento y defensa del patrimonio natural que le sirve de soporte material, el cual es mentado, según terminología ya corriente, con la palabra biodiversidad (Ungarro, 2010: 19).

El patrimonio cultural inmaterial es vital para lograr la seguridad alimentaria. La agricultura local y los hábitos alimentarios tradicionales los sistemas de pastoreo, la pesca la caza, recolección y conservación de alimentos pueden contribuir significativamente a la seguridad alimentaria y nutricional. Las comunidades han acumulado un considerable conocimiento tradicional, basado en un enfoque global de su entorno y de su vida rural específicos. Sus técnicas se basan en la variedad de cosechas plantas y animales, así como en un profundo conocimiento de su tierra y de su entorno natural en lugares húmedos boreales, templados o áridos. Han desarrollado hábitos alimentarios, así como sistemas de producción y conservación diversificados y adaptados a estas ubicaciones y cambios medioambientales. Un amplio número de familias en todo el mundo dependen de sistemas agrícolas que aumentan la fertilidad del suelo aportan una dieta variada, una nutrición apropiada y mejoran la salud. El constante fortalecimiento y viabilidad de estos sistemas es crucial para garantizar la seguridad alimentaria, así como la calidad de la nutrición para muchas comunidades (UNESCO: 2015: 3).

c. Patrimonio alimentario y soberanía alimentaria


Como ya ha quedado en evidencia, las cocinas son catalizadoras de prácticas ligadas al desarrollo económico y cultural de los pueblos.

En la actualidad, desde la perspectiva alimentaria, estamos frente a una realidad contradictoria: desnutrición y obesidad; hambre y desperdicio. Una iniciativa que puede ayudar y aportar a la conservación de la biodiversidad que determina la diversidad alimentaria, se relaciona con la sostenibilidad de las prácticas agropecuarias, determinantes de la producción de alimentos; sin embargo, otra iniciativa relevante que se puede asumir a través de las políticas públicas tiene relación con la soberanía alimentaria. Esta se entiende como el derecho de las personas a tener acceso a alimentos nutritivos, producidos de manera sostenible y ecológico, y que sean culturalmente adecuados y accesibles (FAO, 2013). Es un concepto que se acuña desde la sociedad civil, que viene a criticar la inocuidad del concepto de seguridad alimentaria, que tiene relación con el derecho de las personas a acceder de manera permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer los requerimientos nutricionales que aseguren una vida saludable (FAO, 2013).

En este sentido, la soberanía alimentaria viene a poner en discusión el ámbito cultural del alimento, así como la protección de la biodiversidad de una determinada zona, elementos que no son parte del concepto de seguridad alimentaria.

(...) la soberanía alimentaria ha sido descrita como la capacidad que tienen los Estados para definir en forma autónoma sus políticas relacionadas con lo alimentario. En ese sentido, es un concepto que comporta relaciones entre alimentos y cultura; la búsqueda de una mayor autonomía en términos de abastecimiento alimentario; mejorar la calidad de alimentación; una nueva relación entre lo rural y las ciudades, un sistema alimentario que perdure en el tiempo (...) Se encontró que, en el contexto ecuatoriano, las políticas públicas sobre el patrimonio alimentario han estado esencialmente orientadas a asumir la apuesta por la *soberanía alimentaria*. Se contemplan algunos programas y planes de diferente naturaleza, que apuntan a contrarrestar situaciones de hambre y desnutrición (Unigarro; 2010: 212).

El agregar valor al tema de la gastronomía, es un proceso que debe ir de la mano con el respeto y cuidado de la pequeña agricultura, de la valoración por el saber campesino, de los pescadores artesanales y de los recolectores, ya que la alimentación es un proceso integral que va de la mano con un contexto que genera las condiciones para que esta ocurra. Y en este sentido, los saberes culinarios son el resultado de la transmisión oral del conocimiento, que va de la mano con estos espacios.




La puesta en valor del patrimonio cultural es un proceso que está en constante reconstrucción y que requiere de acuerdos, alianzas y capacidad de ejecución de los actores que entran en juego. La valorización de la identidad cultural, en tanto, requiere del desarrollo de innovaciones en el ámbito de las políticas, de las inversiones públicas y de los servicios, así como del fortalecimiento de actores, instituciones y redes. Sin embargo, es la puesta en calor del patrimonio alimentario en la que más variables interfieren para su sustento, pues es en el territorio donde se perciben día a día las tensiones relacionadas con el modelo de desarrollo que permite que sea sustentable en el tiempo (CNCA, 2015: 10).

d. Turismo gastronómico

Al patrimonio alimentario se le destina un espacio relevante en diferentes modelos de turismo que parecen proliferar en los últimos tiempos: agroturismo, turismo rural, ecoturismo, turismo cultural... Con matices según los diferentes enfoques, los platos y productos patrimonializados aparecen como una parte substantiva del paquete. Se abordarán como parte de la cultura local como expresión de las formas de vida tradicionales, como síntesis y concreción cultural de un clima y un paisaje... Naturaleza cultura, deporte y gastronomía se convierten en los grandes ejes sobre los que se estructuran estos modelos. Una gastronomía que aparece sustentada en los pilares de producciones “de la tierra” y cocina local, como mínimo en los discursos, aunque a veces no tanto en la realidad (Espeitx, 2005: 208).

Al revisar material tanto nacional como internacional, se puede observar que el tema gastronómico no solo debe ser abordado desde la perspectiva de lo patrimonial, sino que, desde una mirada mucho más integral, que valore cada uno de los procesos que se relacionan con el proceso de alimentación. Así, cobra sentido una instancia de trabajo coordinado en que se releve desde el pequeño productor, hasta las grandes ferias internacionales, sin dejar de lado elementos como la profesionalización del ámbito gastronómico, la sanidad, la salud pública, la investigación, la ecología, entre otros.

El turismo proporciona terreno abonado para la valoración de los patrimonios gastronómicos locales. Que el turismo es hoy una actividad económica relevante es sabido, también que el patrimonio se ha visto como un recurso para atraer visitantes. Se ha afirmado que el recurso turístico del patrimonio cultural destaca por la facilidad para seleccionar elementos de



un amplio *stock* para lograr un producto fácilmente aceptable por el mercado (Santa 2003: 6). En el caso del patrimonio alimentario desaparece al ser consumido, y por lo tanto debe producirse constantemente, y en esta reproducción se modifica, pudiéndose adecuar a nuevas circunstancias, a diferentes expectativas. Pero, aunque se modifique —más ligero, con mejor apariencia, con menor contenido de sal o con un sabor menos intenso..., puede conservar los rasgos fuertes, centrales que lo hacen identificable igual a sí mismo— dentro de unos límites, y esto le confiere una gran plasticidad al tiempo que capacidad de pervivencia (Espeitx, 2005: 200).

En este sentido cobra cada vez más relevancia el tema del turismo gastronómico, ya que promueve y otorga un valor y un propósito tangible al tema alimentario, integrando la cadena alimenticia y potenciando al país como marca e imagen.

Si pensamos en turismo y gastronomía, o en turismo y cultura, podemos apreciar que estos ámbitos tienen implicancias en distintos áreas de la vida de las personas: en el área social, pues está dirigido a satisfacer las necesidades e intereses; en lo económico, debido a la generación de ingresos en torno a elementos y expresiones culturales, y en la forma en la que las comunidades manifiestan su desarrollo; en política, porque permite responder a los lineamientos y planes de progreso a nivel nacional, regional y comunal; y en el área cultural, porque permite conocer los modos de vida de personas de diferentes realidades geográficas. La cultura es por definición un bien público, el turismo no, aun cuando avanza su reconocimiento como derecho humano (CNCA; 2015:10).

Por otro lado, se ha destacado anteriormente como se suele relacionar la calidad de los productos locales con su vinculación profunda con un determinado territorio. El territorio es así calificado, valorado, por la vía de los productos.

(...) Esta capacidad diferenciadora de la cultura alimentaria patrimonializada puede ser —y a menudo lo es— un instrumento efectivo para el desarrollo del turismo en un determinado territorio. (...) las muestras de activaciones turístico patrimoniales centradas en alimentos son abundantes y no hay propuesta de activación turística que no contemple, de manera más o menos central, más o menos complementaria, los productos y platos locales. (...) Esta integración se produce por diversas vías, algunas que comparten con la mayor parte elementos patrimoniales, como los museos, los centros de interpretación y las exposiciones, otros que comparten con el resto de artesanías, con son las ferias de productos

artesanos, otras les son mucho más exclusivas, como los mercados, los establecimientos comerciales, los restaurantes, las campañas gastronómicas o las jornadas dedicadas a un producto o un plato (Espeitx: 2005: 200).

Contexto: percepción turista larga distancia

Para contextualizar la percepción del turista de larga distancia, según los datos de Sernatur entregados en el informe final del estudio de tipificación de la demanda turística real de Chile, realizado entre 2009 y 2011, el 14% de los encuestados buscan buena gastronomía al momento de salir de vacaciones. Esto estaría posicionado en el 5º lugar, después de paisajes naturales en general (51%), conocer la cultura del lugar (48%), conocer en general (19%) y gente amistosa (19%). Cabe destacar que en 9º lugar con el 7% se posiciona conocer el patrimonio cultural, y en último (14º) lugar se encuentra buenos vinos (3%). Sin embargo, en las consideraciones al momento de elegir un destino, la gastronomía se posiciona en penúltimo lugar (de 11 opciones) con el 8%, siendo superado por atractivos naturales, atractivos culturales, ciudades/pueblos interesantes, variedad de cosas que hacer y ver, hospitalidad de la gente, clima, seguridad en el destino, tranquilidad y precios competitivos.

A pesar de estos antecedentes, al momento de consultar las actividades realizadas en Chile, la opción con mayor porcentaje corresponde a probar comida típica (58%), seguido de ir a restaurantes (54%), seguidos de disfrutar de la naturaleza/paisajes (53%), visitar parques/reservas naturales (52%), visitar lugares de interés histórico (50%), deambular calles e imbuirse del ambiente local (47%), visitar mercados callejeros (43%), visitar museos/galerías de arte (41%), seguida de otras 20 opciones.

Respecto de la satisfacción con atributos turísticos de Chile, el promedio general en una escala de 1 a 10 es de 7,8. Se entregaron 28 opciones, dentro de ellas Gastronomía está evaluada con 7,8 y se posiciona en el lugar 16, mientras que gastronomía típica fue evaluada con 7,7 en el lugar 15.

Según la Future Brand, institución encargada de realizar un estudio respecto de las marcas país de América Latina donde se consideraron 21 países, Chile se ubicaría en 4º lugar, basado en siete dimensiones: sistema de valores (4º), calidad de vida (3º), aptitud para los negocios (4º), patrimonio y cultura (6º lugar), turismo (4º) y *made in* (5º).

En base a estos antecedentes basados en la percepción de los viajeros a larga distancia a nuestro país, se puede señalar que, a pesar del posicionamiento turístico llevado a cabo en las últimas décadas, aún queda mucho trabajo por realizar respecto del fomento de la gastronomía dentro del turismo.

e. OMT y Turismo Gastronómico: el desafío del modelo

Según la Organización Mundial de Turismo (OMT) el turismo mundial se encuentra en constante aumento, y con ello aumenta la competencia entre los diferentes destinos; así, el PCI se constituye como un elemento diferenciador, y que potencia un destino respecto de otro. Además, este auge justifica que los planes de acción de desarrollo de un país, se preocupe de integrar elementos asociados a él, buscando precisamente aquellos elementos destacables que podrían agregar valor a un destino local, respecto

de otros de la región.

El turismo gastronómico se ha vuelto especialmente importante en este sentido, no solo porque comer y beber forman parte esencial de toda experiencia turística, sino también porque el concepto de turismo gastronómico ha evolucionado de tal modo que engloba multitud de prácticas culturales e incorpora en su discurso valores éticos y de sostenibilidad del territorio (el paisaje, el mar, la historia del lugar, los valores y el patrimonio cultural) (OMT; 2015: 15).

El turismo gastronómico entonces, se constituye como aquella iniciativa turística y recreativa, que centra su viaje en el proceso gastronómico de un lugar; según el Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT (San Sebastián, 2015), se llegó a las siguientes conclusiones (OMT; 2015):

- El turismo gastronómico es transversal e integra diversos sectores económicos.
- Compromiso con la sostenibilidad: debido a la importancia que tiene el turismo y su contribución al PIB de los países, es necesario plantearlo de forma que sea sostenible, por lo que debe considerar el factor ambiental (reducción de las emisiones), el factor sociocultural (autenticidad del destino) y el factor económico (la distribución de la riqueza).
- El desafío de la globalización: promoción global a experiencias locales.
- Debe ser un dinamizador de la economía local, a través de la creación de empleos y el desarrollo de las economías locales.
- Debe ser resultado de la coordinación de esfuerzos: a través de una política participativa y colaborativa, para poner en valor y aglutinar los esfuerzos de los diferentes agentes de un territorio.
- Relevancia a las personas y el relato: lo que implica una innovación en la forma de contar las cosas para construir una narrativa de la gastronomía del destino.
- El turista gastronómico busca una experiencia, y es a la vez promotor de ella.
- Maridar la gastronomía: todos los destinos tienen potencial gastronómico, pero es importante que haya una oferta alrededor del producto (paisaje, cultura, historia), para acompañar la experiencia.

Estas conclusiones fueron complementadas y profundizadas en el Segundo Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT-Lima, 2016 (OMT; 2016):

- Puesta en valor de la materia prima y los distintos elementos de cadena de valor

del turismo gastronómico (promoción de todo tipo de recursos).

- Debe incluir criterios de responsabilidad, solidaridad y sostenibilidad.
- Las claves del éxito están en el trabajo en equipo y la colaboración en diferentes niveles; por lo que requiere una hoja de ruta clara, una estrategia de comunicación y la apuesta por procesos de innovación continua.

En definitiva, el turismo gastronómico como estrategia de desarrollo, se constituye a su vez como una oportunidad para la preservación, fomento y promoción del patrimonio gastronómico y de la cadena asociada a ella; debido a su visión integral que considera desde los procesos de producción de los elementos que se cocinan, las personas responsables de la producción, los paisajes donde se llevan a cabo, la historia y los procesos culturales que subyacen el alimento, la puesta en escena y el servicio de la preparación final.

La alianza entre cultura, turismo y culinaria no se reduce a una simple estrategia de aumento del consumo, sino a establecer una genuina oportunidad de vinculación entre el viaje y una diversidad de paisajes y culturas locales. Para el CNCA, el turismo cultural debe ser abordado con un enfoque sustentable que permita aprovechar y enriquecer el patrimonio cultural, dado que identidad y patrimonio juegan transversalmente un rol significativo en el turismo cultural, y son factores de distinción y valoración importante para el turista o visitante a la hora de escoger un destino (CNCA; 2015:11).

f. Rutas gastronómicas

Una estrategia concreta de turismo gastronómico, son las rutas gastronómicas. Como se señaló anteriormente, el turismo basado en la gastronomía de una localidad, no se limita al servicio de preparaciones típicas, sino que están asociadas a un proceso de promoción integral de los diferentes aspectos y procesos asociados a la preparación de un plato de comida típica. En este sentido, es necesario situar una ruta en un lugar concreto y contextualizarla con elementos históricos culturales tanto de la preparación, como de los productos que se necesitan para su factura; relevar los aspectos sociales, emocionales y simbólicos de los alimentos, en un escenario que combina calidad, herencia y naturaliza (Barrera; 2006).

Existen muchas administraciones de gobiernos locales deseosas de potenciar su turismo como una manera de captar mercados, pero es importante que estas tengan la habilidad analítica para llevar a cabo esa

tarea, incluso apoyándose en multitud de libros e investigaciones anteriores que ya habían incursionado en los temas. Y no solamente nos estamos refiriendo a investigaciones académicas, sino también a la literatura como la que han producido los cornistas de las ciudades, los ensayistas, los poetas, etc. que se han dedicado a conocer y relatar la historia menuda de sus espacios geográficos (Ascanio; 2009: 322).

Para realizar una ruta, lo primero es posicionar al alimento como un recurso cultural, lo que se logra al llenarlo de contenido histórico, vinculado con un contexto autóctono (por lo general rural); este elemento le entregará mayor valor turístico a la ruta (Barrera; 2006). En definitiva, el patrimonio culinario es una forma de presentar una experiencia gastronómica única. El valor de las rutas no se basa solo en la degustación de un plato, sino que la combinación con una interpretación del contexto donde tuvo lugar la elaboración del mismo (Ascanio; 2009).

Un alimento sin usos culturales y sin un sentido dentro de un espacio alimentario es un recurso potencial, pero no un alimento socialmente concebido. Por ello, lo patrimonial se descubre en la imbricación de productos y recetas, en un conjunto de conocimientos, símbolos y prácticas transmitidas transgeneracionalmente. Subyace a la idea de patrimonio la noción de continuidad en el tiempo, de un relato y un discurso que construye al interior de una familia o de una comunidad un “saber” sobre los alimentos y sus preparaciones que pertenece e identifica a los sujetos con un locus determinado, con su historia y sus representaciones (Montecino *et. Al*, 2012:19).

En definitiva, las rutas gastronómicas deben considerar un itinerario que incluya el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación final (una manera es organizarse en torno a un producto clave); además debe estar combinada con actividades relacionadas con los elementos distintivos del producto, ya sean caminatas, paseos, extracciones, etc.

En la actualidad en Chile, se han generado una serie de rutas gastronómicas que buscan precisamente potenciar productos o preparaciones, las cuales han sido impulsadas o promocionadas por el Sernatur y sus direcciones regionales, entre ellas se pueden mencionar:

- Ruta del pajaretero, en Atacama.
- Ruta de los productos del Huasco.

- Ruta del vino del Valle de Colchagua.

6. MODELOS DE DESARROLLO GASTRONÓMICO


a. Caso peruano

Uno de los aspectos centrales que ha tomado en consideración la estrategia de acción pública en gastronomía peruana es el reconocimiento de su mixtura. La cultura andina preexistente recibió la influencia española, africana, china e italiana, principalmente. Según Azcoytia la columna vertebral de la cocina peruana está formada por la combinación de la corriente culinaria nativa, la europea y la oriental (Azcoytia, 2008). Los expertos coinciden en señalar que la cocina peruana que en la actualidad se da a conocer al mundo es una cocina peruana fusión. La llaman así por la influencia que ha recibido de las culturas antes señaladas.

Uno de los elementos a destacar, entonces, es que la gastronomía pasa a entenderse como la representación de la identidad peruana, la cual toma, recata y valora este conjunto de identidades culturales que lo conforman, las cuales poseen su expresión en la gastronomía. La identidad peruana es este sincretismo cultural y la cocina es la expresión de esa identidad.

De esta manera, se ha llegado a hablar de una cierta “revolución gastronómica”, para referirse al fenómeno de aceptación y reconocimiento internacional de la cocina peruana. En este proceso identitario, más de 80.000 jóvenes optan por un futuro profesional cerca de las cocinas, donde al año 2010 era posible contar la existencia de más de 80 escuelas que ofrecían programas de cocina —de las cuales 50 se encontraban en la capital— (Palomino, Vargas y Valderrama 2010). La gastronomía, en este sentido, pasa a ser entendida no sólo como identidad nacional, sino también como una posibilidad real o imaginada de ascenso social.

Esta “revolución gastronómica” comienza en los años 80 del siglo XX, bajo una serie de condiciones favorables: a) la existencia de un periodismo gastronómico que comienza a reconocer la cocina peruana a nivel internacional, b) una visibilización de alimentos andinos y amazónicos considerados “tradicionales” y “autóctonos” que comienzan a ser utilizados en restaurantes de alta gastronomía; y c) el surgimiento de empresarios gastronómicos que apuestan por la cocina peruana y por el rescate de la cultura (Lauer 2006). A estos tres hechos se conjuga la provisión de un conjunto de chefs que vuelven al Perú después de haber realizado estudios en el extranjero con el objetivo de poner en valor la cocina peruana. A su regreso, aplicaron técnicas y conocimientos europeos a ingredientes poco aprovechados, estilizándolos y atribuyéndoles nuevo significado (Matta; 2011). No se debe desconocer, la actitud emprendedora y empresarial de estos



chefs, quienes convierten la cocina en un elemento de uso e intercambio cultural, puestos ahora en estándares de calidad internacionales. De este modo, logran integrar las cualidades lúdicas, creativas y el contenido representacional local de las prácticas alimentarias, en un contexto de intercambio, adecuando la cocina, como arte culinario, a estándares comerciales internacionales.

Si la examinamos en estos términos, la importancia de la gastronomía crece desmesuradamente, abre campos para el desarrollo de nuestra agricultura, ganadería, pesca e industria de alimentos y bebidas, al crear demanda para nuestros productos en el Perú y el extranjero, desencadenando nuevos negocios y demanda por mayor calidad en el campo peruano. Y de paso, revalorizando el trabajo de agricultores peruanos, aliados de los chef — como afirma Gastón Acurio— “en busca del ingrediente perfecto” (Valderrama; 2010: 175).

Junto a estas expresiones gastronómicas, el Estado peruano logró entender este fenómeno culinario, rescatándolo como un elemento de identidad cultural. Perú no solo la expresión de un conjunto heterogéneo de identidad culturales, sino que la gastronomía es la mejor expresión de esa heterogeneidad. La cocina, convertida ahora es una de las mejores expresiones culturales de la nación peruana, pasa a ser objeto de fomento y difusión internacional por parte del Estado. De esta manera, podemos mencionar algunas características de la acción pública en gastronomía desarrolladas en el Perú:

- Designación del segundo domingo de septiembre como Día de la Gastronomía Nacional.
- Promoción del desarrollo de la actividad gastronómica como medio propulsor del desarrollo económico, cultural y social peruano.
- Ejecución de acciones que permitan preservar la integridad del patrimonio cultural gastronómico, basado en la diversidad cultural, social y étnica del Perú.
- Fomento de la investigación científica, tecnológica y operativa de la gastronomía, así como su publicación y difusión.
- Articulación de un conjunto de acciones entre diversos actores públicos (PromPerú- Mincetur, Cancillería, Ministerio de Educación, Ministerio de la Producción y Ministerio de Agricultura) y privados (APEGA) para promover la gastronomía peruana en el exterior.
- Articulación de un conjunto de acciones entre las carteras de Agricultura, Producción, Mincetur, Ministerio de Cultura, Ministerio del Ambiente e Indecopi

en relación a las marcas, sellos de calidad y denominaciones de origen.

- Incentivo a la internacionalización de la gastronomía, promoviendo al Perú como destino gastronómico internacional, la promoción de ferias gastronómicas (feria mistura como la gran feria mundial de la gastronomía, la biodiversidad y la cultura) y una ofensiva para lograr que la cocina peruana sea declarada por la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.
- Reforzamiento del control sanitario para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Hay mucha relevancia en el surgimiento de APEGA el año 2007, que se convierte en una plataforma amplia que busca aglutinar los diversos actores en torno a la gastronomía peruana, para generar un movimiento orientado a promover su cocina y productos. “El objetivo principal de esta sociedad es servir de interlocutor, de ser un canalizador de iniciativas que promueva el desarrollo de nuestra cocina, rescate y ponga en valor las cocinas regionales y productos típicos” (Valderrama; 2010: 178). Es una iniciativa civil, pero que está en constante trabajo con instituciones públicas, coordinando proyectos conjuntos para lograr su objetivo. Entre ellas se destaca coordinación permanente entre el Ministerio de Agricultura, la Universidad Agraria y los productores para promover cadenas de ají, papas, quinoa, cacao, entre otros.

Sin embargo, el éxito no significa que aún no haya problemas que superar. Valderrama (2010) enumera una serie de problemas:

- Poca presencia en EEUU y Europa, en relación con otras cocinas como la mexicana o tailandesa (considerados mercados muy fuertes).
- Dificultades para la exportación de ingredientes peruanos por incumplimiento de condiciones fitosanitarias.
- Escasas publicaciones gastronómicas en otros idiomas.
- Ausencia de rutas turísticas organizadas, que tengan un perfil claro de las características culinarias regional, su historia, productos y potajes típicos.
- Base productiva desconectada, desorganizada y poco tecnificada.
- Baja conciencia ecológica que amenaza la conservación de recursos locales, y con ello los productos típicos.
- La paradoja entre ser un país con excelente gastronomía y una gran desnutrición. “Precisamente el animar la producción agropecuaria al interior del país, la gastronomía está ligada con la lucha contra la pobreza en el campo” (Valderrama; 2010: 182).

b. Caso francés

La cocina francesa, a diferencia de la peruana, posee una larga data. Después de la revolución francesa, la burguesía utilizó la cocina para expresar su poder y su papel en la dirección del país. La cocina y la vajilla se convierten en un signo esencial de la condición social. Es en este momento histórico donde se populariza el Restaurante, como un lugar fuera de casa donde ir a comer.

La influencia de la gastronomía francesa se deja sentir en casi todas las cocinas del mundo occidental, que han ido incorporando a sus bases conocimientos técnicos de la cocina francesa. Caracterizada por su gran variedad, fruto de la diversidad regional, tanto cultural como de materias primas, pero también por su refinamiento. Se asocia normalmente con la alta cocina servida en los grandes restaurantes y con elevados precios. En este sentido, la cocina francesa es un reflejo de la identidad que se proyecta en la elegancia y sofisticación, en conjunto con la industria de la moda.

La gastronomía es considerada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por parte de UNESCO desde el año 2010, rescatándola como una práctica social consuetudinaria que tiene por objeto celebrar los acontecimientos más importantes de la vida de personas y grupos, como nacimientos, matrimonios, cumpleaños, éxitos y reencuentros. Sus más importantes elementos consideran a) una selección cuidadosa de los platos que se van a preparar, escogiéndolos entre los de un recetario en aumento constante; b) la compra de productos de calidad, locales de preferencia, cuyos sabores concuerden; c) la armonización de los manjares con los vinos; d) la ornamentación de la mesa; y e) el acompañamiento del consumo de los platos con gestos específicos, como oler y catar. De esta manera, la comida se ajusta siempre a un esquema predeterminado: tiene que comenzar por un aperitivo y finalizar con la toma de una copa de licor, y debe comprender como mínimo cuatro platos: entremeses, pescado o carne con acompañamiento de verduras o legumbres, quesos y postre (UNESCO, 2017).

Al ser el primer país en registrar su gastronomía con patrimonio cultural inmaterial, Francia reafirmó su papel como líder en materia cultural y al mismo tiempo que el mundo pudiera participar de su influencia cultural. Al hacer la solicitud a la UNESCO, el Presidente Sarkozy señaló que el registro de la cocina francesa era un "problema de la civilización", poniendo así de relieve la dimensión eminentemente simbólica. A partir de entonces, el Estado francés ha desarrollado una serie de esfuerzos para promover la gastronomía a nivel internacional. El 2015 el Ministerio de Asuntos Exteriores organizó una cena de los jueves en las embajadas de Francia en 150 países. Igualmente beneficioso fue la promoción internacional de la gastronomía francesa, ya que el registro UNESCO apoya el desarrollo de un mercado en torno a esta cocina (Naulin, 2012). Del mismo modo, el Gobierno puso en marcha una nueva política nacional, la cual fomenta la adquisición de productos locales, siendo la calidad en la restauración es

uno de los puntos fuertes.

La institucionalidad cultural francesa surge durante el gobierno de Charles de Gaulle hacia el año 1959, luego de un proceso de posicionamiento y legitimación de las actividades culturales, y la comprensión de la necesidad de que el aparato público velara por ellas. En sus inicios veló por la accesibilidad de la cultura, y a fomentar la creación de obras artísticas. En la actualidad, el Ministerio de la Cultura y Comunicación francesa está constituida por tres direcciones generales a) Dirección General de los Patrimonios, b) Dirección de Creación Artística, c) Dirección de Medios de Comunicación y las Industrias Culturales.

7. COCINAS CHILENAS

De acuerdo a lo indicado por algunos autores, en Chile se pueden establecer claramente a lo menos tres cocinas que comprenderían lo que se entiende por comida típica: la comida de la zona norte, centro y sur. Esta diferenciación se encuentra determinada directamente por las influencias y los recursos disponibles que inciden en las particularidades que van adoptando los platos de comida a lo largo del país, permitiendo fundar la noción de cocinas chilenas, en plural (Montecino, 2004). La idea de la existencia de un conjunto coexistente y heterogéneo de cocinas a lo largo del territorio nacional es lo que se desea relevar al acentuar la pluralidad de las cocinas chilenas. Aun así, es posible determinar un marco común donde convergerían las diferentes cocinas.

Las cocinas típicas chilenas o criollas resultan del producto de la fusión de diferentes influencias, que, al interactuar entre sí, se fueron entremezclando, transformándose con el paso del tiempo y adaptándose a los nuevos paradigmas de alimentación que comenzaron a llegar al país. En el período de la conquista —tanto en Chile como en el resto de Latinoamérica— los colonizadores no hallaban los ingredientes acostumbrados para sus preparaciones típicas, debiendo adoptar los autóctonos, adaptándolos a su gustema principalmente a través de la forma en que los preparaban. Paulatinamente, los españoles fueron importando productos desde Europa y a la vez incorporando en su dieta ingredientes locales utilizados por los indígenas; el maíz, la papa y el poroto serían los principales aportes americanos en el plano de la alimentación (Pereira Salas, 1943).

Tal como señala Pereira Salas (1943)

(...) la cocina 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 materias 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 (p. 3).

La emergencia de lo que actualmente se comprende por cocinas criollas, estaría marcada por la introducción del ganado bovino, ovino y también, la inserción de cerdos, hecho sucedido casi en paralelo con las primeras elaboraciones de una especie de pan hecho de trigo, preparación ampliamente añorada por los conquistadores y que no habían encontrado en sus primeros años en América, con la preponderancia del maíz.


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 (p. 60).

En esta época ya se observa el consumo generalizado de diferentes bebidas alcohólicas aún consumidas en la actualidad; se evidencia la presencia y el masivo consumo de pipeño, la chicha y la mistela, todas preparaciones presentes en el Chile precolombino (Pereira Salas, 1943).

Con la llegada del período de la Independencia y la República ya se había consolidado la base de lo que se entenderá por cocina criolla: la convergencia entre las influencias españolas y las indígenas, cristalizada en, por ejemplo, la cazuela (Montecino, 2004). Se podría aseverar que la cocina chilena adquiere una fisonomía definida durante aquel período; en las mesas criollas se comienza a festejar la reciente adquirida independencia con empanadas, cazuelas, chicha y vino tinto.

Al iniciarse la época portaliana severa y filarmónica, autocrática y popular, la cocina chilena tenía asimilado el succulento menú que los mayores habían ensayado en las olorosas leñas coloniales. Jerarquía gastronómica gozaban, el arrollado, carne cocida de chancho, hecha trozos, revuelta con huevo y envuelta en malaya o cuero de chancho (Pereira Salas, 1943: 87).



Tal como ya hemos señalado, podemos indicar la existencia de distintos tipos de gastronomía nacional dependiendo de la locación geográfica en la cual ella se ubique (Montecino, 2005).

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. Por otro lado, signos, condimentos y gustemas distintivos del consumo de cada espacio culinario serán enarbolados como parte de las identidades regionales: los picantes, el rocoto y el arroz en el norte, las humitas y el ají verde en la zona central, el merkén, el curanto y los dulces en el sur, los asados de cordero en el sur austral y así. La transmisión transgeneracional de esas recetas y sus sentidos cotidianos o festivos pone de manifiesto que se trata de saberes patrimoniales en los cuales es posible leer la gramática de una multiplicidad de gestos culinarios asentados en el tiempo y en la diversidad social y étnica que los sustenta (ProChile; 2009: 8).

Hay una tendencia a zonificar las cocinas de Chile, en función a delimitaciones territoriales, que a su vez nos hablan de diferentes suelos y climas que determinan el acceso a ciertos productos. A pesar de que no existe consenso respecto de las delimitaciones de las cocinas, hay un acuerdo en determinar al menos cinco cocinas:

- Gastronomía del Norte Grande de Chile.
- Gastronomía del Norte Chico de Chile.
- Gastronomía del Centro de Chile.
- Gastronomía del Sur de Chile.
- Gastronomía del extremos sur austral o Patagonia de Chile.

En todas estas zonas, la cocina ha recibido influencias y aportes de distintas vertientes, cruzadas por las tradiciones aborígenes nativas y mestizas; migrantes afroamericanos y croatas en la zona norte, migrantes alemanes, croatas e italianos en la zona sur. Todos ellos cruzados por las costumbres y productos nativos e introducidos desde Europa: aves, carnes, mariscos y pescados con diferentes condimentos y preparaciones, que van de la mano una amplia gama de bebidas y postres.

En Chile, como sabemos, existe una tradición culinaria mestiza fuertemente

influida por las poblaciones originarias y europeas que permite el decurso de un conjunto de saberes, técnicas y productos asociados a ella. Los matices de esta tradición se perfilan regionalmente de acuerdo a las características histórico-culturales de las mismas, produciendo un haz de acervos alimentarios (Montecino, *et. al.*; 2012: 19).

Un producto en que la cocina chilena ha sabido sacarle el máximo partido y utilizarlo en múltiples platos, es el maíz, o choclo como se le conoce en Chile. También la papa y el poroto son materias primas provenientes de la cocina indígena. Entre platos dignos de nombrar a base de los ingredientes anteriores, están la crema y el pastel de choclo, las humitas y los guisos a base de papas, la carbonada, el charquicán y los porotos con zapallo.


Los españoles trajeron al continente carnes, como las de chanco (cerdo) y de vacuno, de donde surgieron preparaciones como los arrollados de carne, el chanco a la chilena, el chupe de guatitas, las costillas de cerdo con ají y la lengua en salsa picante, entre otros platos.

La gastronomía típica de la Isla de Pascua se basa principalmente en mariscos y pescados, en especial la langosta. Al igual que en el sur de Chile, el umu, una especie de curanto, es la comida tradicional de la isla. Se acompaña con papas sin pelar y de poe, un budín dulce hecho con harina, plátanos y zapallo.

a. Cocinas del Norte Grande

Las cocinas del norte grande han sido formadas del aporte de los productos de las culturas indígenas del altiplano andino, los aymaras y atacameños, quienes desarrollaron una intensa agricultura basada en la producción de locoto, maíz, oca, papa, quinoa y zapallo; en ganadería, se utilizó mucho la carne de alpaca y llama.

La cocina del norte de Chile nace de la creatividad de los pueblos prehispánicos que ocuparon la región como los changos, los aymaras y otros pueblos del Tawantinsuyu, las cuales se alimentaron con los productos agrícolas, ganaderos y pesqueros disponibles en esas épocas. Las culturas indígenas fueron en un principio bandas de cazadores y recolectores que posteriormente pasaron a tribus y jefaturas sedentarios, como la cultura aymara. Esta desarrolló una intensa agricultura con tecnología andina, en base a la producción de maíz, papa, rocoto, zapallo, oca quinua, tanto en los valles costeros como en la precordillera y el altiplano. En ganadería se ha utilizado mucho la carne de llama, alpaca, guanaco (Manzur; 2012:23).



También se encuentra la tradición mariscadora de los changos de la costa, que se mantiene hasta la actualidad con el consumo de bastantes platos a base de mariscos y pescados. A su vez, fue importante la influencia de los diaguitas quienes ya desde tiempos precolombinos producían fermentaciones de algarrobo y otras semillas. En definitiva, la cocina del norte está fuertemente marcada por las influencias prehispánicas, pero sigue siendo el resultado de una fusión de estos elementos tradicionales, con productos introducidos por los españoles como el trigo, arroz, cebolla, ajo, animales vacunos y cerdos, y sus respectivas preparaciones.

Asimismo, el cultivo de tubérculos dulces como la apilla (oca), el isañu y el olluko, de gran significación religiosa, aportan algunos sabores desconocidos de otras zonas del país y cuyas preparaciones es necesario rescatar si se quiere conservar su uso tradicional.

Las comidas típicas de los pueblos aymaras tienen pequeñas variaciones según el lugar donde se preparen, pero sin duda las más tradicionales de la comunidad son el asado, el chairo, el charqui y la guatia.

b. Cocinas del Norte Chico


En el norte chico, destacan los valles de la región de Atacama que produce uno de los aceites de oliva más afamados del país, y, junto a la región de Coquimbo, mantienen la producción del pisco, una de las bebidas espirituosas más disputadas por su origen. Amplia es la cantidad de bebidas alcohólicas y refrescos que se pueden encontrar en la gastronomía del norte: batidos de frutas, mango sour, pajarete, serena libre, ulpo, entre otros.

Dada su cercanía con el centro, hay muchas preparaciones compartidas, sin embargo, distingue por el acceso a productos que determinan esta zona, las olivas, las uvas, el queso de cabra, las papayas, entre otros.

c. Cocinas de la Zona Centro

La cocina de la zona central está marcada por los productos agrícolas que prolíferamente crecen en los valles, en conjunto con los productos marinos en la zona costera.

Los datos arqueológicos permiten establecer con claridad el consumo de maíz, porotos y quinoa, y de frutos silvestres como el maqui, molle, peumo; el guanaco en el ámbito de la carne animal; peces, machas, caracoles, lapas y locos entre los recursos marinos. Por otro lado, el impacto de la cultura inca en la zona central chilena no implicó una significativa adopción de nuevos



productos, sino de variedades distintas de los ya conocidos: maíz, quinoa, porotos. La incorporación del cultivo de ají y de técnicas de conservación como el chuño y el charqui parecen ser aportes andinos que facilitaron una mayor durabilidad de los alimentos (Montecino, *et. al.*; 2012: 22).

Las recetas de la zona central han tenido un variado aporte en su conformación: el aporte indígena, con los productos de la tierra —como el maíz y diversas verduras que han conformado conocidas recetas como el charquicán, los porotos granados, las humitas y el pastel de choclo—, y los aportes de las costumbres de los españoles y la influencia extranjera posterior, principalmente europea, desde la segunda mitad del siglo XIX, con la introducción de hábitos como «las once» y el consumo del té por parte de los ingleses, o la introducción de cepas de uvas por franceses durante el mismo siglo.

El proceso de mestizaje cultural acaecido en los siglos coloniales tuvo una gran influencia en lo que hoy día se considera como tradición culinaria de la región de Valparaíso. El influjo indígena prevaleció con preparaciones como el mote, la chuchoca, los porotos, el charqui (los charquicanes) y las chichas, entre otras. Del mismo modo la impronta española con el vino, los dulces y postres, las diversas frutas, las cazuelas, los panes de trigo horneados, la incorporación de las carnes a la dieta, fue estructurando una tradición y una identidad que combinó gestos culinarios y productivos de ambas sociedades (Montecino, *et. al.*; 2012: 23)


Las tradiciones campesinas, tales como trilla a yegua suelta, también están asociadas a platos típicos y propios de ellas, como la sopa de trilla, preparación hecha a base de pan, cebollas y ajos acompañado con una porción de carne, que era el almuerzo de los trabajadores que desarrollaban la labor.

En la ciudad de Valparaíso es típico el pescado frito (puede ser congrio, corvina o merluza) acompañado de papas o ensalada. Referente a los mariscos destaca en esta zona la extracción y el consumo del camarón de tierra.

En esta zona del país, destacan los valles vitivinícolas de Maipo, Maule, Curicó, Rapel y Colchagua, por poseer los mejores viñedos para la preparación del vino chileno, que se ha posicionado entre los mejores del mundo.

d. Cocinas de la Zona Sur

Esta región ha tenido una gran influencia de la cocina mapuche, que aportó productos como el maíz, el merquén, las papas, los porotos, los zapallos, y también la gallina



mapuche o *kollongka* —que pudiera ser la única gallina sudamericana precolombina— que da huevos con tonalidades celestes y verdes.

La cocina mapuche tiene su base en el medio ambiente y en las estaciones del año. Ellos se alimentan de los productos que obtenían del bosque, de los ríos, lagos y del mar, y su dieta se iba ajustando a la disponibilidad estacional de los mismos. De acuerdo a los relatos de los cronistas antiguos, consumían muchos frutos silvestres y hierbas del campo, eran diestros en la caza de animales y en la pesca y recolección de mariscos y algas. También utilizaban técnicas de cultivo en pequeña escala en un sistema de tala y roza de forma itinerante. Desde el punto de vista de la forma de obtener su sustento, los mapuches eran una combinación de recolectores cazadores y horticultores (FIA; 2012:28).

Otro importante aporte es la cocina chilota, muy influida por la mapuche, característica por sus cientos de variedades de papas (subespecie *tuberosum*) y los platos que se hacen con ellas, como el milcao o la chochoca, además de los platos a base de mariscos y pescados que constituyen parte importante en la gastronomía del sur del país. En Angelmó, existe el mercado más surtido a nivel nacional en lo que respecta a productos marinos; en tal mercado, se pueden consumir caldillo de mariscos, curanto en olla o pulmay, empanadas de mariscos y sierra cancato a las brasas. Algunas bebidas alcohólicas que se pueden encontrar en esta región son la chicha de manzana, el licor de oro, el muday y el murtado, entre otros.

Es importante destacar la influencia de la colonización alemana, que se llevó a cabo en algunas zonas del sur de Chile durante el siglo XIX, y su cocina que se ha mezclado con materiales típicos de la zona, creando, lo que muchos gourmets han denominado, «maravillosa combinación» entre la comida alemana y mapuche. Lo que más se ha mantenido de la cocina alemana es su repostería, y claro ejemplo de esto son los kuchsens y strudels.

e. Cocinas de la Patagonia y la isla Grande de Chiloé

Dadas las condiciones extremas climáticas y el limitado acceso a productos vegetales y frutales, se configura una nueva zona climática, que surge y está determinada por su condición de australidad.

Se reconocen técnicas y preparaciones en piedras, que a pesar de que no son exclusivas de esta zona (en la medida en que también encontramos esta técnica en Isla de Pascua), el curanto se erige como emblema de la cocina austral y técnica indiscutida y característica de la zona.

En la Patagonia chilena se hace uso de la carne de cordero, de productos del mar y de diversas clases de frutos silvestres.

f. 14 cocinas chilenas⁶

A pesar de que hay consenso respecto de estas las zonas geográficas recién mencionadas, recientemente se ha discutido respecto de las ciertas particularidades que permitirían definir aún más cocinas chilenas. Así, a través del reciente estudio realizado por Imagen de Chile, se plantea la existencia de 14 cocinas nacionales, las que tienen en consideración aspectos geográficos (como la costa versus los valles), la cotidianidad (comida casera, festiva o de ocasión), entre otros rasgos distintivos.

- Cocina del Norte Grande.
- Cocina del Norte Chico.
- Urbana de calle.
- Urbana de restaurantes.
- Urbana casera.
- Campesina huasa.
- Costera.
- De fiesta.
- Sureña centroeuropea.
- Indígena mapuche.
- Chilota.
- Patagónica.
- Cocina de ultramar (Isla de Pascua y Juan Fernández).
- Alta cocina chilena.

Como se puede observar, la gran mayoría de ellas puede ser agrupada en la clasificación clásica, sin embargo, también se identifican ciertas cocinas transversales o que trascenderían aquella clasificación como la urbana de calle, urbana de restaurantes, urbana casera, de fiesta y alta cocina chilena. A continuación, se establecerá brevemente

⁶ Este apartado está basado en los resultados del estudio de gastronomía y marca país, realizada por Imagen de Chile y que tiene por objetivo identificar un mapa de cocinas chilenas, conocer la percepción en torno a la gastronomía chilena y seleccionar los aspectos más competitivos de la gastronomía chilena. Imagen de Chile (2016) Estudio de gastronomía y marca país, Santiago de Chile.

en qué consiste cada una de ellas:

Tabla 3. Zonas de cocina chilena

| Zonas | Descripciones |
|-------------------------|--|
| Cocina del Norte Grande | Correspondería a las regiones de Arica y Parinacota, Tarapacá y Antofagasta, influenciada principalmente por la tradición del universo aymara, con la presencia de mar y del desierto. Los platos más emblemáticos corresponderían a la calapurca, patasca, picante de guatitas, guatia. |
| Cocina del Norte Chico | Se encontraría en los valles transversales de las regiones de Atacama y Coquimbo y a diferencia de la cocina del Norte Grande, tendría pocos elementos indígenas, y gran influencia de los recetarios españoles y la tradición minera presente en los valles interiores desde largo tiempo. Caracterizada por la agricultura, la cocina de la zona se basa en los productos locales de los cuales los más emblemáticos son la uva pisquera y el queso de cabra. Los platos representativos corresponden al macho ruso, dulces de papayas, cabrito a la olla, queso de cabra, camarones de río al ajillo, cabrito en salsa y cecinas de burro. |
| Urbana de calle | Cocina no tradicional, fuertemente influenciada por los modelos alimentarios exógenos y los crecientes centros urbanos que generan una lógica de inmediatez. Busca la satisfacción de la necesidad de conseguir alimentos de forma rápida y barata. Por lo mismo no se puede asociar a una región particular, ya que se encuentra en todas las ciudades, con sus diferencias y particularidades. Las preparaciones más emblemáticas corresponderían a las sopaipillas, los completos, sándwiches de potito, choripanes, anticuchos, mote con huesillos, empanadas fritas, manzanas confitadas. |
| Urbana de restaurantes | Muy similar en cuanto a origen, características y preparaciones a la cocina urbana de calle, pero se diferencia ya que se encuentra en locales establecidos y se presenta en menús o a la carta. Sus bases se asientan hacia el siglo XIX, y se asume que el ferrocarril ayuda en la homogenización de estas cocinas de diferentes ciudades del país. Es evidente la influencia extranjera, ya sea de italianos, alemanes, chinos y recientemente peruana. Las preparaciones más emblemáticas corresponderían a bistec a lo pobre, lengua nogada, cazuela, pollo al coñac, caldo gallo, curanto en olla, charquicán, crudo al plato, pollo asado, arrollado con papas cocidas, costillar de chanco asado, pescado en salsa margarita, pailas marinas, entre otros. |
| Urbana casera | Corresponde a aquellas cocinas que se encuentra puertas adentro; es una cocina simple del día a día. Es por ello que es dinámica y viva, influenciada por los paradigmas alimentarios extranjeros, pero también por las recetas tradicionales que se han seguido por generaciones. Las preparaciones emblemáticas corresponderían a: tortillas de verduras, cazuela, pollo arvejado, chupe, pescado al horno, porotos con riendas, zapallos rellenos, fritos, salpicón, pastel de papa, asado alemán, carbonada, charquicán, tomaticán, entre otros |
| Campesina huasa | Correspondería por lo que generalmente se entiende por “cocina chilena”, lo que se puede atribuir a que corresponde a la zona más |

| | |
|--|--|
| | poblada del país. Se asocia a la zona central por lo que está compuesta por productos agrícolas de la zona y la preparación en base a cerdo. Entre las preparaciones emblemáticas se encuentran los arrollados de huaso, cazuela nogada, papas con chuchoca, tortilla de rescoldo, conejo escabechado, chanfaina, pernils, empanadas de pino, charquicanes, pasteles de choclo, humitas, paltos basados en charqui, pantrucas, entre otros. |
| Costera | Dada la larga franja de costa que limita las fronteras ponientes del país. La cocina costera, con mayores o menores matices se trata de un cuerpo de recetas de similares características, basada en productos marinos como algas, pescados y mariscos. Dentro de las preparaciones emblemáticas nos encontramos, caldillos de pescado, pescado frito o a la plancha, mariscales fríos y calientes, chupes, cebiches, caldos de mariscos, mariscos crudos en salsa verde, carbonada de lapas. |
| De fiesta | Corresponde a todas aquellas preparaciones de la cocina asociadas a una fiesta o celebración ya sea de carácter religioso o pagano que están a lo largo del territorio nacional. Las preparaciones más emblemáticas corresponderían a: asado a la chilena, estofado de San Juan, Guatía, pan de pascua, parrilladas, umu, ponches de fin de año, cola de mono. |
| Sureña centroeuropea | Cocina que se produce dadas la inmigraciones y colonizaciones europeas a los territorios desocupados del sur de Chile, principalmente corresponde a las regiones de La Araucanía, Los Lagos y Los Ríos. En estas migraciones llegaron alemanes, suizos, checos, austrohúngaros y algunos franceses, quienes aportaron con sus tradiciones, ingredientes y preparaciones. Dentro de las preparaciones representativas encontramos: lomos kassler, pernils estilo alemán, crudos, chucrut, tortas de amapola, pan de pascua, strudel, kuchen, entre otros. |
| Indígena mapuche | Ubicada en la zona comprendida entre Biobío y Cautín y caracterizada por el respeto por la estacionalidad y la cosecha, la simpleza y el sentido práctico, donde se destaca el sabor ahumada, los granos molidos, productos de recolección, entre otros. Las preparaciones típicas corresponden al ñache, catuto, charquicán, milloquín, sopa de locro, muday, empanadas de digüeñes, entre otros. |
| Chilota | Se puede encontrar en la Isla grande de Chiloé, y mezcla la tradición marina —en particular la recolección de mariscos— y la tradición agroganadera, donde destacan los corderos endémicos, las nalcas y las papas. En definitiva una mixtura entre la cocina huilliche, de los chonos y el español, en un contexto de aislamiento que genera los siguientes platos emblemáticos: curanto en hoyo, curanto en olla, chochoca, roscas chonchinas, milcao, chapalele, cancato, chicha de manzana, entre otros. |
| Patagónica | Corresponde a la zona más austral del país, que dentro de sus productos más emblemáticos resaltan las papas, cordero, el calafate, la centolla, el mero, algas y otros peces. Sus principales influencias culinarias provienen de los chilotas, argentinos, croatas y centroeuropeos. Sus platos emblemáticos son el cordero al palo, la castradina, centolla parmesana, chupe de mariscos, entre otros |
| Cocina de ultramar (Isla de Pascua y Juan Fernández) | Reunidas debido a su carácter insular y distante del continente, a pesar de las diferencias en sus tradiciones. La cocina rapanui con la fuerte influencia polinésica, destacando sus cociones a la piedra y |

| | |
|---------------------|--|
| | frutas para la sazón de las carnes. Mientras que la cocina del archipiélago corresponde a la tradición costera de la zona central. De Rapa Nui se destacan el umu, tunu ahí, poe, cebiche, empanadas; y del archipiélago se rescata el perol de langosta, vidriolazo, disco villagero y la cabra al disco. |
| Alta cocina chilena | Corresponde a aquella cocina que se encuentra principalmente en los restaurantes de gran nivel de Santiago y en áreas turísticas, donde se adaptan preparaciones y productos locales a estándares internacionales de presentación y gustos. |

8. REALIDAD CHILENA EN EL ÁMBITO DE LA GASTRONOMÍA

a. Ferias gastronómicas

Desde hace un tiempo, han proliferado las ferias gastronómicas, tanto nacionales como internacionales. En general, las ferias internacionales de alimentos están enfocados en la promoción para la comercialización de diferentes productos del ámbito alimentario; sin embargo, también ha ido creciendo las ferias que no tienen un carácter gastronómico, pero que la exposición de Chile se basa en aspectos alimentarios, debido a su carácter identitario y a la factibilidad de promover un país —su cultura— a través de los alimentos.

Por otro lado, a nivel nacional, son conocidas las ferias gastronómicas, las cuales rescatan distintas tradiciones culinarias y gastronómicas provenientes de diversas regiones. Cabe señalar que todas las festividades, independiente de su carácter familiar, religioso o de otra índole, tienden a tener algún tipo de énfasis en lo alimentario, debido a que es absolutamente necesaria la alimentación; así, hay festividades que configuran platos específicos para la celebración: como la semana santa, o la fiesta de San Juan, a pesar de que lo celebrado no es la alimentación. En este sentido, se hace muy difícil realizar un listado donde lo central sea la alimentación, ya que son dimensiones que están absolutamente entrelazadas, en la medida que alimentarse constituye una necesidad vital.

En los últimos años han proliferado las fiestas costumbristas en diferentes poblados del país, predominantemente en período estival, intentando potenciar la oferta de servicios y experiencias para los veraneantes, y buscando oportunidades para el comercio de productos locales.

Por ello, se establecieron criterios para la selección de eventos. En materia de festivales internacionales, se incluyeron aquellas en que Chile contaba con presencia, ya sea a través de stands o de pabellones, auspiciados y/o patrocinados por ProChile.

A nivel nacional, se incluyeron aquellas fiestas o festividades de carácter nacional, que fueran publicitados por internet y que tuvieran auspicio y/o patrocinio de un ente

gubernamental, ya sea el Municipio, Indap, Corfo, entre otros.

Finalmente, cabe destacar también la proliferación de los *food trucks* y diferentes eventos que buscan la promoción de este formato alimentario; sin embargo, estos no fueron incluidas en este listado.

Tabla 4. Descripciones de principales ferias gastronómicas

Ferias internacionales (donde Chile ha contado con presencia a través de estands o pabellones)

| Nombre | Fecha | Descripción |
|-------------------------|--------------------------------|--|
| ANUGA | Primera quincena de octubre | ANUGA es la denominada feria de alimentos más grande del mundo para el comercio detallista y el mercado de los servicios alimentarios y de catering. https://investchile.gob.cl/es/anuga-2017/ |
| BIOFACH | Segunda quincena de febrero | Er poder de convocatoria e importancia para los productos orgánicos en Europa. https://www.biofach.de/en |
| Fruit Attraction | Segunda quincena de Octubre | Feria internacional del sector de frutas y hortalizas que organizada por Fepex e IFEMA, destaca las novedades de la industria. |
| SIAL París | Octubre | SIAL París es una feria realizada cada dos años, que se constituye como una vitrina de la oferta agroalimentaria mundial y observatorio de las tendencias mundiales de consumo. Esta versión está dedicada a la industria agroalimentaria, con innovaciones en manufactura de alimentos, distribuidores, importaciones, minoristas, aspectos institucionales y catering. Chile ha estado presente en esta exposición, bajo la coordinación de ProChile. http://www.prochile.gob.cl/evento/sial-2016/ |
| APIMONIDA Internacional | Primera semana de Noviembre | Evento más grande del mundo relativo a productos y servicios apícolas (se realiza en diferentes partes del mundo. La versión 2017 fue realizada en Estambul). Chile cuenta con representación a través de ProChile. http://www.apimondia2017.org/ |
| Agrofuturo Colombia | Primera quincena de septiembre | Plataforma de negocios y conocimiento líder para el sector agro en América Latina. Alta presencia de comercializadores de productos y servicios agropecuarios, donde se unan la oferta y demanda, representando los diferentes ecosistemas del sector. Chile cuenta con presencia a través de ProChile. www.expoagrofuturo.com |
| Foods from Chile | Permanente | Programa de ProChile para la promoción del sector agroalimentario chileno, bajo el eslogan de “Chile: una despensa para el mundo”. Durante este año han viajado a Asia y en su ruta Latinoamericana, han viajado a Colombia y Brazil. |
| LAC Flavors Argentina | Primera quincena de noviembre | Encuentros de negocios del sector de los alimentos y bebidas de la región. http://www.prochile.gob.cl/evento/lac-flavors-2017/ |

| | | |
|--------------------------------|-----------------------------|---|
| Summer Fancy Food Show | Principios de julio | Es la feria más grande de intercambio de la industria alimentaria de EE.UU., enfocada en la comida y la innovación. Chile tiene representación a través de ProChile. https://www.specialtyfood.com/shows-events/summer-fancy-food-show/ |
| Vinexpo Bordeaux | Segunda quincena de junio | Feria enfocada en el vino, uno de los eventos más grandes de Europa. Chile cuenta con un pabellón con sobre 31 empresarios del vino en su versión 2017, bajo el auspicio de Prochile y Wines of Chile. http://www.winesofchile.org/es/news/06-2017/vi%C3%B1as-chilenas-participan-en-vinexpo-bordeaux-2017 |
| Fishers & Seafood Expo-Chine | Primeros días de noviembre | Feria asiática más relevante de productos marinos. Un espacio donde empresarios del rubro se pueden poner en contacto para la comercialización de sus productos. Chile tiene representación a través de ProChile. |
| Salón de Gourmets España | Última semana de abril | Feria enfocada en la promoción de productos gourmet. Durante el año 2017 Chile contó con un stand con muestras de variados productos gourmet. http://www.prochile.gob.cl/noticia/chile-promociona-productos-gourmet-en-espana/ |
| Seafood Expo | Primera quincena de marzo | Feria norteamericana enfocada en la promoción de productos marinos. Chile, a través de salmon expert y ProChile se encuentra presente. https://www.seafoodexpo.com/north-america/ |
| Foods and Drinks China | Segunda quincena de marzo | Feria de alimentos y bebidas enfocadas en conectar la oferta de os distintos países proveedores con las necesidades de compradores e importadores de alimentos. http://www.cfdf.org/ |
| Expocomer Panamá | Segunda quincena de marzo | La cámara de comercio, industrias y agricultura de Panamá organiza Expocomer, una exposición multisectorial enfocada en la alimentación y bebidas, textiles y accesorio, construcción y tecnología y servicios, todo para el rubro de la alimentación. http://expocomer.com/ |
| Food and Hospitality Sudáfrica | Primera quincena de mayo | Ferias de alimento más relevante de África, donde Chile cuenta con participación de productos a través de ProChile. |
| Feria Foodex Japón | Primera quincena de marzo | Exhibición internacional de comidas y bebidas con larga trayectoria y relevancia para el rubro debido al potencial de negocios. Se considera como una puerta de entrada al mercado asiático. https://www.jma.or.jp/foodex/en/about/index.html |
| Gulfood Emiratos Árabes Unidos | Segunda quincena de febrero | Evento anual enfocado en el servicio de alimentos, considerado uno de los sectores que más rápido ha crecido en los últimos años en el planeta. Se lleva a cabo en el World Trade Center de Dubai, y es una oportunidad para tener acceso a un mercado significativo. http://www.gulfood.com/ |
| Prodexpo Rusia | Primera quincena de febrero | Exhibición internacional de comidas, bebidas y materiales provenientes de comida cruda, que en su versión 2017 contó con más de 100.000 metros cuadrados, con 2188 participantes provenientes de 58 países, con 29 pabellones nacionales. Con el apoyo del Ministerio de Agricultura de la Federación Rusa y el patrocinio de la cámara de comercio e industria de la federación rusa. http://www.prod-expo.ru/en/ |
| Mundial | | Concurso internacional de cocina, considerado como el |

| | | |
|--------------------------|--|--|
| Gastronómico Bocuse D'or | | equivalente culinario de los Juegos Olímpicos. Es una exhibición organizada por profesionales para profesionales. Es una competencia culinaria que consiste en la preparación de platos en vivo frente a la audiencia. Chile ha sido parte de la competencia de los últimos años. http://www.bocusedor.com/ |
|--------------------------|--|--|

Nacionales

| Nombre | Fecha | Descripción |
|---|--------------------------------|--|
| Espacio Food Service 2017 Santiago de Chile | Segunda semana de septiembre | Espacio Food and Service 2017 Santiago de Chile, será una feria en la cual se darán cita los principales profesionales y empresas del sector, siendo para ellos un evento de casi inexcusable asistencia tanto por las novedades que se podrán descubrir, como por los importantes contactos comerciales que se podrán generar. Patrocinio/colaboración: Sercotec, Sernatur, Ministerio de Agricultura, Marca Chile. |
| EXPO MUNDO RURAL | Primera semana de octubre | Muestra de productos nacionales asociados a la ruralidad y la preparación artesanal, donde se publicita aquellos emprendimientos que han sido apoyados por Indap. Patrocina: Indap |
| Festival ÑAM 2017 | Última semana de marzo | El festival destaca la importancia de la gastronomía en la cultura nacional y se realiza en tres etapas con actividades diseñadas para diferentes públicos. Presenta: Indap, Fondo de Fomento para la Pesca Artesanal – Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Municipalidad de Santiago Patrocina: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Municipalidad de Providencia. |
| ECHINUCO | Primera semana de octubre 2017 | Su nombre, Encuentro Chileno de Nuestra Cocina, está más vigente que nunca y todos los días del año. Promover y rescatar la cocina chilena son los objetivos principales de Echinuco y significan rescatar tradiciones, redescubrir sabores y promover a productores y talentos de distintas localidades. Las líneas de acción de Echinuco son dos: La primera, apoyar el emprendimiento de pequeños productores a través de capacitaciones, hacer puente entre ellos y el sector privado y la inclusión en canales de distribución privados. La segunda consiste en generar espacios de conversación en torno a la cocina chilena, cuya máxima expresión es la Gran Fiesta de la Cocina Chilena, que se realiza en el mes de octubre de cada año. Presenta: Municipalidad de Vitacura Auspicia: Sercotec, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Marca Chile |
| Mercado Paula Gourmet | Segunda semana de octubre 2017 | Feria donde se enseña a elaborar todo tipo de productos gourmet en casa: quesos, licores, mostazas, cerveza, aliños, cecinas, pastas, pan, mermeladas, conservas, etc. Los asistentes prueban nuevos sabores y conocen las últimas tendencias gastronómicas. Hay más de 120 expositores, clases de cocina con los mejores chef, sector de restaurantes para almorzar o comer en el lugar, etc. |
| EIIGA: Encuentro Internacional | Última semana de marzo | Feria dividida en un show gastronómico y un plenario. El show gastronómico se encuentra orientado a realizar demostraciones gastronómicas para un público final y profesional. El plenario está |

| | | |
|--|-----------------------------|---|
| de la Industria Gastronómica y Alimentaria | | dirigido a un público profesional y en el cual se realiza una mesa redonda. Instituciones que apoyan: Municipalidad de Vitacura, Programa Elige Vivir Sano, Sernatur. |
| Fruittrade 2017 Santiago de Chile | Última semana de septiembre | Fruittrade 2017 Santiago de Chile será una feria en la cual se nos ofrecerá una oferta insuperable de productos y vegetales puesta a disposición en forma directa por quienes los producen, donde se origina una instancia inmejorable para negocios cara a cara. Organiza: Pro Chile. Ministerio de Relaciones Exteriores |
| Omblogo Parao | Primera semana de noviembre | Omblogo Parao es un festival de cocina pensado en la promoción de diferentes productos nacionales. Con el eslogan de “pequeños productores con grandes productos” busca el reconocimiento del producto desde su raíz, potenciando la producción sustentable y libres de químicos. Auspicia: Indap, Ministerio de Agricultura |
| Feria Chile a la Carta | Quincena de mayo | Feria realizada en Santiago, que reúne cerca de doscientos productores y agricultores familiares provenientes de todo el país más los principales actores del rubro gastronómicos. En la feria se pueden degustar sabores de Chile y descubrir productos propios de destinos nacionales que no se comercializan habitualmente. Invita: Indap. Patrocina: Chile Marca, FIA, I Municipalidad de Santiago. |
| Día de la Cocina Chilena | Segunda semana de abril | Día en que se conmemora la Cocina Chilena. Iniciativa relativamente nueva, surgida desde el CNCA y con el objetivo de promocionar la cocina chilena. En este día se realizan una serie de actividades a nivel regional como nacional, con el objetivo de promocionar y fomentar el consumo de productos típicos. Invita: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. |

Por regiones

| Región | Feria o Fiesta | Fecha | Descripción |
|--------------------|--|-------------------------|---|
| Arica y Parinacota | Fiesta del cordero del Valle de Esquiña en Camarones | Última semana de agosto | En el valle de Esquiña se celebra la Fiesta del Cordero. Existe una muestra gastronómica que contempla la preparación de distintos platos del afamado cordero de la zona que se destaca por sus características especiales que lo hacen apetecido dada su carne tierna y sabrosa producto de la alimentación con alfalfa del valle y la pureza del agua que consumen. Organizada por la Municipalidad de Camarones con el apoyo del Consejo de la Cultura y las Artes e Indap. |
| Arica y Parinacota | Fiesta de la vendimia del Valle de Codpa | Última semana de julio | La importancia de Codpa durante la Colonia se la debe a la popularidad que alcanzó su vino, el que era comercializado a lomo de mula a Perú, Bolivia y diversos poblados altiplánicos. Su nombre corresponde a una de las zonas más altas del valle que producía un vino de mejor sabor. De ahí que toda la producción del valle era llamada como “Pintatani”. Entre los productores actuales del vino, se encuentra la familia Soza, que conserva y usa un lagar de unos 400 años para producir el vino, una producción |

| | | | |
|--------------------|---|------------------------------|---|
| | | | limitada, que les permite conservar su esencia y sabor. Otros productores también se mantienen fieles a la tradición y evitan industrializarse para no perder la característica única de su vino. Organiza: Municipalidad de Camarones. |
| Arica y Parinacota | Festival del Choclo (Valle de Lluta) | Tercera semana de septiembre | Festival centrado en el choclo como producto y las preparaciones que se pueden hacer con él. Además, incluye otras actividades de entretenimiento. http://www.eventosregionxv.cl/?tribe_events=festival-del-choclo-3 Organiza: Municipalidad de Arica. |
| Arica y Parinacota | Expo Agro Azapa | Segunda semana octubre | Es una feria donde productores y proveedores del mercado agrícola exponen sus productos y generan redes comerciales. https://www.facebook.com/ExpoAgroAzapa2017/ |
| Tarapacá | Fiesta de la Tirana | Segunda semana de julio | La Tirana es un pequeño pueblo en la región de Tarapacá cercano a la capital local, Iquique. A la fiesta en honor a la Virgen del Carmen no solo llegan los tarapaqueños, sino muchos chilenos de distintos lados, peregrinos y turistas. Entre el 12 y el 17 de julio de cada año, bailarines y músicos dan vida a la diablada, fiesta popular religiosa, para expulsar a los demonios. El cuerpo de baile, con trajes vistosos y máscaras, se mueve al ritmo de tambores y flautas. En el templo, se ofrecen misas, mientras en el entorno hay artesanía, comidas y baile que no se detiene durante todo el día. Organiza: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. |
| Tarapacá | Muestra gastronómica de Residentes Extranjeros Pozo Almonte | Primera semana de octubre | Feria encargada de exponer tanto productos como preparaciones de los extranjeros residentes en la zona. Apoya: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes |
| Tarapacá | Festival de la Quinoa de Colchane | Segunda semana de septiembre | Festival que incluye espectáculos artísticos y otras actividades, encargado de relevar la importancia de la Quinoa. Convoca: Gobierno Regional de Tarapacá y la Municipalidad de Colchane. |
| Antofagasta | Fiesta religiosa de San Pedro de Atacama | 29 de junio de cada año | La tradición de las fiestas en conmemoración al Santo Patrono del pueblo de San Pedro de Atacama, es un legado milenario que se ha heredado a través de los siglos. Los festejos comienzan días antes, luego durante el 28 se espera la medianoche en una misa. Llegado el día 29 se realiza la gran ceremonia litúrgica y la procesión de la imagen del patrono, la cual está marcada por el colorido y el entusiasmo de las agrupaciones de baile. |
| Antofagasta | Fiesta de La Tirana Chica ⁷ | 24.07 | Tanto en Antofagasta, como en Arica, Iquique, Alto Hospicio, Tocopilla y Calama, también se realiza anualmente la Tirana Chica. En sus inicios, esta celebración folclórica en honor a la Virgen del |

⁷ <http://www.eldefinido.cl/actualidad/pais/4170/No-todo-ocurre-en-Santiago-Los-grandes-eventos-de-regiones/>

| | | | |
|-------------|--|------------------------------------|--|
| | | | Carmen, se celebraba el 24 de julio (ocho días después de la Fiesta de La Tirana), pero la fecha se ha vuelto móvil, variando entre una o dos semanas después de la fiesta principal. |
| Antofagasta | Antofa en su salsa | Última semana de septiembre | Festival gastronómico de la región, organizado por La Chimba Cocina con Sentidos, productora formada bajo el alero del Nodo Gastronómico Antofagasta. Este año es su segunda versión. http://www.antofagastanodogastronomico.cl/ Colabora: Ilustre Municipalidad de Antofagasta. Apoya: Corfo, Sercotec, Comité de Desarrollo Productivo Regional. |
| Antofagasta | Festival gastronómico del Choclo de Calama | Tercera semana de marzo | Festividad celebrada en marzo en el parque El Loa, donde participan agricultores locales que reparten más de mil choclos entre los asistentes. Organiza: Municipalidad de Calama, Corporación Municipal de Cultura y Turismo |
| Atacama | Festival de Gastronomía Cocinas del Pacífico | Segunda semana de febrero | Fiesta de verano que invita a probar las prácticas culinarias, basadas en productos típicos del sector. Contempla actividades como feria de productos y preparaciones, ciclo de cine y gastronomía, dulces, etc. Apoyan: Consejo de la Cultura y las Artes, Municipalidad de Caldera |
| Atacama | Festival del Higo de Alto del Carmen | Febrero | Festival del período estival, que tiene como símbolo el higo. Organiza: Municipalidad de Alto del Carmen, |
| Atacama | Festival Gastronómica y Artesana de Alto del Carmen | Octubre | Festival organizado por la Municipalidad que tiene como objetivo fomentar y exhibir la producción local tanto de artesanía como gastronomía. Organiza: Ilustre Municipalidad de Alto del Carmen, a través de su Cefam, Red Provincial de Promoción de la Salud. |
| Coquimbo | Fiesta de la Churrasca, Placilla, La Serena | Primer fin de semana de septiembre | Festividad encargada de promover y celebrar este producto típico nortino. La churrasca es un pan de elaboración sencilla que se hace en parrillas o braseros y está hecho de harina de trigo, manteca, polvos de hornear y una pizca de sal. Los asistentes pueden deleitarse con diversos platillos cocinados por los residentes del lugar, además de música en vivo, una gran fiesta y actividades para toda la familia. Apoya: Municipalidad de la Serena. |
| Coquimbo | Fiesta del Roto chileno en La Serena sector de los Trapiches | Tercera semana de febrero | Evento que reúne año a año a turistas y vecinos del sector para disfrutar de la gastronomía y las tradiciones chilenas; organizada por la junta de vecinos del sector, con el apoyo del municipio de La Serena. Los asistentes pueden disfrutar de comida chilena reunida en un solo lugar: Los Trapiches, cuya gastronomía busca deleitar el paladar del visitante más exigente. Apoya: Municipalidad de la Serena. |

| | | | |
|----------|---|---------------------------|--|
| Coquimbo | Fiesta de La Pampilla ⁸ | 18.09 al 20.09 | La Pampilla es una festividad que se realiza los días 18, 19 y 20 de septiembre de cada año (aunque suele extenderse 2 días antes y después de tales fechas) en la explanada del mismo nombre, ubicada en la ciudad de Coquimbo. Durante este período cientos de familias se instalan con carpas y vehículos en las colinas. Enfocada en el espectáculo, pero con una gran oferta gastronómica. Organiza: Municipalidad de Coquimbo |
| Coquimbo | Feria Gastronómica* del Ostión de Tongoy | Segunda semana de febrero | Festival enfocado en promocionar al Ostión como producto, siendo presentado en varias preparaciones típicas de la zona, tales como empanadas, a la parmesana, etc. Organiza: Municipalidad de Coquimbo, en conjunto a la Corporación Municipal de Turismo. |
| Coquimbo | Feria Gastronómica* del Calamar Gigante en Guayacán | Primera semana de febrero | Situada en la caleta de pescadores, es una feria que pretende poner en valor el calamar como producto, en conjunto con otros productos y preparaciones marinas de la zona Organiza: Municipio de Coquimbo, a través de la Oficina de Pesca. |
| Coquimbo | Feria Gastronómica* del Jurel y la Palometa en Guanaqueros | Primera semana de febrero | Situada en la Caleta de Guanaqueros donde se ofertan diferentes preparaciones de los productos típicos: jurel y palometa. Pensado en el fomento del producto y en la entretención del veraneante. Organiza: Municipalidad de Coquimbo y Corporación municipal de Turismo. |
| Coquimbo | Feria Gastronómica* de la Macha en Peñuelas | Primera semana de febrero | Feria desarrollada en la Caleta de Peñuelas, donde se preparan los típicos platos marinos de la zona, destacando la Macha como producto estrella de la zona. Organiza: Municipalidad de Coquimbo y Corporación municipal de Turismo. |
| Coquimbo | Feria Gastronómica* del Pescado Asado en la Herradura | Segunda semana de febrero | Feria que se desarrolla en La Herradura de Coquimbo, donde se oferta gran variedad de productos marinos, pero haciendo especial foco al pescado asado típico de la zona. Organiza: Municipio de Coquimbo en conjunto con la Asociación Gremial de Pescadores de la Caleta de la Herradura. |
| Coquimbo | Feria Gastronómica* del Churrasco Marino en Caleta Coquimbo | Segunda semana de febrero | Desarrollada en la caleta de Coquimbo ofertando diferentes preparaciones de los productos marinos, donde se destaca el churrasco marino, que es un sánguiche cuya proteína es pescado frito. Pensado en el fomento del producto y en la entretención del veraneante. |

⁸ <http://www.eldefinido.cl/actualidad/pais/4170/No-todo-ocurre-en-Santiago-Los-grandes-eventos-de-regiones/>

* Ferias Gastronómicas desarrolladas con el objetivo de dar a conocer la gastronomía típica de la Región de Coquimbo, que busca destacar la importante actividad económica y productiva de pescadores y mariscadores de las caletas de la Región, potenciando además sus atractivos turísticos. Todas estas ferias se enmarcan dentro del programa “Coquimbo, sabores del mar”, que se ha llevado a cabo anualmente hace más de 5 años.

| | | | |
|------------|--|---------------------------|---|
| | | | Organiza: Municipalidad de Coquimbo, Sernatur, Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. |
| Coquimbo | Feria Gastronómica* de la Jaiba en Totalillo | Segunda semana de febrero | Festival enfocado en promocionar a la Jaiba como producto, siendo presentado en varias preparaciones típicas de la zona, tales como empanadas, pastel, etc. Organiza: Municipio de Coquimbo, Corporación Municipal de Turismo en conjunto con la Asociación Gremial de Pescadores de Ttotalillo. |
| Coquimbo | Feria Gastronómica* de la Chocha en Puerto Aldea | Segunda semana de febrero | Feria que se desarrolla en La caleta de Puerto Aldea, donde se oferta gran variedad de productos marinos, pero haciendo especial foco a la Chocha típica de la zona. Organiza: Municipio de Coquimbo, Corporación Municipal de Turismo en conjunto con la Asociación Gremial de Pescadores de Puerto Aldea. |
| Coquimbo | Fiesta del Cabrito de Ovalle | Última semana de enero | Fiesta donde se realizan diferentes preparaciones que posee este tipo de carne característico de la zona, que permite la promoción del producto y su posicionamiento en el mercado. Esto se acompaña con presentaciones de agrupaciones folclóricas que darán vida a esta festividad. Organiza: Municipio de Ovalle en conjunto con la Asociación de Crianceros del Limarí. |
| Coquimbo | Fiesta Costumbrista de Barraza | Segunda semana de febrero | Fiesta que tiene por objetivo rescatar tradiciones y costumbres criollas de la zona del Limarí, organizada por la comunidad, los habitantes de la localidad abren sus casas y las convierten en cocinerías, para que los visitantes disfruten de las preparaciones típicas de la zona. Organiza: Municipio de Ovalle, Departamento Municipal Fomento Productivo, Gobierno Regional. |
| Coquimbo | Fiesta de la Vendimia de Limarí | Última semana de febrero | Celebración que tiene por objetivo promocionar la actividad vitivinícola como un atractivo agro turístico, destacando la producción de vinos, piscos y cervezas; acompañada de preparaciones de platos típicos y espectáculos. Organiza: Municipio de Ovalle. |
| Coquimbo | Feria Costumbrista de Río Hurtado | Última semana de febrero | Feria costumbrista donde se configura la demostración de tradiciones, en conjunto de muestras gastronómicas y espectáculos. Pensadas para entretener a los turistas del período estival. Organiza: Municipalidad de Río Hurtado. |
| Valparaíso | Fogata del Pescador, Valparaíso | Fiestas patrias | Una de las actividades típicas en Valparaíso durante la celebración de las Fiestas Patrias es la tradicional Fogata del Pescador, encuentro organizado hace más de 30 años. Entre los atractivos de la fogata se encuentra un variado show artístico y la venta de delicioso pescado frito (Merluza), la que es preparada por los pescadores para recibir a los miles de asistentes a esta fiesta frente a la bahía. En lo artístico, el espectáculo contempla la presentación de agrupaciones folclóricas y música popular a cargo de conocidos artistas porteños. |

| | | | |
|------------|--|---------------------------------|--|
| | | | Organiza: Municipalidad de Valparaíso, y pescadores de Caleta El Membrillo. |
| Valparaíso | Fiesta costumbrista de Cancha de Lo Ovalle, Casablanca | Primera semana de julio | Una seleccionada gastronomía y artesanía local son el marco para la exhibición de productos del ámbito de la gastronomía y la artesanía, en conjunto a entretenciones especiales para niños como Juegos inflables y carritos a pedales. Organiza: Municipalidad de Casablanca, Departamento de Turismo de Casablanca. |
| Valparaíso | Fiesta de la Vendimia en Casablanca | Última semana de marzo | Organizada por la Asociación de Empresarios Vitivinícolas del Valle de Casablanca en conjunto con la Municipalidad de Casablanca, que cuenta con la participación de más de 10 viñas que conforman la Ruta del Vino de Casablanca las que permitirán degustar sus reconocidos y premiados sauvignon blanc, chardonnay, pinot noir, syrah y, los mejores vinos D.O. Casablanca. Organiza: Municipalidad de Casablanca. |
| Valparaíso | Fiesta de la Vendimia, San Felipe | Primer fin de semana de abril | Durante ambos días, diferentes stands de viñas de la zona junto a artesanos y una muestra gastronómica recibirán a los visitantes de esta Fiesta de la Vendimia. Organiza: Municipalidad de San Felipe, Sernatur. |
| Valparaíso | Expovino & Gastronomía Viña del Mar | Segundo fin de semana de junio | Evento que reúne sobre 80 viñas, restaurantes y hoteles de la región, con el objetivo de promocionar vinos y preparaciones típicas, además de poner en contacto los diferentes exponentes del rubro, para que establezcan alianzas que permitan potenciar el turismo de la región. http://expovinoygastronomia.cl Apoya: Municipalidad Viña del Mar. |
| Valparaíso | Fiesta del Olivo, San Felipe | Primer sábado de Noviembre | Exposición y venta de frutos secos, mermelada, aceitunas y otros alimentos. Organiza: Prodesal (Indap). |
| Valparaíso | Fiesta costumbrista de Lo Abarca, Cartagena | Septiembre, Octubre o Noviembre | Feria costumbrista que promueve el turismo, productos agrícolas, degustaciones gastronómicas, artesanías y espectáculo folclórico. Los Chef del Mar preparan platos en vivo con productos rurales. Organiza: Municipalidad de Cartagena. Patrocina: Sernatur, Gobierno Regional. |
| O'Higgins | Expo Peumo, la fiesta de la Palta | Segunda semana de agosto | Durante cuatro días, la plaza de armas de Peumo se convierte en un importante punto de encuentro donde se pueden conocer las bondades del valle de Cachapoal, reuniendo más de 200 expositores de artesanía, gastronomía, exposición de talleres laborales, participación activa de usuarios de Prodesal, música, danza, folclore, vinos, repostería y productos agrícolas. Organiza: Municipalidad de Peumo. |
| O'Higgins | Fiesta de la Vendimia de Pichidegua | Ultimo fin de semana de abril | Festividad enmarcada dentro de una tradicional vendimia, realizada en el sector del Molino de Santa Amelia en la comuna de Pichidegua. La celebración cuenta con exposición de artesanía, gastronomía y la participación de importantes viñas de la zona, |

| | | | |
|-----------|---|--------------------------------|---|
| | | | además de un espectáculo artístico, en el que se dará realce a nuestras tradiciones a través de grupos folclóricos. Organiza: Municipalidad de Pichidegua. |
| O'Higgins | Fiesta de la Vendimia de Rengo | Primer fin de semana de abril | Durante ambos días, diferentes stands de viñas de la zona junto a artesanos y una muestra gastronómica recibirán a los visitantes de esta Fiesta de la Vendimia. Organiza: Municipalidad de Rengo. |
| O'Higgins | Feria de Artesanía y Gastronomía de la semana Machalina | Segunda semana de febrero | Feria en el marco de la celebración de la semana Machalina, que busca ofrecer a los visitantes los productos típicos del sector. Organiza: Municipalidad de Machalí. |
| O'Higgins | Fiesta de la Querencia de La Estrella | Tercer fin de semana de enero | Fiesta costumbrista que busca rescatar los trazos más profundos de la idiosincrasia de la zona, potenciando aspectos propios de la vida campesina. Se expone elementos de los usos y costumbres de la tierra, gastronomía típica campesina, artesanía local y regional, entre otras actividades. Organiza: Municipalidad de La Estrella. Auspicia: Gobierno Regional. |
| O'Higgins | Fiesta Costumbrista de Chépica | Última semana de enero | Feria comunitaria de carácter estival que busca atraer a veraneantes y promocionar aspectos identitarios locales, entre ellos la gastronomía típica. Organiza: Municipalidad de Chépica. |
| O'Higgins | Fiesta del Mundo Rural en Apalta | Segunda semana de febrero | Festividad de carácter popular que combina el espectáculo con la promoción de la gastronomía típica. Se caracteriza por los platillos tradicionales gigantes como la tortilla de rescoldo, pastel de papas, asado conejo, la mayor degustación de humas, entre otros. Organiza: Municipalidad de Santa Cruz, Junta de vecinos de San José de Apalta. |
| O'Higgins | Festival Frutos del Bosque, Chimbarongo | Enero (Viernes – sábado) | Festival en torno a preparaciones gastronómicas realizadas con berries de la comuna (frambuesa, frutilla, mora y arándanos) Organiza: Municipalidad de Chimbarongo, Fomento Productivo Corfo, Prodesal (Indap). |
| Maule | Fiesta costumbrista del Chancho Muerto, Talca | Primer fin de semana de agosto | Una fiesta que rescata las tradiciones del campo chileno. Esa costumbre que reúne a la familia y a los amigos en torno a la matanza del cerdo, y a la elaboración de la mayor cantidad de productos que este animal pueda brindar: arrollado, pernil, queso de cabeza, y las más variadas preparaciones culinarias. La fiesta gastronómica de invierno más grande del país, donde se reúnen los mejores exponentes de la cocina local e internacional, todos preparando sus recetas en base al cerdo. Organiza: Municipalidad de Talca, Corporación de Cultura de Talca. |
| Maule | Feria Gastronómica de Cazuelas y | Primer fin de semana de | El Mercado de Caldillos y Cazuelas se ha transformado en una actividad típica de la comuna que atrae a una gran cantidad de visitantes de todo |

| | | | |
|-------|--|------------------------------------|---|
| | Caldillos, Curicó | septiembre | <p>el país, consolidándose a lo largo de estos diez años en un referente gastronómico de la identidad local. Participan 15 cocinerías de Curicó, tres de la provincia y dos de otras regiones, además, de escuelas de gastronomías del país. Dentro de esta feria también se cuenta con 50 expositores de productos asociados, 50 artesanos, 50 productores de Indap y Prodesal. Así como también una Feria de Microempresarios locales.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Curicó, Corporación Cultural de Curicó</p> <p>Apoya: Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Sernatur, Indap.</p> |
| Maule | Feria Regional Gastronómica y Artesanal de Yerbas Buenas | Primer fin de semana de octubre | <p>Feria que alberga representantes locales de productos y preparaciones típicas de la región. Lo que se acompaña con actividades lúdicas, como espectáculos.</p> <p>Organiza: Municipalidad Yerbas Buenas.</p> |
| Maule | Muestra Cultural y Vitivinícola de San Javier | Segundo fin de semana de noviembre | <p>Esta muestra combina el espectáculo con la exposición y degustación de vinos, productos y preparaciones típicas de la zona, del cual se destaca el cordero de secano en diferentes preparaciones.</p> <p>Organiza: Municipalidad de San Javier.</p> |
| Maule | Feria del Folclor de Huilquilemu | Tercera semana de noviembre | <p>Celebración que reúne exposiciones de artesanía, productos de agricultura campesina, comida criolla y espectáculos folclóricos. No solo hay exponentes regionales, sino que también hay muestras de folclor provenientes de otras regiones del país.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Talca.</p> <p>Financia: Gobierno Regional.</p> |
| Maule | Festival de la Vendimia de Curicó | Segunda semana de marzo | <p>Fiesta de la vendimia más tradicional y reconocida del país, donde se realizan actividades y muestras en torno a la factura del vino. Se cuenta con degustaciones y acompaña con preparaciones típicas.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Curicó, Corporación Cultural de Curicó</p> |
| Maule | Fiesta Costumbrista de San Rafael | Segunda semana de marzo | <p>Feria comunitaria de carácter estival que busca atraer a veraneantes y promocionar aspectos identitarios locales, entre ellos la gastronomía típica.</p> <p>Organiza: Ilustre Municipalidad de San Rafael, el Gobierno Regional del Maule y la Asociación Cultural del Maule.</p> <p>Financia: CORE – Municipio y Asociación Cultural del Maule.</p> |
| Maule | Fiesta Costumbrista la Ruta del Cordero, Hualañé | Último fin de semana de octubre | <p>Festividad de la zona, enfocada en la puesta en valor del cordero de secano típico de la zona. Actividad acompañada de espectáculos de carácter artístico y degustación de cordero.</p> <p>http://fiestarutadelcordero.cl/</p> <p>Organiza: Municipalidad de Hualañé.</p> |
| Maule | Feria del Queso de Chanco, Cauquenes | Febrero | <p>El protagonista de estas jornadas es el Queso de Chanco. En esta feria es posible degustar, disfrutar y adquirir productos lácteos, destacando todo tipo de</p> |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| | | | quesos, dulces y derivados, además de muestra de costumbres y tradiciones maulinas. Organiza: Municipalidad de Chanco, OMDEL y oficina de Turismo. |
| Maule | Feria gastronómica de Licantén | Veranos | Venta de productos basados en legumbres y platos realizados con productos del mar. Organiza: Municipalidad de Licantén, Indap, Prodesal. |
| Maule | San Javier: cultura y vino | Quincena de noviembre | Muestra de vino y cordero local, realizando muestras de gastronomía local y espectáculos. Además, se realizan ventas de vinos, cordero y artesanía. Organiza: Municipalidad de San Javier, Departamento de Fomento Productivo. |
| Maule | Fiesta del cordero, Penciahue | Octubre y noviembre (un fin de semana de cada uno de estos meses) | En la región de Talca, comuna de Penciahue se realiza La Fiesta del cordero, en torno a la degustación gastronómica y las artesanías Organiza: Municipio de Penciahue, Prodesal. |
| Biobío | Estofado de San Juan de Rere, Yumbel | 24.06 | En honor a la tradición de la noche de San Juan, realizada el 24 de junio (día de San Juan Bautista) se realiza en Rere, Yumbel, un cocimiento gigante del estofado de San Juan. Esta preparación va acompañada de circuitos turísticos de la zona, poniendo énfasis en su valor histórico y patrimonial, al igual que la preparación que dirige la actividad. Organiza: Municipalidad de Yumbel. |
| Biobío | Fiesta del camarón Unihue, Hualqui | Segundo fin de semana de agosto | A unos 30 kilómetros al sureste de Concepción se ha preparado esta fiesta costumbrista centrada en la extracción de este crustáceo de las vegas vecinas durante el invierno. Además de las diversas preparaciones de platos típicos con camarón hay artesanías típicas y folclore. Organiza: Municipalidad de Hualqui. |
| Biobío | Fiesta del camarón en Ñiquén, Chillán | Último fin de semana de julio | Actividad llevada a cabo en la localidad de San Gregorio de la comuna de Ñiquén la que goza de zona pródiga en camarones grandes. En la fiesta se realiza una exhibición y degustación de diferentes preparaciones, tale como “caldillos” o sopas adecuadamente condimentadas en que el ají y el pan batido tostado son acompañantes obligados. Organiza: Municipalidad de Ñiquén. |
| Biobío | Fiesta del Camarón en Santa Juana | Último fin de semana de julio | En la Fiesta del Camarón en Santa Juana, más de 60 expositores de gastronomía criolla, artesanía y productos agrícolas se reúnen en torno a la tradicional extracción de camarón de río. Organiza: Municipalidad de Santa Juana. |
| Biobío | Fiesta costumbrista del Conejo de Quilaco | Segundo fin de semana de julio | Se puede disfrutar de gastronomía típica y distintas preparaciones en base al conejo. También hay artesanía, productos locales, juegos populares, música folclórica, popular y ranchera en vivo. Organiza: Municipalidad de Quilaco. |

| | | | |
|--------|--|--------------------------------|--|
| Biobío | Fiesta costumbrista del Estofado de Villa Peluca, Antuco | Segundo fin de semana de julio | En la Escuela de Villa Peluca, a los pies del cerro Pilque, podrá degustar de este delicioso plato y otras preparaciones típicas más, junto a artesanía, paseos a caballo, muestra de antigüedades, excursiones y una gran rifa. Organiza: Municipalidad de Antuco, Junta de vecinos de Villa Peluca. |
| Biobío | Fiesta costumbrista del chancho de Miesque, Yumbel | Segundo fin de semana de julio | Los comensales pueden degustar los distintos productos derivados del cerdo en un ambiente familiar, a 17 kilómetros al sureste de la Ciudad Santuario. 18 cocinerías, 8 amasanderías y 30 stands de artesanía y productos agrícolas se instalan en dos jornadas para recibir al menos a 12 mil asistentes. La Fiesta del Chancho, además, cuenta con un concurso gastronómico y una demostración ecuestre. Organiza: Municipalidad de Yumbel. |
| Biobío | Feria de la Vendimia de Río Claro, Yumbel | Tercer fin de semana de abril | Los visitantes pueden conocer en detalle cómo se producen los tragos típicos de la zona, bajo las técnicas heredadas por los campesinos de generación en generación. Se dispone de dos carpas para la habilitación de 11 cocinerías y seis amasanderías, además de puestos agrícolas y de artesanías. Organiza: Municipalidad de Yumbel, Junta de Vecinos de Río Claro. |
| Biobío | Fiesta de la Vendimia de Coelemu | Segundo fin de semana de abril | En estos dos días los visitantes podrán recorrer viñedos y disfrutar de la gastronomía típica de la comuna junto con degustación de vinos. Y como es costumbre ambas jornadas contarán con la tradicional pisada de uva, show musical y folclore. Degustación de vinos y recorridos por viñedos son algunas actividades con las que podrás celebrar, además de apreciar los caldos de Vinos De Patio, Trifulca, Moscin, Don Germain, Mora Reyes, Bandido Neira, Piedras del Encanto y Tinajacura. Organiza: Municipalidad de Coelemu, Sernatur. |
| Biobío | Fiesta de la Vendimia de Ninhue | 09.04 | Esta fiesta costumbrista comenzará a las 11:00 horas con la degustación de la tradicional chupilca, el tradicional trago del campo consistente en chicha con harina tostada. En la Plaza de Armas estarán habilitados 56 stands que tendrán dispuestos para los visitantes comidas típicas, artesanía y juegos para niños. La tradicional molienda de la uva se realizará en la viña Santa Helena, la que está ubicada a una cuadra de la plaza. Desde Portezuelo, Quillón, Quirihue y Ninhue asistirán diferentes expositores de vino, junto con cerveza artesanal hecha por productores locales. |
| Biobío | Fiesta de la Vendimia del Valle de Itata, Chillán Viejo | Último fin de semana de marzo | La <u>Fiesta de la Vendimia</u> promete ser una instancia de valorización del patrimonio vitivinícola de la zona donde el protagonista será el vino, con la participación de viñas locales, artesanos y |

| | | | |
|--------|--|--------------------------------|---|
| | | | <p>productores agrícolas. Organiza: Municipio de Chillan Viejo y la Asociación Gremial de Enólogos y Profesionales del Vino para el Valle de Itata.</p> |
| Biobío | Feria SURMET: Sabores y Negocios, Hualpén | Octubre | <p>Feria del ámbito empresarial del rubro alimentario y gastronómico, donde exponen empresas multinacionales, grandes empresas, empresarios locales, productores artesanales y público general. El propósito es generar nuevas oportunidades de negocio para el sur de Chile. http://feriasurmet.cl Convoca: INPAN A.G., PROTUR A.G., FEGACH, FECHIPAN, C.P.C.C, y Chef del Biobío. Patrocina: Sernatur, Seremi de Economía, Centro de Desarrollo de Negocios de Concepción, Comité de Desarrollo Productivo Regional y Gobierno Regional del Biobío.</p> |
| Biobío | Salón Gourmet, Concepción | Primer Fin de semana de agosto | <p>Primera exposición gourmet de Concepción, donde se ofrecen productos, preparaciones, pero también actividades relativas a la cocina. http://www.salongourmet.cl/ Patrocina: Sernatur, Seremi de Economía.</p> |
| Biobío | Fiesta del Conejo en Hualqui (Quilayoca) | Segundo fin de semana de julio | <p>Fiesta costumbrista que tiene por objetivo fortalecer el micro emprendimiento local a través de la promoción de una tradición local muy arraigada: la caza de conejos. En esta instancia se realizan y ofrecen variadas preparaciones http://www.munihualqui.cl/index.php?link=400&subpagina=1340830790 Organiza: Municipalidad de Hualqui.</p> |
| Biobío | Fiesta del Camarón, Santa Juana | Julio/Agosto | <p>Fiesta y Cocinerías con preparaciones con camarones. Apoya: Fomento Productivo, Prodesal.</p> |
| Biobío | Fiesta del Mote y la Tortilla | Enero | <p>Fiesta costumbrista, Cocinerías y venta de mote y tortillas. Apoya: Fomento productivo Corfo y Prodesal - Indap.</p> |
| Biobío | Fiesta del Choclo | Febrero | <p>Fiesta costumbrista y cocinerías en torno al choclo. Organiza: Municipalidad de Chillán, Departamento de Turismo.</p> |
| Biobío | Fiesta del Membrillo, Sector Minas de Leuque | Febrero | <p>Fiesta costumbrista local y venta y preparaciones gastronómicas con membrillos. Organiza: Municipalidad de Coelemu, Prodesal Indap</p> |
| Biobío | Fiesta del Choclo sector Las Nieves | Febrero | <p>Fiesta costumbrista y cocinerías en torno al choclo. Organiza: Municipalidad de Coelemu, Prodesal Indap</p> |
| Biobío | Fiesta Culinaria de la Papa Sector de Quiriquina | Febrero | <p>Fiesta cultural, gastronómica, feria de exposición y ventas de artesanías. Organiza: Municipalidad de San Ignacio, Fomento Productivo Corfo.</p> |
| Biobío | Fiesta del Digueño, Sector San Miguel. El | Febrero | <p>Fiesta Cultural, muestra gastronómica y artesanal. Organiza: Municipalidad de San Ignacio, Fomento Productivo Corfo.</p> |

| | | | |
|--------------|--|---------------------------|--|
| | Carmen | | |
| Biobío | Fiesta de la Vendimia Millapoa Diuquin | Segundo sábado de abril | Fiesta costumbrista, venta de productos artesanales. Fiesta de la vendimia y comida típica. Organiza: Municipalidad de Nacimiento y junta de vecinos del sector de Millapoa Diuquin. |
| Biobío | Fiesta de la Frutilla | Noviembre | Fiesta gastronómica con preparaciones con frutillas de la zona. Ventas y fiesta costumbrista. Organiza: Municipalidad de Cabrero y Prodesal - Indap. |
| Biobío | Fiesta del Cordero | Noviembre | Cocinerías, muestras típicas y ventas de productos agrícolas. Organiza: Municipalidad de Yumbel. |
| Biobío | Fiesta del Cordero, San Rosendo | Noviembre | Fiesta costumbrista y cocinerías. Organiza: Municipalidad de San Rosendo. |
| Biobío | Fiesta del trigo de San Francisco. Yungay | Primer domingo de Octubre | Tradición campesina en la que se coloca la cruz del trigo y se bendice, con el propósito de tener buenas cosechas. Se venden productos derivados del trigo, como tortillas, mote, chilenitos, entre otros subproductos. Apoya: Municipalidad de Yungay, Fomento Productivo. |
| Biobío | Fiesta del Cordero y La Esquila. Pemuco | Noviembre | Fiesta costumbrista con cocinerías y venta de productos. Organiza: Municipalidad de Pemuco, Fomento Productivo, Prodesal - Indap |
| La Araucanía | Semana de las Tradiciones Chilenas Temuco Chile 2017 | Fiestas patrias | En septiembre, se mostrará lo mejor de la idiosincrasia nacional a través de la 22ª Semana de las Tradiciones Chilenas, "Aires del Ñielol"; evento programado para realizarse entre los días Viernes 15 y Martes 19 de Septiembre del año 2017, ambas fechas inclusive destinada al encuentro familiar, y la celebración de nuestras auténticas raíces nacionales, ocasión que permitirá reunir a toda la familia en una variada muestra artesanal, una amplia oferta gastronómica, Campeonato de Rodeo Chileno, juegos criollos, una muestra musical folclórica y bailes típicos de nuestra cultura nacional y regional. Organiza: Sociedad de Fomento Agrícola de Temuco, SOFO. |
| La Araucanía | Fiesta del Cerdo Avellanero de Lumaco | Segundo sábado de agosto | El "cerdo avellanero" es un porcino de grandes dimensiones que lleva el nombre de su base alimenticia, las avellanas, que crecen en los campos y montes de Lumaco, dándole un sabor especial y característico a la carne de este animal. Su desarrollo forma parte de un plan que busca la reconversión productiva en la comuna, sumando además el cultivo de viñas, de la cual hay una experiencia en 1910, y la producción de carbón vegetal, para de esta forma aprovechar las características únicas y peculiares de su territorio. En la muestra gastronómica del cerdo avellanero hay preparaciones de pesto, prosciutto y coppa, |

| | | | |
|--------------|---|---------------------------------|---|
| | | | <p>además de salchichón, paté de chicharrón, jamón casero y queso de cabeza. Organiza: Municipalidad de Lumaco.</p> |
| La Araucanía | Fiesta del Changle en Cañete | Primer fin de semana de junio | <p>Después de las primeras lluvias de inicios del Otoño en la Cordillera de los Andes, desde la región del Maule hasta Los Lagos, es posible encontrar en el bosque nativo esta especie llamada Ramaria flava la que a primera vista no parece un hongo. Es un hongo comestible que goza de aprecio en la cocina de la región ya que además de prepararlo condimentado en la sartén también se utiliza como relleno en deliciosas empanadas. Debe ser cocido antes de consumirlo. Durante gran parte de la estación otoñal es frecuente su comercialización en las ferias libres y mercados, llamando la atención su aspecto y colorido amarillento. Organiza: Municipalidad de Cañete. Apoya: Corfo Transforma Turismo Arauco.</p> |
| La Araucanía | Fiesta del cordero de Victoria | 19.02 | <p>Festival Nacional del Cordero, evento que se extenderá por todo el fin de semana, ofreciendo una amplia oferta gastronómica, grupos musicales nacionales, locales y regionales, jornada de juegos típicos criollos y la degustación gratuita de más de medio centenar de corderos, Todo es parte del trabajo de la Cooperativa de Ovinos Victoria, quienes han logrado rescatar la tradición ganadera de Victoria y parte de los campos de la denominada Araucanía Andina de Malleco, para obtener un producto menos graso y de mejor sabor, en base al trabajo de los pequeños ganaderos que componen la organización. Organiza: Cooperativa de Ovinos Victoria, Municipalidad de Victoria, Corfo</p> |
| La Araucanía | Fiesta del Avellano en Gorbea | Tercer fin de semana de Febrero | <p>La “Fiesta del Avellano 2017”, festividad que se realizará en la ciudad de Gorbea, Comuna que se destaca por ser la capital nacional del avellano, fruto de exportación. Organiza: Municipalidad de Gorbea. Patrocina: Gobierno Regional de La Araucanía.</p> |
| La Araucanía | Festival del Chocolate de Pucón | Tercer fin de semana de mayo | <p>Exposición de chocolates, accesorios y actividades relacionadas. http://www.festivaldelchocolate.cl/ Organiza: Cámara de Turismo de Pucón. Colabora: Municipalidad de Pucón, Sercotec.</p> |
| Los Ríos | Sabores y Sensaciones del Ranco. Bahía Coique | Último fin de semana de octubre | <p>Organizado por la Corporación de la Cuenca del Lago Ranco, cuenta con más de cien expositores de la región de Los Ríos, lo que buscan el rescate y promoción de los valores y tradiciones de la cultura de la zona. http://www.saboresysensacionesdelranco.cl/ Organiza: Corporación de la Cuenca del Lago Ranco. Patrocina: Corfo, Sernatur.</p> |
| Los Ríos | Festival de los | Último fin | <p>Festival organizado por la Facultad de Ciencias de la</p> |

| | | | |
|-----------|--|-------------------------------------|---|
| | Hongos. FungiFest | de semana de mayo | Universidad Austral, dedicado a los hongos que crecen en la zona. Tanto los comestibles como los no comestibles. Cuenta con charlas, talleres, difusión científica, gastronomía y concursos. Organiza: Fundación Fungi, Universidad Austral. Colabora: Municipalidad de Valdivia. |
| Los Ríos | FEGAM-Festival de Gastronomía Marina | Febrero | Festival que comenzó en Valdivia, pero que actualmente se realiza en diferentes localidades de la región, tales como Futrono y Río Bueno en su formato itinerante. Tiene como objetivo exponer productos y preparaciones marinas típicas del borde costero de la zona. Colabora: Fondo de Administración Pesquero (FAP), Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Gobierno Regional de los Ríos. |
| Los Ríos | Expomundo Rural Los Ríos | Enero | En su versión 2017 fue realizada en la localidad de Panguipulli. Se han realizado más de 18 versiones, y se considera una de las expos más grandes de la zona, ya que cuenta con más de 180 agricultores de la región y otras regiones, de los rubros gastronómicos, alimentos, procesados, artesanías, hortalizas, plantas y turismo rural. Organiza: Indap. |
| Los Ríos | ENBIGA- Encuentro Bioceánico Gastronómico | | Su objetivo es integrar países a través de la gastronomía, la comunicación, el marketing y el turismo, vinculando a la mayor cantidad de organismos públicos y privados con la misión de difundir los productos locales. http://gourmahue.com/enbiga-2017/ Acompañan: Municipalidad de Río Negro, Municipalidad de Pucón. |
| Los Ríos | Muestra Cultural y Gastronómica de Los Ríos | | Muestras permanentes durante el período estival, denominadas muestras culturales, gastronómicas y/o costumbristas, la que se constituye como una feria o cocinería grande, donde se exhiben y ofertan productos y preparaciones típicas de la zona. Pueden ser encontradas en las siguientes localidades: Niebla, San Ignacio, KM2 El Arenal, Chancoyan-Chancho Ahumado, Lafquenche Bonifacio, Caleta el Piojo de Niebla, Punucapa, Curiñaco, Pishuinco. Más información disponible en: http://vivevaldivia.cl/ruta-de-los-sabores-costumbristas/ |
| Los Ríos | Saborea Valdivia | Octubre (fin de mes) | Exposición gastronómica. Venta de productos agrícolas y alimentos gourmet. Organiza: Municipalidad de Valdivia. |
| Los Ríos | Festival de comida Ñam Valdivia | Diciembre | Exposición gastronómica de la región de los Ríos. Venta de productos agrícolas y alimentos gourmet. Apoya: Municipalidad de Valdivia, Prodesal. |
| Los Lagos | Fiesta costumbrista del Yoco de Llicalidad, | Tercer fin de semana de julio | Este encuentro reúne diversas expresiones de la cultura típica chilota, como la gastronomía derivada del "reitimio de chancho", el canto, la música y danzas de Chiloé y la gran fiesta popular que la |

| | | | |
|-----------|---|---------------------------------------|--|
| | Castro, Chiloé | | <p>termina.</p> <p>La bonita tradición que aquí se rememora — vinculada a los lazos ancestrales de solidaridad chilota— nace de la costumbre familiar de realizar anualmente su carneo de cerdo o Reitimio, especialmente en esta época del año para acopiar viandas para el duro invierno. Una vez cocido el cerdo, las sopaipillas, roscas, milcaos y prietas; se preparaba una cierta porción de cada uno de los alimentos mencionados para ser llevados, en un gesto de cariño, hasta las casas de sus vecinos o amigos: era el denominado Yoco, el cual venía luego correspondido de algún modo por los agraciados en un intercambio de afectos amistosos.</p> <p>Organiza: Junta de vecinos del Yoco de Llicaldad. Colabora: Municipalidad de Castro, Departamento de Cultura, Oficina de Turismo.</p> |
| Los Lagos | Feria de Hortaliceros y Gastronomía de Alerce, Puerto Montt | Primer fin de semana de julio | <p>Se exhiben artesanía, repostería, cervezas artesanales y verduras, entre otros variados productos del sur de Chile. La actividad tiene por objetivo impulsar todos los proyectos de los emprendedores y las empresas en crecimiento de los habitantes de Alerce.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Puerto Montt.</p> |
| Los Lagos | Fiesta del Cordero de Río Chico ⁹ | Primera semana de febrero de cada año | <p>La Fiesta del Cordero de Río Chico lleva más de una década de vida sin decaer en entusiasmo. Antes de empalarlo, se lo debe adobar con una buena salmuera casera y se le agrega varias veces durante la cocción; poco fuego al comienzo y fuerte al final para dorarlo. Así durante tres horas, que el asador aprovecha para tomarse un vino con los amigos que llegaron para ayudarlo”.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Puerto Montt. Colabora: Sernatur, Ministerio de Economía, Fomento y Turismo.</p> |
| Los Lagos | Serie de fiestas costumbristas en Chiloé ¹⁰ | Entre noviembre y febrero de cada año | <p>Cada año el municipio de Castro en conjunto con diversas Junta de Vecinos Rurales, organizan y preparan las Fiesta Costumbrista Rurales, donde cada comunidad junto a sus organizaciones de base (Comités de Agua, Club deportivos, Comités de Iglesia, Junta de Padres y Apoderados, entro otros) se reúnen y organizan la fiesta Costumbrista de su sector, conservando así la antigua tradición de la Minga, pero adaptada a los tiempos.</p> <p><u>Quelquel</u> (cuarto fin de semana de noviembre). <u>Rilán</u> (tercer fin de semana de diciembre). <u>Pid Pid</u> (segundo domingo de enero). <u>Quento</u> (tercer fin de semana de enero, sábado). <u>Yutuy</u> (tercer fin de semana de enero, domingo). <u>Quehui</u> (cuarto fin de semana de enero).</p> |

⁹ <https://www.welcomechile.com/puertomontt/fiesta-costumbrista-cordero.html>

¹⁰

http://www.visitchiloe.cl/index.php?option=com_content&view=article&id=53&Itemid=221&lang=es

| | | | |
|-----------|---|-------------------------------|--|
| | | | <p><u>Nercón</u> (cuarto fin de semana de enero). <u>Gamboa Alto</u> (primer fin de semana de febrero, sábado). <u>La Estancia</u> (primer fin de semana de febrero, domingo). <u>Llau llao</u> (segundo fin de semana de febrero). <u>Gran Festival Costumbrista Chilote</u> (tercer fin de semana de febrero) en el Parque Municipal de la ciudad.</p> <p>Estas 10 fiestas conformar el programa de fiesta costumbrista rurales cerrando la temporada con el Gran Festival Costumbrista Chilote que se celebra el tercer fin de semana de febrero de cada año, en el parque Municipal de Castro.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Castro.</p> |
| Los Lagos | Festival costumbrista Colegual San Juan | Febrero, tercer fin de semana | <p>Venta de productos agrícolas, gastronomía típica, juegos populares, concursos, presentaciones folclóricas y música en vivo.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Llanquihue.</p> |
| Los Lagos | Festival costumbrista Loncotoro. Llanquihue | Marzo, primer fin de semana | <p>Venta de productos agrícolas, gastronomía típica, juegos populares, concursos, presentaciones folclóricas y música en vivo.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Llanquihue.</p> |
| Los Lagos | Fiesta de la cerveza | Febrero y Marzo | <p>Cerveza artesanal e industrial y muestra gastronómica.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Llanquihue.</p> |
| Aysén | Encuentro Costumbrista Lago Atravesado | Tercer fin de semana de enero | <p>Festividad que reúne los principales expositores de la cultura chilena, con actividades típicas y espectáculos folclóricos. En este evento la gastronomía tradicional, en especial el cordero tiene gran relevancia.</p> <p>Colabora: Municipalidad de Cohayque.</p> |
| Aysén | Fiesta Costumbrista de Cerro Castillo | 27.01.17 al 28.01.17 | <p>Festividad de larga trayectoria enfocada en el rescate de tradiciones típicas de la zona. Cuenta con exhibiciones de trillas, artesanía y una importante muestra y comercialización de comida típica de la zona.</p> <p>Organiza: El Bosque de Villa Cerro Castillo.</p> <p>Financia: Gobierno Regional de Aysén, Municipalidad de Río Ibáñez.</p> |
| Aysén | Encuentro Costumbrista Valle Simpson | Último fin de semana de enero | <p>Celebración estival que busca el reconocimiento y puesta en valor de costumbres típicas chilenas del sector, a través de la exhibición de actividades y productos. La gastronomía y su comercialización es parte importante de la festividad.</p> <p>Organiza: Agrupación cultural Corazón de Tradiciones de Valle Simpson.</p> <p>Colabora: Municipalidad de Coyhaique.</p> |
| Aysén | ExpoPatagonia, Coyhaique | Último fin de semana de enero | <p>Instancia creada por la Municipalidad de Coyhaique que reúne a empresarios, productores y artesanos, para crear una actividad de fomento productivo de la zona. La artesanía, y gastronomía ocupa un lugar relevante de la exposición.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Coyhaique.</p> |

| | | | |
|------------|---|----------------------------------|--|
| Aysén | Fiesta del Pesca'o Frito Cisnes | Último fin de semana de enero | Esta fiesta se lleva a cabo durante la última semana de enero de cada año durante tres días. Festividad con actividades lúdicas y de entretenimiento, donde además se regala una casa a una persona en situación de vulnerabilidad del sector, la cual es transportada por los pescadores sobre el mar para ser llevada a destino. Organiza: Municipalidad de Los Cisnes. |
| Aysén | Encuentro Costumbrista de Cochrane | Primer fin de semana de febrero | Celebración con una trayectoria mayor a 19 años, que busca el rescate y puesta en valor de las tradiciones de la zona. Centrado en la importancia de exhibición de actividades tradicionales y muestras de gastronomía y artesanía. Organiza: Municipalidad de Cochrane. Colaboran: Sernatur. |
| Aysén | Encuentro Costumbrista y Tradiciones Semana Lago Verdina | Segundo fin de semana de febrero | Festividad que reúne los principales expositores de la cultura chilena, con actividades típicas y espectáculos folclóricos. En este evento la gastronomía tradicional, en especial el cordero tiene gran relevancia. Organiza: Municipalidad de Cochrane. Apoya: Gobierno Regional. |
| Aysén | Fiesta Costumbrista Las Rucas de Don Genaro | Segundo fin de semana de febrero | Evento del período estival, realizado para el fomento del comercio de productos típicos de la zona, dentro de los cuales se destaca la artesanía y la gastronomía. Implementa: Sernatur. Colaboran: Municipalidad de Melinka, Gobierno Regional. |
| Magallanes | El asado más grande de Tierra del Fuego y de la Patagonia ¹¹ | Primer domingo de febrero | En la localidad de Porvenir, en la parte chilena de la isla, se organiza el denominado "Asado más grande de Tierra del Fuego y de la Patagonia", que tiene como particularidad la competencia entre distintos asadores y la degustación del cordero por parte de la concurrencia. El evento fue creciendo año a año, logrando una amplia convocatoria de público y generando un desafío creciente para las autoridades al tener que ofrecer hospitalidad a miles de asistentes. La Municipalidad de Porvenir y el Club de Rodeo local fueron los encargados de impulsar y de mantener la fiesta año a año. Participan de la competencia treinta equipos de asadores que cumplen con una de las tradiciones fueguinas como lo es el asado al palo. Cada equipo tenía por misión cocinar tres asados, dos parados y uno tendido los que serían calificados por un jurado previamente seleccionado. Entre los ganadores, en la categoría "Asado Parado", estuvo el equipo "Brasa Brava" de Río Grande y en el tercer lugar el representante de la Universidad Nacional de Tierra del Fuego. En la categoría "Asado Tendido" el ganador fue el mismo |

¹¹ <http://www.eldiariodelfindelmundo.com/noticias/2017/02/07/70622-inauguran-el-primer-asado-mas-grande-de-tierra-del-fuego>

| | | | |
|---------------|---|---------------------------------|--|
| | | | <p>equipo riograndense y el tercer lugar para la Agrupación Folklórica Archipiélago del Sur de Ushuaia.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Porvenir, Corporación de Deportes y recreación.</p> <p>Financia: Gobierno Regional de Magallanes y Antártica Chilena.</p> <p>Colabora: Sernatur.</p> |
| Magallanes | Festival de la Esquila, Laguna Blanca ¹² | Tercer fin de semana de enero | <p>Artesanos, rayuela, carrera de perros galgos, muestra de perros ovejeros, esquila de ovejas y un sinfín de preparaciones gastronómicas, son algunas de las actividades que tiene preparada la versión del Festival de la Esquila, cuya realización será en Villa Tehuelches, ubicada en la comuna de Laguna Blanca</p> <p>Organiza: Municipalidad de Laguna Blanca.</p> <p>Colabora: Sernatur.</p> |
| Magallanes | Fiesta campesina del ovejero, Primavera ¹³ | Último fin de semana de febrero | <p>Fiesta Campesina del Ovejero, actividad organizada por la Municipalidad de Primavera. El evento se realiza en la cancha de jineteadas y en el centro de eventos La Ponderosa, en Cerro Sombrero. El objetivo de la actividad es rendir homenaje a la gente del campo y su trabajo.</p> <p>Como es habitual, habrá asado, muestras de jineteadas, presentación de perros ovejeros, esquila, puestos de comida y artesanías, entre otros atractivos para los visitantes. En esta ocasión, para la primera jornada destaca la preparación de 35 corderos asados al palo, porciones que se entregarán al público de forma gratuita y que está planificada para unas 500 personas. Al día siguiente se repetirá la hazaña, pero el plato principal será cazuela de vacuno, para ello se prepararán 500 litros de caldo con sus sabrosos ingredientes.</p> <p>Organiza: Municipalidad de Primavera.</p> <p>Colabora: Sernatur, Consejo de la Cultura y las Artes.</p> |
| Metropolitana | Feria La Repostera | Último fin de semana de junio | <p>Muestra de repostería, accesorios y productos.</p> <p>http://ferialarepostera.cl/</p> <p>Organiza: Municipalidad de Las Condes.</p> |
| Metropolitana | Festival del Charquicán, Peñalolén | 02.05 | <p>Festival realizado por la municipalidad y los feriantes del sector, donde se reparten más de ocho mil platos de charquicán con el objetivo de promocionar y fomentar el consumo de verduras y los guisos tradicionales.</p> <p>Organiza: Sindicato de Ferias libres de Peñalolén.</p> <p>Colabora: Municipalidad de Peñalolén.</p> |
| Metropolitana | Feria Gourmet y de emprendimiento | Último fin de semana de | <p>Feria organizada por Sercotec, en conjunto con la Municipalidad de Providencia, con el objetivo de promocionar y comercializar diferentes productos</p> |

¹² <http://www.masmunicipios.cl/panoramas/este-fin-de-semana-se-realizara-una-nueva-version-del-festival-de-la-esquila-en-laguna-blanca>

¹³ <http://laprensaaustral.cl/espectaculos/asado-al-palo-y-cazuela-gratis-en-la-fiesta-campesina-del-ovejero/>

| | | | |
|---------------|--|---|---|
| | o, Parque Balmaceda | septiembre | gourmet Organiza: Municipalidad de Providencia, Sercotec. |
| Metropolitana | Fiesta Costumbrista El Monte | Último fin de semana de abril | Muestra de aspectos tradicionales e identitarios de la localidad, tales como artesanos, agricultores de la zona y gastronomía local. Organiza: Municipalidad de El Monte. |
| Metropolitana | Fiesta de la Sandía de Paine | Segundo fin de semana de enero | Evento musical desarrollado durante dos días del período estival. Organiza: Municipalidad de Paine. |
| Metropolitana | Fiesta de la Vendimia de Buin | Primer fin de semana de abril | La municipalidad de Buin es la responsable de desarrollar la fiesta de la vendimia de esta comuna, donde hay espacio para la exhibición, degustación y comercialización de vino, así como actividades y exhibiciones propias de la vendimia, para finalizar con espectáculos. Organiza: Municipio de Buin. Financia: Gobierno Regional. Patrocina: Sernatur. |
| Metropolitana | Fiesta de la Vendimia de Isla de Maipo | Primer fin de semana de abril | Desarrollada por el municipio del sector, cuenta con las actividades propias de una fiesta de la vendimia en conjunto con la realización de rutas turísticas para potenciar el conocimiento del sector. Organiza: Municipalidad Isla de Maipo. |
| Metropolitana | Fiesta de la Chica, Curacaví | Abril (Fin de semana posterior a la celebración de cuasimodo) | Venta de productos agrícolas, chicha y artesanías, rodeo, espectáculo folclórico, concurso de canto y la mejor chicha Organiza: Municipalidad de Curacaví. |
| Metropolitana | Fiesta Expo Catam, El Monte | Abril o Mayo (Viernes, Sábado, Domingo) | Expo agrícola y artesanal. Venta de productos agrícolas, artesanías, y gastronomía Organiza: Municipalidad del Monte, Depto. de Desarrollo económico local. Patrocinan: Fucoa (Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro -Ministerio de Agricultura), Indap, Sernatur. |
| Metropolitana | Mastica | Un fin de semana al mes | Mercado Mastica es una feria de carácter mensual que se instala en el Parque Bicentenario de Vitacura, en donde se comercializan productos y preparaciones de carácter alimenticios y naturistas. Patrocina: Municipalidad de Vitacura |
| Metropolitana | Feria del Sánduche | Último fin de semana de Noviembre | Feria que se instala en el Parque Araucano, con el fin de comercializar y promover todo tipo de sánduches. Patrocina: Chile Mejor (Ministerio Secretaría General de Gobierno) |
| Metropolitana | Feria Hacedor del Hambre | Última semana de Noviembre | Feria nueva, denominada como el carnaval gastronómico, encargado de vender y promover diferentes puntos de venta de comida. Patrocina: Municipalidad de Las Condes |

b. Instancias de promoción gastronómica desde la gastronomía

Tabla 5. Instancias de promoción gastronómica

| Nombre | Descripción |
|--|--|
| Achiga (Asociación Chilena de Gastronomía) | Asociación fundada en 1980, que tiene como objetivo principal agrupar a las personas que trabajan en el ámbito gastronómico, promocionar el desarrollo y profesionalización de gastronomía chilena. |
| ACCHEF A.G. | Asociación de Chefs de Chile, nace como la primera asociación gremial de cocineros de Chile, y se propone velar, capacitar y desarrollar todo tipo de actividades que permitan mejorar y estandarizar la carrera de los cocineros y afines. |
| Fegach (Federación gastronómica de Chile) | Agrupación preocupada por la difusión y promoción de la gastronomía chilena a nivel nacional e internacional, y preocupada por trabajar para lograr la identidad de la gastronomía Chilena, a través del rescate de sus productos endémicos. |
| Les Toques Blanches, asociación de chefs de Chile | Agrupación que tiene presencia internacional, y que fundó su representación chilena hacia 1991. Su objetivo es fomentar el desarrollo de la identidad cultural de la gastronomía chilena, a través de la identificación, desarrollo, difusión y posicionamiento de la gastronomía nacional en Chile y el resto del mundo. |
| Pebre Chile | Corporación por las cocinas de Chile, fundada hacia noviembre del 2012, de carácter multidisciplinaria y diversa, integrada por cocineros, sociólogos, periodistas, profesores, productores audiovisuales y empresarios gastronómicos, que se reúnen para la promoción del patrimonio cultural de las cocinas. |
| Círculo de cronistas gastronómicos de Chile | Asociación gremial que reúne a diferentes cronistas que difunden de manera profesional y a través de medios de comunicación social, información, juicios críticos o comentarios sobre la gastronomía, la enología o actividades relacionadas con ellas. |
| Anamuri (Asociación Nacional de mujeres rurales e indígenas) | Asociación de mujeres preocupadas por la sustentabilidad de los productos alimenticios, la producción agroecológica y la conservación de las semillas autóctonas. |
| Slow food Chile | Asociación chilena que forma parte de la agrupación internacional que nace para contraponerse al concepto de <i>fast food</i> o comida rápida, en la era industrial del alimento. Su objetivo es potenciar los modelos antiguos y sustentables de la alimentación, basados en productos cultivados a baja escala. Su objetivo es facilitar el acceso a una alimentación buena limpia y justa, y está comprometido con generar un cambio en los hábitos alimentarios, estimulando modelos de producción y consumo de alimentos basados en la puesta de valor de las tradiciones gastronómicas y del patrimonio agroalimentario local. |
| Chile Gastronomía.cl | Medio digital dedicado a la promoción de instancias gastronómicas ya sean ferias, restaurantes u otros. |

c. Acción pública en gastronomía

Una revisión de la acción pública en el ámbito de las gastronomías chilenas permite identificar distintos instrumentos asociados a ministerios y servicios públicos. Como podremos apreciar, la acción pública en gastronomía se encuentra fragmentada en un conjunto de iniciativas aisladas que conforman la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad estatal. De momento, no es posible observar una integración y complementariedad en estas iniciativas.


En este primer informe de avance, revisaremos la acción pública ejercida por los siguientes Servicios Públicos:

- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, CNCA.
- Servicio Nacional de Turismo, Sernatur.
- Fundación para la Innovación Agraria, FIA.
- Instituto de Desarrollo Agropecuario, Indap.
- Corporación de Fomento y la Producción, Corfo.
- Servicio de Cooperación Técnica, Sercotec.
- Ministerio del Trabajo, ChileValora.
- Dirección General de Relaciones Económicas-ProChile, Direcon.
- Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi), Marca Chile - Imagen País.
- Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi), Sello de Origen.
- Servicio Nacional de Capacitación y Empleo, Sence.

i. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA)

El Área de Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes se crea en enero de 2016 con el objetivo de promover las gastronomías chilenas como manifestación cultural y patrimonial, difundir y aumentar la apuesta en valor de la disciplina y fomentar su internacionalización como expresión cultural, a través de la difusión y circulación de bienes y servicios culturales. Está orientada a establecer canales de participación por parte del estado, en el impulso necesario que se necesita para su fomento en todas sus dimensiones, potenciando valores de identidad, pertenencia y continuidad histórica de las cocinas chilenas.

Su primer año de implementación estuvo orientado a la instalación del área y la promoción de la gastronomía como parte de la cultura, promoviendo frente a la



ciudadanía esta asociatividad de conceptos. Para esto, la articulación con otras áreas y departamentos fue fundamental. Artesanía (Festival Ñam), Escuelas de Rock, Fomento del Libro (presencia de libros de gastronomía en Festival Pablo de Rokha), Fomento del Libro (presencia de libros de gastronomía en Frankfurt) y Departamento de Ciudadanía (Festival Migrantes).

De la misma manera se realizaron y apoyaron actividades referentes de la gastronomía regional y sus productos locales en 15 regiones del país con iniciativas emanadas y articuladas en cada unidad respecto a las necesidades específicas consultadas a cada territorio (Fiesta del Cordero y de la Quinoa, jornada de recolección de hongos morcella y capacitación en Aysén, catastros de cocinas regionales, etc.). Se conformó el Comité de Patrimonio Alimentario para comenzar a trabajar de manera coordinada en el futuro período.

Durante el año 2017 el CNCA busca consolidar el área, aumentar la articulación institucional e interdisciplinar que vaya en pos de la obtención de los objetivos, y el levantamiento y sanción de información relevante y consensuada que nos lleve a una base argumental para futuras decisiones estratégicas.

El Área de Gastronomía cuenta además con el apoyo del Comité Asesor de Gastronomía. En 2016, se crean y formalizan comités asesores para todas las áreas del Departamento de Fomento del CNCA que tendrán por función asesorar a sus áreas en materias relacionadas con los objetivos y funciones. El comité tiene un carácter ad honorem y está integrado por representantes de la sociedad civil de reconocida trayectoria y experiencia en los distintos ámbitos del área artística respectiva.

Una de las acciones del CNCA este año 2017 ha sido el concurso de cocina patrimonial “El menú de Chile”, la cual consiste en presentar una propuesta de menú integral que incluye entrada, plato de fondo, postre y bebidas asociadas, o bien, de no existir una secuencia, dar cuenta de las características de todos los elementos que constituyen el plato y que lo hacen propio de alguna celebración, festividad, ritual religioso, etc. Por ejemplo, tomar cola de mono para las fiestas de fin de año, comer asado y choripán para el 18 de septiembre, y muchas más. Los postulantes deben constituirse como equipos interdisciplinarios compuestos por un mínimo de tres integrantes que, en su conjunto, representen diversos oficios y saberes relacionados a las cocinas patrimoniales (por ejemplo: productores(as) agropecuarios, recolectores(as), pescadores(as), mariscadores(as), cocineros(as) portadores de la tradición culinaria de las distintas regiones de nuestro país, estudiosos de las ciencias sociales, de las áreas de biodiversidad y conservación ambiental, entre otros). Resultarán ganadores aquellos proyectos que, además de cumplir con los estándares de calidad culinaria, representen de modo fidedigno, revitalicen y pongan en valor las múltiples dimensiones históricas, sociales y simbólicas de la cocina patrimonial, aportando contenidos relevantes acerca

de esta.

Concurso Fondart

El Fondo Nacional del Desarrollo Cultural y de las Artes (en adelante Fondart) es un instrumento de política pública creado en la Ley de Presupuestos de 1992, y administrado desde el 2003 por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA). En el año 2003 la Ley n° 19.891 creó el CNCA, que tiene por misión “(...) promover un desarrollo cultural armónico y equitativo entre los habitantes del país, a través del fomento y difusión cultural del patrimonio cultural chileno, adoptando iniciativas públicas que promuevan una participación activa de la ciudadanía en el logro de tales fines”.


La misma ley creó también el Fondart dentro de la institucionalidad cultural, indicando que su principal objetivo es “Iniciar total o parcialmente proyectos, programas, actividades y medidas de fomento, ejecución, difusión y conservación de las artes y el patrimonio cultural en sus diversas modalidades, manifestaciones, con exclusión de aquellas materias cubiertas por la Ley n° 19.227, de Fomento del Libro y la Lectura”.

En el año 2004, el Decreto n° 65 reguló el funcionamiento del Fondart, el cual fue modificado en el año 2011, mediante el decreto n° 164 que introdujo algunos cambios en la línea de concurso y en el seguimiento de la ejecución de proyectos desde las regiones, entre otros aspectos.

El Fondart está compuesto por los recursos contemplados anualmente en la Ley de Presupuestos, además de poder recibir donaciones, herencias y legados que se hagan al Consejo con la expresa finalidad de aumentar el fondo, por los aportes que recibe de la cooperación internacional para el cumplimiento de sus objetivos y por los recursos que reciba el Fondo por cualquier otro concepto.

Para financiar los proyectos, el Fondart ejecuta desde 1998 dos concursos: uno a nivel nacional y otro a nivel regional. Fondart entrega así recursos a proyectos particulares, siempre mediante convocatoria a concursos públicos abiertos a la comunidad artística, a la mediación cultural y a la conservación patrimonial que podrán contemplar diversas modalidades y plazos diferidos, según corresponda a la naturaleza de los proyectos y de las líneas del Fondart vigentes.

El Fondart está regido por el Directorio Nacional del CNCA, que sesiona para determinar las modalidades y líneas de concursos de cada año, no obstante, existen líneas que se encuentran fijadas por Ley. El (la) presidente (a) del Directorio Nacional designa a un (a) secretario (a) ejecutivo (a), quien realiza el concurso del Fondart Nacional, centraliza los resultados de la evaluación de proyectos del Fondart Regional realizados por las Direcciones regionales en todo el país, coordina los programas correspondientes a las



áreas artísticas del Fondart y administra la modalidad Ventanilla Abierta a nivel nacional y regional.

Además de los concursos nacional y regional, el Fondart cuenta en su glosa presupuestaria con un Programa de Difusión y Estudios, que apunta a desarrollar una estrategia de difusión de los contenidos del concurso y de sus resultados al público en general, así como los aprendizajes y logros obtenidos en las disciplinas y líneas específicas que financia el fondo. También pretende desarrollar un programa de estudios de acciones de monitoreo, evaluación y desarrollo de los contenidos, así como de difusión para todo el territorio nacional, posibilitando el trabajo de fomento en las regiones.

En la línea de gastronomía, el concurso tiene por objetivo entregar financiamiento total o parcial para proyectos de investigación, creación y producción o sólo producción, así como difusión, que contribuyan al desarrollo del ámbito de la gastronomía y arte culinario.

ii. Servicio Nacional de Turismo (Sernatur)

El Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) ha desarrollado varias iniciativas de acción pública en el ámbito de la gastronomía, al desarrollar una serie de acciones de puesta en valor turístico de la gastronomía. A través de la Subdirección de Desarrollo y sus unidades de Productos y de Destinos, busca diversificar y especializar la oferta país de turismo, impulsando el desarrollo de productos turísticos de intereses especiales y el desarrollo sustentable de los destinos turísticos. Esta Subdirección, creada en julio de 2015, está constituida por tres unidades: Productos, Destinos y Territorio y Medio Ambiente.

La Unidad de Productos tiene como propósito impulsar el desarrollo y posicionamiento de productos turísticos innovadores con enfoque experiencial y considerando los elementos identitarios de los territorios, a través de la difusión y transferencia de conocimientos, emprendimiento innovador, puesta en valor del patrimonio turístico y natural e impulso del trabajo colaborativo con los distintos actores de la industria. Algunas líneas de acción son:

- **Generación y transferencia de conocimientos a la industria:** elaboración de herramientas, como guías, manuales y plataformas de información, para facilitar a la industria la absorción de técnicas y tecnologías. Organización y participación de instancias de difusión y transferencia de conocimientos de vanguardia. Promoción del desarrollo de un trabajo en red con centros de conocimientos especializados nacionales e internacionales.
- **Promoción de la innovación turística y el emprendimiento local:** impulsar el

desarrollo y fortalecimiento de empresas turísticas para la diversificación de experiencias. Promoción del trabajo colaborativo con centros, instituciones e iniciativas de innovación.

- **Puesta en valor el patrimonio cultural y natural con fines turísticos:** desarrollo y apoyo de proyectos de interpretación y valorización del patrimonio cultural tangible e intangible y del patrimonio natural, especialmente en las áreas silvestres protegidas públicas y privadas, rutas turísticas y patrimonio UNESCO. Impulso al desarrollo de una oferta turística país relacionado al turismo cultural, con énfasis en el turismo originario.

Algunos ejemplos de acciones realizadas por Sernatur incluyen en el ámbito de la gastronomía incluyen:

Tabla 6. Ejemplos de acciones realizadas por Sernatur en gastronomía

| Nombre | Descripción |
|--|---|
| Bien Público Desarrollo Sustentable del Patrimonio Gastronómico de Chile | Ejecutado por la Federación de Empresas de Turismo (Fedetur), participan la Subsecretaría de Turismo, Sernatur, Corfo, Fundación Imagen de Chile, Achiga e Inacap. Tiene tres líneas de trabajo: la utilización sustentable de recursos e insumos, la sistematización del patrimonio gastronómico territorial y la puesta en valor turístico de la oferta gastronómica. |
| Premios Fuego | Iniciativa que busca reconocer a las personas, instituciones y empresas que se destacan por su aporte a la valorización de la cultura gastronómica de Chile, buscando destacar a aquellos protagonistas de la cocina nacional en su aporte al desarrollo cultural, patrimonial y técnico. |
| Cahuin (seminario nacional de gastronomía en Puerto Montt) | El seminario es coorganizado con el apoyo de Sercotec, la Municipalidad de Puerto Montt, CFT Santo Tomás y Salmón Chile y cuenta con el patrocinio de Sernatur. El seminario tiene como objetivo generar reflexión sobre la gastronomía nacional, el desarrollo turístico y la cultura de Chile |
| 100K Gastronomía sustentable | El Proyecto 100K es una innovadora iniciativa que busca generar gastronomía sustentable en tres áreas: la reducción de la huella de carbono, generar encadenamiento productivo y poner en valor la cocina tradicional del territorio. A través del concepto 100K, se mejora la competitividad por eficiencia en el uso de los recursos naturales y se desarrollan productos gourmet identitarios con un sello de sustentabilidad ambiental. En este proyecto, participan el Servicio Nacional de Turismo y un grupo de profesionales de la Asociación de Chefs de Chile ACCHEF A.G. |
| Día de la cocina chilena | El año 2009, cada 15 de abril se instauró, mediante |

| | |
|---|--|
| | Decreto Presidencial, Día de la Cocina Chilena, con el objetivo de hacer un reconocimiento al rico patrimonio gastronómico con el que cuenta nuestro país. Es una iniciativa concebida con el objetivo de potenciar platos típicos y crear conciencia sobre el valor cultural que entrega la producción gastronómica de cada destino. Sernatur está trabajando para diversificar la oferta turística que ofrece el país y, en esta línea, se está avanzando con los actores clave del turismo regional, para que no solo pongan en valor las tradiciones locales a partir de la oferta culinaria, sino que también lo puedan hacer difundiendo entre sus visitantes la cultura local, a través de calendarios de fiestas tradicionales o de actividades culturales y artísticas. |
| Promoción y apoyo al desarrollo de rutas gastronómicas | Ya sea a través de promoción de rutas gastronómicas en los medios de difusión disponible, o también asesoría directa y apoyo para la creación de rutas gastronómicas en diferentes lugares del país como Valparaíso, Atacama, Patagonia, etc. |
| Perfiles de egresos de profesionales de turismo, hotelería y gastronomía de Chile | Generación de una guía de perfiles ocupaciones de las carreras de este ámbito, generando lineamientos generales que vienen a llenar las necesidades del sector. |

Transforma Turismo

A partir de la primera Ley de Turismo del año 2010, el sector turismo es considerado como una actividad estratégica del país que el Estado debe impulsar bajo un marco sustentable y como un sector tractor de otras actividades económicas. En este marco, se define la Estrategia Nacional de Turismo de Chile (2020) y el Plan Nacional de Desarrollo Turístico Sustentable (PNDTS, 2014-2018), este último con el objetivo de “Impulsar el desarrollo sustentable del sector, mediante acciones en destinos turísticos priorizados del país, que permitan su reconocimiento interno como sector relevante y mejoren la posición competitiva de Chile”.

El programa Estratégico Nacional de Turismo Sustentable “Transforma Turismo” nace como una estrategia cuya visión es que Chile sea un destino turístico internacional, sustentable inteligente, y con una oferta basada en recursos naturales y culturales. En ello, concentra su acción en dos núcleos de trabajo.

- Desarrollar capacidades de innovación en las empresas del sector y formar capital humano especializado en ámbitos donde Chile cuenta con ventajas comparativas, tales como:
 - Turismo de naturaleza y aventura (con énfasis en Áreas Protegidas).
 - Turismo astronómico o astroturismo.
 - Turismo del vino o enoturismo.
 - Turismo indígena.

- Turismo cultural y de eventos.
- Desarrollar destinos turísticos sustentables (regional), conectados y en red como entorno necesario para mejorar la competitividad de la oferta turística y en consecuencia de las empresas que participan de la cadena de valor del turismo.

En relación a la promoción de la gastronomía como manifestación cultural, Sernatur define:

- **Turismo cultural:** contempla todas aquellas actividades turísticas vinculadas a: arqueología; destinos históricos y patrimoniales de Chile; edificios y monumentos; iglesias; museos; paleontología; tradiciones costumbristas.
- **Enoturismo:** la morfología de la zona central, entre dos cordilleras —la de Los Andes y la de la Costa—, junto con el cruce de varios ríos, la hace una zona fértil para el cultivo de uva. A través de la aplicación tecnología y conocimientos y el aprovechamiento de las diferencias topográficas y clima, se ha conseguido desarrollar una amplia variedad de vinos de calidad. En torno al vino se han desarrollado rutas del vino donde el turista aparte de degustar los vinos puede conocer los hoteles de la zona, la gastronomía, museos, rutas de cabalgatas, etc.

Esto implica el mejoramiento de nuestras experiencias turísticas incrementando la diversidad, sustentabilidad, y calidad, mediante acciones como:

- **Programa ecoturismo en parques naturales (públicos y privados):** mejorar las oportunidades para la creación de oferta de recreación y turismo en Áreas Silvestres Protegidas de alto potencial turístico, generando las condiciones necesarias para el aumento en el número de emprendimientos turísticos a través de asociaciones público-privadas.
- **Programa creación y fortalecimiento de empresas para la diversificación de experiencias turísticas:** diversificar las experiencias turísticas ofrecidas en el país a través de un programa de apoyo a la creación de nuevos productos turísticos en torno a los ámbitos que promueve Transforma Turismo —astroturismo, turismo indígena, turismo aventura y de naturaleza, enoturismo, y eventos, festividades y gastronomía cultural—, por medio de concursos específicos para turismo a partir del instrumental vigente en entidades de fomento. En este aspecto, se fortalece el apoyo, patrocinio y financiamiento de actividades y eventos que promuevan esta diversificación de experiencias turísticas orientadas a la comprensión y valorización de su patrimonio cultural y

natural.

- **Programa turismo indígena:** facilitar las condiciones para el desarrollo de una oferta de turismo indígena con estándares de calidad por medio de incentivos a la creación de empresas de este tipo de turismo y la creación de infraestructura que ponga en valor las culturas indígenas de Chile. Visibilizar la experiencia de turismo indígena en el país e impulsar las economías locales a través de eventos con potencial turístico, tales como fiestas tradicionales, festividades religiosas, ferias y encuentros locales, a nivel regional y nacional.
- **Programa astroturismo Chile:** posicionar a Chile como el destino astroturístico más relevante en el mundo y transformar a este tipo de turismo en una de las experiencias turísticas emblemáticas del país, mejorando significativamente la calidad, diversidad, diferenciación y sofisticación de las experiencias astroturísticas y la calidad del capital humano; visibilizando e insertando la oferta de astroturismo en cadenas de comercialización nacionales e internacionales; contribuyendo a la protección de los cielos nocturnos, en tanto recurso indispensable para la sustentabilidad del astroturismo; y articulando a los diversos actores que conforman el sector.
- **Proyecto desarrollo sustentable del patrimonio gastronómico de Chile:** mejorar la oferta turística chilena a través de una mejor integración de la oferta gastronómica existente, especialmente de aquella basada en el rescate del patrimonio gastronómico nacional; una gestión sectorial sustentable; la incorporación de buenas prácticas en el abastecimiento de insumos para la gastronomía; y un encadenamiento más eficiente entre la industria gastronómica y turística.

iii. Fundación para la innovación Agraria (FIA)

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA), es la agencia del Ministerio de Agricultura, cuya misión es fomentar una cultura de la innovación en el sector agrario, agroalimentario y forestal, promoviendo y articulando iniciativas de innovación que contribuyan a mejorar las condiciones de vida de las agricultoras y agricultores, en todas las regiones del territorio nacional.

FIA, por medio de su Programa de Patrimonio, realiza un trabajo de identificación, rescate, registro y valorización del patrimonio agrario, agroalimentario y forestal de nuestro país, poseedor de la identidad territorial que durante generaciones ha sido el núcleo de la pequeña agricultura con miras a posicionar sus productos en distintos mercados.

En la serie de estudios realizados por FIA, existe una serie sobre patrimonio alimentario

de Chile. La alimentación es una de las expresiones culturales que distingue e identifica a un pueblo. Cada producto proveniente del campo o del mar y cada preparación revelan, de manera singular, la esencia de un territorio en un país. Los aromas, sabores y saberes asociados a los productos alimenticios hacen que estos se transformen en importantes símbolos de identidad y de patrimonio.

Con el fin de dar respuesta a preguntas como ¿cuál es el patrimonio alimentario de Chile?, ¿qué productos y preparaciones forman parte del patrimonio de los diferentes territorios del país?, FIA consideró oportuno convocar a diversos actores claves provenientes de las áreas agroalimentaria, gastronómica y socio cultural, que en conjunto constituyeron una instancia de análisis y discusión denominada “Mesa de Patrimonio Culinario”. En esta instancia se consensuó y validó la necesidad de rescatar, valorizar y documentar el patrimonio alimentario de cada una de las regiones del país. Hasta la fecha se han publicado tres libros que rescatan el patrimonio alimentario chileno:

- Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota, FIA, enero 2012. Investigación coordinada por María Isabel Manzur.
- Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la región de Valparaíso, FIA, diciembre 2012. Investigación coordinada por Sonia Montecino.
- Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la región del Biobío, FIA, 2016. Investigación coordinada por María Isabel Manzur.
- Por otro lado, este 2017 se realizaron algunas convocatorias interesadas en promover el patrimonio a través de la innovación en productos locales.

Tabla 7. Convocatorias de actores para promover el patrimonio agroalimentario

| Convocatoria | Descripción |
|--|---|
| Convocatoria Regional 2017 Valorización del Patrimonio Agregación de valor a productos patrimoniales elaborados por pequeños productores vitícolas de la región de O'Higgins | El Programa de Innovación en Patrimonio Agroalimentario tiene por objetivo recuperar el patrimonio agroalimentario del país a través del rescate de productos y preparaciones distintivas de las regiones de Chile, proponiendo la protección, conservación y puesta en valor del acervo cultural que estas representan. |
| Convocatoria Regional Temática 2017 “Agregando valor a los productos locales provenientes del sector agrario, agroalimentario y forestal en la región de Tarapacá” | Esta convocatoria tiene por objeto apoyar la realización de Proyectos de Innovación que permitan generar un entorno propicio para habilitar e innovar competitivamente, la producción local proveniente del sector agrario, agroalimentario y forestal del pequeño o mediano agricultor, y/o de la pequeña y/o mediana agricultura de la región de Tarapacá, para obtener productos locales con valor agregado. |

| | |
|--|--|
| Convocatorias regionales de Proyectos de innovación en Marketing Agrario, Agroalimentario y Forestal | Esta convocatoria tiene por objetivo aportar a la realización de proyectos de innovación de marketing Agrario, Agroalimentario y forestal. |
| Convocatoria Nacional 2017 Proyectos de Valorización del Patrimonio Agrario, Agroalimentario y Forestal | La presente convocatoria tiene como objetivo apoyar la realización de Proyectos de Valorización del Patrimonio que recuperen el patrimonio agroalimentario del país a través del rescate de productos y preparaciones distintivas de todas las regiones de Chile, promoviendo la protección, conservación y puesta en valor del acervo cultural que estas representan. |
| Convocatoria Nacional Temática Proyectos de innovación Alimentos Saludables 2017 | Esta convocatoria tiene como objetivo el apoyar la realización de proyectos de innovación que promuevan la agregación de valor de la materia prima proveniente del sector agrario nacional, para fortalecer la industria de alimentos saludables. |
| CONVOCATORIA REGIONAL TEMÁTICA 2017 "Diversificando las hortalizas de exportación en la región de O'Higgins" | La presente convocatoria tiene como objetivo el apoyar la ejecución de Proyectos de innovación que permitan diversificar en especies, variedades y tipos de productos hortícolas de la región de O'Higgins, orientados a la demanda de los mercados de exportación. |
| Expositor en Feria Convocatoria Nacional 2017 "Mercado Ñam" | El objetivo es apoyar a quienes han sido o son ejecutores de iniciativas FIA pertenecientes a la pequeña y mediana empresa y pequeña y mediana agricultura a exponer y comercializar en espacios de circuitos cortos sus productos y servicios innovadores en ÑAM mercado 2017. |

iv. Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap)

El Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap), es un servicio dependiente del Ministerio de Agricultura, creado el 27 de noviembre de 1962, cuyo mandato está establecido por la Ley Orgánica nº 18.910, modificada por la Ley nº 19.213 en mayo de 1993. Es un servicio descentralizado que tiene por objeto: "Promover el desarrollo económico, social y tecnológico de los pequeños productores agrícolas y campesinos, con el fin de contribuir a elevar su capacidad empresarial, organizacional y comercial, su integración al proceso de desarrollo rural y optimizar al mismo tiempo el uso de los recursos productivos". Bajo este mandato, se faculta a la institución para desarrollar una amplia gama de acciones relacionadas con el desarrollo productivo y rural y se define la condición de sus beneficiarios(as).

Indap posee el **Programa de Fomento Sabores del Campo**, el cual pretende contribuir a resolver problemas estructurales del sector tales como: inocuidad de alimentos, aseguramiento de calidad, buenas prácticas de manufactura, entre otras. Adicional a esto, los productores que participen pueden optar a los demás Instrumentos de Fomento, de acuerdo a la normativa vigente de cada uno de ellos y a las instrucciones técnicas que se indiquen en los mismos para el Rubro Alimentos Procesados de Indap.

El Programa está dirigido a usuarios de Indap que elaboren Alimentos Procesados y cuenta con apoyo en ámbitos de aseguramiento de calidad de los productos seleccionados. Para su implementación, se considerarán los diferentes niveles de desarrollo de cada usuario o población objetivo del Programa.

Dentro de sus iniciativas, fomentó la **ExpoMundoRural** que se realiza a nivel regional, que se enfoca en la promoción de productos y preparaciones gastronómicas representativos de la zona. Potenciando a los pequeños productores.

También podemos hallar el seminario “**Turismo Rural Experiencias de Gastronomía en sectores Rurales**” donde participaron cerca de 170 usuarios y usuarias de diferentes comunas de la región de los ríos, con el fin de motivar y ampliar la visión de la oferta culinaria y la revalorización de la cocina local.

v. Corporación de Fomento y la Producción (Corfo)

Corfo es una agencia del Gobierno de Chile, dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo a cargo de apoyar el emprendimiento, la innovación y la competitividad en el país junto con fortalecer el capital humano y las capacidades tecnológicas. Tiene como principal objetivo, el de promover una sociedad de más y mejores oportunidades para todos (as) y contribuir al desarrollo económico del país.

Corfo desarrolla el Programa Nodos para la Competitividad, el cual pretende mejorar la innovación y competitividad de servicios o productos de forma colaborativamente con otras Pymes, vinculándolos con actores relevantes de la industria, con las fuentes de información y conocimiento, contribuyendo así a potenciar el mercado. Este programa ha desarrollado al menos cuatro nodos gastronómicos:

Tabla 8. Ejemplos de nodos gastronómicos financiados por Corfo

| Nombre del Proyecto | Descripción |
|--|--|
| Nodo gastronómico Provincia de Elqui | Tuvo por objetivo desarrollar un programa que permita promover la innovación tecnológica y productiva en la oferta gastronómica de la provincia de Elqui, a través de la difusión de conocimientos, transferencia de tecnologías y un fortalecimiento de la identidad gastronómica regional, contribuyendo de esta forma a un mejoramiento de la competitividad del sector turismo en la región de Coquimbo. |
| Nodo gastronómico región del Libertador Bernardo O'Higgins | La Finalidad Principal de este Proyecto fue apoyar el Mejoramiento Productivo de 120 Pequeñas y Medianas Empresas Gastronómicas de la región mediante la Disminución de sus Brechas Tecnológicas a Través de la Generación de Redes y el Fortalecimiento de Aspectos Claves de Calidad de la Oferta para la Generación de Experiencias Únicas en los Visitantes y su Posicionamiento en los |

| | |
|--|---|
| | Principales Mercados Emisores. Asimismo se Buscó Impulsar la Innovación en Todo el Sector Identificando Elementos de Mejora que Aporten Valor al Cliente a la Identidad Regional y al Sector Empresarial. |
| Nodo Gastronómico del Borde Costero, Iquique | Programa apoyado por Corfo Tarapacá y ejecutado por el agente operador intermediario de la Cámara de Turismo de Iquique y la consultora Inteligencia Empresarial. El proyecto beneficia a 55 pequeñas y medianas empresas gastronómicas de la región de Tarapacá. La iniciativa busca incentivar y mejorar la capacidad de incorporar valor y competitividad a este sector, potenciando también la vinculación con el entorno. El nodo incluye la realización de un seminario y workshops con expertos de innovación del sector gastronómico, y culminará con una gran exposición gastronómica, cuya principal cualidad será la identidad regional. De esta manera, se potencian los recursos, tanto humanos como de productos, que se incluyan en los procesos de cada restaurant, hotel o local de comida. |
| Nodo Arica a la carta | Aprender acerca de la cultura gastronómica de Arica y Parinacota, donde destacados chefs y expertos gastronómicos compartirán experiencias con cocineros locales, alumnos de gastronomía, empresarios y emprendedores del rubro |
| Nodo gastronómico Provincia de Elqui | Tuvo por objetivo desarrollar un programa que permita promover la innovación tecnológica y productiva en la oferta gastronómica de la provincia de Elqui, a través de la difusión de conocimientos, transferencia de tecnologías y un fortalecimiento de la identidad gastronómica regional, contribuyendo de esta forma a un mejoramiento de la competitividad del sector turismo en la región de Coquimbo. |
| Nodo gastronómico región del Libertador Bernardo O'Higgins | La Finalidad Principal de este Proyecto fue apoyar el Mejoramiento Productivo de 120 Pequeñas y Medianas Empresas Gastronómicas de la región mediante la Disminución de sus Brechas Tecnológicas a Través de la Generación de Redes y el Fortalecimiento de Aspectos Claves de Calidad de la Oferta para la Generación de Experiencias Únicas en los Visitantes y su Posicionamiento en los Principales Mercados Emisores. Asimismo se Buscó Impulsar la Innovación en Todo el Sector Identificando Elementos de Mejora que Aporten Valor al Cliente a la Identidad Regional y al Sector Empresarial. |
| Nodo Gastronómico del Borde Costero, Iquique | Programa apoyado por Corfo Tarapacá y ejecutado por el agente operador intermediario de la Cámara de Turismo de Iquique y la consultora Inteligencia Empresarial. El proyecto beneficia a 55 pequeñas y medianas empresas gastronómicas de la región de Tarapacá. La iniciativa busca incentivar y mejorar la capacidad de incorporar valor y competitividad a este sector, potenciando también la vinculación con el entorno. El nodo incluye la realización de un seminario y workshops con expertos de innovación del sector gastronómico, y culminará con una gran exposición gastronómica, cuya principal cualidad será la identidad regional. De esta manera, se potencian los recursos, tanto humanos como de productos, que se incluyan en los procesos de cada restaurant, hotel o local de comida. |

| | |
|-----------------------|---|
| Nodo Arica a la carta | Aprender acerca de la cultura gastronómica de Arica y Parinacota, donde destacados chefs y expertos gastronómicos compartirán experiencias con cocineros locales, alumnos de gastronomía, empresarios y emprendedores del rubro |
|-----------------------|---|

Programa Transforma Alimentos Corfo

El programa Transforma Alimentos es una iniciativa de Corfo en que colaboran el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, cuyo objetivo es promover la competitividad en la producción de alimentos. Esta iniciativa nacional es implementada en alianza público-privada, atendiendo que, si bien Chile tiene ventajas competitivas ligadas a los recursos naturales, no se ha desarrollado ampliamente en investigación, desarrollo y producción de alimentos.

En Chile la industria de los alimentos es la segunda actividad productiva más importante, correspondiendo un 23% de las exportaciones del país a este sector. Asimismo, un 31% de las empresas existentes en Chile (319 mil) son del rubro de alimentos y un 23% de los empleos son generados por el sector (2 millones anuales). Sin embargo, el país cuenta solamente con una participación de 1,16% en el mercado internacional de alimentos, está perdiendo competitividad.¹⁴

Su objetivo es posicionar al país entre los países referentes en la producción de alimentos en el mundo, aumentando el valor de las exportaciones del sector al año 2025, mediante la diversificación y sofisticación de la oferta exportadora nacional. El país exporta 18 mil millones de dólares en alimentos y se espera que en un plazo de 10 años ese valor llegue hasta los US\$ 32,2 millones.

Este cambio en la manera de producir promueve una mayor sofisticación y diversificar las exportaciones. Esto busca desarrollar un sector de alimentos competitivo e incrementar la importancia de este sector en la economía.

Estos objetivos del programa Transforma Alimentos, buscan responder a las brechas de falta de infraestructura, equipamiento, capital humano y tecnología. Atendiendo a la siguiente hoja de ruta:¹⁵

- Alimentos Saludables.

Desafíos: desarrollo de alimentos para la salud y bienestar de grupos de consumidores específicos del mercado nacional y de exportación. Uso eficiente y

¹⁴ <https://transformaalimentos.cl/que-es-transforma-alimentos/>

¹⁵ <https://transformaalimentos.cl/que-es-transforma-alimentos/ejes-estrategicos/>

sustentable de los recursos.

- Ingredientes y aditivos naturales con alto valor.

Desafíos: desarrollo de ingredientes naturales y aditivos especializados de alto valor, para diversificar y sofisticar la oferta exportable de la industria de alimentos de Chile.

- Envases y materiales de embalaje.
- Materias Primas Dedicadas.

Además, estimula el desarrollo en los siguientes Ejes Transversales Habilitantes:

- Infraestructura – I+D+i y Servicios Especializados.
- Capital Humano.
- Información, estándares y regulaciones.
- Acceso a mercado y nuevos negocios.
- Articulación y redes.

Por otro lado, el proyecto **Validación y Empaquetamiento de Innovaciones** busca desarrollar nuevos o mejorados productos (bienes, servicios o procesos), a través de actividades de testeo y validación para llevar un prototipo desde su mínima escala hasta un producto validado para su salida a mercado.

Refieren a desafíos en relación a los Programas estratégicos de este llamado, y sus hojas de ruta son Economía creativa, Industria Solar y Turismo. Este proyecto busca el desarrollo de innovaciones de productos y/o procesos que estén dispuestos a entrar a fases productivas, atendiendo a la productividad y competitividad de las empresas, mejorando su capacidad tecnológica. Esta iniciativa está orientada a empresas y personas naturales constituidas en Chile con iniciación de actividades en primera categoría con Impuesto a la Renta.

vi. Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec)

El Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec), es una corporación de derecho privado, dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, dedicado a apoyar a las micro y pequeñas empresas y a los emprendedores del país, para que se desarrollen y sean fuente de crecimiento para Chile y los chilenos. Atiende a pequeños empresarios

y empresarias que enfrentan el desafío de actuar con éxito en los mercados, así como a los emprendedores y emprendedoras que buscan concretar sus proyectos de negocio.

Sercotec también ha desarrollado una serie de acciones en el ámbito de la gastronomía en los últimos años. Estas acciones se enmarcan dentro de la política de fomento productivo realizado por el Servicio a pequeños empresarios. Por medio de sus distintos programas, Capital Abeja, Capital Semilla, etc., se han desarrollado, financiado y entregado asistencia técnica a proyectos de pequeños empresarios relacionados con el sector gastronómico en los últimos años. Un ejemplo de ello, es el proyecto, Locos en su Caldo, llevado a cabo en la caleta de San Pedro de Los Vilos, lugar donde un grupo de pescadores artesanales lanzaron su nueva línea de productos del mar en conserva, denominada “Locos en su Caldo”, producidos por ellos mismos.


Apoiados por el programa Juntos de Sercotec, la Cooperativa de Pescadores Los Vilos, con más de 66 años de historia decidió capacitar a algunos(as) de sus socios(as), personas de mar que cada cierto tiempo abandonaron sus botes y se transformaron en alumnos(as) de la chef peruana Lucía Aguilar, quién les enseñó a producir conservas gourmet como, por ejemplo, locos y lapas en su caldo, en aceite de oliva y escabechados.

vii. Ministerio del Trabajo, ChileValora¹⁶

El Sistema de Certificación de Competencias Laborales es una política pública establecida mediante la Ley n° 20.267 del año 2008. Lo conduce la Comisión del Sistema Nacional de Certificación de Competencias Laborales, ChileValora, servicio público funcionalmente descentralizado, que se relaciona con la Presidencia de la República a través del Ministerio del Trabajo y Previsión Social. Su función principal, según lo establece dicha ley es “el reconocimiento formal de las competencias laborales de las personas, independientemente de la forma en que hayan sido adquiridas y de si tienen o no un título o grado académico otorgado por la enseñanza formal de conformidad a las disposiciones de la Ley n° 18.962, Orgánica Constitucional de Enseñanza; así como favorecer las oportunidades de aprendizaje continuo de las personas, su reconocimiento y valorización, mediante procesos de evaluación y certificación de las mismas, basados en estándares definidos y validados por los sectores productivos”.

ChileValora debe contribuir a que el sistema público de capacitación disponga de una oferta de cursos diseñados en base a los estándares de competencias que defina el sistema, para hacer posible el cierre de brechas de competencia de aquellos trabajadores que así lo requieran, como también, la formación continua de otros interesados en adquirirlas. Asimismo, tiene el deber de poner la información del sistema a disposición de las instituciones educativas, a fin de permitirles relacionar las

¹⁶ <http://www.chilevalora.cl/competencias-laborales/rutas-formativas/>



competencias levantadas con los diferentes niveles educacionales, incorporarlas en el diseño de planes y programas de estudio y facilitar el reconocimiento de las competencias certificadas en los procesos formales de educación.

Perfiles

Un Perfil es una agrupación de Unidades de Competencias Laborales (UCL) que describen los conocimientos, habilidades y destrezas relevantes para una determinada área ocupacional u oficio y corresponde a la unidad en base a la cual se evalúa y certifica a un candidato.

En la actualidad, ChileValora cuenta con un catálogo de 819 perfiles laborales vigentes que han sido contruidos y validados tripartitamente por medio de un Organismo Sectorial de Competencias Laborales (OSCL) de los sectores pertinentes. Existe el perfil P-5600-3434-001-V01 - Chef ejecutivo

Rutas formativas

Una Ruta Formativo-Laboral es una herramienta que identifica de forma gráfica donde se posiciona un trabajador de acuerdo al nivel de cualificación de su perfil ocupacional, permitiendo visualizar sus posibilidades de movilidad dentro de un contexto productivo, a través del desarrollo laboral y/o formativo, ya sea por el reconocimiento de su experiencia o por medio de procesos de capacitación y/o formación, respectivamente. ChileValora ya tiene a disposición 102 Rutas Formativas y Laborales identificadas

¿Qué es una Ruta Formativo-Laboral?

Es una herramienta que identifica de forma gráfica las posibilidades de desarrollo laboral y/o formativo en un contexto productivo, ya sea mediante el reconocimiento de la experiencia laboral o procesos de capacitación y/o formación, respectivamente. Las Rutas Formativo-Laborales se circunscriben a procesos o subprocesos de un sector o subsector, por lo tanto, son pertinentes en un contexto productivo determinado y representan una propuesta consensuada por el sector.

Una Ruta Laboral representa las posibilidades de movilidad que tiene un trabajador para desempeñarse en un sector o subsector determinado, a partir de la acumulación y reconocimiento de su experiencia laboral.

Una Ruta Formativa representa las alternativas de formación y capacitación que tiene un trabajador para progresar y desarrollarse laboralmente en un sector o subsector

productivo.

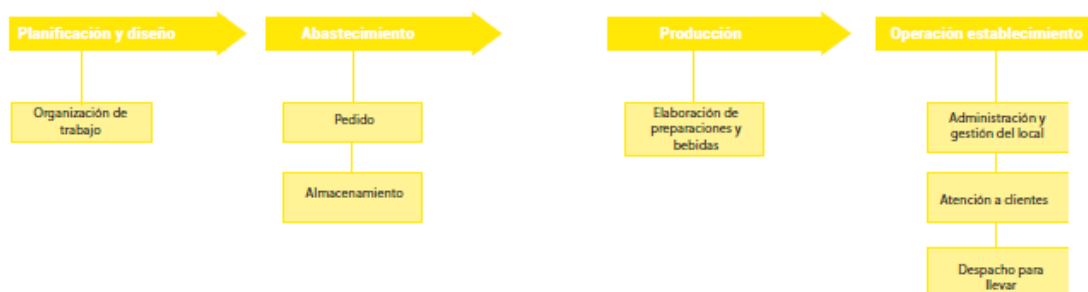
¿Para qué sirven las Rutas Formativo-Laborales?

Al trabajador le permiten visualizar sus posibilidades de desarrollo laboral en un sector o subsector productivo, así como conocer alternativas de movilidad desde un trabajo de menor nivel de cualificación a otro(s) de mayor cualificación, ya sea a través de la experiencia práctica o a través de la capacitación y/o formación, en una lógica de aprendizaje a lo largo de la vida.

A los empleadores le facilita la gestión y desarrollo del Capital Humano de sus empresas, les permite mostrar oportunidades de desarrollo de carrera a sus trabajadores, junto con identificar instrumentos de formación y capacitación, tanto para integrarse a un sector o subsector productivo, como para el cierre de brechas de competencias.

Las Rutas Formativo-Laborales se circunscriben a procesos de un sector o subsector y representan una propuesta consensuada con los actores de un área productiva determinada, mediante el diálogo social tripartito.

La ruta formativa del sector gastronomía, hotelería y turismo, subsector gastronomía se descompone siguiendo la imagen que se presenta a continuación.




viii. Dirección General de Relaciones Económicas, Direcon - Prochile¹⁷

ProChile es la institución del Ministerio de Relaciones Exteriores encargada de la promoción de la oferta exportable de bienes y servicios chilenos, y de contribuir a la difusión de la inversión extranjera y al fomento del turismo.

Pone al servicio del país todo el conocimiento e información necesarios para facilitar y acompañar el proceso de internacionalización de las empresas exportadoras, y aquellas con potencial exportador. Siguiendo los objetivos trazados por el Gobierno de la

¹⁷ <http://www.prochile.gob.cl/>



Presidenta Michelle Bachelet, su gestión busca intensificar el fomento productivo y el trabajo asociativo entre las empresas, involucrando a los sectores público y privado para aportar al crecimiento y desarrollo del país.

A través de diversas herramientas y servicios ajustados de acuerdo con el proceso de internacionalización de los exportadores o potenciales exportadores, busca aportar en la agregación de valor y diversificación de los productos y servicios que componen la oferta exportable, generando más y mejores oportunidades de negocios para Chile en el mundo.

Tiene una red nacional formada por 15 Direcciones Regionales ubicadas en cada una de las regiones del país y dos oficinas comunales (San Fernando y Ñuble) que aportan a la descentralización, y que también son espacios de encuentro para el sector exportador. Todas estas oficinas cuentan con profesionales que conocen las características de la oferta regional y que podrán orientar a los exportadores con información especializada que facilitará su proceso de internacionalización.

Junto con aportar al desarrollo del país, ProChile transmite la imagen de nuestro país en el mundo para que los productos y servicios no solamente sean reconocidos por su calidad, sino también por su origen y otros atributos de Chile como su gente, geografía, climas, estabilidad política, social y económica, etc.

En el sector productivo alimentos, Chile es un gran actor en la industria alimentaria mundial. El año 2014 exportó más de US\$16.200 millones, siendo un proveedor confiable de alimentos seguros y sanos que encantan en los mercados internacionales.

Internacionalmente es reconocido por sus múltiples ventajas, tales como el aislamiento geográfico del país (desierto en el norte, el océano Pacífico, la cordillera de los Andes y los hielos patagónicos) que lo convierte en una isla fitosanitaria que lo protege de plagas y enfermedades; el clima mediterráneo que es beneficioso para la obtención de óptima materia prima; la producción escalonada y en contra estación respecto del hemisferio norte.

Destaca también la estabilidad política y económica del país; la moderna infraestructura y logística de exportación; el uso de tecnología de punta para la producción y procesamiento de los distintos productos y el cumplimiento de las exigentes normas y certificaciones internacionales, y una extensa red de tratados de libre comercio con las principales economías del mundo.

Chile es el primer exportador del mundo en arándanos frescos, cerezas frescas, uvas frescas, ciruelas deshidratadas, manzanas deshidratadas, salmón entero y mejillones; mientras que es el segundo exportador mundial en nueces sin cáscara, ciruelas frescas y avellanas con cáscara.

ProChile trabaja con todas las áreas de la industria alimentaria nacional. Además,

cuenta con especialistas para los siguientes sectores: Programa de la Agricultura Familiar Campesina en Mercados Internacionales; Frutas y Hortalizas Frescas; Semillas; Cereales; Plantas y Bulbos; Apícola; Lácteos; Carnes; Agroindustria; Frutos secos; Productos del mar; Vinos; Aceites; Alimentos Especiales (Gourmet, Funcionales); Alimentos Orgánicos; Otros alcoholes, bebidas y aguas.

Del mismo modo, ProChile posee el programa Foods from Chile.¹⁸ Bajo el concepto del origen, se resaltan cinco atributos característicos de la industria: Calidad, Inocuidad, Trazabilidad, Garantía Internacional, y Sabor Natural; todos consensuados con el Consejo Exportador de Alimentos del Ministerio de Agricultura.

- FOODS: Productos de calidad, inocuos, trazables, con garantía internacional y con sabor natural.
- FROM: Naturaleza única y pura. Donde existen los cielos más transparentes y una de las mayores reservas de agua dulce del planeta. Protegidos por una isla fitosanitaria.
- CHILE: De nuestra gente. Nuestra identidad presente en todos los procesos y desarrollando tecnología para mejorarlos.

En su página web se pueden encontrar recetas de platos y postres realizados con productos chilenos, así como un conjunto de videos realizados para distintos mercados globales (Europa, Asia, etc.) donde se promocionan los productos chilenos.

ix. Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi) - Marca Chile - Imagen País¹⁹

La marca país es la estrategia para impactar positivamente las percepciones en torno a Chile, resaltando ciertos atributos propios de su identidad y ampliando, de esta forma, las posibilidades para la atracción de talentos, las exportaciones, las inversiones externas y el turismo.

Esto es clave en un escenario altamente competitivo como el actual, donde es fundamental construir y fortalecer una identidad única y competitiva del país, que apunte a que Chile sea considerado por otros como un destino atractivo en todas sus dimensiones.

En este sentido, cabe destacar que la Marca País Chile es mucho más que una expresión gráfica, es un símbolo de lo que somos. Por eso, construirla es un desafío colectivo. Una

¹⁸ Información www.foodsfromchile.org

¹⁹ <https://marcachile.cl/>

tarea donde la riqueza y diversidad que nos caracteriza se integran en un símbolo que comunica al mundo la vitalidad de todo un país, para abrirnos a más y mejores oportunidades.

Una imagen país positiva es un activo, en cuanto permite generar más empleos, aumentar las exportaciones, atraer mayor inversión extranjera, despertar interés por el turismo y, en suma, aumentar la influencia política y cultural de la nación.

El portal web de Marca País, posee un listado de recetas de Chile.²⁰ “Recetas de Chile” es un proyecto de Imagen de Chile, institución que tiene como misión promover la imagen del país a nivel internacional para contribuir a su competitividad, a través de la gestión de la marca país. Reúne las mejores preparaciones que están presentes en nuestro país y recogen la herencia cultural de América Latina, los que incluyen más de 100 exquisitos platos. Todas las recetas pueden descargarse en aplicación móvil para teléfono. El objetivo principal de la aplicación es promover preparaciones que están presentes en nuestro país y recogen la herencia cultural de América Latina. De esta forma, “Recetas de Chile” apunta a difundir preparaciones e ingredientes por medio de una experiencia digital de alto estándar, fortaleciendo la cultura gastronómica en Chile a través de un trabajo colaborativo con instituciones públicas y privadas.

x. Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi) - Sello de Origen²¹

El programa Sello de Origen nace a mediados del 2011 como iniciativa conjunta entre el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo e Inapi, con el objetivo de fomentar el uso y la protección de los productos chilenos a través del registro de Indicaciones Geográficas (I.G.), Denominaciones de Origen (D.O.), Marcas Colectivas y de Certificación, con el fin de impulsar el emprendimiento y desarrollo productivo de comunidades de nuestro país.

Chile cuenta hoy con una gran variedad de productos asociados a un lugar específico de nuestro país, los cuales se destacan por ser fruto de tradiciones y únicos en su clase. Sello de origen busca reconocer y retribuir el esfuerzo y trabajo de las chilenas y chilenos, mediante el fomento, protección y posicionamiento de estos productos. Tendrán derecho a usar la I.G. o D.O. en relación con los productos señalados en el registro, todos los productores, fabricantes o artesanos que desempeñan su actividad dentro de la zona geográfica delimitada, inclusive aquellos que no estuvieran entre los que solicitaron el reconocimiento inicialmente, siempre que cumplan con el reglamento de uso y control establecido para la respectiva I.G. y D.O.

²⁰ <http://www.recetasdechile.cl/>

²¹ <http://www.sellodeorigen.cl/611/w3-article-2961.html>

Dicho reglamento es público y puede ser requerido directamente a quienes solicitaron la I.G. y D.O., o en las oficinas de atención de público de Inapi, ubicadas en Av. Libertador Bernardo O'Higgins 194, piso 1, en la ciudad de Santiago.

Solamente quienes desempeñan su actividad dentro de la zona geográfica delimitada podrán emplear en la identificación del producto la expresión "Indicación Geográfica" o "Denominación de Origen" o las iniciales "I.G." o "D.O.", respectivamente. Estas expresiones se podrán poner en el envase, siempre que sea de aquellos que se presentan al consumidor sellados, de manera que sea necesario destruirlos para acceder al producto.

Las I.G., D.O., Marcas Colectivas y de Certificación, son derechos de propiedad industrial contemplados en la Ley nº 19.039 y su reglamento. Dichas herramientas impulsan la preservación y estímulo de formas particulares de manufactura y/o producción tradicional, a la vez que potencian la unión en las comunidades territoriales de origen, favoreciendo el desarrollo económico de los pequeños productores a lo largo de nuestro país.

Algunos productos con denominación de origen son: sal de Cáhuil y Boyeruca Lo Valdivia; alfarería de Pomaire; chamantos y mantas corraleras de Doñihue; alfarería de Quinchamalí; prosciutto de Capitán Pastene; sidra de Punucapa; chicha artesanal de Curacaví.

Productos según indicaciones geográficas son: limón de Pica; langosta de Juan Fernández; atún de Isla de Pascua; cangrejo dorado de Juan Fernández; dulces de la Ligua; cordero chilote; maíz lluteño; sandía de Paine; aceitunas de Azapa; orégano de la precordillera de Putre; tomate de Angol; dulces de Curacaví.

Algunas marcas de certificación son: SIPAM Chiloé; Calidad Aysén Patagonia Chile; Sabor Limachino; Manos de Isla Negra; Joya Negra del Pacífico.

Por último, algunas marcas colectivas son: Corazón de Paine; Cerveza Valdiviana región de Los Ríos; Viñedos Casablanca Route.

xi. Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (Sence)²²

El Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (Sence), es un organismo técnico del Estado, funcionalmente descentralizado, con personalidad jurídica de derecho público, que se relaciona con el Gobierno a través del Ministerio del Trabajo y Previsión Social.

El Sence fue creado en 1976, como resultado de la promulgación del Decreto de Ley nº 1.446, Estatuto de Capacitación y Empleo. Actualmente tiene presencia a nivel nacional,

²² <http://sence.cl/portal/>

con la Dirección Nacional ubicada en Santiago y representación en las 15 capitales regionales a través de las Direcciones Regionales. La misión de Sence es “Mejorar la empleabilidad de los trabajadores ocupados, personas desocupadas e inactivas, con especial foco en las más vulnerables, a lo largo de su vida laboral, a través de una gestión articulada y con calidad de la orientación, capacitación e intermediación laboral, para contribuir a la productividad de Chile y sus regiones”. Sus funciones son:

- Supervigilar el funcionamiento del sistema de capacitación y difundir la información pública relevante para el funcionamiento eficiente de los agentes públicos y privados que actúan en dicho sistema.
- Estimular las acciones y programas de capacitación que desarrollen las empresas a través de la aplicación del incentivo tributario, y administrar programas sociales de capacitación.
- Promover y coordinar actividades de orientación ocupacional a las trabajadoras y trabajadores, principalmente a través de las Oficinas Municipales de Información Laboral (OMIL).
- Fomentar la calidad de los servicios que presentan las instituciones intermedias (OTIC) y ejecutoras de capacitación (OTEC).

Sence posee el Programa Capacitación en Oficios. Pueden acceder al beneficio hombres y mujeres entre 16 y 65 años que se encuentren dentro del 60% más vulnerable de la población (según Registro Social de Hogares), y que tengan cédula de identidad vigente. El programa ofrece, según la región y la OTEC que se adjudica, los cursos de cocina institucional, gastronomía, entre otros.

Además de los cursos sin costos, de 4 a 6 meses, el programa incluye:

- Subsidio diario de asistencia a clases de \$3.000 para fase de capacitación y de práctica laboral.
- Práctica laboral de 180 a 360 horas en caso de trabajo dependiente.
- Asesoría en proyectos de negocio para trabajadores independientes.
- Gestión del OTEC para inclusión laboral en el oficio capacitado.
- Seguro de accidentes durante la capacitación y práctica laboral

d. Fondos de fomento del ámbito privado

Tabla 9. Fondos de fomento del ámbito privado

| Fondo | Descripción |
|-------|-------------|
|-------|-------------|

| | |
|--|--|
| <p>Fondos e iniciativas Internacionales de Fomento productivo agrícola y alimentación Fontagro</p> | <p>Fontagro es un mecanismo de cooperación entre países de América latina y el caribe, y España, que promueve la innovación de la agricultura familiar, la competitividad y la seguridad alimentaria.</p> <p>Su principal rol es como mecanismo de cooperación entre países más que como un financiador de investigación para el desarrollo.</p> <p>Esta organización fue creada en 1998 con donaciones del Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo CIID de Canadá y el BID. Nace con el objetivo de contribuir al manejo sostenible de los recursos naturales, la mejora de la competitividad y la reducción de la pobreza por medio del desarrollo de tecnologías e innovaciones de relevancia para la sociedad.</p> <p>Sus principales líneas estratégicas de acción son: innovación tecnológica, organizacional e institucional. adaptación y mitigación del cambio climático. intensificación sostenible de la agricultura y gestión de los recursos naturales. cadenas de valor y territorios competitivos en un marco de equidad y sostenibilidad.</p> <p>Para ello, trabajan a través de diferentes mecanismos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Convocatorias - Concursos - Proyectos consensuados - Fondos Semillas - Gestión del conocimiento y capacitación. <p>Chile ha sido parte de Fontagro desde 1998 con una contribución de US\$2.50 millones. Durante los años de membresía, Chile ha liderado 9 consorcios por un valor total de US\$7,8 millones y participado como miembro de 27 consorcios con un valor total de US\$23 millones, de los cuales US\$7 millones fueron aportados por Fontagro. Los proyectos que se han trabajado en el territorio nacional han abarcado investigación y desarrollo tecnológico de trigo, papa, frutales, acuicultura, forrajes, ganadería, uso sostenible de recursos naturales, entre otros.</p> <p>Algunos resultados importantes que se han desarrollado en este periodo son: Publicación de libro sobre manejo de plagas en paltas y cítricos. Desarrollo de inoestmulantes, inocuos y seguros para tilapias y cachamas, que mostraron ser factibles técnica y económicamente. Obtención de variedades de trigo de alta productividad y resistentes a roya, las que se vienen usando con labranza mínima. Se liberaron variedades de papa de alta productividad para uso industrial. Desarrollo de dos libros basados en estudios estratégicos utilizando herramientas analíticas para preparar escenarios para el desarrollo tecnológico de la agricultura y relaciones entre pobreza rural y deterioro ambiental.</p> |
| <p>CYTED</p> | <p>CYTED es un Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo creado en 1984 mediante un Acuerdo Marco Interinstitucional entre países que forman la Comunidad Iberoamericana de Naciones. De esta forma se configura un programa internacional multilateral de cooperación científica y tecnológica.</p> <p>Uno de los mayores objetivos es contribuir al desarrollo armónico y sostenible de la región mediante la colaboración y cooperación entre los Organismos Nacionales de Ciencia y Tecnología (ONCYT), los Organismos de Fomento de la Innovación, los grupos de investigación de universidades, centros de I+D y empresas de Iberoamérica.</p> <p>“Su objetivo es crear un marco cooperativo de trabajo que facilite que puedan surgir nuevas actividades: nuevas Redes Temáticas en temas de interés para</p> |

| | |
|----------------------------------|--|
| | la región, Proyectos Consorciados, Acciones Transversales, Acciones de Tránsito de Tecnología, Proyectos de Innovación IBEROEKA y/o cualesquiera otras actividades relacionadas con la I+D+I” |
| Iberoeka | <p>es una certificación para los países miembros, que realiza CYTED para proyectos que incluyan empresas socias de al menos dos países iberoamericanos y que cuenten con el financiamiento de las agencias nacionales. La certificación Iberoeka integra un sello contrastado de calidad, la posibilidad de acceso prioritario a los mecanismos de financiación para la innovación en cada país participante. La convocatoria está abierta durante todo el año, atendiendo a proyectos que se enfoquen en la obtención de nuevos productos, procesos o servicios, que contribuyan a mejorar los sectores productivos y la competitividad de la región</p> <p>Para el año 2017 las líneas de investigación abiertas a redes temáticas son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Área 1 Agroalimentación - Área 2 Salud - Área 3 Promoción del Desarrollo Industrial - Área 4 Desarrollo Sostenible, Cambio Social, Ecosistemas - Área 5 Tecnología de la Información y Comunicaciones - Área 6 Ciencia y Sociedad - Área 7 Energía |
| CDTI-Iberoeka | <p>El CDTI (Centro Desarrollo Tecnológico Industrial), es un Organismo Gestor español de los proyectos Iberoeka, y promueve la participación de las empresas españolas en esta iniciativa. En estas convocatorias pueden participar empresas o centros de investigación, que cuenten con la participación de socios independientes de al menos dos países miembros, propongan un proyecto innovador, entendiendo como tal aquel del que se obtengan productos, procesos o servicios nuevos o sustancialmente mejorados.</p> <p>En esta convocatoria se permiten proyectos relacionados con el desarrollo de tecnologías avanzadas, hasta proyectos con una determinada componente de transferencia y adaptación de tecnología. Asimismo, se valora la mejora de procesos y productos tradicionales a través de la aplicación de nuevas tecnologías.</p> <p>En esta red se integran los mismos 21 países que participan en el Programa CYTED: Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Chile, Ecuador, El Salvador, España, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Portugal, República Dominicana, Uruguay y Venezuela.</p> |
| Programa Horizonte 2020 de la UE | <p>Horizonte 2020 (H2020) es el principal instrumento de la Unión Europea para financiar actividades de investigación y desarrollo durante 2014-2020. El Programa H2020 está abierto a la participación de centros de investigación, universidades o empresas, así como investigadores.</p> <p>Algunas de las secciones del programa Horizonte 2020 son:</p> <p>Liderazgo Industrial</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liderazgo de tecnologías habilitadoras e industriales - Nanotecnologías, materiales avanzados, fabricación y procesamiento avanzado y biotecnología - Tecnologías de información y comunicación - Espacio - Innovación en pymes <p>Desafíos Sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salud, cambio demográfico y bienestar - Seguridad alimentaria, agricultura y silvicultura sostenibles, bioeconomía - Energía segura, limpia y eficiente |

- Transporte inteligente, verde e integrado
- Acción climática, medioambiente, eficiencia de recursos y materias primas.

e. Ciclos culturales

Entendemos que la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad estatal al ámbito de la gastronomía, debiese rescatar las definiciones del ciclo cultural propuestas por MEC-Chile.²³ Se entiende por ciclo cultural las diferentes etapas y/o procesos que implican las diversas actividades y prácticas culturales. Se definen como no jerarquizables, destacando las especificidades de aquellos dominios de carácter patrimonial y aquellos genéricos de la cultura y las artes. Los ciclos son adaptables, recursivos y capaces de ser monitoreados.

Las fases de ciclo incluidas son: investigación, formación, creación, producción, interpretación, difusión, distribución, puesta en valor, puesta en uso, comercialización, exhibición, conservación-restauración, apropiación y consumo.

Tabla 10. Definición de ciclos culturales propuestos por MEC-Chile

| Fase de Ciclo | Definición |
|-------------------------|---|
| Investigación | Actividad orientada a la producción de nuevos conocimientos y, por esa vía, ocasionalmente dar solución a problemas o interrogantes de carácter científico y/o técnico. |
| Formación | Educación e Instrucción. Todos los estudios y aprendizajes (formales o informales), dirigidos a capacitar a alguien para el desempeño de una actividad cultural. |
| Creación | Punto de origen de las ideas y contenidos. |
| Producción | Formas culturales reproducibles (por ej. Los programas de televisión, así como las herramientas especializadas, la infraestructura y los procesos utilizados en su realización (UNESCO 2009, Pág. 19.) |
| Interpretación | Forma de realización de la comprensión (Gadamer 1977). Se define como la aplicación del sentido de algo, de acciones, dichos o sucesos que pueden ser entendidos. También se entiende como la expresión de un modo personal de la realidad. |
| Difusión y distribución | Poner al alcance de los consumidores y exhibidores productos culturales tanto de reproducción masiva como aquellos productos que no lo son. |
| Puesta en valor | Acción que destaca y exalta las características y méritos de objetos con el fin de cumplir de la mejor manera la función a la que se destino |
| Puesta en uso | Ejercicio, usufructo o práctica de algo. (Bienes o servicios). |
| Comercialización | Intercambio de bienes o servicios en el mercado de compra y venta, sea para su uso, venta o transformación. |
| Exhibición | Provisión de experiencias culturales en vivo y/o no mediadas a audiencias a través del otorgamiento o venta de acceso restringido con fines de consumo/participación en actividades |

²³ *Marco de Estadísticas Culturales - Chile 2012*, Consejo Nacional de la Cultura y Las Artes.

| | |
|---------------------------|--|
| | culturales puntuales (UNESCO 2009, pág.20). |
| Conservación/restauración | Conjunto de procesos dedicados a la preservación de bienes culturales para el futuro, devolviendo la eficiencia y/u originalidad a un producto de la actividad humana o natural. Restituir la eficacia simbólica y/o la originalidad a los bienes culturales. |
| Apropiación | Acción y resultado de tomar para sí algún bien o servicio, haciéndose dueño de él. |
| Consumo | Momento en que un bien o servicio produce alguna utilidad al sujeto consumidor. Existen bienes y servicios que se destruyen en el acto del consumo, mientras que con otros, lo que sucede es que su consumo consiste en su transformación en otro tipo de bienes o servicios diferentes. |

f. Oferta nacional de formación profesional en gastronomía

Tabla 11. Oferta nacional de formación profesional en gastronomía

| Institución | Nombre | |
|--|---|-----|
| Culinary Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios | Administración de artes culinarias y servicios | IP |
| | Administración de Negocios de la Industria del vino | |
| Inacap | Administración Gastronómica Internacional | IP |
| DuocUC | Gastronomía Internacional | IP |
| Instituto Profesional Diego Portales | Técnico en Gastronomía | IP |
| AIEP | Técnico en gastronomía internacional | CFT |
| Inacap | Gastronomía Internacional | CFT |
| Santo Tomás | Gastronomía Internacional y tradicional Chilena | CFT |
| CFT Universidad de Valparaíso | Técnico nivel superior en cocina internacional | CFT |
| Instituto Tecnológico de Chile | Técnico Nivel Superior en Gastronomía y Cocina | CFT |
| DuocUC | Gastronomía | CFT |

i. Perfil de egresados en gastronomía Chile

En Chile, la carrera de gastronomía es implementada en centros de formación técnica e institutos profesionales, principalmente. Los profesionales egresados de gastronomía estarían capacitados para elaborar ofertas gastronómicas, desarrollar procesos culinarios y trabajar en prestación de servicios y ámbitos administrativos.

Para Sernatur, en su Informe de Análisis de las encuestas realizadas a las instituciones de educación Superior que dictan carreras de turismo y afines,²⁴ el técnico en

²⁴ <https://www.sernatur.cl/wp-content/uploads/2015/09/Informe-Educaci%C3%B3n-Superior-FINAL.pdf>

gastronomía, es un profesional capacitado para planificar, elaborar ofertas gastronómicas rentables, mediante la obtención y abastecimiento de productos de calidad, manejando procesos de compras y conservando los productos de acuerdo a sus características específicas; realizando la producción gastronómica, con la aplicación de técnicas y estándares nacionales e internacionales, utilizando la tecnología tradicional y de última generación en equipamiento gastronómico, valorando los aspectos culturales y patrimoniales de la gastronomía chilena, regional e internacional, realizando diferentes tipos de servicios de alimentos y bebidas, otorgando productos que satisfagan las necesidades del cliente, creando cartas y menús que incluyen el maridaje y armonización de bebidas con comidas, empleando los conceptos de sommeteria y comunicándose con el comensal en su idioma extranjero, observando y aplicando en todas las etapas de producción y servicio las condiciones de higiene.

Entre las instituciones de educación superior que imparten gastronomía, DUOC plantea preparar a los estudiantes de técnico en gastronomía como “un profesional capacitado para confeccionar ofertas gastronómicas realizando las operaciones de alimentos y bebidas para la obtención de productos que satisfagan las necesidades del cliente. Este profesional es capaz de desarrollar los subprocesos de compra, aprovisionamiento y conservación de insumos, manipulación y conservación de toda clase de alimentos. Asimismo, la preparación y presentación de menús, cartas y elaboraciones culinarias, mantenimiento de infraestructura y equipos y atención al cliente en su idioma y en idioma extranjero, observando las condiciones de seguridad, higiene y calidad según los procedimientos de la empresa y la normativa vigente.”

De acuerdo a lo que indica Inacap, quienes egresan de gastronomía internacional están capacitados para “Realizar preparaciones de acuerdo al proceso de producción, respetando normas, estándares de calidad y sustentabilidad. Además, elaboran minutas equilibradas, considerando técnicas de base, y son parte activa en la comercialización de productos y servicios gastronómicos rentables”

En un estudio publicado por Bio Bio Chile, se indica que los egresados de técnico en gastronomía y cocina son la cuarta carrera con aumento de egresados de centro de formación técnica, registrando un incremento entre 2010 y 2014 del 43,2%, Esto implica que se titularon entre esos años 5.840 personas.²⁵

De acuerdo a información sacada del sitio web www.mifuturo.cl,²⁶ podemos encontrar algunos datos estadísticos de formación en gastronomía, titulaciones y egreso de la

²⁵ <http://www.biobiochile.cl/noticias/2015/11/12/cientificos-vs-humanistas-que-carreras-tienen-mas-titulados-en-chile.shtml>

²⁶ Fuente: <http://www.mifuturo.cl/index.php/futuro-laboral/buscador-por-carrera?cmbareas=1&cmbinstituciones=2>

carrera de gastronomía, lo que nos da una aproximación sobre el campo formativo.

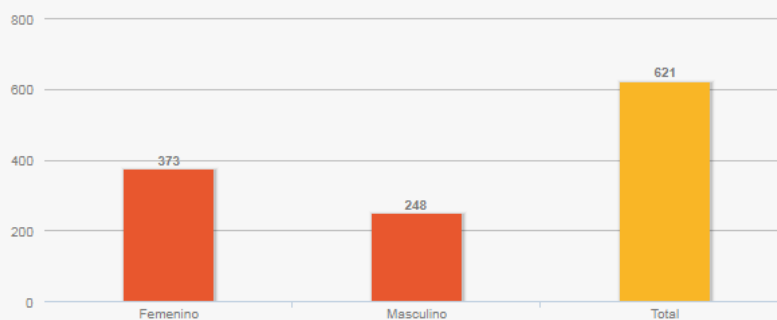
Estadísticas por Carrera



| Ingreso promedio | Tramos de ingreso | Empleabilidad | Evolución ingresos | Titulados | Matrícula y retención | Rangos de arancel | Establecimiento de origen |
|------------------|-------------------|---------------|--------------------|-----------|-----------------------|-------------------|---------------------------|
|------------------|-------------------|---------------|--------------------|-----------|-----------------------|-------------------|---------------------------|

Administración Gastronómica

Número de Titulados 2015



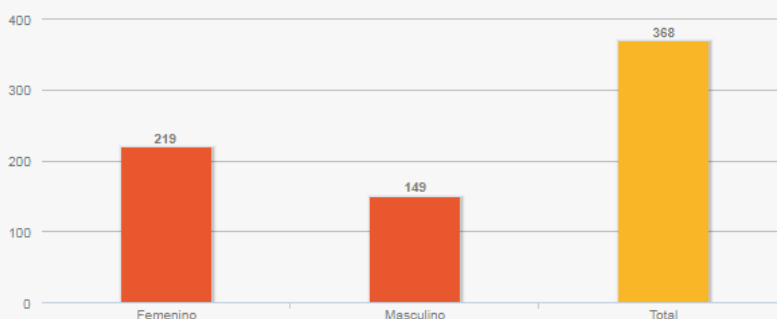
Estadísticas por Carrera



| Ingreso promedio | Tramos de ingreso | Empleabilidad | Evolución ingresos | Titulados | Matrícula y retención | Rangos de arancel | Establecimiento de origen |
|------------------|-------------------|---------------|--------------------|-----------|-----------------------|-------------------|---------------------------|
|------------------|-------------------|---------------|--------------------|-----------|-----------------------|-------------------|---------------------------|

Técnico en Gastronomía y Cocina

Número de Titulados 2015



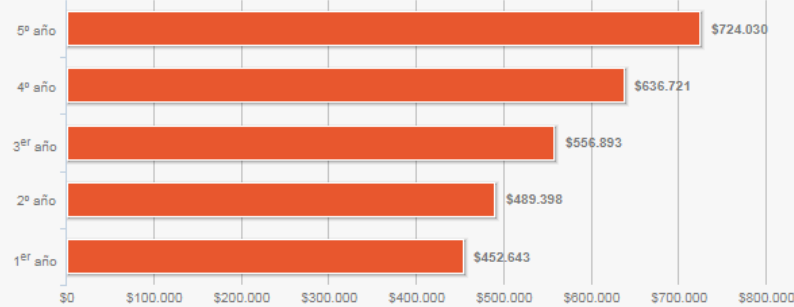
Estadísticas por Carrera



| Ingreso promedio | Tramos de ingreso | Empleabilidad | Evolución ingresos | Titulados | Matrícula y retención | Rangos de arancel | Establecimiento de origen |
|------------------|-------------------|---------------|--------------------|-----------|-----------------------|-------------------|---------------------------|
|------------------|-------------------|---------------|--------------------|-----------|-----------------------|-------------------|---------------------------|

Administración Gastronómica

Ingresos brutos mensuales (en pesos a septiembre de 2016)



- Los ingresos al 5º año de titulación corresponden al promedio de ingresos percibidos por las cohortes de titulados 2008, 2009 y 2010.
- Los ingresos al 4º año de titulación corresponden al promedio de ingresos percibidos por las cohortes de titulados 2009, 2010 y 2011.
- Los ingresos al 3º año de titulación corresponden al promedio de ingresos percibidos por las cohortes de titulados 2010, 2011 y 2012.
- Los ingresos al 2º año de titulación corresponden al promedio de ingresos percibidos por las cohortes de titulados 2011, 2012 y 2013.
- Los ingresos al 1º año de titulación corresponden al promedio de ingresos percibidos por las cohortes de titulados 2012, 2013 y 2014.

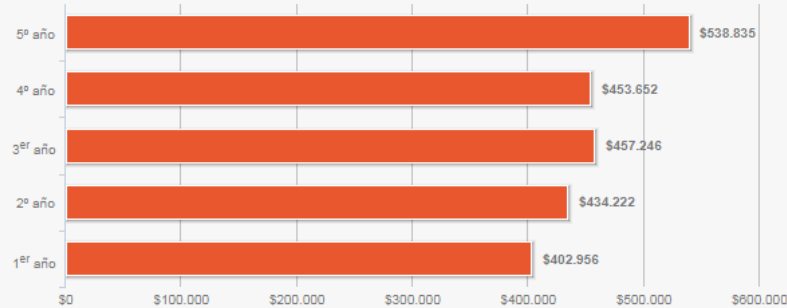
Estadísticas por Carrera



| Ingreso promedio | Tramos de ingreso | Empleabilidad | Evolución ingresos | Titulados | Matrícula y retención | Rangos de arancel | Establecimiento de origen |
|------------------|-------------------|---------------|--------------------|-----------|-----------------------|-------------------|---------------------------|
|------------------|-------------------|---------------|--------------------|-----------|-----------------------|-------------------|---------------------------|

Técnico en Gastronomía y Cocina

Ingresos brutos mensuales (en pesos a septiembre de 2016)



- Los ingresos al 5º año de titulación corresponden al promedio de ingresos percibidos por las cohortes de titulados 2008, 2009 y 2010.
- Los ingresos al 4º año de titulación corresponden al promedio de ingresos percibidos por las cohortes de titulados 2009, 2010 y 2011.
- Los ingresos al 3º año de titulación corresponden al promedio de ingresos percibidos por las cohortes de titulados 2010, 2011 y 2012.
- Los ingresos al 2º año de titulación corresponden al promedio de ingresos percibidos por las cohortes de titulados 2011, 2012 y 2013.
- Los ingresos al 1º año de titulación corresponden al promedio de ingresos percibidos por las cohortes de titulados 2012, 2013 y 2014.

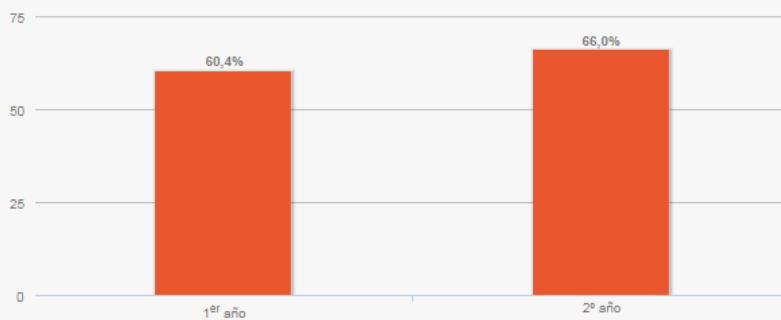
Estadísticas por Carrera



| | | | | | | | |
|------------------|-------------------|----------------------|--------------------|-----------|-----------------------|-------------------|---------------------------|
| Ingreso promedio | Tramos de ingreso | Empleabilidad | Evolución ingresos | Titulados | Matrícula y retención | Rangos de arancel | Establecimiento de origen |
|------------------|-------------------|----------------------|--------------------|-----------|-----------------------|-------------------|---------------------------|

Administración Gastronómica

Empleabilidad al 1^{er} y 2^o año posterior a la titulación



- Este indicador mide la proporción de titulados de una carrera que obtiene un ingreso superior al ingreso mínimo al cabo del primer y segundo año después de su titulación.

Fuente: www.mifuturo.cl

V. PRINCIPALES CARENCIAS DE LA INFORMACIÓN DISPONIBLE

Hasta el momento en que se desarrolla esta investigación, hemos podido encontrar las siguientes carencias de información:

1. En primer lugar, la falta de un trabajo intersectorial articulado entre distintos servicios del Estado chileno, impide desarrollar una búsqueda de información que se encuentre:
 - Actualizada y sea fidedigna.
 - Que dé cuenta de la oferta programática de fomento y difusión del campo de la gastronomía chilena, con la que cuentan distintos servicios y dependencias ministeriales.
 - Que dé cuenta del trabajo actualizado de actividades, realizadas por los distintos servicios o dependencias ministeriales.
 - En el sentido anterior, desconocemos los montos que el Estado chileno, en su conjunto, destina a la creación, difusión y fomento del campo gastronómico nacional.
 - De la misma manera, desconocemos el impacto que las acciones de fomento y promoción que el Estado chileno realiza sobre el campo de la gastronomía logra ejercer.

2. Lo mismo que se ha dicho para el trabajo que realiza el Estado, puede indicarse para el trabajo realizado por asociaciones, gremios, federaciones regionales o nacionales, vinculados a la gastronomía.
 - El hecho que se encuentre la mayoría del tiempo ligado al ámbito formativo de la hotelería y el turismo (hotelería, turismo y gastronomía) hace que su especificidad se diluya en una oferta mucho más general. El contraejemplo a ello es Achiga (Asociación Chilena de Gastronomía).²⁷
 - Se observa poca información de actividades que estas asociaciones, gremios y federaciones regionales o nacionales, desarrollan en colaboración con otros actores del ámbito —sean ellos centros de formación técnicas e institutos profesionales como servicios públicos—. La dispersión de información y la escasa concentración de actividades lleva a que aparezcan como un conjunto de iniciativas aisladas y no articuladas entre sí.

²⁷ <http://www.achiga.cl/>

3. Respecto a la acción realizada por Centros de Formación Técnica e Institutos Profesionales, se observa el predominio de acciones y actividades realizadas por Inacap, DUOC e IPChile a nivel nacional, tanto en su oferta formativa como en el desarrollo de acciones de difusión y promoción de gastronomía.²⁸ Asociado a ello observamos:
- Escasa investigación de Universidades e Institutos Profesionales sobre la temática de la pluralidad gastronómica nacional que diversifique la oferta de conocimiento y la expanda a ámbitos más allá del libro de recetas.
 - En ese sentido, las investigaciones más destacadas provienen desde el ámbito de la antropología sociocultural o la sociología de la cultura —al vincular el desarrollo gastronómico con la identidad cultural—.
4. El campo de la gastronomía se encuentra poco formalizado en nuestro país. Ello tiene una serie de consecuencias en el desarrollo del estudio:
- La inexistencia de bases de datos actualizadas y fidedignas de personas — actores— que hayan egresado de carreras de gastronomía de centros de formación técnica e institutos profesionales en nuestro país.
 - La inexistencia de bases de datos actualizadas y fidedignas de personas — actores— que se encuentren trabajando en gastronomía en nuestro país.
 - Información insuficiente respecto de las personas que ejercen de críticos gastronómicos en nuestro país. Un avance en esta dirección es la realizada por el círculo de críticos gastronómicos, la cual no se puede desconocer.²⁹
 - Heterogénea información sobre chef y restaurantes nacionales destacados por su cocina. A nivel nacional se encuentran los esfuerzos realizados por el círculo de críticos gastronómicos quienes realizan una premiación anual,³⁰ así como la revista *Wikén* del periódico *El Mercurio*,³¹ el ranking de la revista *Cosas*,³² entre otras iniciativas. Sin embargo, no existe un criterio único o una guía estandarizada, como pudiera ser a modo de ejemplo, la *Guía Michelin*.
 - Ligado a lo anterior, el trabajo realizado por los críticos gastronómicos nacionales es difícil de recopilar. Su inventiva y juicio queda expresado, la mayor parte del tiempo, en revistas de acotada, pero floreciente difusión, generalmente de lectura

²⁸ No estamos hablando aquí sólo de la oferta formativa, la cual es mucho más grande y variada, sobre todo respecto a Centros de Formación Técnica, sino sólo nos referimos a acciones de difusión y promoción de la gastronomía.

²⁹ <http://www.cronistas.cl/integrantes/>

³⁰ Lamentablemente la información al respecto se detiene en el año 2014 en su página web.

³¹ <http://merreader.ecn.cl/2016/12/07/content/pages/img/pdf/2T31KAPA.pdf>

³² <http://cosas.com/el-ranking-de-cosas-los-10-mejores-restaurantes-de-santiago/>

para iniciados, lo que vuelve su trabajo difícil de recopilar y sistematizar.

- Todo lo anterior tiene como consecuencia la dificultad en identificar un mapa de actores de la gastronomía chilena que permita de forma rápida y expedita acceder a sus contactos.

5. Para la institucionalidad del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, la gastronomía es aún un nuevo campo de actuación, tanto es así que no se encuentra dentro de los dominios y subdominios asociados a las Artes y la Creatividad del Marco de Estadísticas Culturales.³³ Si gastronomía no está integrada como instrumento de medición (MEC) mal se puede pedir tener presente como objeto de fomento o medir su desempeño. Los elementos antes planteados tienen a lo menos dos consecuencias:

- En primer lugar, emblemático tratamiento, pero modesto en asignación de recursos, a través del concurso Fondart en gastronomía, el cual hasta la fecha sólo posee una convocatoria de ganadores para el año 2016.
- En segundo lugar, la escasa información existente sobre los procesos de patrimonialización de la gastronomía nacional.

6. A modo de resumen, podemos indicar que el tema del patrimonio gastronómico solo puede ser comprendido de manera integral, y por ende debe trabajarse de manera coordinada desde diferentes ámbitos:

- Potenciar los alimentos a través de denominaciones de origen, certificación orgánica, comercio justo, indicación de procedencia, indicación geográfica, marca de calidad alimentaria, etc.
- Vinculación entre distintivos de calidad, asociativismo, producciones locales, favoreciendo el desarrollo de las economías regionales.
- Vinculación entre públicos y privados: es necesario generar estrategias y planes de acción conjuntos entre las diferentes reparticiones del estado que trabajan el tema (Sernatur, CNCA, Corfo, etc.), pero también las iniciativas privadas y los espacios académicos. Solo con un claro plan de acción conjunto, con un proyecto común y coordinado se puede consolidar el tema.

³³ Marco de Estadísticas Culturales, MEC-Chile, 2012. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Santiago.

VI. CARACTERIZACIÓN DE ACTORES, INSTITUCIONES Y PRINCIPALES ELEMENTOS CONSTITUYENTES DEL CAMPO SOCIAL DE LA GASTRONOMÍA

La caracterización de los actores, instituciones y principales elementos constituyentes del campo social de la gastronomía, supone definir en primer lugar, qué entenderemos por campo social de la gastronomía.

1. TEORÍA DE CAMPO SOCIAL

Desde la perspectiva de Bourdieu (1996),³⁴ un campo es un espacio de acción social y de influencia en el que confluyen relaciones sociales determinadas. De acuerdo a este autor, la diferenciación de las actividades sociales condujo a la creación de "subespacios sociales", como el artístico, que se especializan en el desempeño de una determinada actividad social. Estos campos tienen una autonomía relativa en la sociedad en su conjunto y son jerárquicos. El campo puede describirse de mejor manera como una red de relaciones objetivas entre posiciones. Estas posiciones se definen en su existencia y en las determinaciones que les imprimen a sus ocupantes por la situación actual o potencial en la estructura de distribución de poder o capital, y por las relaciones objetivas con las demás posiciones. De esta manera, el campo, para Bourdieu, supone observar el conjunto de relaciones posibles, las que quedan definidas por la posesión o producción de una forma específica de capital, el cual es particular y propio de ese campo. Cada campo es —en mayor o menor medida— autónomo; la posición dominante o dominada de los participantes en el interior del campo depende en algún grado de las reglas específicas del mismo. El conjunto estructurado de los campos, que incluye sus influencias recíprocas y las relaciones de dominación entre ellos, define la estructura social.

Un campo es un sector determinado de la actividad social. Ejemplo específico de campo es el arte donde los individuos participantes desarrollan actividades —como por ejemplo la producción de obras de arte o la gestión de galerías de arte, pero también la crítica artística, la visita a museos, las conversaciones sobre arte o la posesión de objetos más o menos artísticos— en las que ponen en juego los recursos de los que disponen —sus habilidades para hacer, entender o apreciar lo artístico—, buscando obtener los bienes que sólo este campo específico puede proveer (Bourdieu, 2003).³⁵

De acuerdo a estas reglas se desarrolla la actividad en el campo, que funciona como un

³⁴ Bourdieu, Pierre (1996) *Raisons pratiques*. París: Seuil, coll. Points.

³⁵ Bourdieu, Pierre (2003) *Creencia Artística y Bienes Simbólicos. Elementos para una Sociología de la Cultura*. Editorial Deva's.

mercado en que los actores compiten por los beneficios específicos del campo. Esta competencia define las relaciones objetivas entre los participantes, que están determinadas por el volumen de capital que estos aportan, por la trayectoria que han recorrido en el interior del campo y por su capacidad para aplicar las reglas del campo (Bourdieu, 2006).³⁶ La capacidad de los individuos de hacer uso efectivo de los recursos con los que cuentan es una función de la adaptación de su habitus al campo en cuestión. El habitus, es el sistema subjetivo de expectativas y predisposiciones adquirido a través de las experiencias previas del sujeto.

El capital operativo en cada campo es el conjunto de todo aquello que puede ser utilizado para obtener una ventaja en el mismo; el capital, en consecuencia, es un producto del campo, y no existe fuera de él. Un capital es un factor eficiente en un campo determinado y permite, al que lo posee, ejercer un poder o una influencia, existir en un campo dado. Las distintas especies de capital obran efectos en campos distintos; los campos están definidos por las relaciones de fuerza que el capital ejerce, y por las acciones de los sujetos para conservar y adquirir capital.


2. CAMPO SOCIAL DE LA GASTRONOMÍA

En primer lugar, se destaca el hecho de la comensalidad que presenta el acto gastronómico, sentarse a una mesa y compartir con familias y amigos una conversación en torno a un plato. Este hecho de sociabilidad es rescatado como aquél que ha podido mantener a lo largo del tiempo recetas tradicionales y el rito en sí mismo de la comida. Para algunos, la comida y el acto de comer tiene importancia a la hora de establecer relaciones interpersonales, manifestándose como un rito y tradición.

Justo vamos entrando a una época que es de los domingos, que la gente se junta a comer un asado, de repente la gente se ve solo en esta época. Lo último que te diría es un comentario que me dijo un tío: "qué fome era cuando uno come una empanada mucho durante el año y llega el 18, no sabe igual. En cambio, cuando uno come solo para el 18, tiene otro sabor, tiene sabor al rito..." (Hombre académico 4, región del Libertador Bernardo O'Higgins).

Asimismo, la revalorización de la gastronomía es entendida como un rescate de una expresión de identidad cultural y nacional. La presencia de múltiples tradiciones gastronómicas, autóctonas y originarias, transformadas por múltiples migraciones, y

³⁶ Bourdieu, Pierre (2006). *Las reglas del Arte*. Editorial Anagrama.



reinterpretada a través del tiempo, permite el surgimiento de una revalorización por lo tradicional y natural, la búsqueda de productos naturales y no intervenidos de forma agroalimentaria. Ello genera un elemento de búsqueda de productos y recetas tradicionales vinculadas a la gastronomía nacional.


Estamos entrando en una etapa que se vuelva a valorizar lo hecho a mano, en la casa. Antes las empresas alardeaban que mi producto no estaba tocado por la mano del hombre, todo mecanizado y ahora después de estar saturado de máquinas, de química, de contaminación de insecticida, de plaguicida, de todo eso, ahora volvemos a lo artesanal, lo hecho con amor, con mimo, con cariño, de nuevo reencontrarnos con eso. Yo creo que vamos un poquito avanzando a tumbos sin mucha claridad, pero hay como un agotamiento, fatiga de globalización, entonces van a ir ganando de a poquito terreno las propuestas biodinámicas, más sustentables, más admirables, y el éxito tiene que ver con eso de estas cosas identitarias, que tienen que ver y es la tendencia que va a venir (Hombre académico 1, región Metropolitana).

Por otra parte, el componente pluriétnico de Chile, también constituye un elemento de relevancia a la hora de identificar el campo social de la gastronomía. Así como el mestizaje ha sido importante para nuestra conformación, las comunidades indígenas se entienden como grupos ligados a ciertos territorios específicos, lo que también permite un rescate, utilización y difusión de elementos gastronómicos que se utilizan en el tiempo, con varias transformaciones.

En cuanto a los actores específicos que se relacionan con la gastronomía, se identifican por parte de los distintos entrevistados a chefs, distintos tipo de mercados donde se compran y venden productos, los usuarios y comensales quienes consumen los productos elaborados por las manos maestras de los chef y cultores gastronómicos, las cocinerías que elaboran productos tradicionales y populares, distintos tipos de restaurantes, las personas encargadas del servicio asociado a la cadena productiva gastronómica, e investigadores que realizan una labor al rescatar tradiciones, recetas, preparaciones y elementos culturales vinculados al campo gastronómico.

Si bien la identificación de actores genéricos, como los que hemos mostrado anteriormente, es de fácil expresión, es posible observar una mayor dificultad a la hora de relacionarlo con la patrimonialización gastronómica. Desde esta perspectiva, se propone una mayor participación de instituciones estatales, tales como Corfo o Sercotec, para que se dediquen a integrar al mercado los productos tradicionales.

Otro elemento importante es segmentar la identificación de actores que componen el campo gastronómico por cada una de las regiones del país. Los entrevistados suelen reconocer en la zona sur de nuestro país una mayor participación de pescadores,



recolectores, agricultores y universidades. Asimismo, le otorgan gran relevancia a la cultura mapuche, pero específicamente al rol de la mujer en la comunidad.

Podría ser que, en las comunidades mapuches, hay muchos cultores, principalmente mujeres (Hombre académico 6, región de Coquimbo).

En la zona central, si bien se identifican actores similares a la zona sur, se destaca la participación de restaurantes y “picadas” (restaurantes o cocinerías de preparación de platos exquisita y abundante a un precio moderado) como un elemento a relevar dentro de la gastronomía.

Creo que en la zona centro...como que quizás estoy equivocado, pero el tema del restaurant está mucho más implementado que en otros lados, y las picadas (Hombre académico 6, región de Coquimbo).

En cuanto a la zona norte, se destaca el rol de las asociaciones y agrupaciones, al igual que el rol de la mujer.

Las asociaciones de mujeres rurales, ellas podrían ser un agente potente para este tema. Están las asociaciones de comunidades agrícolas. Por la costa están las asociaciones de pescadores... (Hombre académico 6, región de Coquimbo).

También, las festividades y fiestas religiosas y patronales celebradas en la zona, por ejemplo, como sería el caso de La Tirana, cumplen un papel importante, donde la gastronomía asume un papel fundamental, no siendo en sí mismo el elemento principal de la festividad.

En relación a las instituciones a nivel nacional, se destaca el rol de la familia, mercado y Estado. En cuanto a este último, se explica que su vínculo con la gastronomía es central, tanto en temas de comercio como en regulaciones sanitarias. Pero también se acentúa su significancia en torno al fomento gastronómico y rescate patrimonial.

Las [instituciones] de fomento productivo, Corfo, Fosis, INIA, Indap y se suma a ellos ahora el CNCA con todo este enfoque... (Hombre académico 6, región de Coquimbo).

Por su parte, el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA) cuenta con un Comité de Patrimonio Alimentario, que, si bien aún no está ligado con la mesa de gastronomía, actúa como un articulador de diversas Instituciones del Estado.



El comité que ayudó a organizar el Congreso y encuentro entre otras cosas, ahí está Dibam, Odepa, Indap, Profesores universitarios (Mujer Funcionaria Pública 1, región Metropolitana).

Fosis también es relevado como una institución que aporta en la promoción de fomento a la gastronomía. Asimismo, se identifican otras instituciones públicas, entre ellas se encuentra la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), quienes han trabajado en la creación de libros de patrimonio agroalimentario, rescatando las recetas y preparaciones tradicionales de todas las regiones del país. Actualmente existen tres publicados, y se están elaborando cinco más.

El Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) junto con el Instituto de Innovaciones Agropecuarias (INIA), que se centra en el desarrollo de los pequeños productores agrícolas. Por su parte, el Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap), que se centra en el desarrollo de los pequeños productores agrícolas, ha apoyado hace años el Programa Recomendando Chile, con lo que buscan vincular el alimento con los productores, y poner en valor que tiene esta relación para la población a través de la puesta en escena de platos.

Sercotec, a su vez, coopera en el fomento a la gastronomía, especialmente a través de pequeños empresarios para que puedan comercializar los distintos productos que elaboren. Corfo, por su parte, cuenta con una línea de programa estratégico vinculado con la alimentación. También se menciona de manera general al Ministerio de Agricultura y al Ministerio de Salud, a PROChile y a Dibam.

ACHIPIA, también se vincula con el área gastronómica, desde una visión sanitaria en cuanto a la inocuidad de los alimentos.

En cuanto a instituciones privadas, las universidades e institutos profesionales tienen un rol enfático, principalmente por ser pocas las que imparten carreras relacionadas a la gastronomía, destacando Inacap, Duoc, Universidad Santo Tomás y Culinary, y por contar con chefs que se dedican a impulsar el área.

Asimismo, las asociaciones de Chef como Les Toques Blanches y Achiga, han tenido incidencia en el desarrollo de la gastronomía nacional, al igual que el círculo de cronistas gastronómicos.

Respecto a las instituciones a nivel regional, cobran relevancia las federaciones, las que muchas veces permiten la creación de ferias gastronómicas y comercialización de productos.

Están las caletas de pescadores, las federaciones que tienen entre ellos. Los otros pueden ser los que vienen de la pequeña agricultura, y no tan pequeña,

en las ferias ves los que producen. Las redes locales también que se arman... cómo se abastecen los mercados de verduras que hay más al sur. A nivel de producción son ellos, y a nivel de comercialización están las ferias, caletas, restaurantes... (Hombre académico 6, región de Coquimbo).

Sobre lugares específicos y personas que trabajen la cocina y/o gastronomía chilena, los entrevistados destacan las caletas de pescadores. Asimismo, identifican diversos lugares y restaurantes, entre ellos destaca, el Colo-Colo de Romeral, el Restaurant Liguria en Providencia, Pomaire y el Cajón del Maipo.

Entre los chefs, se ha nombrado hasta este momento Kurt Schmidt con su restaurant 99, quien solo utiliza productos procedentes de cien kilómetros a la redonda; Guillermo Rodríguez, con su Restaurant Plaza San Francisco, quien introdujo a los cócteles presidenciales la comida típica chilena; Pilar Rodríguez, de la región de O'Higgins, que se dedica a mostrar gastronomía de alta gama en Colchagua; Carola *China* Bazán, con Ambrosía Bistró; Quersen Vásquez, con la Banquetera Lo Águila; Ana María, del Restaurant Ana María; Peumayén, de Juan Manuel Pena. Otros actores importantes que han sido nombrados de forma espontánea son Rubén Tapia, de Talca, Carlos Beltrán, Leonardo Chacón y Ximena Hidalgo, Álvaro Romero, Benjamín Nast y Francisco Mandiola. Entre ellos, están además quienes más solicitan y utilizan hongos comestibles tradicionales de la comida chilena.

Asimismo, se destaca el rol que cumplen algunas empresas, tales como Chilexpress por llevar las encomiendas a lugar o las que se dedican principalmente a la agricultura y gastronomía.

Truferos Grau, que es una empresa que cultiva trufa en Futrono, y ellos se han encargado de traer hongos silvestres comestibles del sur a Santiago y a comercializarlos a chefs que los usan y que siempre los han demandado (Cultora Gastronómica, región Metropolitana).

3. CARACTERIZACIÓN DE ACTORES

En este apartado se presenta una caracterización de actores del ámbito gastronómico por región. Así mismo, esto fueron divididos por ser de carácter público o privado. Mientras las instituciones pertenecen al primero, casas de estudio, asociaciones, gremios, federaciones, restaurantes y cultores se incluyen dentro del sector privado.

La información expuesta, ha sido recopilada a partir de las 52 entrevistas realizadas, tanto a funcionarios(as) públicos(as), personas del ámbito privado —entendidas como

dueños(as) de restaurantes, chefs, críticos gastronómicos, etc.—, personas del ámbito académico, cultores(as) y expertos(as) en gastronomía.

De igual forma, se utilizó como fuente de información las encuestas aplicadas a 225 personas a lo largo del país, siendo cinco cultores(as), cinco académicos(as) y cinco personas del ámbito privado de la gastronomía por región, lo que a su vez facilitó la identificación de actores relevantes de cada una de las zonas del país.

Por otra parte, y como forma complementaria, se rescató la información que se encuentra disponible en la página web www.saboresdechile.cl, perteneciente a Sernatur, y que muestra aquellos recintos que se dedican a la gastronomía chilena por cada una de las regiones de la nación.

Finalmente, se incluyó dentro del catastro, la información rescatada por fuentes secundarias, además de aquellas acotaciones entregadas por el Comité Asesor del Área de Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.

a. Región de Arica y Parinacota

Los actores que los encuestados mencionan como relevantes son: Claudia Valdivia, jefe de carrera Inacap Sede Arica (correo: claudiavaldivia@inacap.cl, celular 82532157); Camila Corvacho, cocinera (correo: camionrockeroarica@gmail.com); Leonardo Luza; Christopher Campillay, de Inacap Arica; Fernando Mayorga, del Liceo Leonardo da Vinci; Luis Silva, de Restaurante Isidora; Juan Ignacio Chacama, de La Picá Flor; Alejandra Tello, consultora independiente; Adelaida Marca, cultora de Socoroma, Pacay Gastronomía Arica (fono: 975292218) y La ruta de las misiones (www.rutadelasmisiones.cl). El resto de los encuestados no aporta con otros actores más que los mencionados debido a que no saben o no contestan.

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|---|--|--------|
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Andrés Bello 1593 | Arica |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Lautaro 471-B | Arica |
| Inacap | Av. Santa María 2190 | Arica |
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | Calle San Marcos 101, esquina Parque Baquedano | Arica |
| Cámara de Comercio, Industrias, Servicios y Turismo de Arica A.G. | Sotomayor 252 | Arica |
| Fundación Altiplano | Andrés Bello 1515 | Arica |
| Restorán Lo Nuestro | Av. Raúl Pey 2492, playa Chinchorro | Arica |
| Restorán Rayu | Ingeniero Raúl Pey 2590 | Arica |
| Restorán Mata Rangí | Máximo Lira 501 | Arica |

| | | |
|-----------------------------|---|-------|
| Caballito de Mar | Colón 565, local 22 | Arica |
| El rey del Marisco | Colón 565 | Arica |
| Café del Mar | 21 de Mayo 260 | Arica |
| Akun | Av. Rafael Sotomayor 266 | Arica |
| Heladería La Fontana | Lastarria 1644 y Paseo Bolognesi 320 | Arica |
| Los Aleros de 21 | Av. Veintiuno de Mayo 736 | Arica |
| 890 | 21 de Mayo 890 | Arica |
| Terminal Agropecuario Arica | Panamericana Sur, esquina Calle Río Maipo | Arica |
| Maracuyá | Av. Comandante San Martín 321 | Arica |
| Ostión Dorado | Playa Corazones y playa Las Machas, sin número | Arica |
| La picá del muertito | Los Yaganes 165, a un costado del cementerio de San Miguel de Azapa | Arica |

b. Región de Tarapacá

Los encuestados de la región identifican principalmente a actores vinculados al mundo privado, entre estos se nombra a algunos docentes y académicos como Christian Linzmayer, de la Universidad Santo Tomás, y a Paula Larenas, de Inacap. Además de estos institutos y universidades se reconoce a AGATA y Achef. El resto de los encuestados declara no saber o no tener conocimiento sobre actores en la región.

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|---|--|---------------|
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Patricio Lynch 660 | Iquique |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Baquedano 1407. | Iquique |
| Universidad Santo Tomás | Sede Iquique: Av. Héroes de la Concepción #2885 | Iquique |
| Inacap | Sede Iquique: Av. La Tirana 4310 | Iquique |
| Cámara de Comercio, Industrias, Servicios y Turismo de Iquique A.G. | Calle San Martín 255, oficina 81, edificio Empressarial | Iquique |
| Asociación Gastronómica de Tarapacá AGATA | - | - |
| Asociación Cocineros de Arica (OCA) | - | Arica |
| El viejo Wagon | Thompson 85 | Iquique |
| Fábrica de Chumbeques M.KOO. | Eleuterio Ramírez 795 - Eleuterio Ramírez 949, Casa Matriz | Iquique |
| Sumapuriwa | Av. Arturo Prat 1062, entre Freddy Taberna y Grumete Bolados | Iquique |
| Caleta Buena | Manuel Bulnes 2053 | Iquique |
| Neptuno Restaurant | Riquelme 234 | Iquique |
| Restaurant Terrazas del Mar | Av. Arturo Prat Chacón 1497, Gavina Sens Hotel | Iquique |
| La Mulata Restaurante | Av. Arturo Prat Chacón 902, esquina Tomás | Iquique |

| | | |
|-------------------------------|---|---------|
| | Bonilla | |
| Café de la Mancha | Tomas Bonilla 1102, local B | Iquique |
| El Wagon Península de Cavanha | 165 Capitán Roberto Pérez | Iquique |
| Cantaba la rana | Manuel Antonio Matta 2761 - Manuel Antonio Matta 2761 | Iquique |
| Doña Filomena | Filomena Valenzuela 298 | Iquique |
| El viejo Iquiqueño | Filomena Valenzuela | Iquique |
| El Pomelo | Maipú 19 | Pica |
| Restaurant Yatiri | Balmaceda 319 | Pica |
| La Picá de la Jaiba | Caleta Los Verdes, casa 15 | Pica |

c. Región de Antofagasta

En la región de Antofagasta, varios encuestados han nombrado a Alexis Alanis, jefe de carrera de Gastronomía de Inacap; Pía Barros, jefa de carrera de la Universidad Santo Tomás; y a Viviana Durán Mayorga, directora de la carrera de Hotelería, Turismo y Gastronomía en Inacap de Calama (número de contacto: 55-2424646).

En cuanto al resto de los actores se mencionan a algunos locales, restaurantes, entre otros. Son el caso de Pablo Godoy y Edison Contreras, de La Chimba; Carola, en Chico Jaime; Jorge Valenzuela, de Restaurant Aurora; el restaurant El Horno de Barro; Pablo Godoy, de Amares, Aurora y La Chimba (de este último se entrega su teléfono de contacto: 77802937); Giselle Cristino, de restaurant Aurora; Claudio Santibáñez, de Universidad Santo Tomás; el chef Cristian Cosme, de Hotel Awasi; el chef Sergio Alfaro (del cual se comparte su número de contacto: 981591686); y, por último, Sebastián Quintero.

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|--|---|----------------------|
| Servicio de Cooperación Técnica Sercotec | Antofagasta: Av. José Miguel Carrera 1701, piso 2 | Antofagasta |
| Universidad Santo Tomás | Sede Antofagasta: Av. Iquique #3991, esquina Quito | Antofagasta |
| Universidad Santo Tomás | Sede Antofagasta: Prat #80 (esquina Ossa) | Antofagasta |
| Inacap | Sede Antofagasta: Av. P. Aguirre Cerda 5900 | Antofagasta |
| Inacap | Sede Calama: Av. Granaderos 3250 | Calama |
| Servicio Nacional de Turismo Sernatur | Av. Arturo Prat 384, piso 1, edificio Intendencia, Antofagasta. | Antofagasta |
| Cámara de Comercio, Servicios y Turismo de Antofagasta | Latorre 2580, Antofagasta | Antofagasta |
| La Chimba Antofagasta | | - |
| El trébol | Bolívar 1345 | Tocopilla |
| Patagonia | Granaderos 2000, Calama, San Pedro de Atacama | San Pedro de Atacama |

| | | |
|---------------------------------------|---|----------------------|
| Barros Café | Calle Tocopilla #429-B, San Pedro de Atacama | San Pedro de Atacama |
| Kunza Restaurant | Av. Las Chilcas, sin número, lote 10, Parcela 2, San Pedro de Atacama | San Pedro de Atacama |
| Bendito Desierto | Domingo Atienza 426, San Pedro de Atacama | San Pedro de Atacama |
| La Picá del indio | Tocopilla 418 Sector Centro San Pedro de Atacama | San Pedro de Atacama |
| Sol Inti Restaurant | Tocopilla 130, San Pedro de Atacama | San Pedro de Atacama |
| Las delicias del Carmen | Calama, 360, San Pedro de Atacama | San Pedro de Atacama |
| La Estaka | Caracoles 259, San Pedro de Atacama | San Pedro de Atacama |
| Adobe | Caracoles 211, San Pedro de Atacama | San Pedro de Atacama |
| Baltinache Restaurant | Domingo Atienza, San Pedro de Atacama | San Pedro de Atacama |
| Restaurant Casablanca (Hotel Terrado) | Pasaje Baquedano 015 | Antofagasta |
| Restaurant El Chico Jaime | Mercado Centro Local 115 | Antofagasta |
| Tío Jacinto | Uribe, sin número. | Antofagasta |
| Puerto Viejo | Copiapó 957 | Antofagasta |
| San Pedro Bar y Restaurant | Av. General Bernardo O'Higgins 1752 | Antofagasta |
| Mu Grill House | Avelino Contardo 908 | Antofagasta |
| Restaurante Puerto Caliche | Av. Ejercito 0809 | Antofagasta |
| Aurora | Av. República de Croacia 0576 | Antofagasta |
| Restaurant Amares | Antonino Toro 995 | Antofagasta |
| Dominó | Av. Balmaceda #2355 (Nivel 4, Patio de Comidas), Antofagasta. | Antofagasta |

d. Región de Atacama

Los encuestados de esta región solo han podido identificar a dos principales actores de la región, los cuales son Paulina Rojas, de Atacama Gourmet, y Los Chappa. El resto de los encuestados reconoce no saber o no tener información al respecto, mientras que uno de ellos dice conocer, pero no indica sus nombres por privacidad.

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|--|--|---------|
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Las Heras 241 | Copiapó |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Av. Copayapu 1579 | Copiapó |
| Universidad Santo Tomás | Sede Copiapó: Río Copiapó Sur #2351, Salida Norte de Copiapó | Copiapó |
| Inacap | Sede Copiapó: Av. Circunvalación 281 | Copiapó |

| | | |
|--|---|---------------|
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | Los Carrera 691 | Copiapó |
| Corporación para el Desarrollo de la región de Atacama (Corproa) | Atacama 840 | Copiapó |
| Federación Regional de Sindicatos de Trabajadores Independientes de Pescadores Artesanales de Caldera (Frepat) | | - |
| Agrupación Gastronómica Norchef | - | - |
| Mi Chica Restaurante | Merino Jarpa 867 | Chañaral |
| Restaurante La Casa de la Empanada II | Atacama 884 | Caldera |
| Nuevo Miramar | Gana 090 | Caldera |
| El Mesón del Megalodón | Isla Lenox 417 | Caldera |
| Gran Pecado | Carvallo 719 | Caldera |
| El Plateao | 756 avenida El Morro | Bahía Inglesa |
| Tumorro | Camino a Puerto Viejo km 8 | Bahía Inglesa |
| La Hacienda | Juan Godoy 46 Costado Iglesia San Francisco | Copiapó |
| Don Pepe | Chacabuco 171 | Copiapó |
| Tierra Nuestra | Av. Copayapu 3358 | Copiapó |
| Café Moros y Cristianos | Panamericana Norte, sin número, Cruce Huasco-Vallenar | Vallenar |

e. Región de Coquimbo

En esta región se ha compartido por parte de los encuestados a algunos actores locales relevantes, los que pertenecen en su mayoría a universidades, institutos y a organizaciones privadas. Estos son Inacap, Universidad Santo Tomás, y el gremio de pescadores de Peñuelas. De manera más particular se menciona a Gabriel Tobar, de Enjoy; Gustavo Rojas, de Pasta e Brazza, en La Serena; Paula Narea, de Universidad Santo Tomás, de Ovalle; Sergio Aguilera y Paolo Rovozzoro, de Inacap. Se mencionan también a otros actores como liceos técnicos e institutos que imparten gastronomía en sus aulas y a algunos de sus docentes, como por ejemplo Rodrigo Ahumada y Ruth Goya, del Instituto Profesional Juan Bohon; Ximena Vilches, del Liceo Gabriel Gonzales Videla; y Fernando Madariaga, de Norchef.

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|--|----------------------------------|-----------|
| Fundación para la Innovación Agraria (FIA) | Miguel Aguirre 335 Oficina 201 | Ovalle |
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Pedro Pablo Muñoz 200 | La Serena |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Las Higueras 506 | La Serena |
| Universidad Santo Tomás | Sede Ovalle: Vicuña Mackenna 520 | Ovalle |

| | | |
|--|--|-------------|
| Inacap | Sede La Serena: Av. Fco. de Aguirre 0389 | La Serena |
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | Av. Matta 461, piso 1 | La Serena |
| Asociación Gremial de Pescadores y Buzos de Peñuelas | Av. del Mar 4600 | Coquimbo |
| Asociación gremial de pescadores y buzos mariscadores artesanales de Caleta San Pedro de La Serena | Av. Pacífico, sin número | La Serena |
| Federación de Asociaciones Gremiales de Pescadores, Buzos mariscadores y Trabajadores del mal Independientes de la Provincia de Coquimbo | | - |
| CFT Juan Bohon | Av. Jose Manuel Balmaceda 2299 | La Serena |
| Donde el Guatón | Brasil 750 | La Serena |
| La Recova Municipal Market | Cienfuegos 351 | La Serena |
| Fuente de Soda Oriente | Pasaje José Manuel Balmaceda 677 | La Serena |
| Restaurant Los Pinos | Los Carrera 831 | La Serena |
| Porotas Restaurante | Av. del Mar 900 B, a 100 metros del Faro de La Serena por la Av. del Mar | La Serena |
| Picá Mar Adentro | Av. Costanera 20 Peñuelas | La Serena |
| La Pasta e Brazza | Gregorio Cordovez 444 | La Serena |
| Pastelería Las Carmona | Garriga 561 | Coquimbo |
| Mario Restaurant | Escuela 751, La Herradura | Coquimbo |
| Los Hornitos del Molle | Balmaceda, sin número, Valle de Elqui | El Molle |
| Sabor Elquino | Av. Las Delicias 105 | Vicuña |
| Restaurant Paraíso del Elqui | Chacabuco 237 | Vicuña |
| Restaurant Solar Elqui Donde Martita | Magallanes 15, Villaseca | Vicuña |
| Destilería Pisco Mistral | O'Higgins 746, Plaza Pisco Elqui | Pisco Elqui |
| El suizo | Av. Guanaqueros 2315 | Guanaqueros |
| Cabildo Abierto | Federico Alfonso 30 km al sur de Ovalle, frente Iglesia de Barraza | Ovalle |
| Restaurant El Rustiko | La Haciendita, sin número, Pueblo Hundido | Combarbalá |
| Taberna Celta | Constitución 425 | Illapel |
| Las Tococas | Parcela 15 Lote E Llimpo | Salamanca |
| El Paleta | Panamericana Norte km 225 | Los Vilos |

f. Región de Valparaíso

En la región de Valparaíso se nombra de manera amplia tanto a actores públicos como privados, entre ellos instituciones estatales, institutos profesionales, universidades y otras organizaciones. De las instituciones públicas se nombra a la directora de Sernatur de Valparaíso, Katrina Sanguinetti (fono: 322236264; dirección: 8 norte 580 Viña del Mar); Mariela Rengifo, del Dideco de Quilpué (fono: 322186137); Cristian Soto, de la Dirección de Cultura de la Municipalidad de Quilpué (fono: 322186300); Igor Carrasco

de Dideco de San Felipe (fono: 342519006); y a Patricio Freire, de la Dirección de Cultura de la Municipalidad de San Felipe (fono: 342381129, correo: cultura@sanfe.cl).

En las universidades, institutos profesionales y otras casas de estudio se nombra a la docente Sara Rodríguez, de la Universidad Santo Tomás de Viña del Mar (fono: 965190465); Felipe Vera, de la Carrera de Gastronomía de Inacap Valparaíso (fono Inacap: 322461200); Miguel Fernández, jefe de carrera de Gastronomía del Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso; Micaela Araos, docente de la carrera de Gastronomía del Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso; José Onetto, docente de la Universidad Santo Tomás de Viña del Mar y presidente de la Asociación Gastronómica Quinta Esencia (fono: 996359747); Franklin Carpenter, director de carrera de Gastronomía en Inacap Valparaíso; David Soto, docente de IP Diego Portales; Pablo Arancibia, docente Duoc UC Valparaíso; el Instituto Profesional Culinary Viña del Mar (fono: 322357900 – 2477011); y Carlos Dasso, director de la Escuela Agrícola de San Felipe (fono: 342536720).

Por último, se nombra a chefs y otras asociaciones e instituciones como la Asociación Gastronómica Quinta Esencia (fono: 989147795); Paula Báez y Cristian Alba, de la Sociedad de Artesanos y Gastrónomos de San Felipe (fono: 342510091); al chef Francisco Araya, del Palacio Astoreca (dirección: Montealegre 149, Cerro Alegre, Valparaíso); Bárbara Rebolledo, chef de cocina chilena (fono: 978637608); José Onetto, chef de cocina chilena (fono: 996359747); Ricardo David Rojas, chef de Restaurant Del Gigi (dirección: Av. Borgoño 21380, Concón); Cristian Gómez, chef de Restaurant y Café Turri, Templeman 147, Cerro Concepción, Valparaíso); Sebastián Roma y Sebastián Contreras, chef restaurant Aquí Jaime (dirección: Av. Borgoño 21303, Concón); y Juan Carlos Olavarría, chef restaurant El Imperio Peruano (dirección: Av. San Martín 545, Viña del Mar).

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|--|--|---------------|
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Ramón Freire 765 | Quillota |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Errázuriz 1178, piso 8, Edificio Olivarí | Valparaíso |
| Universidad Santo Tomás | Sede Viña del Mar: Av. 1 Norte 3041 | Viña del Mar |
| Universidad Santo Tomás | Sede Viña del Mar: Av. Limonares 190 | Viña del Mar |
| Inacap | Sede Valparaíso: Av. España 2250 | Valparaíso |
| Duoc UC | Sede Valparaíso: Brasil 2021 | Valparaíso |
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | Plaza Sotomayor 233, piso 1 | Valparaíso |
| Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Turismo de San Antonio A.G. | 21 de Mayo 1024 | San Antonio |

| | | |
|--|--|--------------|
| Asociación Gastronómica Quinta Escencia | - | - |
| Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso | Levarte 159 | Valparaíso |
| Instituto Profesional Diego Portales | Viana 107 | Viña del Mar |
| Escuela Agrícola de San Felipe | Tocornal 2450 | San Felipe |
| Culinary | Sede Viña del Mar: Álvarez 440 | Viña del Mar |
| Dideco Quilpué | Vicuña Mackenna 684 | Quilpué |
| Dideco San Felipe | Salinas 381 | San Felipe |
| Dirección de Cultura de la Municipalidad de Quilpué | Serrano 965 | Quilpué |
| Fundación Cocina Mar | Av. Altamirano 2769 Depto. 1408. | Valparaíso |
| Santa Margarita Restaurante | Av. Los Pescadores 893 | Los Molles |
| Dulces Elba | Ortiz de Rozas 885 | La Ligua |
| El Chiringuito de Zapallar | Camino Costero - Caleta Zapallar | Zapallar |
| Puntamai | Av. del Mar 1366 | Maitencillo |
| El Caballito de Palo | Ruta F-30-E, Puchuncaví | Rungue |
| La Palmera Restaurante | Sarmiento 604 | Putauendo |
| Los Hornitos | Llaillay, sin número | Llay Llay |
| Olibar | Yerbas Buenas 342 entre las calles Esmeralda y O'Higgins | Los Andes |
| Las Deliciosas | Av. Borgoño 25370 | Concón |
| Las Brisas | Av. Borgoño 25070 | Concón |
| Mar y Tierra Family Restaurant | Av. Borgoño 24220 Caleta San Pedro | Concón |
| Aquí Jaime | Av. Borgoño 21303 | Concón |
| Alto Mar By La Gatita | Pasaje Morales 230, Higuierillas | Concón |
| Dina | Torre Blanca 91 | Concón |
| Las Gaviotas | Catorce Norte 1248 | Concón |
| Ají Color | 12 Norte 1297 | Concón |
| La Flor de Chile | 8 Norte 601 | Concón |
| Donde Willy Restaurante | 6 Norte 353, Pasaje Borgoño 17 | Concón |
| Chez Gerald | Av. Perú 496 | Concón |
| Restaurant Del Gigi | Av. Borgoño 21380 | Concón |
| San Carlos Restaurant | Las Heras 685 | Valparaíso |
| Restaurant Bar Victoria | Salvador Donoso 1540 | Valparaíso |
| J Cruz | Condell 1466, casa 11 | Valparaíso |
| El Pimentón | Subida Ecuador 27 | Valparaíso |
| El Dominó | Cumming 67 | Valparaíso |
| El Internado | Pasaje Dimalow 167, Cerro Alegre | Valparaíso |
| Fauna | Pasaje Dimalow 166, Cerro Alegre | Valparaíso |
| El Desayunador | Almirante Montt 399 | Valparaíso |
| El Horno de Chile | Almirante Montt 385, Cerro Alegre | Valparaíso |
| Café del Pintor | Urriola 652 Cerro Alegre | Valparaíso |

| | | |
|--|--|-----------------|
| Restaurant La Concepción | Papudo 541 | Valparaíso |
| Café Turri | Templeman 147, Cerro Concepción | Valparaíso |
| El Peral | El Peral 182, a pasos del ascensor El Peral y el Paseo Yugoslavo | Valparaíso |
| Restorán Capri | Cochrane 664 Valparaíso, a pasos de Plaza Sotomayor | Valparaíso |
| Los Deportistas | Colo 1217, Cerro O'Higgins | Valparaíso |
| Hotel Palacio Astoreca | Monte Alegre 149 | Valparaíso |
| La Picá de Álvaro | Camino Troncal 3702 | Villa Alemana |
| La Carreta de la Verito | Manuel Rodríguez 123 | Limache |
| No me Olvides | Quebrada Alvarado, sin número | Olmué |
| La Mirage Restaurant | Camino a Tunquén s/n, a 7 km al norte de Algarrobo | Algarrobo |
| Tanino | Camino Alejandro Galaz Viña Casas del Bosque | Casablanca |
| Los Tronquitos de El Tororal | El totoral, parcela 3, El Quisco | Punta de Tralca |
| El Rincón de la Florencia | Av. Isidoro Dubournais 4305 | Isla Negra |
| El Imperio Peruano | Av. San Martín 545 | Viña del Mar |
| Conversa Chile | San Juan de Dios 991, Cerro San Juan de Dios | Valparaíso |
| Asociación Gremial de la Unión de Panaderías de la V región (Unipan) | O'Higgins 1280 | Valparaíso |
| Federación Chilena de Industriales Panaderos (Fechipan) | O'Higgins 1280 | Valparaíso |
| Juan y medio | Carretera Gral. San Martín 253 | Los Andes |
| Dominó | Av. Libertad 1348 (Nivel 3, Patio de Comidas) | Viña del Mar |
| Dominó | Av. Libertad 1348 (Nivel 3, Boulevard) | Viña del Mar |

g. Región Metropolitana

Los encuestados nombran en esta región a universidades, institutos profesionales, asociaciones y chefs que consideran relevantes en el mundo de la gastronomía local, entre ellos mencionan a Paulo Russo y Sergio Vásquez, de Inacap; Patricio Quense, de Inacap (fono: 22472939, correo: pquense@inacap.cl); el Centro de Innovación Gastronómica de Inacap; Betty Rodríguez, de Les Toques Blanches (correo: info@lestoquesblanches.cl); Duoc UC; Achiga; Universidad de Las Américas; Manuel Matamala y Christopher Carpenter. El resto de los encuestados no nombra o no conoce a ningún actor.

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|--|----------------------------------|----------|
| Fundación para la Innovación Agraria (FIA) | Loreley 1582, Santaigo, La Reina | Santiago |
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Portales 3396, Santiago Centro | Santiago |

| | | |
|---|--|----------|
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Huérfanos 1117 piso 6, of. 646, Santiago | Santiago |
| Universidad Santo Tomás | Sede Santiago: Vergara 165, Estación de Metro Los Héroes, Barrio Universitario | Santiago |
| Inacap | Sede Apoquindo: Apoquindo 7282 y Chesterton 7028 | Santiago |
| Inacap | Sede Maipú: Américo Vespucio 974 | Santiago |
| Inacap | Sede Puente Alto: Av. Concha Y Toro 2618, Puente Alto | Santiago |
| Duoc UC | Sede Santiago: Padre Alonso de Ovalle 1586, Santiago, región Metropolitana | Santiago |
| Duoc UC | Sede Santiago: Antonio Varas 666, Providencia | Santiago |
| Servicio Nacional de Turismo Sernatur | Providencia 1550, Santiago | Santiago |
| Oficina de Estudios y Políticas Agraria (ODEPA) | Teatinos 40, Piso 8, Santiago | Santiago |
| Universidad SEK | Fernando Manterola 0789, Providencia | Santiago |
| Corporación de Fomento de la Producción Corfo | Moneda 921, Santiago Chile | Santiago |
| Consejo Superior de Turismo de Chile - Cámara Nacional de Comercio (CONSETUR - CNC) | Merced 230, Santiago | Santiago |
| Cámara de Comercio, Servicios y Turismo de la región Metropolitana - Sideco A.G. | Mac Iver 22, of. 403, Santiago | Santiago |
| Cámara de Comercio de Santiago | Monjitas 392, Santiago | Santiago |
| Vinos de Chile | Av. Alonso de Córdova 5151, oficina 1202 y 1203, Las Condes | Santiago |
| Culinary | Sede Santiago: Av. La Dehesa 2541, comuna de Lo Barnechea | Santiago |
| Culinary | Sede Santiago: Av. La Dehesa 1822 | Santiago |
| Universidad de las Americas UDLA | Av. Manuel Montt 948, Providencia | Santiago |
| Les Toques Blanches | Coigüe de Magallanes 9339, Los Jardines de Viña, La Florida | Santiago |
| Instituto Profesional IPLACEX | Av. Compañía 2015 Santiago | Santiago |
| AIEP | Vicuña Mackenna 4685, Macul | Santiago |
| IP Chile | Av. República 252, Santiago | Santiago |
| Centro de Educación Enrique Bernstein Carabante | Bernardo O'Higgins 540, Paine | Paine |
| Centro de Educación Técnica Profesional CODEDUC | Segunda Transversal 1900, Maipú | Santiago |
| Asociación Chilena de Gastronomía Achiga | Nueva Tajamar 481 of. 704, Torre Norte. | Santiago |
| Pacific Blu | Filial Comercial: Las Urbinas 53, Providencia | Santiago |
| Fondo Esperanza | San Antonio 427, Santiago | Santiago |
| Corporación Actuemos | Agustinas 1161, Santiago | Santiago |
| Fundación Cocina Mar | Santiago: Av. Ricardo Lyon 920, Depto. 312. Providencia | Santiago |
| El Quillay | Ruta 68, Km 61,5 | Curacaví |

| | | |
|----------------------------------|---|----------|
| Millahue | Ruta 68, sin número | Curacaví |
| Restaurant San Pedro | Roberto Bravo 320 Roto Chileno | Pomaire |
| San Antonio | Roberto Bravo 320 | Pomaire |
| Restaurant El cototudo | Roto chileno 340 | Pomaire |
| Restaurant La pepita | Av. Los Libertadores 1050 | El Monte |
| El Chancho con chaleco | Av. Pajaritos 99 | Santiago |
| Rey Neptuno Restaurant | Américo Vespucio 1500 | Santiago |
| La chola sanguichería | Francisco Antonio Encina La Concepción y Padre Mariano | Santiago |
| Del Beto | Llano Subercaseaux 3033 | Santiago |
| El palacio del poroto con rienda | General Amengual 494, Estación Central | Santiago |
| El hoyo | Gorbea 3201, San Vicente 363-375 | Santiago |
| Ana María Restaurant | Club Hípico 476, Santiago Centro | Santiago |
| Las delicias de Quirihue | Domeyko 2059 | Santiago |
| El huaso Henrique | Maipú 462 | Santiago |
| Fuente Mardoqueo | Libertad 551, entre Santo Domingo y Catedral | Santiago |
| La Diana | Arturo Prat 435, Iglesia de Los Sacramentinos | Santiago |
| Las Tejas | San Diego 236 | Santiago |
| El rincón de los canallas | Tarapacá 810 | Santiago |
| D'jango | Padre Alonso de Ovalle 871 | Santiago |
| La cazuela | Padre Alonso de Ovalle 1535 | Santiago |
| Confitería Torres | Av. Libertador Bernardo O'Higgins 1570 | Santiago |
| La fuente oficial | Paseo Bulnes 72 | Santiago |
| La Chimenea | Pasaje Príncipe de Gales 90 | Santiago |
| El naturista | Moneda 846 | Santiago |
| Bar restaurant de La Unión | Nueva York 11, Santiago Centro | Santiago |
| El rápido | Bandera 347, Santiago Centro, costado de la Corte Suprema | Santiago |
| El rey del pescado frito | Bandera, 846 | Santiago |
| Donde Augusto | San Pablo 967, Mercado Central | Santiago |
| Copihue el mote con huesillos | Lastra 1209, Independencia | Santiago |
| La Vega Chica | Artesanos 719 | Santiago |
| Garlic | Dardignac 199 | Santiago |
| Castillo Forestal | Av. Cardenal José María Caro 390, Parque Forestal | Santiago |
| El Caramaño | Purísima 257, Recoleta | Santiago |
| Radicales | Monjitas 580 | Santiago |
| Quitral fuego y cava | José Victorino Lastarria 70, local 4 | Santiago |
| José Ramón 227 | José Ramón Gutiérrez 277 | Santiago |
| Lucía Bistro | Padre Luís de Valdivia 338 | Santiago |
| Bocanariz | Av. José Victorino Lastarria 276, Santiago Histórico | Santiago |
| Punto Ocho Hotel Punta Forestal | José Victorino Lastarria 299 | Santiago |

| | | |
|--------------------------|--|----------|
| Mulato | José Victorino Lastarria 307, Plaza Mulato Gil | Santiago |
| Emporio La Rosa | Merced 291 | Santiago |
| El Venecia | Pío Nono 200 | Santiago |
| Venezia | Pío Nono 196 | Santiago |
| Cabildo | Constitución 195, Interior Hotel Castillo Rojo | Santiago |
| Kinsa | Constitución 140 | Santiago |
| La Minga | Constitución 125, Barrio Bellavista | Santiago |
| Peumayen Ancestral Food | Constitución 136, Barrio Bellavista | Santiago |
| Galindo | Dardignac 98 | Santiago |
| Como agua para chocolate | Constitución 88, Barrio Bellavista | Santiago |
| Bellavista Grill | Patio Bellavista: Constitución 30-70, local 100 Providencia, Barrio Bellavista | Santiago |
| Barrica 94 | Bellavista 052 Local 94, Patio Bellavista Providencia | Santiago |
| Fuente Alemana | Av. Libertador Bernardo O'Higgins 58 | Santiago |
| Casa de cena | Almirante Simpson, 20 | Santiago |
| La terraza | Av. Vicuña Mackenna 24 | Santiago |
| Capicúa Sándwich & bar | Manuel Montt 748, en intersección con Valenzuela Castillo | Santiago |
| Bar Liguria | Av. Providencia 1353 | Santiago |
| Pipeño Mesa Chilena | General Flores 39, Providencia | Santiago |
| El Ancla | Santa Beatriz 191 | Santiago |
| Tavelli | La Concepción 80, local 1, Providencia | Santiago |
| Aquí esta Coco | La Concepción 236 | Santiago |
| Restaurante Formentera | Las Urbinas 132 | Santiago |
| La superior | Nueva de Lyon 105 Local 9, detrás de los Dos Caracoles | Santiago |
| Le Bistrot de Gaetan | Santa Magdalena 80 Local 7, Patio del Sol, Providencia | Santiago |
| La mechada nacional | Av. Nueva Providencia 2236, esquina Paseo las Palmas (Metro los Leones) | Santiago |
| Giratorio Restaurant | Av. Nueva Providencia 2250, Providencia | Santiago |
| Divertimiento Chileno | Av. El Cerro, sin número, Providencia | Santiago |
| Fuente las cabras | Luis Thayer Ojeda 0116, Barrio Plaza la Alcaldesa | Santiago |
| Elkika | Hernando de Aguirre 47 | Santiago |
| Domenica | Av. Tobalaba 405, El Bosque Sur 138, Providencia | Santiago |
| Bar Nacional | El Bosque Norte 040, Las Condes | Santiago |
| Macharoas | Eliodoro Yáñez, 286 | Santiago |
| Da Dino | Av. Apoquindo 4228, Las Condes | Santiago |
| Prego San Pascual | San Pascual 72 | Santiago |
| Fuente Chilena | Apoquindo 5050 | Santiago |
| Tip y Tap | Av. Las Condes 6851 | Santiago |

| | | |
|---|--|----------|
| Mestizo | Av. Bicentenario 4050 | Santiago |
| Las Bezanillas | Av. Vitacura, 3744 | Santiago |
| El mítico | Gerónimo de Alderete 1423 | Santiago |
| La casa vieja Vitacura | Av. Vitacura 8411 | Santiago |
| Ambrosía | Pamplona, 78 Vitacura | Santiago |
| Purolivo | Av. La Dehesa 1201, local 108 | Santiago |
| Do restorán | Lo Barnechea 1223 | Santiago |
| Doña Tina | Los refugios 15125 | Santiago |
| Empanadas Tomás Moro | Av. Cuarto Centenario 1072 | Santiago |
| La fuente reina | Echeñique 8540 | Santiago |
| Don Peyo Restaurant | Lo Encalada 465, Ñuñoa | Santiago |
| Silabario cocina local | Lincoyan 920, Barrio Italia | Santiago |
| Pastelería Hildegard | Republica de Israel 1600 | Santiago |
| San Remo | Miguel Claro 2220, Ñuñoa | Santiago |
| La Panquequería | Simón Bolívar 3116, Ñuñoa | Santiago |
| Ciudad Fritos Fish & Chips | Av. Irarrázaval 3247, Ñuñoa | Santiago |
| Fuente Suiza | Av. Irarrázaval 3361 | Santiago |
| Las lanzas | Humberto Trucco 25 | Santiago |
| Clásico El Dante | Av. Irarrázaval 3482 | Santiago |
| La abuelita Rosa | Ramon Subercaseaux 3311, Pirque | Santiago |
| La Vaquita Echa | Ramon Subercaseaux, Pirque 3355 | Santiago |
| Doña Paula | Viña Santa Rita Camino Padre Hurtado 0695, Alto Jahuel | Santiago |
| La petite France | Camino al Volcán, 16096 | Santiago |
| Bavaria | Panamericana Sur, sin número, Paine | Santiago |
| Logistica Gourmet Spa | Av. Las Parcelas 7950, Modulo 5B, Peñalolén | Santiago |
| Grupo Masa | Las Urbinas #20 depto. 22, Providencia | Santiago |
| Comer y Beber bien | Condell 1116, Providencia | Santiago |
| Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria ACHIPIA | Nueva York 17, piso 4 | Santiago |
| Asociación Gremial de los Industriales del Pan Santaigo (INDUPAN) | Marín 0559 | Santiago |
| Escuela Internacional Artebianca | Exequiel Fernandez 336, Ñuñoa | Santiago |
| Casa de Oficios | José Manuel Infante 305 | Santiago |
| Casona Isidora | Constantino 359 | Santiago |
| La Misión | Nueva costanera 3969, Vitacura | Santiago |
| La Calma Restaurante | Nueva costanera 3862, Vitacura | Santiago |
| Squella Restaurant | Ricardo Cumming 94 | Santiago |
| Don Gaviota | El Roble 1190, Recoleta | Santiago |
| Miraolas Restaurant | Av. Vitacura 4171 | Santiago |
| Miraolas El maño | Av. Vitacura 3859 | Santiago |
| Miraolas Marisquería | Av. Vitacura 4171 | Santiago |
| La casa de la cueca | Manuel Antonio Matta 483 | Santiago |

| | | |
|----------------------------------|--|----------|
| Juan y medio | José Manuel Infante 51, Providencia | Santiago |
| Juan y medio | Huérfanos N° 2076 | Santiago |
| The Glass Hotel Cumbres Vitacura | Av. Presidente Kennedy 4422, Vitacura | Santiago |
| Faisán D'Or | Plaza de armas 430 | Santiago |
| Boragó | Nueva Costanera 3467, Vitacura | Santiago |
| De Patio | Av Vitacura 3520 | Santiago |
| 99 restaurante | Andrés de Fuenzalida 99 | Santiago |
| Europeo | Av. Alonso de Córdova 2417 | Santiago |
| Dominó | Av. Américo Vespucio 1501 local B206 (Nivel 2), Cerrillos | Santiago |
| Dominó | Av. Américo Vespucio 1501 local B301-B305 (Nivel 3, Patio de Comidas), Cerrillos | Santiago |
| Dominó | Av. Libertador Bernardo O'Higgins 3470 local T-408 (Nivel 4, Patio de Comidas), Estación Central | Santiago |
| Dominó | Av. Américo Vespucio 1737 local D11 (Nivel 2, Patio de Comidas), Huechuraba | Santiago |
| Dominó | Av. Vicuña Mackenna 6100 local 3516 (Nivel 3, Patio de Comidas), La Florida | Santiago |
| Dominó | Av. Vicuña Mackenna 7110 local 201 (Nivel 2, Patio de Comidas), La Florida | Santiago |
| Dominó | Av. Larraín 5862 (Nivel 4, Patio de Comidas), La Reina | Santiago |
| Dominó | Av. Kennedy 9001 local 3535 (Nivel 3, Patio de Comidas), Las Condes. | Santiago |
| Dominó | Isidora Goyenechea 2930, Las Condes. | Santiago |
| Dominó | Av. Kennedy 5413 local 605 (Nivel 2, Patio de Comidas), Las Condes. | Santiago |
| Dominó | Av. José Alcalde Délano 10533 local 1040, Lo Barnechea | Santiago |
| Dominó | Av. Américo Vespucio 399 local 14 (Nivel 2, Patio de Comidas), Maipú | Santiago |
| Dominó | Esquina Blanca 087, Maipú | Santiago |
| Dominó | Av. Andrés Bello 2447 local 5544 (Nivel 5, Patio de Comidas), Providencia | Santiago |
| Dominó | Av. Nueva Providencia 2098, Providencia | Santiago |
| Dominó | Av. Providencia 1355, Providencia. | Santiago |
| Dominó | Calle Hernando de Aguirre 35, Providencia | Santiago |
| Dominó | Av. Camilo Henríquez 3296, Puente Alto. | Santiago |
| Dominó | Av. Libertador Bernardo O'Higgins 581 (Patio de Comidas), Quilicura | Santiago |
| Dominó | Calle Agustinas 1016, Santiago. | Santiago |
| Dominó | Paseo Ahumada 146, Santiago. | Santiago |
| Dominó | Paseo Ahumada 37, Santiago | Santiago |
| Dominó | Av. Libertador Bernardo O'Higgins 933 local 4, Santiago. | Santiago |
| Dominó | Paseo Estado 119, Santiago. | Santiago |
| Dominó | Paseo Huérfanos 950, Santiago. | Santiago |

| | | |
|-----------------------------------|---|----------|
| Dominó | Calle Puente 689, local 309 (Nivel 3, Patio de Comidas), Santiago | Santiago |
| Dominó | Calle Bandera 101 (Nivel 2, Patio de Comidas), Santiago | Santiago |
| Dominó | Av. Libertador Bernardo O'Higgins 676, esquina Santa Rosa, Santiago | Santiago |
| Dominó | Paseo Huérfanos 1296, esquina Teatinos. Santiago | Santiago |
| Munich | Vicuña Mackenna 480 | Santiago |
| Lomit's | Av. Providencia 1980 | Santiago |
| Mesón de la Patagonia | Lo Barnechea 1223 | Santiago |
| Bristol Hotel Plaza san Francisco | Av Libertador Bernardo O'Higgins 816 | Santiago |
| Salvador Cocina y Café | Bombero Adolfo Ossa 1059 | Santiago |

h. Región de del Libertador General Bernardo O'Higgins

Los encuestados de esta región consideran como actores relevantes en la gastronomía a las universidades, institutos profesionales y otros actores particulares. Se nombra a Inacap, AIEP, el mercado de la región y a programas como Barrio Gastronómico. No se dan más nombres ni contactos ni se mencionan otro tipo de instituciones.

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|---|--|----------------------------|
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Cuevas 480 | Rancagua |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Alcázar 40 | Rancagua |
| Universidad Santo Tomás | Sede Rancagua: O'Carrol 63 | Rancagua |
| Universidad Santo Tomás | Sede Rancagua: Gamero 080 | Rancagua |
| Inacap | Sede Rancagua: Av. Nelson Pereira 2519 | Rancagua |
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | Germán Riesco 277 | Rancagua |
| Cámara Regional de Comercio, Servicios y Turismo de Rancagua y O'Higgins A.G. | Germán Riesco 177 | Rancagua |
| IP Chile | Av. Cuevas 135 | Rancagua |
| Copeval Desarrolla | Casa Matriz: Av. Manuel Rodríguez 1099 | San Fernando |
| Marvento Restaurante | Fundo San Luis de Lagunillas, sin número, Matanzas | Navidad |
| Mini Sheraton | Longitudinal Antiguo 511 Olivar Alto, comuna de Olivar | Rancagua |
| Juan y Medio | Longitudinal Sur Km. 109, Cruce Rosario | Rengo |
| Restaurante Laguna de Tagua Tagua | Germán Riesco 1872 | San Vicente de Tagua Tagua |
| Casa Silva Restaurant | Hijuela Norte, sin número, Angostura | San Fernando |
| El Quincho de Don Lindor | Carretera I-50, sin número | Nancagua |

| | | |
|---|---|------------|
| Panpan Vinovino Restaurant | Camino San Fernando a Santa Cruz, km 31, sin número, Cunaco | Cunaco |
| Rayuela Wine & Grill at Vina Viu Manent | Carretera De Vino KM 37, Viña Viu Manent | Santa Cruz |
| Unión Club Social | Plaza de Armas 178, junto al Banco de Santander, Marchigüe | Santa Cruz |
| Casa Colchagua Restaurante | Camino a Los Boldos, sin número | Santa Cruz |
| El Candil De Colchagua | Kilómetro 4 La Lajuela, Hijueta 3, Lote 3B | Santa Cruz |
| Delicias de Lolol | Los Aromos 265, Santa Cruz | Lolol |
| Asociación Gremial de Industriales Panaderos VI Región (ASIPAN) | - | Rancagua |
| Juan y medio | Km. 109, Cruce Rosario. | Rancagua |
| Pilar Rodríguez Food&Wine Studio | Carretera del Vino, kilometro 37, San Carlos de Cunaco | Santa Cruz |

i. Región del Maule

En esta región los actores relevantes considerados por los encuestados son la Cámara de Comercio y Turismo; la Asociación Gastronómica y Hotelera de Talca; el chef Juan Valenzuela, de la Universidad Santo Tomás; Fosis; Banquetería y Restaurant de Pablo Russo, de Talca; Jonathan Vergara; el Mercado Central de Talca; restaurant Los Ganaderos y la Buena Carne; Cristian Zuñiga; la Corporación de Cultura (correo: talca_cultura@gmail.com); Resto Raíz (fono: 978109197); Sergio Vásquez, de Inacap; Sercotec región Del Maule; Sernatur; y el restorán el Quincho de Pelluhue.

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|---|---|---------------|
| Fundación para la Innovación Agraria (FIA) | 3 Norte 980 | Talca |
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Calle San Pablo 785 | Talca |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Talca: 2 Oriente 1692 | Talca |
| Universidad Santo Tomás | Sede Curicó: Merced 461 | Curicó |
| Universidad Santo Tomás | Sede Talca: Av. Carlos Schorr 255 | Talca |
| Universidad Santo Tomás | Sede Talca Centro de Alto Rendimiento (CAR): Circunvalación Poniente 1855 | Talca |
| Inacap | Sede Curicó: Merced 333 | Curicó |
| Inacap | Sede Talca: Av. San Miguel 2641 | Talca |
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | 1 Oriente 1150, Edificio de Correos, 4 piso | Talca |
| Cámara de Comercio, Servicios y Turismo de Talca A.G. | 2 Sur 1061 | Talca |
| Asociación Gastronómica y Hotelera de Talca | Uno Sur 1537 | Talca |
| Chef del Maule | - | - |

| | | |
|---|--|--------------|
| Teno Sándwich | Longitudinal Sur km 175 | Curicó |
| Colo Colo | Romeral, sin número | Curicó |
| Soler | Longitudinal Sur Km.189 | Curicó |
| Los hornitos | Av. Manso de Velasco 450 | Curicó |
| Tortas Montero | Arturo Prat 659 | Curicó |
| Miguel Torres | Panamericana Sur Km. 195 | Curicó |
| Germania Restaurant | Maipú 1899 | Molina |
| Restaurant Hotel Parador Vichuquén | Calle Comercio 329, frente a la Plaza Del Pueblo | Vichuquén |
| Complejo Turístico El Bosque de Lipimavida | Lipimavida, sin número, ruta J60, km 129,9 | Lipimavida |
| Las viejas cochinas | Rivera Poniente Río Claro, sin número | Talca |
| Restaurant El chilote | Av. Isidoro Del Solar 285 | Talca |
| Quinta la chancha | Dos Oriente 1339 | Talca |
| La buena Carne | Dos Norte 1305 | Talca |
| Donde Alex | Calle 1 Oriente & Calle 16 1/2 Sur | Talca |
| La sevillana | Nueve Oriente 272-286 9 Ote 9 Sur | Talca |
| La Casona de Salomón | Camino Las Rastras 2450 Cruce Las Rastras | Talca |
| Toro Bayo | Camino Las Rastras, sin número | Talca |
| Russo Banquetería | Parcela santa María de Panguilemo 346 | Talca |
| Restaurant Los Ganaderos | Ruta 5 Sur Km 265 | Talca |
| La Buena Carne | 1 Norte 1305 | Talca |
| Costanera del Mar | Costanera del Mar 1434 | Constitución |
| Terra Costa | Echeverría 495 frente al río Maule | Constitución |
| Restaurant El tumbaito | Chacabuco 303 Con Valentín Letelier | Linares |
| Hostería Alcázar | Ruta 5 Sur | Linares |
| Restaurant y residencial Las Malvinas | 2 Norte 20 | Longaví |
| Fundo San Bonifacio | Kilometro 1 Camino Hospital | Chanco |
| Hostería Pacifico | Padre Samuel Jofré 509 | Curanipe |
| Asociación Gremial de Industriales del Pan de Curicó (Indupan Curicó) | Carmen 1395 | Curicó |
| Asociación Gremial de Industriales del Pan de Talca (Indupan Talca) | 1 Oriente 769 | Talca |
| Juan y medio | Tres Oriente 1130 | Talca |

j. Región del Biobío

Se considera en esta región por parte de los encuestados a Alonso Barraza, del Programa Recomendando Chile; chef Ricardo Sepúlveda, de Les Toques Blanches; chef Felipe Macera, de Inacap; Duoc UC; Universidad Santo Tomás; Universidad del Bío-Bío; Peter Schwofred, de Inacap; la Municipalidad de Concepción; Pedro Torres, de Inacap (correo: pedro.torres09@inacpmail.cl); Sebastián Figueroa, de la Asociación de Chefs de La Cordillera del Biobío - ACHECOBB (correo:

sebastian.figueroa.raquelich@hotmail.com).

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|--|--|---------------|
| Fundación para la Innovación Agraria (FIA) | Claudio Arrau 738 Piso 2 | Chillán |
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Serrano 529 | Concepción |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Doctor Maira 1633 | Concepción |
| Universidad Santo Tomás | Sede Chillán: Gamero 227 | Chillán |
| Universidad Santo Tomás | Sede Chillán: Av. Libertad 068 | Chillán |
| Universidad Santo Tomás | Sede Concepción: Av. Prat 879 | Concepción |
| Universidad Santo Tomás | Sede Los Ángeles: Lautaro 280 | Los Ángeles |
| Inacap | Sede Concepción, Talcahuano: Autopista Concepción, Talcahuano 7421 | Concepción |
| Inacap | Sede Chillan: Carretera Longitudinal Sur 441 | Chillán |
| Inacap | Sede Los Ángeles: Av. Ricardo Vicuña 825 | Los Ángeles |
| Duoc UC | Sede Concepción: Paicaví 3280 | Concepción |
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | Arturo Prat 90, of. 905 | Concepción |
| Cámara de Comercio, Industrias, Turismos y Servicios de Chillán-Ñuble A. G | Calle 18 de septiembre 438 | Chillán |
| Cámara de Comercio, Servicios y Turismo de Los Ángeles | Lautaro 267 (interior) | Los Ángeles |
| Pacific Blu | Casa Matriz: Av. Gran Bretaña 955 | Talcahuano |
| Municipalidad de Concepción | O'Higgins 525 | Concepción |
| Chef del Bío Bío | - | - |
| Montoneta | Av. Padre Hurtado 242 | Chillán |
| Fuego Divino | Gamero 980, Independencia | Chillán |
| Mercado de Chillán | Calle Prat con Riquelme | Chillán |
| Don Mino | Villarrica 142 | Dichato |
| La Aguada | Av. Cristóbal Colón 912 | Talcahuano |
| Restaurant Esquilón | Calle A 809, Brisa del Sol | Talcahuano |
| Caleta Lengua | Av. Lengua | Concepción |
| Flor de calabaza | Maipú 1295 | Concepción |
| Casona del Cinzano penquista | Castellón 881 | Concepción |
| Faro Belén | Manuel Bulnes 382 | Concepción |
| Stromboli restobar | Aurelio Manzano 575 | Concepción |
| Rincón marino | Colo Colo 454, 2do piso | Concepción |
| Pastelería pancitos | Cochrane 1030 | Concepción |
| Pastelería Roggendorf | Centro de Concepción | Concepción |
| Rincón Criollo | Camino a Nonguen 1822 | Concepción |
| Mar y Limón | Av. Michimalonco 250 | San Pedro de |

| | | |
|-----------------------------------|---|----------------------------|
| | | la Paz |
| La parrilla de Don Lalo | Camino a Santa Juana, Km 2,6 | San Pedro de la Paz |
| Mercado de Lota | Pilotó Pardo Punta Arenas | Lota |
| Parador Jamón Pan y Vino | Km 74 Camino Termas de Chillán Sector Valle las Trancas | Camino a termas de Chillán |
| Le Lagon Bleu | Parcela 13, km14,6 | Curanilahue |
| La pulpería de Antuco | Calle Los Carreras 980, interior | Antuco |
| Nuevo típico | Camilo Rodríguez 200 | Los Ángeles |
| Bagual Restaurant | Camino Santa Bárbara, Km 3,5 | Los Ángeles |
| Tío Agustín | Pedro Aguirre Cerda 768 | Dichato |
| Candil de cubillos | Villarrica 290 | Dichato |
| Restaurante Munot | Baquedano 619 | Tomé |
| La esquina | Sotomayor 1099 | Tomé |
| Balneario del Banco Estado | Ernesto Riquelme 1 | Tomé |
| La fuente Penquista | Bernardo O'Higgins 63 | Concepción |
| Latitud Sur | Víctor Lamas 401 | Concepción |
| El Quijote | Barros Arana 667 | Concepción |
| Centro Español | Barros Arana 675, 2do piso | Concepción |
| Parrilla de Don Talo | Camino a Santa Juana, km 2,6 | San Pedro de la Paz |
| Parrilla de Don Talo | Baquedano 216 | Baquedano |
| Parrilla de Don Talo | Av. Campos Deportivos 640 | Concepción |
| Parrilla punto com | Bandera 1334 | Concepción |
| Tira Lomo | Ramón Carrasco 114 | Concepción |
| Solo Carne | Av. 78 Lomas de San Andrés | Concepción |
| Jazz Restaurante | Alonso García de Ramón 215, Lomas de San Andrés | Concepción |
| 40 Sillas | Lientur 905 | Concepción |
| La Cacerola | Castellón 1778 | Concepción |
| Pebre Gourmet | Penco 1483 | Concepción |
| Al son de las tradiciones | Ruta 160 Acceso Escuela Italiana | Coronel |
| La grilla de Maule (caleta Maule) | Av. Las Rocas 1118 | Coronel |
| LG | Mariano Latorre, sin número | Laraquete |
| Restaurant Rapa Nui | Mariano Latorre 10 | Laraquete |
| Bordeaux Gourmet | Camino Al Venado 620 | San Pedro de la Paz |
| Kaskería Restaurante y Bar | Galvarino 908 | San Pedro de la Paz |
| El hoyo | Colón 120 | Talcahuano |
| La aguada | Av. Cristobal Colón 912 | Talcahuano |
| Rocinante | O'Higgins 2048 y O'Higgins 2002 | Chiguayante |
| Club de Toros | O'Higgins 2002 | Chiguayante |
| Casona de Mirla | Av. Playa Blanca, sin número | Talcahuano |

| | | |
|---|---|------------|
| feria de Lota | Pedro Aguirre Cerda 700-798 | Talcahuano |
| Donde la Tere | Río seco 150 | Lebu |
| Hostería Millaneco | Boca Lebu Norte, sin número | Lebu |
| La sazón de Cañete | Arturo Prat 626 | Cañete |
| Restaurante Bendito antojo | Saavedra 691 | Cañete |
| Complejo Quelén | Sector Bellaviasta, sin número | Cañete |
| Machitün | Cochrane 173 | Cañete |
| Centro Turístico Antulafkén | Fundo Las Peñas, Camino a Tubul, Km 9 | Arauco |
| Miramar | Costanera, sin número | Quidico |
| Ainahue | Av. Araucana 2202 | Hualqui |
| Industriales del Pan de Concepción y Arauco (INPAN) | Calle Rengo 553, Depto. 102 | Concepción |
| Dominó | Av. Jorge Alessandri 3177, local B217 (Nivel 2, Patio de Comidas) | Talcahuano |

k. Región de La Araucanía

Se nombra por los encuestados de esta región a cultores como Anita Epulef, de Currarehue; Zuni (Zuni Tradiciones); el “mercadito” con don Juan Luis Henríquez y Ana Covili. No se nombran otras personas o instituciones.

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|--|---|-------------------|
| Fundación para la Innovación Agraria (FIA) | Miraflores 899, Oficina 502 | Temuco |
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Francisco Bilbao 931 | Temuco |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | O'Higgins 480 | Temuco |
| Universidad Santo Tomás | Sede Temuco: Manuel Rodríguez 060 | Temuco |
| Universidad Santo Tomás | Sede Temuco: Av. Pedro de Valdivia 0340 | Temuco |
| Inacap | Sede Temuco: Luis Durand 02150 | Temuco |
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | Manuel Bulnes 590, edificio Intendencia, piso 8 | Temuco |
| Cámara de Comercio, Servicios y Turismo de Temuco A.G. | Vicuña Mackenna 396 | Temuco |
| Agrupación Chef de Pucón | - | - |
| La vaca loca | Camino Renaico a Angol, km 1 | Reinaco |
| El paleta | Ruta 5 Sur, km 570 | Collipulli |
| La sazón | Prat 626 | Cañete |
| Nativa Restaurant | Av. Prat 1394, esquina Sotomayor, frente a Comisaría de Carabineros | Victoria |
| Café Vizzios | Serrano 24 | Curacautín |
| Restaurant Mya - Entre cerros | Rinconada 550 A | Malalcahuell o |

| | | |
|------------------------------------|--|-----------------|
| Don Camarón | Av. Rudecindo Ortega 1650 | Temuco |
| Restaurant Las muñecas de Ñielol | Av. Caupolicán 1347 | Temuco |
| Zuny Tradiciones | Tucapel Con Matta | Temuco |
| Los Guachacas | Lynch 575 km. 614,4 | Temuco |
| El rincón de la gruta | General Mackenna 0490, Villa Olímpica | Temuco |
| Boca Budi Restaurant | Boca Budi, sin número | Puerto Saavedra |
| El quincho de Coco | José Agustín Gómez 301 | Gorbea |
| Huerto Azul | Camilo Henríquez 341 | Villarrica |
| Café bar 2001 | Camilo Henríquez 379 | Villarrica |
| Café Berlín Pucón | Miguel Ansorena 160 | Pucón |
| La maga parrilla uruguaya | Gerónimo de Alderete 276 | Pucón |
| Ecole! | General Urrutia 592 | Pucón |
| Raíces | Fresia 246 Fresia Esquina Urrutia, a un costado de Cafetería Abuela Goye | Pucón |
| Café de la P | O'Higgins 212 Lincoyán 395 | Pucón |
| Jardín Marino | Camino Internacional 2307, esquina Los Calabozos | Pucón |
| Restaurant La fleur de sel | Camino Pucón Huife, km 28 Camino Pucón Huife, Km 28 | Pucón |
| Restaurant Mi fundo | Km 1 Lican Coñaripe | Licanray |
| Los Ulmos de Chiñura | 105 General Urrutia | Licanray |
| Cocina mapuche de Miguel Catricheo | Carretera Internacional CH 203, en dirección a Puerto Fuy | Currarehue |

I. Región de Los Ríos

Los principales actores reconocidos por los encuestados de la región de Los Ríos son Carlos Labrin, chef instructor Inacap Valdivia (correo: carlos.labrin02@inacapmail.cl); Luis López, ex chef corporativo Hotel Dreams Valdivia; Pablo Farfán, de Inacap (correo: Pablo.Farfán@Inacapmail.cl); José Luis Dolarea, Karime Harcha y Jaime Soto, de Cervecería Kunstmann. El resto de los encuestados no sabe o no contesta.

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|--|-------------------------------|-------------|
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Comercio 423 | Río Bueno |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Costanera Arturo Prat 747 | Valdivia |
| Inacap | Sede Valdivia: Av. España 211 | Valdivia |
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | Pedro de Valdivia 260 | Valdivia |
| Fundación Cocina Mar | Valdivia Reina Sofía 375 | Valdivia |
| Bourbon | G Beck De Ramberga 541-8 | Coñaripe |
| El mirador restaurant | Juan Pablo II 326 | Panguipulli |

| | | |
|---|--|-------------|
| Hotel Restaurante Escuela People Helps People | Martínez de Rosas 777 | Panguipulli |
| Restaurante Bosque encantado | Los Castaños, sin número, al costado de la plaza de Neltume | Neltume |
| El refugio del madero | Ruta Internacional, Km 54 | Neltume |
| Marina del Fuy | Camino Panguipulli Puerto Fuy, km 63 | Puerto Fuy |
| Mercado municipal | Av. Arturo Prat | Valdivia |
| Puerto Canelos | Av. Alemania 636 | Valdivia |
| Fogón sureño | Janequeo 382, a tres cuadras de la plaza de Valdivia | Valdivia |
| Café Hausmann | Av. Los Robles 202 | Valdivia |
| La Última frontera | Vicente Pérez Rosales 787 | Valdivia |
| El Growler | Saelzer 41 | Valdivia |
| Café donde la negra | Av. Los Robles 302 | Valdivia |
| Cervecería Kunstmann | Ruta T-350 N° 950 Ruta T-350 950 | Valdivia |
| K8 Sabor y leños | Sin número, Km 8 Camino a Niebla | Valdivia |
| Cocinería Kume Yeal | Llifén a orillas del Lago Ranco en calle principal de Llifén 500 m al sur del Centro | Futrono |
| De pellin y coigue | Sin número, Ruta T-55 | Futrono |
| Asociación Gremial de Industriales del Pan de Valdivia (INDUPAN Valdivia) | - | Valdivia |

m. Región de Los Lagos

Los encuestados en la región de Los Lagos nombran a Coco Pacheco y sus restaurantes; Dante Montiel, encargado de turismo en Castro; Jorge Ojeda, de Inacap Osorno; Gustavo Sandoval, AGALL; Frederic Emery, Universidad Santo Tomás de Puerto Montt; las municipalidades; y Sernatur. El resto de los encuestados no contesta o dice no saber sobre otros actores.

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|---|---|--------------|
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Diego Portales 774 | Puerto Montt |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Ejército 485, casas 4 y 5. | Puerto Montt |
| Universidad Santo Tomás | Sede Osorno: Los Carrera 753 | Osorno |
| Universidad Santo Tomás | Sede Puerto Montt: Buena Vecindad 91, 101 (esquina Egaña) | Puerto Montt |
| Inacap | Sede Osorno: René Soriano 2382 | Osorno |
| Inacap | Sede Puerto Montt: Av. Padre Harter 125 | Puerto Montt |
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | Av. Décima Región 480, Edificio Intendencia 2 piso | Puerto Montt |
| Cámara de Comercio e Industrias, Servicios y Turismo de Osorno A.G. | Mackenna 1026 | Osorno |

| | | |
|--|---|--------------|
| Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Puerto Montt A.G. | Antonio Varas 533 | Puerto Montt |
| AquaChile | Cardonal s/n, lote b, p.o. box 30d | Puerto Montt |
| Asociación gastronómica de Los Lagos AGALL | - | - |
| Cervecería Märzen - Donde Armin | Ruta 215 10480 | Osorno |
| Lecker - Lecker salón de té y pastelería | Manuel Rodríguez 1905 | Osorno |
| Club social | Eduviges 874 | Osorno |
| Parrilla El Galpón | Lord Cochrane 816 | Osorno |
| Restaurant Entre Amigos | Patricio 1437 | Osorno |
| Wufher | Ramírez 959, local 2 | Osorno |
| Rhenania | Lord Cochrane 651, Manuel Rodríguez 1699 | Osorno |
| Club de artesanos | Juan Mackenna 643 | Osorno |
| Rancho Espantapájaros | Quilanto, Km. 6 | Puerto Octay |
| Casa de la Oma | Camino a Tegualda, Km 14 | Frutillar |
| Kaffee Bauernhaus | Av. Phillippi 663 | Frutillar |
| Restaurante cocina Frau Holle | Antonio Varas 54 | Frutillar |
| Tante Lilian | Av. Vicente Pérez Rosales, sin número | Frutillar |
| Kuchenladen | Av. Philipi 1155 | Frutillar |
| Lavanda casa de té | Fundo Santa Marta, Km. 1,5 Camino Quebrada Honda | Frutillar |
| Restaurant Chamaca Inn | Del Salvador esquina San Bernardo | Puerto Varas |
| Café Danés | Del Salvador 441 | Puerto Varas |
| Club Alemán | San José 415 | Puerto Varas |
| La marca | Calle Santa Rosa, 539 | Puerto Varas |
| Ibis | Av. Vicente Pérez Rosales 1117 | Puerto Varas |
| La Olla | Ruta 225 Loteo los Castaños Sitio 1 | Puerto Varas |
| Kaweskar Patagonia Restaurant | Ruta 225 Kilometro 40 | Ensenada |
| La ollita | Av. Cochamó, sin número | Cochamó |
| Cocina mapuche de Ana Epulef | Camino Internacional, Km.39, sin número | Currarehue |
| Cocinería Don Lalo y Sra | Caleta Angelmó Local 38 | Puerto Montt |
| Club Alemán | Antonio Varas 264 | Puerto Montt |
| Tablón del ancla | Antonio Varas 350 | Puerto Montt |
| El fogón de Pepe | Rengifo 845 | Puerto Montt |
| Cirus Bar | Miraflores 1177 | Puerto Montt |
| Pa' mar adentro | Pacheco Altamirano 2525 | Angelmó |
| Don Nelson | Angelmo | Angelmó |
| Restaurant y cocinería El apa | Mercado de Angelmo Locales 5 y 6 | Angelmó |
| Restaurante el Mesón Chilote | Panamericana Norte 1188 | Ancud |
| Club social Baquedano | Baquedano 469 | Ancud |
| El Invuche de Guañaca | Villa de Quetalmahue (a 11 kms de Ancud, camino asfaltado) | Ancud |
| Restaurante Quetalmahue | A 15km de Ancud camino a fuerte Ahui y a 15 km de Pinguineras de Puñihuil | Ancud |

| | | |
|---|--|--------------|
| Cocinerías de Dalcahue | Dalcahue | Dalcahue |
| Restaurant Rucalef Putemun | Km 3,6 de la ruta a Rilán | Castro |
| Restaurant Sacho | Thompson 213 | Castro |
| Restaurant El Medan | Serrano 018 | Achao |
| Asociación Gastronómica Los Lagos AGALL | - | - |
| Dominó | Illapel 10 local 342 (Nivel 3, Patio de Comidas) | Puerto Montt |
| Bravo Cabrera | Av. Vicente Perez Rosales 1071 | Puerto Varas |
| Ostras Caulín | Caulín Alto s/n, casilla 233 | Ancud |

n. Región de Aysén

En la región de Aysén los encuestados mencionan al Círculo Hijos de Chiloé; María Ester Soto (fono: 968226151); Café Express; Café Oriente; chef Cristián Balboa de restaurant Ruibarbo; Emerson Yáñez, de Inacap; Cristián Balbo, de restaurant Dalí; Roberto Lineros, de Liceo Josefina Aguirre Montenegro; Estancia El Zorro; Sernatur; Sercotec; Banco de Chile; Inacap; Fomento Productivo de Municipalidad de Coyhaique; Patricia Klapp, de Inacap (fono: 94890288); Laura Sánchez, de UMAG (fono: 975182509); Jugos Sur Yuis; Cerveza Caiquen; Cerveza Hopperditzel.

Asimismo, se mencionan la Asociación de Artesanos de la Patagonia; la Asociación Gremial Arte Patagonia; a Marisa Azócar (fono: 971384426); al Programa Mujer Trabajadora y Jefa de Hogar; Solange Vera, de Inacap; Mario Saldivia, de FUNDA; a Nanci Carrillo, de Fomento Productivo de la Municipalidad de Coyhaique; y a Pedro Gutiérrez, de Inacap (fono: 63302872).

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|---|---|---------------|
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | Ogana 1060 | Coyhaique |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Riquelme 255 | Coyhaique |
| Inacap | Sede Coyhaique: Las Violetas 171 | Coyhaique |
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | 21 de Mayo 555, 2º piso | Coyhaique |
| Cámara de Comercio, Servicios, Industrias y Turismo de Coyhaique A.G. | Arturo Prat 348 | Coyhaique |
| Círculo de Hijos de Chiloé | Independencia 228 | Coyhaique |
| Aysén Chef | - | - |
| Los mañíos del Queulat | Circunvalación, sin número | Puyuhuaqui |
| Casa tropera | Camino Aeródromo Teniente Vidal, km 1,5 Sector Piedra del Indio | Coyhaique |
| Restaurant Dalí | Lautaro 82 | Coyhaique |

| | | |
|------------------------------|---|-------------------------|
| Casona | Obispo Vielmo 77 | Coyhaique |
| Rosselot sur restaurantes | Calle Lautaro 143 | Coyhaique |
| Litios restaurant | Lautaro 147 | Coyhaique |
| Moneda de Oro | Arturo Prat 597 | Coyhaique |
| Sabores del Sur | 12 Octubre 308 esq. Fco. Bilbao | Coyhaique |
| Casino Bomberos | General Parra 365 | Coyhaique |
| Hacienda Patagonia Coyhaique | 21 de Mayo 461 | Coyhaique |
| Fogón Patagón | 21 de Mayo 655 | Coyhaique |
| Los guapos gauchos | Errázuriz 1281 | Coyhaique |
| La taberna | Av. Baquedano 1895 | Coyhaique |
| La cocina de Sole | Carretera Austral, Villa Cerro Castillo | Villa Cerro Castillo |
| Cafetería La nutria | Ruta X 728, Km 20 | Puerto Río Tranquilo |
| Restaurant Coirón | Hotel Las Torres Amargura, Parque Nacional Torres del Paine | Parque Torres del Paine |

o. Región de Magallanes y la Antártica Chilena

En la región de Magallanes los encuestados han indicado como principales actores relevantes a la Agrupación Patagonia Chefs; Luis González; Carolina Cárdenas (Fono: 991640446); Alfredo Pérez, chef y dueño de restaurante La Marmita (fono: 66085345 - 61 222 2056); John Wattson, chef de Hotel Cabo de Hornos (fono: 84459765); Enrique Núñez, académico Inacap (fono: 98843133); Juan Doris, académico Inacap (fono: 976135566); David Lillo, ex chef Hotel Cabo de Hornos (fono: 953875933); Liceo Politécnico (fono: 998843133); Ángel Puratic; El Fogón de Lalo (fono: 6122371149); Odette Fernández; y Manuel Uribe, chef del Mercado Chilote (fono: 94102474).

| Institución, Organización, Asociación | Dirección | Ciudad |
|--|---|----------------|
| Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) | José Menéndez 1147 | Punta Arenas |
| Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) | Roca 817, piso 2, oficina 24 | Punta Arenas |
| Inacap | Sede Punta Arenas: Av. Bulnes Km 4 Norte | Punta Arenas |
| Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) | Monseñor José Fagnano 643 | Punta Arenas |
| Patagonia Chef | - | - |
| The singular Patagonia | Kilometro Cinco y Medio Norte Puerto Bories | Puerto Natales |
| Café Kaikén | Baquedano 699 Esquina Miraflores | Puerto Natales |
| El marítimo | Baquedano 379 | Puerto Natales |
| Cacique Mulato | Phillipi 600 | Puerto Natales |
| Asador Patagónico | Prat 158 | Puerto Natales |

| | | |
|------------------------------------|--|-----------------|
| Afrigonia | Eberhard 323 | Puerto Natales |
| Santolla | Magallanes 73b | Puerto Natales |
| Aldea restaurant | Barros Arana 132 | Puerto Natales |
| El arriero | Av. Presidente Manuel Bulnes 0977 | Punta Arenas |
| Centro hijos de Chiloé | Av. España 01449 | Punta Arenas |
| El mercado | Mejicana 617 | Punta Arenas |
| La marmita | Plaza Francisco Sampaio 678 | Punta Arenas |
| Shenu Patagonia | Quillota 658 | Punta Arenas |
| Inmigrante | Quillota 599 | Punta Arenas |
| Hotel los navegantes | José Menéndez 647 | Punta Arenas |
| Restaurante Toques de la Patagonia | Almirante Señoret 1041, Cerro La Cruz | Punta Arenas |
| La Fée café | Armando Sanhueza 1042 | Punta Arenas |
| Hotel Cabo de hornos. | Laza Muñoz Gamero 1039 | Punta Arenas |
| La luna Restaurant | O'Higgins 1017 | Punta Arenas |
| La Cuisine | O'Higgins 1037 | Punta Arenas |
| Sotito's Restaurant | Av. Libertador Bernardo O'Higgins 1138 | Punta Arenas |
| La piedra | Lautaro Navarro 1087 | Punta Arenas |
| Quincho Lomas de leñadura | Km 7,5 sur Leñadura | Punta Arenas |
| Club Croata | Pdte. Federico Errázuriz 812 | Punta Arenas |
| Hotel Lakutaia | Seno Lautu S/N O'Higgins 1170 2º Piso | Puerto Williams |
| Wulaia Restaurante | Centro Comercial 144 | Puerto Williams |



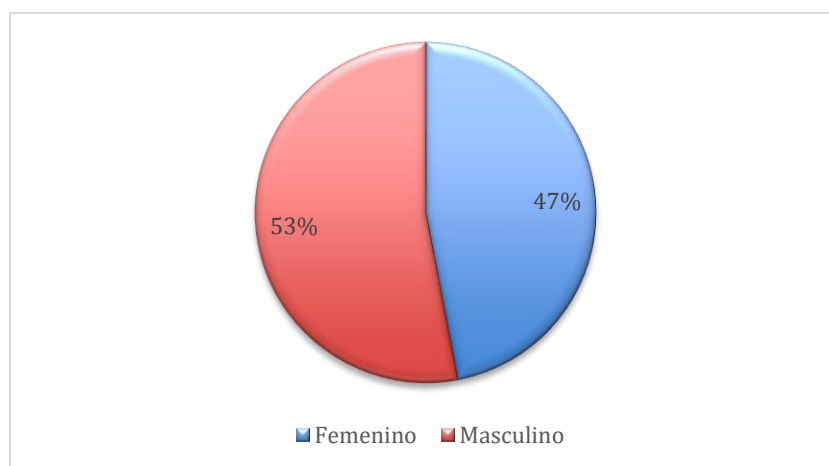
VIII. MATERIAL GRÁFICO PARA LA DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS SISTÉMICO DEL CAMPO DE LA GASTRONOMÍA

El material gráfico que describe el análisis sistémico sobre el campo de la gastronomía nacional, expuesto en el apartado anterior, ha sido adjuntado al informe en forma de anexo.

IX. TRATAMIENTO DE LAS FUENTES PRIMARIAS OBTENIDAS MEDIANTE LOS INSTRUMENTOS PROPUESTOS EN EL ESTUDIO

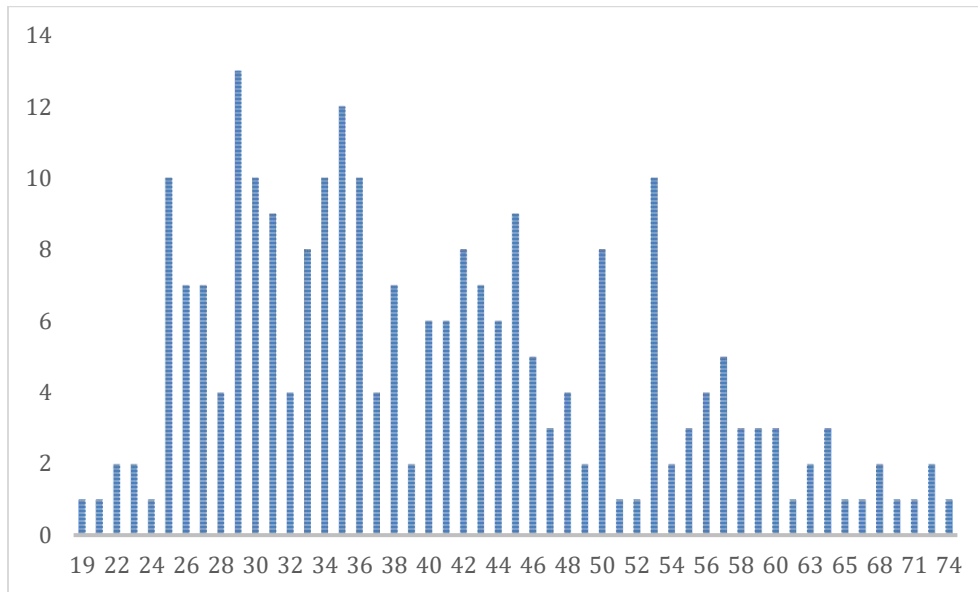
En las siguientes páginas se presentan los datos obtenidos a partir de una encuesta sobre el patrimonio gastronómico realizada a chefs, académicos y cultores a nivel nacional. Presentamos un análisis mediante los datos y los gráficos obtenidos. La encuesta consta de 31 preguntas aplicadas a un total de 238 encuestados. Se realizaron 13 encuestas más de las originalmente planteadas. La encuesta cuenta con 18 preguntas de selección de alternativas, cinco de selección múltiple y cinco preguntas abiertas. Asimismo, se exhiben algunas de las principales preguntas de las entrevistas semiestructuradas realizadas a académicos, cultores, personas del ámbito privado, expertos y funcionarios públicos.

Gráfico 1. Caracterización de los encuestados



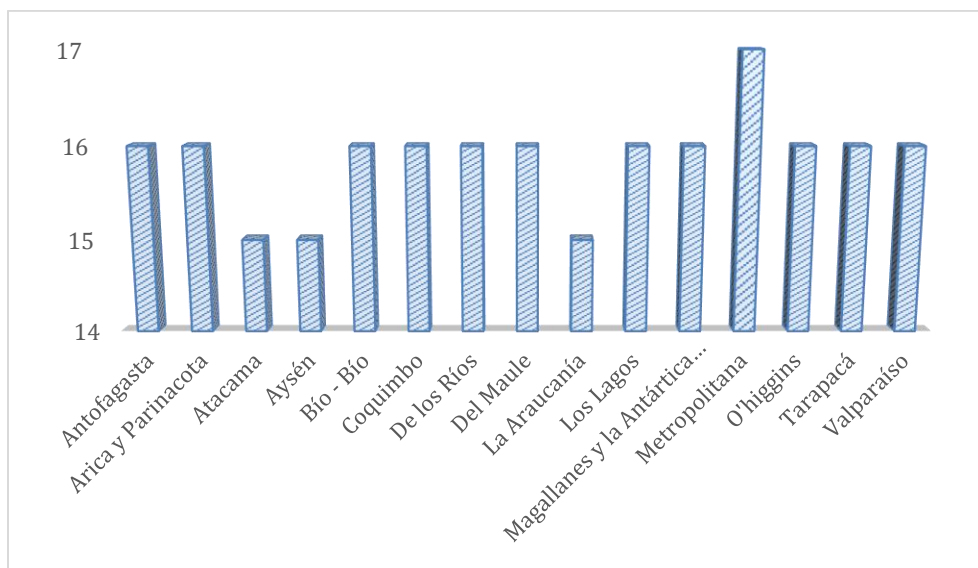
Del total de 238 encuestados y encuestadas, el 53% corresponde a personas de género masculino, mientras que el 47% restante son mujeres. De esta forma, 125 personas son hombres y 113 son personas del género femenino.

Gráfico 2. Caracterización de edad de los encuestados



El Gráfico 2 da cuenta de las edades de los encuestados. Como se observa, el rango etario varía desde los 19 hasta los 74 años, con una mayor participación de personas de 25 y 36 años. Asimismo, se puede apreciar que la distribución de edades es más significativa en personas de entre 25 y 50 años.

Gráfico 3. Caracterización de región de procedencia de las encuestas



En el Gráfico 3 se presenta la región de procedencia de cada una de las encuestas

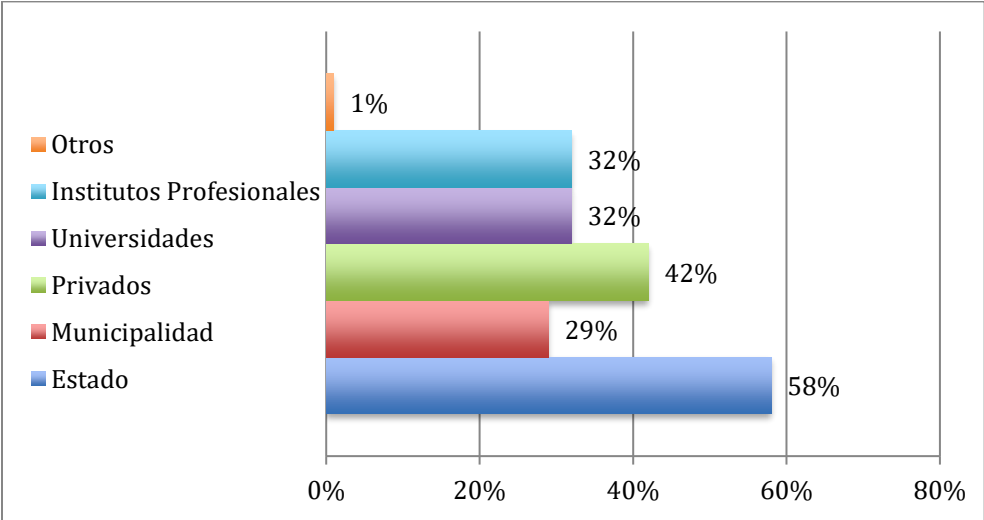
realizadas para la elaboración de este informe. Como se exhibe, en todas las regiones se cumple con las cuotas comprometidas en el estudio.

Gráfico 4. Conocimiento de estrategias para desarrollar la gastronomía



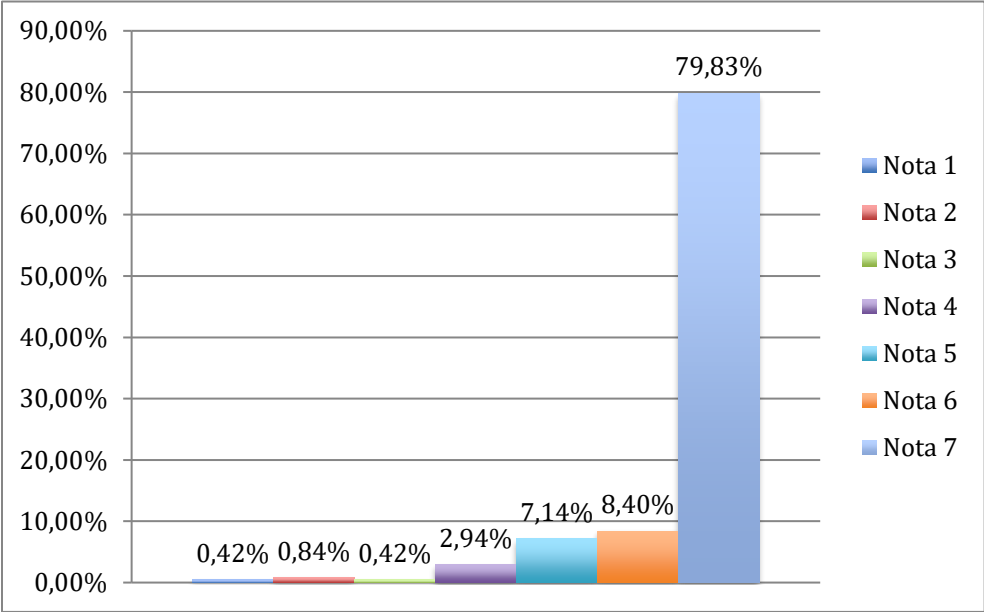
El Gráfico 4 muestra que, del total de encuestados, 158 personas, equivalente al 66% conoce iniciativas desarrolladas por el Estado, privados, universidades o institutos profesionales para incentivar la gastronomía nacional. Por otra parte, el 28%, correspondiente a 66 personas, dice no conocer estrategias por los actores antes mencionados, mientras que un 6% contesta que no sabe.

Gráfico 5. Instituciones que desarrollan acciones en gastronomía




De acuerdo a la pregunta anterior presentada en el Gráfico 4, los encuestados contestan a través de respuesta múltiple y en base a su conocimiento a qué instituciones pertenecen estas estrategias de intervención. Del total de encuestados, un 58% señala al Estado como Institución que desarrolla acciones en gastronomía. Instituciones privadas son nombradas en un 42%. Por su parte, tanto universidades como institutos profesionales fueron nombrados por el 32% de los encuestados. La municipalidad fue nombrada por el 29% de los encuestados, mientras que otros (entre los que se encuentran INIA, liceos públicos) fue nombrada por el 1% de los encuestados.

Gráfico 6. Importancia de la colaboración entre distintas organizaciones



Con respecto al grado de importancia de las relaciones de colaboración entre el Estado, privados, universidades o institutos profesionales para fomentar la gastronomía local, los encuestados evalúan en una escala del 1 al 7, donde 1 es nada importante y 7 es muy importante. El resultado arrojó que el 88,2% de los encuestados señala que es muy importante (nota 7 y 6) que existan relaciones de colaboración entre el Estado, privados, universidades o institutos profesionales para fomentar la gastronomía local. Un 2,9% considera este elemento con nota 4 y un tan sólo un 1,7% lo considera muy poco importante (nota 3, 2 y 1).

Por su parte, los entrevistados y entrevistadas agregan que las alianzas público-privadas son el paso a seguir, mencionando que es necesario que estas se creen y se desarrollen, principalmente porque el Estado no puede hacerse cargo de todos los proyectos que se requieren para potenciar la gastronomía.



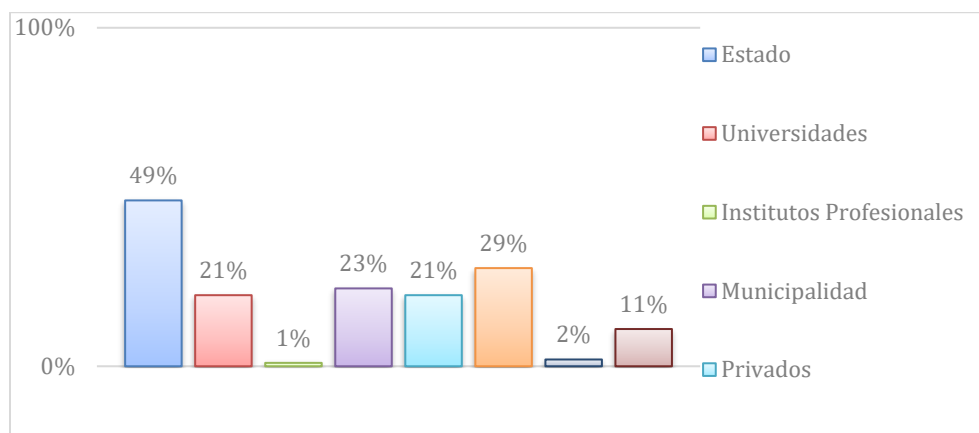
Son súper importantes [las alianzas público-privadas] porque son finalmente el motor económico para que uno pueda realizar ciertos proyectos, porque el Estado no puede subsidiar todo y las empresas creo que sí les corresponde, entonces esa alianza me parece, obviamente me habla bien. Ahora, vuelvo un poco a lo anterior, tienen que haber otros protagonistas, otras voces, sacarnos un poco la naftalina de cómo está vinculada la gastronomía dentro del área de gobierno (Mujer experta 2).

Creo que hoy día se necesitan, creo que es el paso lógico a seguir, yo no estoy de acuerdo con que el gobierno tenga que financiar el 100% de los negocios, creo que el empresario tiene que entender que esto es un negocio como todos los otros, y si no es rentable no sirve, está bien que exista un financiamiento o un aporte del Estado, considerando que la gastronomía es parte de nuestra cultura, y que tenemos que transmitirla, multiplicarla y hacerla llegar a los oídos de los consumidores (Cultor gastronómico, región Metropolitana).

Asimismo, se agrega que para que las alianzas entre instituciones públicas y organizaciones privadas puedan existir, se hace necesario elaborar un plan de acción, incluyendo a diversas entidades estatales que puedan aportar desde diferentes perspectivas al desarrollo y fomento gastronómico.

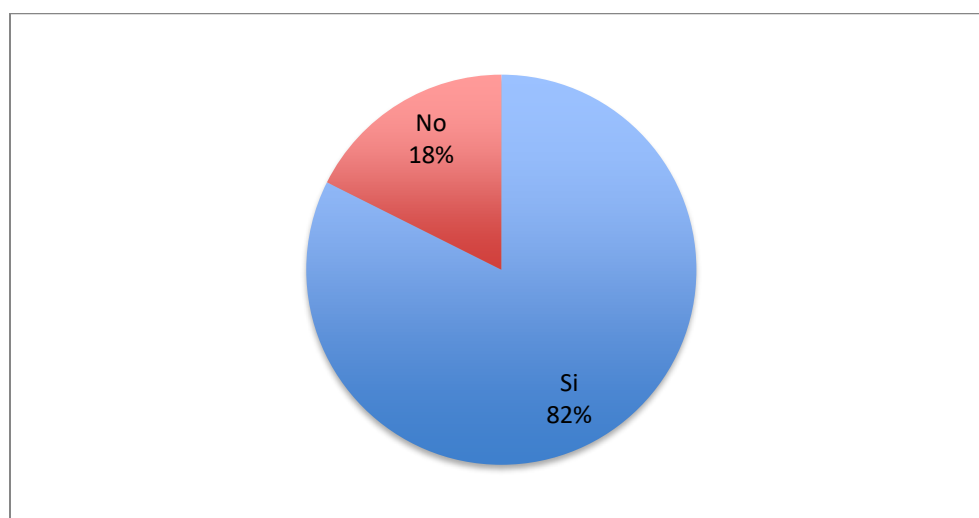
Creo que hay que hacer un plan de trabajo público privado, para potenciar la gastronomía chilena (...) el tema es que muchas veces el Estado o gobierno no se dan cuenta del poder que tiene la gastronomía, por qué la gastronomía está en alimentación en salud, en economía en alimentación, la gastronomía está en todos lados, no es que una institución debería asociarse a la gastronomía, deberían ser varias como cultura, educación, economía salud, varias, como en Relaciones Exteriores que lo hacen con PROCHILE (Hombre del ámbito privado de la gastronomía 2).

Gráfico 7. Instituciones que ayudan al sustento de la gastronomía



Los encuestados responden a la pregunta sobre qué instituciones ayudan al fomento y sustento de la gastronomía, un 49% responde que se sustenta gracias a la acción del Estado (Fosis, Sercotec, Corfo, Indap, FIA, otros). Un 29% destaca a las federaciones de gastronomía, hotelería y turismo. Luego, un 21% señala a las universidades como agentes importantes, mientras que un 23% indica a las municipalidades. Un 21% señala a privados. Con un 2% se nombran las cocinerías, mientras que con un 11% se nombra a los emprendedores y 1% a los institutos profesionales.

Gráfico 8. Acceso de fondos de promoción, fomento e innovación por parte del Estado



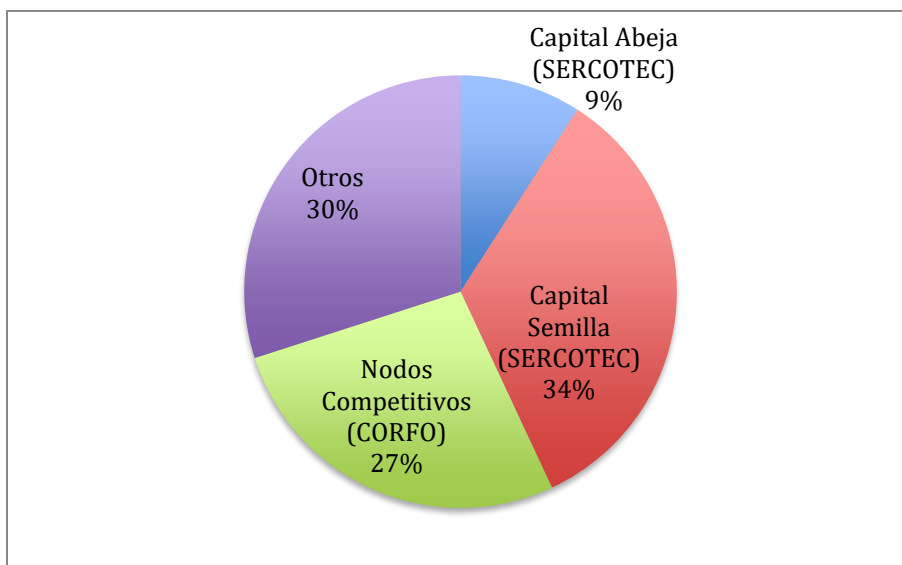
En relación al acceso de fondos de promoción, fomento e innovación por parte del Estado, un 82% de los encuestados afirma que sí ha tenido acceso a estos fondos, siendo por otra parte un 18% quienes no han tenido accesos a estos fondos.

En relación a los entrevistados que han tenido acceso a fondos de promoción, fomento e innovación por parte del Estado, también comentan que en muchas ocasiones este no ha sido un proceso simple, principalmente por la burocracia que existe tras los concursos.


A través de la Conadi. Sí, he podido mejorar harto. (...) Siempre está faltando (ríe). No, igual falta, falta mucho. Es que lo que pasa es que la Conadi, no se po, es como... como le dijera... pide una cantidad de papeles, y siendo nosotros mapuches. (...) Largos los procesos. No, es muy engorroso (Cultura gastronómica 2, IX región de la Araucanía).

Una sola vez no más, y fue para recibir implementos de cocina, eso fue lo único que he recibido del Estado hasta este momento (...) yo tuve que presentar mi proyecto para qué quería yo obtener esos elementos básicos para trabajar en cocina para poder presentar mi producto gastronómico mapuche. Tenía que ir con la línea gastronómica mapuche (...) Postulé dos veces y a la segunda ve que postulé salí aprobada, pero de ahí nada más (Cultura gastronómica 2, XI región de Aysén).

Gráfico 9. Tipos de fondos de promoción, fomento e innovación por parte del Estado



De aquellas personas que han accedido a fondos de promoción, el 34% señala que ha accedido a fondos de Capital Semilla de Sercotec, mientras que el 27% señala al programa nodos competitivos de Corfo. El programa Capital Abeja de Sercotec es



indicado por el 9% de los encuestados. Una serie de múltiples y variados fondos son nombrados llegando al 30% de las menciones, todas menores al 2,5%

En el caso de las personas a las cuales se les realizó la técnica de la entrevista, ninguna de ellas ha recibido algún tipo de incentivo o apoyo por parte del Estado. Según relatan, uno de los factores que explican esta situación se relaciona a que no existe suficiente información al respecto, mientras que otros mencionan que la burocracia ligada al proceso de postulación, sobre todo para personas de bajos recursos, puede ser determinante a la hora de no postular. Por otra parte, también se menciona que muchas veces son los mismos grupos de persona que se ganan una y otra vez proyectos o fondos de promoción, mientras otros, a pesar de postular constantemente, no se ven beneficiados.

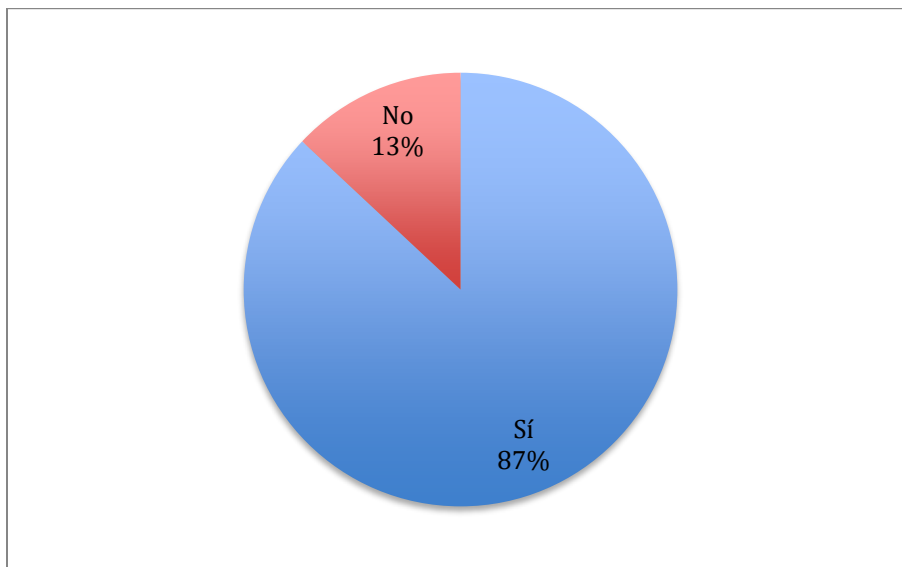
No hay suficiente información, pero es una realidad que puede cambiar en el futuro cercano. "Si no tienes el contacto, no se te ocurre buscarlo (Cultor gastronómico, región Metropolitana).

Nada. Cero consciente el Estado para mí. Todo lo que he aprendido ha sido por mí. El Estado da incentivos, pero, así como da, también pide. Para alguien de bajos recursos, le piden 20.000 papeles (Cultora gastronómica 1, región de Valparaíso).

De repente hay gente que se gana proyectos, tiene 3, 4 proyectos y está trabajando y a veces ni siquiera lo trabaja, de repente llega y lo vende, y la gente que realmente necesita no lo tiene, porque también sucede aquí, porque hay mucha gente que se gana los proyectos y después vende las cosas que se ha ganado a través de los proyectos, o no los trabaja, entonces ese también es un gran tema (Cultora gastronómica 2, región de Aysén).



Gráfico 10. Identificación de elementos propios de la gastronomía local




El 87% de los encuestados es capaz de identificar elementos propios de la gastronomía local, mientras que un 13% no logra identificar elementos propios.

Los entrevistados(as), por su parte, logran distinguir elementos característicos de su zona o región, las que diferencian sus preparaciones, gastronomía y cultura de las demás del país. Así como también se identifican elementos que son transversales a todo el territorio.

Bueno, de la región serían la ciruela, ruibarbo, manzana, porque hay una manzana que es netamente de aquí, de la región, que es medio verdocita y una rojita, la grosella, el calafate, la murta no estoy muy segura si había, pero hay un fruto chiquitito, maqui se llama, ese también es de la región, el calafate, el digüeñe, que también es de aquí (Cultura gastronómica 2, región de Aysén).

Yo creo que las carnes es algo fundamental dentro de la gastronomía chilena, tanto de norte a sur, puede variar el animal que tú cocines, pero finalmente la carne es una los principales productos y los subproductos el trigo, como la harina ya que todos sabemos que los chilenos somos buenos para el pan, entonces hay variaciones de panes a lo largo del país, y verduras, yo creo que las verduras que se producen dentro de cada región no más (Cultura gastronómica, región de los Ríos).



Va a depender de la zona, acá yo creo que son los porotos con riendas, el charquicán de cochayuyo, que muy pocos lo hacen hoy día. (...) Sí. Las pantrucas, la cazuela la encuentras a nivel nacional (Cultora gastronómica 1, región del Bío-Bío).

Siguiendo la línea, algunos entrevistados identifican como productos nacionales, unos que son también considerados extranjeros. Independiente de la tradicional disputa de quién es el dueño del pisco, la relevancia de dicha distinción es la uva con la que se prepara el destilado y otros bebestibles tales como el vino o pajarete.

Para mí, un elemento principal es el pisco, porque está muy bien recomendado, muy bien reconocido, muy bien premiado, e incluso en algunos concursos los franceses prefieren nuestro pisco que el peruano, los americanos prefieren el peruano que al nuestro, pero cada vez está en la uva, lo que produce la uva, tenemos tremendos parronales acá en Copiapó, se están haciendo buenos piscos, buenos pajaretos, buen vino copiapino, la uva moscatel que es una maravilla de producto (Cultora gastronómica 1, región de Atacama).

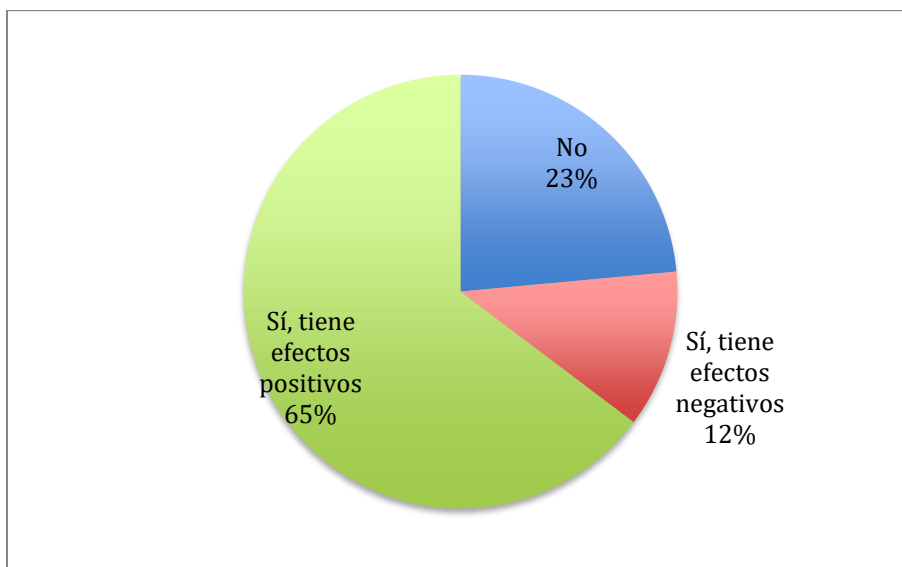
Por otro lado, es posible identificar productos que, si bien se pueden encontrar en diferentes sectores del país, los entrevistados y entrevistadas, mencionan se pueden distinguir por el sabor que tienen. Ejemplo de ello son los mariscos que, según se explica, son más sabrosos mientras más salada sea el agua del mar de la zona.

Porque el producto nortino es de aguas saladas el marisco, entonces es mucho más sabroso que el sur, es mejor sabor (Cultora gastronómica, región de Antofagasta).

De igual forma, hay productos que se pueden dar en diferentes zonas del país, pero que destacan en algunas regiones por la manera en que crecen según las estaciones del año.

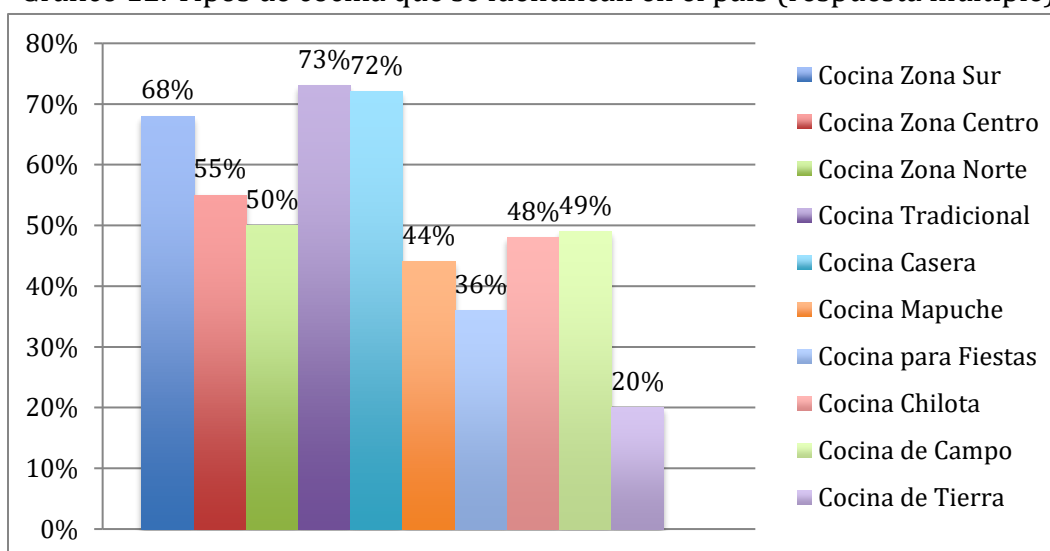
Serían los frutos, hortalizas, las legumbres según estación igual, las frutas eso (...) Sería por qué tenemos las estaciones bien marcadas, cada cierto tiempo tenemos las frutas como bien marcadas, los frutos secos y eso (Cultora gastronómica 2, región del Libertador Bernardo O'Higgins).


Gráfico 11. Efectos que posee la gastronomía local sobre la salud



Con respecto a los efectos en la salud que la gastronomía local puede provocar, del total de encuestados un 65% de estos responde que la gastronomía local sí posee efectos sobre la salud y que ellos son positivos, mientras que un 12% señala que esos efectos son negativos. Un 23% de los encuestados no reconocen efectos sobre la salud de la gastronomía local.

Gráfico 12. Tipos de cocina que se identifican en el país (respuesta múltiple)





Los encuestados responden en base a la categoría de respuesta múltiple sobre los tipos de cocina que se identifican en el país. Los resultados son de un 73% de cocina tradicional, un 72% cocina casera, un 68% cocina de la zona sur, un 55% cocina zona centro, 50% cocina zona norte, un 49% cocina de campo, un 48% cocina chilota. Menores valores se encuentran con un 44% cocina mapuche, 36% cocina para fiestas y un 20% cocina de tierra.

Del total de funcionarios públicos entrevistados, todos reconocen que existen distintas gastronomías a nivel nacional. Dependiendo principalmente de las zonas geográficas, es que se pueden encontrar distintos productos y preparaciones. Si bien, algunos dicen no tener certeza de cómo estas se componen, sí diferencian platos de un sector y otro del país.

Por supuesto, cada cosa tendrá su identidad. Va a depender de lo que tú tengas, de los frutos que tú tengas en esa ciudad. Cómo no te vas a asimilar un curanto en Chiloé, y el curanto no lo vas a poder comer en Arica, a lo mejor en Arica vas a poder comer mariscos, y te vas a comer un mariscal. O en la Serena también te vas a comer un mariscal, pero va a ser distinto al de Arica. Por ejemplo, en el norte, está full la quínoa, pero también a lo mejor, hay algunas cosas, que también con la globalización, ya, si bien tienen identidad, se traspasan y la gastronomía se permea de una zona a otra (Funcionaria pública 3, región Metropolitana).

Al igual que para los funcionarios públicos, los expertos en gastronomía reconocen la existencia de más de una gastronomía. Esta se divide principalmente por zonas o macrozonas y su mayor característica es que los lugares comparten rasgos climáticos, lo que permite puedan tener productos similares.

Pero es como Norte Grande, Norte Chico, Zona Central, Insular, Sur y Patagonia, Austral creo que se llama, porque tiene que ver más con zonas climáticas, que gracias a tener un clima más o menos compartido comparten productos y seguramente también comparten muchas tradiciones patrimoniales y todo eso, entonces creo que va por ahí (Mujer experta 1, región Metropolitana).

Los académicos encuestados tienden a reconocer diferentes zonas gastronómicas en el país, distinguiendo las que, para ellos, son principales.

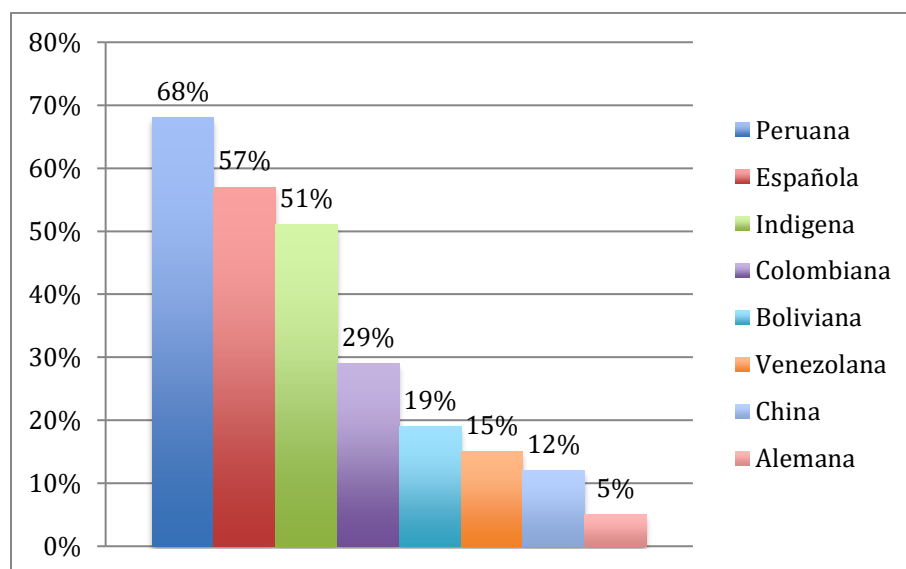
Esta todo en proceso de construcción yo creo que igual tendríamos unas 5 corrientes principales con identidad fuerte, el Norte, el valle central, Chiloé, el Sur patagónico, pero bueno se habla de la gastronomía francesa o las

gastronomías francesas, es más sutil, más complejo, pero mucho se habla de la gastronomía francesa o la gastronomía italiana, hay distintas formas de presentarlos, yo creo que estamos en un proceso de construcción todavía, tenemos que trabajar fuerte desde las universidades, el Estado, el sector privado para poder ver y consolidar esta reconstrucción (Hombre académico 1, región Metropolitana).


Sin embargo, y a pesar de esta distinción entre zonas geográficas y climáticas, algunos también pueden observar que existen elementos transversales al territorio nacional. De acuerdo a su visión, hay algunos productos que se pueden apreciar en todas las regiones.

Claramente uno puede diferenciar comidas que son del norte, del centro y del sur. Pero a la vez, hay cosas que a mí me han llamado, he tenido la suerte de trabajar de Arica a Aysén, pero hay cosas que son cosas típicas, que están en todo Chile. Por ejemplo, la paila de huevo, que te viene como un pastel, la empanada. Hay zonas, y también creo que hay cosas de caracteres más extensos (Hombre académico 4, región del Libertador General Bernardo O'Higgins).

Gráfico 13. Influencia en la gastronomía local de distintos tipos de cocina (respuesta múltiple)



Sobre la presencia de diversas influencias en la gastronomía local de distintos tipos de cocina, un 68% responde a la cocina peruana, mientras que la cocina española es identificada como una influencia en la gastronomía local en un 57%. La gastronomía



indígena es nombrada en un 51%. Valores mucho más distantes se consiguen al nombrar a la influencia de la gastronomía colombiana con un 29%, la gastronomía boliviana con un 19% y la gastronomía venezolana con un 15%. La gastronomía China es identificada en un 12% como influyente en la gastronomía local y la gastronomía alemana en un 5%.

Todos los académicos entrevistados concuerdan en que el papel del mestizaje es fundamental para la fundación y conformación de identidad gastronómica. En efecto, muchos afirman que hasta el día de hoy utilizamos elementos y productos que provienen de otros países. Ejemplo de lo anterior es el chucrut, el merkén, o el pebre de cochayuyo.


Muchos de los elementos actuales de la cocina chilena tienen relación con la migración y el mestizaje. En las cocinas en general, y pensando en el mestizaje en un sentido amplio, como son construcciones están en continuas transformaciones, y no solo con la migración, sino que con fenómenos globales. Por ejemplo, el que la sopaipilla se coma con ketchup tiene que ver con esto (Mujer Académica, región Metropolitana).

Para otros, si bien el proceso de mestizaje es de suma importancia en la constitución, no determina el futuro de la gastronomía.

Yo creo que es el mestizaje es el proceso fundacional de la gastronomía chilena. Lo constituye, lo estructura; no lo determina, pero es el momento de fundación de la gastronomía chilena el proceso de mestizaje (Hombre académico 6, región de Coquimbo).

Para los académicos entrevistados, al igual que en el caso del mestizaje en la conformación identitaria de la gastronomía, los diferentes procesos de inmigración que ha vivido el país son de suma importancia. Las culturas tanto europeas, africanas o indígenas, como de nuestra misma región latinoamericana, han contribuido en ampliar nuestras preparaciones y el uso de distintos elementos para ello, alcanzando con el tiempo incluso transformarse en gastronomía patrimonial.

El papel de la inmigración, claro ha aportado en traer las recetas que hoy en día son patrimoniales, por ejemplo, las recetas del arrollado de huaso o del costillar son recetas españolas principalmente. (...) O sea yo creo que si algo le ha hecho bien a Santiago en términos gastronómicos ha sido la migración peruana. Bueno, soy un convencido que este nuevo proceso de migración ha sido positivo (Hombre académico 4, región Libertador General Bernardo O'Higgins).



Bueno eso también es parte de los pilares de la esencia de la gastronomía nacional, y es justamente la belleza que tiene esta gastronomía al reunir, valorizar productos que provienen de distintas culturas, nosotros tenemos la cultura indígena, la cultura europea, la cultura africana, que está muy invisibilizada (Hombre académico 1, región Metropolitana).

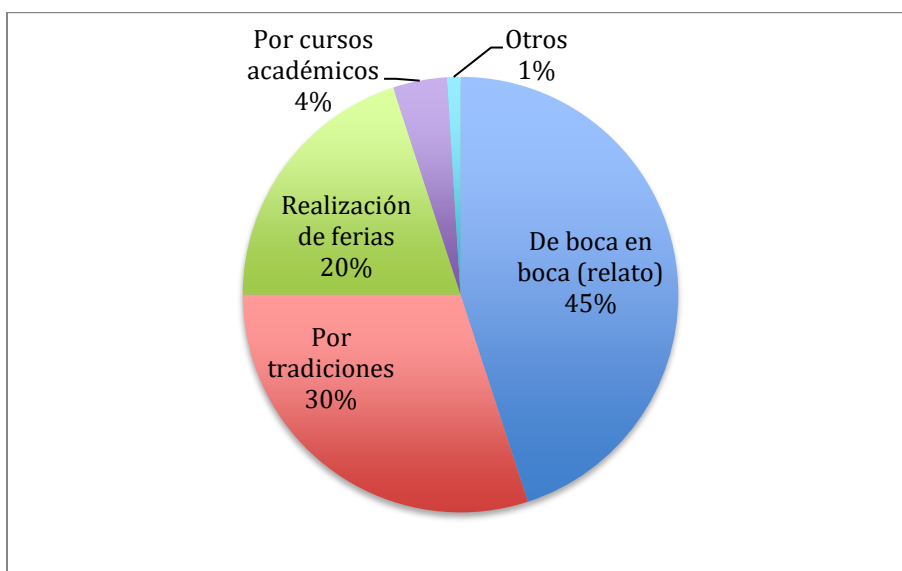
Los cultores entrevistados destacan la influencia de las colonias en general, tales como la alemana o la española. Asimismo, explican que hoy en día se observa una mayor preponderancia de la gastronomía peruana, colombiana y venezolana.

En cuanto a los cultores que pertenecen a Rapa Nui, a pesar de identificarse como chilenos(as), expresan que sienten la influencia polinésica en sus preparaciones patrimoniales y cultura ancestral.

Por su parte, en otras regiones del país también se destaca la relevancia de la influencia que han tenido pueblos originarios e inmigrantes, más que en los productos per sé, en los tipos de preparación que se han ido manteniendo a lo largo del tiempo.

Yo creo que es una combinación de los dos, porque a esta zona igual llegaron hartos colonos que trajeron sus propias costumbres, pero yo hago una mezcla de los dos, ya que por ejemplo el fogón que tenemos aquí, si bien es cierto es de madera, el sistema de ventilación que tiene del humo está basado en la ruca mapuche (...) Sí bueno, mi familia en realidad no era indígena, fueron colonos, es como la cuarta generación que vive en este sector, pero sí fueron influenciados por los vecinos, y uno tiene vecinos indígenas y uno comparte un poco las costumbres, por el hecho de vivir tan cerca, pero por ejemplo las preparaciones de la carne y eso diría yo no son influenciados por los indígenas (Cultora gastronómica, región de los Ríos).

Gráfico 14. Forma de difusión de la gastronomía




Con respecto al cómo se difunde la gastronomía local de cada región/localidad de los encuestados, un 45% del total responde a que la difusión es de tradición oral y va “de boca en boca”, por otra parte, un 30% responde a que se difunde por la tradición, mientras que un 20% afirma que se difunde por la realización de ferias. Un 4% del total de encuestados reconoce la difusión mediante cursos académicos, mientras que un 1% indica que se difunde por otros medios.

Al igual que en el caso de los encuestados, los entrevistados y entrevistadas dan importancia a la tradición oral para el aprendizaje y conocimiento que han adquirido sobre gastronomía, particularmente a sus madres y abuelas, quienes se han dedicado a enseñar a las nuevas generaciones las preparaciones que hoy en día pueden ser consideradas patrimonio.

Yo diría que fue como herencia familiar, mi abuela le enseñó a mi mamá, mi mamá me lo enseñó a mí y las preparaciones de las carnes están más influenciadas por parte de mi familia paterna, mi papá y mi abuelo son los que me han enseñado algunas preparaciones específicas (Cultura gastronómica, región de los Ríos).

Claro, lo que me fue enseñando mi mamá (...) Por mi suegra y por mi marido (Cultura gastronómica 2, región del Bío - Bío).

De forma similar, se destaca la realización de cursos y el aprendizaje a través de la



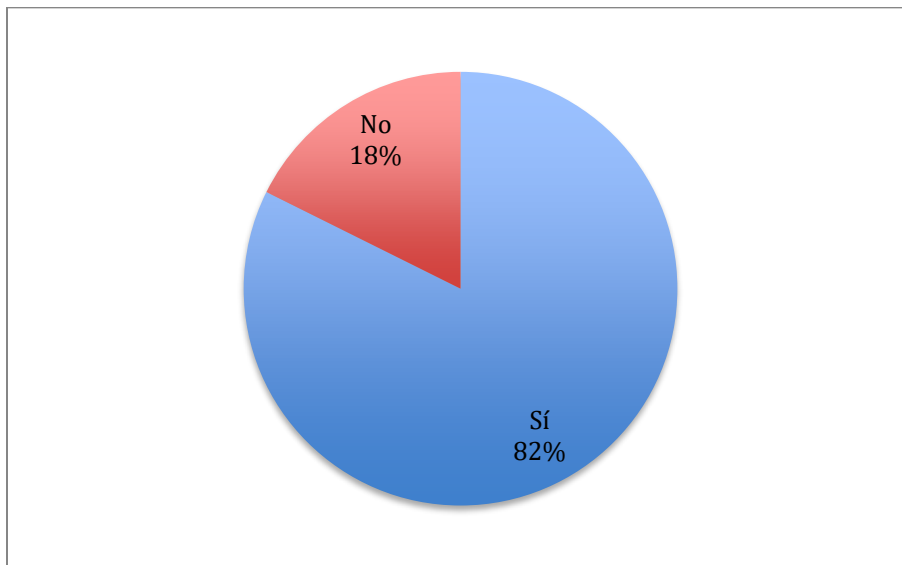
necesidad. Algunos y algunas sintieron deseos de aprender sobre gastronomía y pudieron asistir a universidades, capacitaciones o talleres, mientras que otros y otras debieron aprender para poder surgir. En el caso de los primeros, también pudieron adquirir conocimientos sobre cómo manejar negocios, lo que según relatan, es muy importante para poder manejar su propio local.

La adquirí primeramente de mi base, de mi madre, que me enseñaba a hacer las comidas del campo...Yo no soy chilota, pero estoy casi 40 años acá. Acá, entre las amigas aprendí a hacer milcao, esas cosas. Y también hice un curso de seis meses en el Liceo Politécnico donde me enseñaron gastronomía internacional, ahí me capacité, pero la base de esta comida que yo hago, que es campesina y muy chilota, y muy antigua, la adquirí a través de mis amigas que me iban conversando, viendo, y me interesé mucho cuando...una comida de cholga con repollo, yo quiero verla y probarla, hasta que aprendí (Cultura gastronómica 2, región de Los Lagos).

Sí, trabajé muchos años en una parcela y era cocinera y había mucha gente en práctica y a veces no teníamos plata para comprar alimentos, pero teníamos un tremendo huerto, entonces yo hacía y comíamos, comíamos, comíamos muchos, muchos platos y a nadie le hizo mal y todos les gustaba, así que de ahí empezaron que yo ya quedé como la cocinera ahí y mezclaba muchas cosas ahí, a veces si no había verdura se comía pasto y se comían toda la ensalada, ningún mañoso, algunos decían que no les gustaba esto, les dice que era esta cosa y se lo comían igual, por ejemplo jugo de betarraga, no les gustaba la betarraga, se tomaban en jugo y todo (Cultura gastronómica 1, región de La Araucanía).

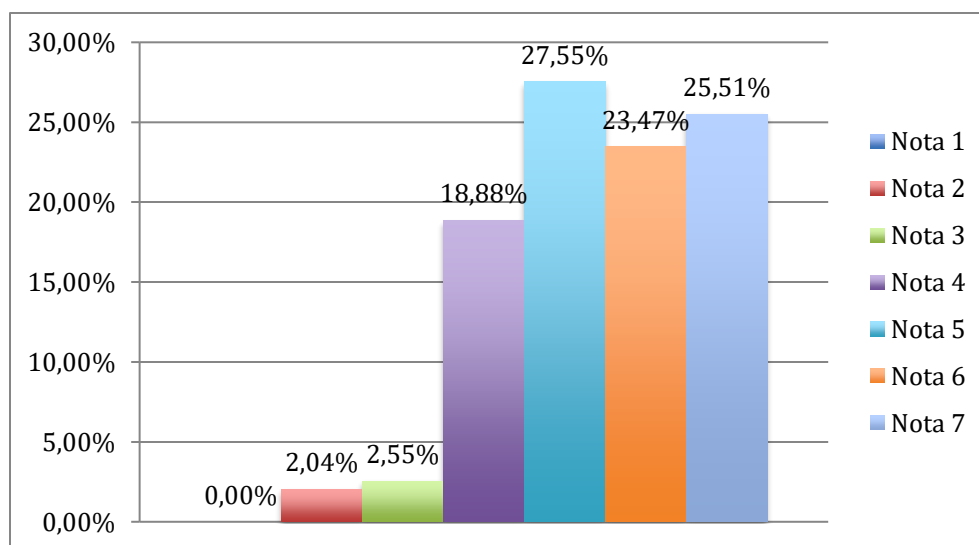
Los dos cocinamos, los dos somos chef tenemos estudios, estudiamos gastronomía, tenemos cursos, y también de banquetería, tenemos conocimiento para poder sacar los costos, ya que aquí se usan mucho los números, se tiene que trabajar con números no sólo cocinar (Cultura gastronómica, región de Los Ríos).

Gráfico 15. Existencia de elementos culturales que formen parte del patrimonio gastronómico



El 82% de los encuestados cree que existen elementos culturales que formen parte del patrimonio gastronómico, mientras que un 18% no se encuentra de acuerdo con esta afirmación.

Gráfico 16. Incorporación de elementos culturales del patrimonio gastronómico en la cocina local



Como se observa en el gráfico anterior, los encuestados a través de una escala de 1 a 7

evalúan qué tanto incorpora la cocina local estos elementos, donde 1 es muy poco y 7 es bastante. Un 48,98% de las respuestas considera que la cocina local incorpora elementos culturales del patrimonio gastronómico en la cocina local (nota 7 y 6), mientras que un 18,8% considera que esta incorporación debe ser calificada con nota 4. Valores inferiores a la nota 4 se registran con el 4,6%.

Por su parte, entrevistados y entrevistadas agregan que la gastronomía dice relación con la identidad cultural de los países. Es de acuerdo a los procesos intrínsecos de una sociedad que se han ido desarrollando las preparaciones, pero más que las colonizaciones e influencias de otras culturas, se destaca los productos que se han tenido a mano para poder cocinar. Según explican, a partir de los elementos que se tienen próximos es que las personas eligen qué es lo que se prepara y come, así como también se escoge qué se deja fuera de la dieta alimentaria.

(...) porque yo creo que lo que elegimos comer o no comer habla de nosotros y la forma en que lo preparamos también, y la forma en que lo servimos... porque en el fondo muestra, habla de nosotros. Si uno ve una mesa servida en cualquier parte del mundo, puedes empezar a analizar desde cómo está puesta y qué cosas hay ahí para más o menos imaginarte cómo son las personas que se lo van a comer (Mujer experta 1, región Metropolitana).

De igual manera, la presencia de pueblos indígenas ha marcado cómo se realiza la recolección de productos y sus respectivas preparaciones, las que se van enseñando de generación en generación con el fin de mantener viva la identidad y relación con pueblos tales como el mapuche.

Yo creo que cada pueblo tiene sus costumbres, y cada pueblo tiene sus productos. Porque no en todos los pueblos se da lo que se da acá. Entonces eso uno tiene como para... para irlo a recolectar. Acá hay mucha riqueza, mucha riqueza natural (Cultora gastronómica, 2 región de la Araucanía).

Siguiendo la línea, también se manifiesta que la memoria tiene un rol significativo a la hora de generar identidad. Es en relación a los recuerdos que una persona va construyendo que se puede generar una similitud de rasgos que puedan agrupar a diferentes personas, para que luego se puedan extraer elementos específicos que constituyan la identidad gastronómica y patrimonial.

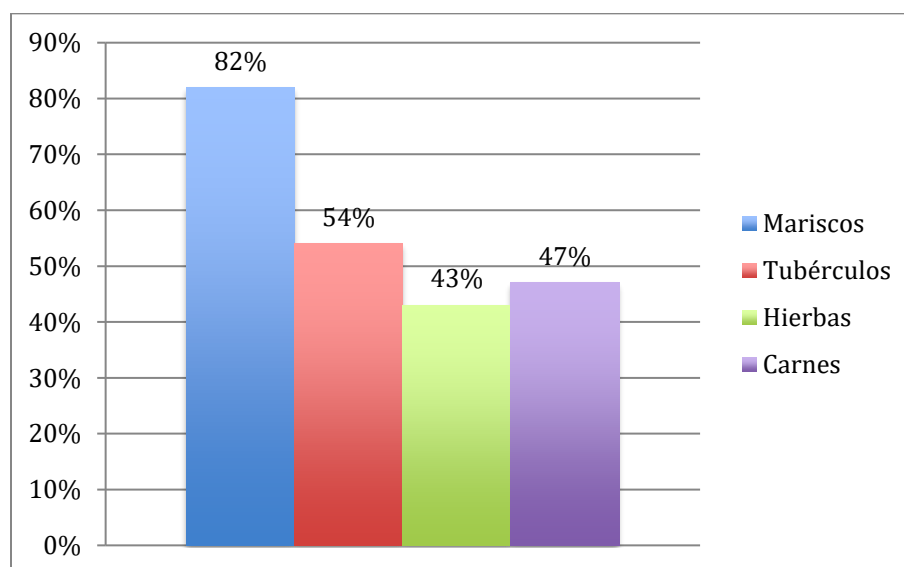
A mí me pasa que la memoria no es solamente lo que yo viví, sino lo que yo estoy viviendo también. Creo que, en las grandes ciudades, la cocina de regiones cuesta encontrarla en las casas, las legumbres han desaparecido...entonces no sólo alimentarse bien, sino que es también el

sabor que te arropa. Cuando tú estás en el extranjero una de las cosas que uno más puede extrañar, si uno vive en Santiago, sea la cordillera y las empanadas, por ejemplo, pero siempre hay un cruce cuando uno le pregunta a la gente que vive afuera, que se fue, aparte de la familia, yo te digo que lo que más extrañan es la comida, entonces hay algo que te hace un eco que las cocinas hacen una memoria, te forman una identidad (Mujer experta 2, región Metropolitana).

Como se puede observar, la experiencia generada en los consumidores según estos entrevistados(as) toma un papel fundamental, ya que estos valoran el impacto de las sensaciones y experiencias según como están relacionadas con las raíces, historias y recuerdos.

Es experiencia, es el valor para llevarlo más al contexto, porque muchos hablan de vivir la experiencia, pero es el valor que tú le das a esa experiencia si fue positiva si te genera recuerdos, si te genera sensación, eso hace que tú te recuerdes o no te recuerdes (...) La gastronomía chilena debe considerarse patrimonio desde el vínculo que tú tienes desde que te rememora, te recuerda, te genera un vínculo con tus raíces, entonces te genera una identidad, te vincula (Funcionaria pública 3, región Metropolitana).

Gráfico 17. Elementos de la gastronomía nacional que forman parte del patrimonio gastronómico



Con respecto a los elementos de la gastronomía nacional que forman parte del patrimonio gastronómico, el 82 % del total de encuestados identifica a los mariscos como principal elemento de la gastronomía nacional. Un 54% presenta a los tubérculos como elemento, siguiendo con un 47% que identifica las carnes y un 43% a las hierbas.

Para el caso de los cultores, al igual que los encuestados, destacan como elementos característicos de la gastronomía nacional, los mariscos y hongos. Sin embargo, también resaltan el uso y preparación de guisos, los que tiene su origen en España.

Gastronomía criolla, con influencia de España. No solo por la colonización, sino por la gran cantidad de guisos. Poca raíz, nuestra raíz son los productos. Variedad y frescura en ellos. No hay un método distinto, la gastronomía chilena destaca por sus productos (Cultor gastronómico, región Metropolitana).

Para los académicos, al igual que los encuestados y los cultores, los tubérculos y las carnes tienen un rol fundamental en la gastronomía chilena, destacando también el choclo, el trigo y los porotos.

Sin embargo, para otros, no es suficiente pensar en la gastronomía chilena como un proceso ya acabado y destacar desde ahí elementos que sean relevantes. Sino, que este debe ser pensado como un desarrollo que se vive constantemente, y, por ende, actualmente se van integrando nuevos elementos a la gastronomía.

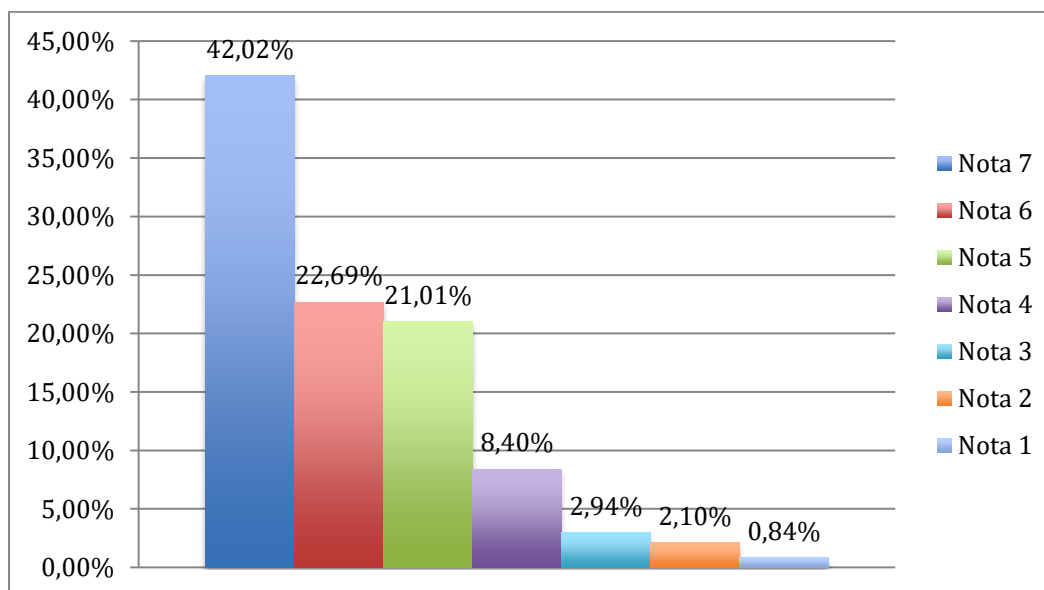
Es un tema que no estoy de acuerdo en pensar la cocina como algo monolítico, sino que algo constituido históricamente. Podría decir que se ha constituido históricamente en relación al ambiente y los aportes de diferentes migrantes (Mujer académica, región Metropolitana).

Sobre los elementos que amenazan al patrimonio gastronómico de la región de los encuestados, estos identifican los siguientes:

- La comida rápida *fast food*.
- Sequía y faltas de aguas por explotación minera.
- Minerías, pesqueras.
- La instalación de locales de comida rápida.
- Productos del mar.
- El crecimiento poblacional.
- La falta de fomento, investigación y documentación de las tradiciones de campo.

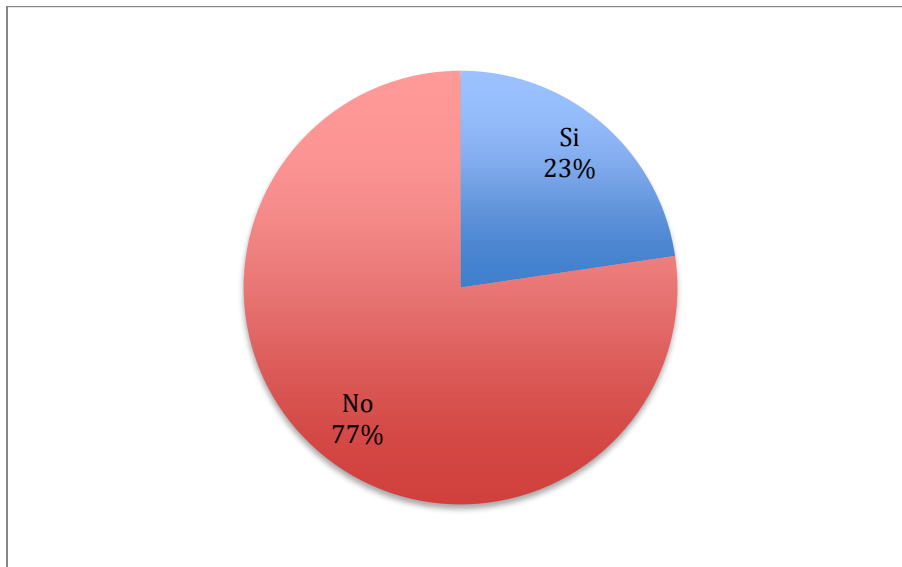
- La carencia de rescate de las tradiciones antiguas de nuestra gastronomía nacional.
- La falta de tiempo para cocinar en las casas.

Gráfico 18. Influencia de la gastronomía chilena en el turismo del país



Sobre la influencia de la gastronomía chilena en el turismo del país, en una escala de 1 a 7 donde 1 es nada y 7 es bastante, un 64,7%% de los encuestados evalúa esta influencia como bastante (nota 7 y 6). Un 8,4% evalúa con nota 4 la influencia de la gastronomía chilena en el turismo del país. Valores inferiores a cuatro logran un porcentaje de 5,9%.

Gráfico 19. Capacidad de internacionalización de la gastronomía



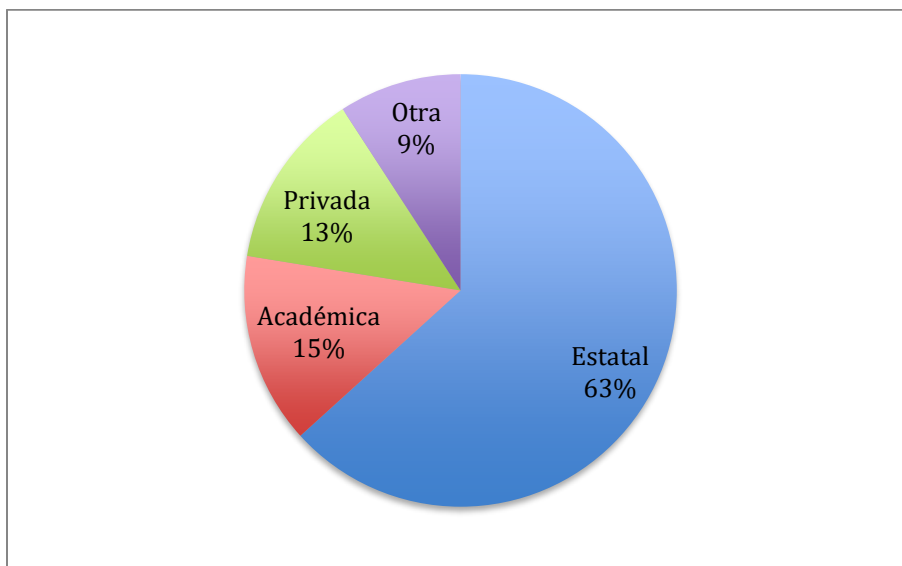
Del total del Universo considerado en la encuesta (n=238), le pedimos a las personas que oficiaron de cultores (n=75) que nos indicaran si habían podido internacionalizar su oferta gastronómica. De ese total de cultores, un 79% (n=59) señaló que no ha internacionalizado su oferta gastronómica, mientras que un 23% respondió esta pregunta de forma afirmativa (n=17)

Una de las principales razones que dificultan el desarrollo de la internacionalización de la gastronomía nacional según los expertos(as), es la falta de orgullo y seguridad con la identidad y cocina nacional. Para ellos, cada uno es embajador de su comida dentro y fuera del país, por lo tanto, está dentro de sus responsabilidades el mostrar una buena imagen del mismo. Sin embargo, muchas veces se da que, incluso en nuestro territorio, destacamos la gastronomía de otros países por sobre la nuestra, dificultando que esta pueda llegar a otros lados.

Si viene un grupo de negociantes de alguna cuestión, del vino, sé que lo hacen, que vienen a conversar con la viña no sé cuánto para comprar sus vinos y llevárselos a otro país, qué sé yo, a ese grupo de gallos no los llevan a un restorán de comida chilena, los llevan a La Mar, restoranes peruanos, y me dan ganas de llorar y de ir a matarlos, pero por alguna razón ocurre, porque seguramente sientes que ahí van mucho más a la segura, que la comida es más rica, que el servicio es mejor, y a lo mejor nuestros restoranes chilenos están bastante al debe en eso, y ahí es otro fenómeno, es otro rollo, pero todo eso es parte de lo mismo, entonces, si nosotros que somos los que debemos ser embajadores de nuestra propia cocina no la conocemos, no sabemos de qué se trata, no estamos orgullosos, no hablamos de ella, salimos

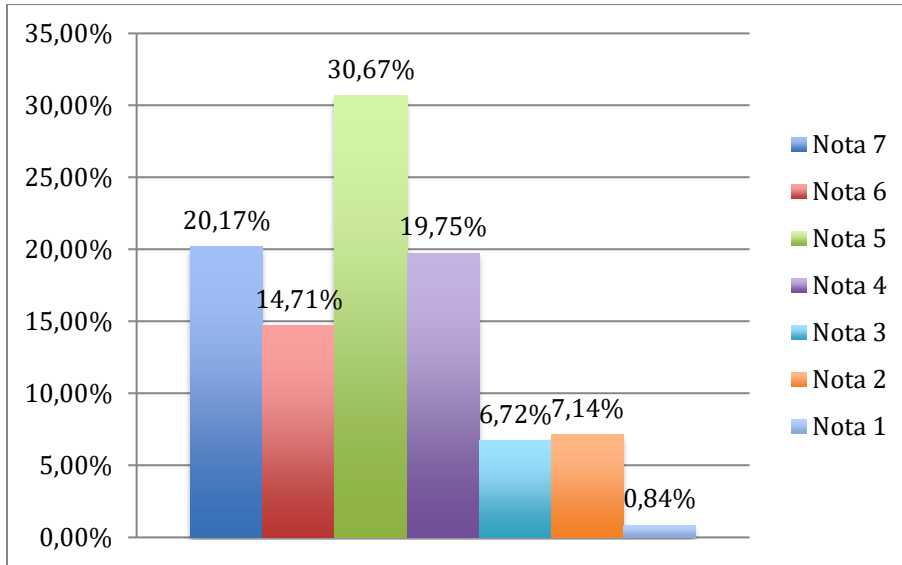
y no hablamos de ella, o viene alguien y no lo llevamos a comer... lo llevamos a cualquier otro lado (Mujer experta 1, región Metropolitana)

Gráfico 20. Tipos de ayuda necesaria para lograr la internacionalización de la gastronomía



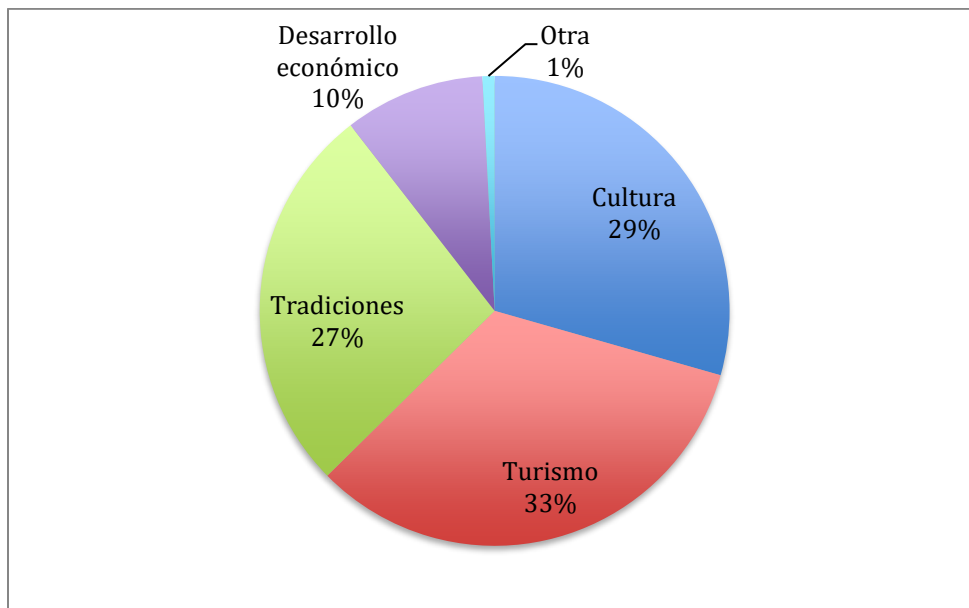
El 63% de los encuestados señala al Estado como una Institución necesaria que genere ayudas para lograr la internacionalización de la gastronomía nacional. Un 15% considera que la academia cumple una importante labor en este sentido, así como un 13% considera que privados pueden ayudar en esta tarea. Un 9% considera que otras instituciones diversas cumplen una importante labor en esta materia, sin considerar en el análisis las respuestas correspondientes a no sabe o no contesta.

Gráfico 21. Apreciación sobre la gastronomía chilena y su fomento al desarrollo económico del país



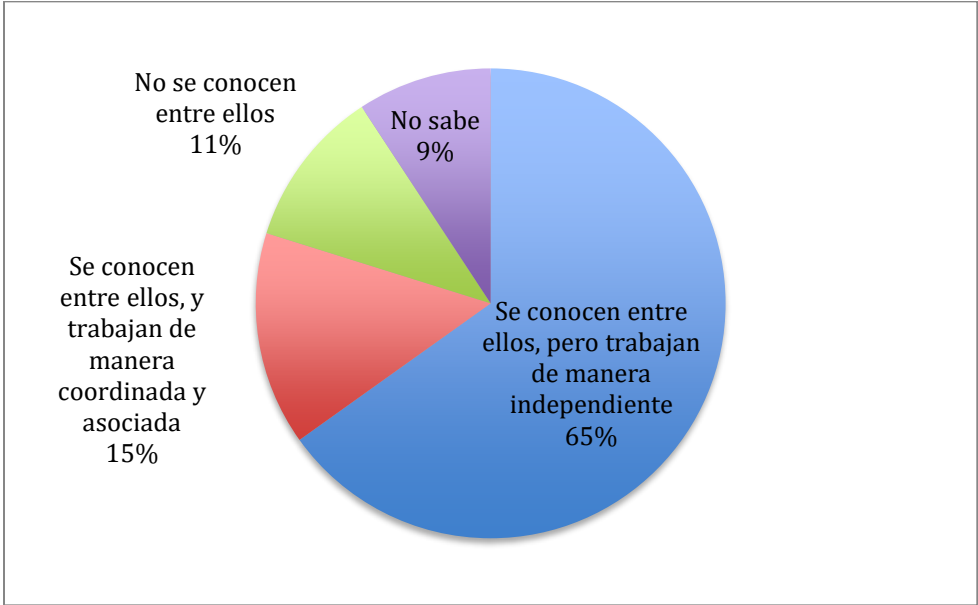
De acuerdo a una evaluación hecha por el total de los encuestados en una escala del 1 al 7, donde 1 es nada y 7 es bastante, un 34,88% cree que la gastronomía chilena ha fomentado bastante el desarrollo económico del país (nota 7 y 6), mientras que el 19,75% de los encuestados evalúa con nota 4 esta aseveración. Valores inferiores a la nota 4 se presentan con el 14,7%.

Gráfico 22. Principales aportes de la gastronomía chilena al país



Con respecto a la opinión del total de encuestados sobre en qué áreas la gastronomía aporta al desarrollo del país, un 33% del total afirma que aporta al turismo, mientras que un 29% dice que aporta a la cultura. De igual forma, un 27% manifiesta que el principal aporte de la gastronomía es hacia las tradiciones. De las opciones restantes, correspondientes a desarrollo económico un 10% considera esta alternativa. Otras respuestas alcanzan el 1%.

Gráfico 23. Trabajo en conjunto y colaboración entre cocineros de comida típica chilena



De acuerdo al trabajo en conjunto de cocineros de comida chilena y si estos se conocen entre sí, un 65% de los encuestados dice que estos se conocen entre ellos, pero trabajan de manera independiente, mientras que el 15% dice que se conocen y además trabajan de manera coordinada y asociada. Un 11% de los encuestados señala que los cocineros no se conocen entre ellos. Mientras que un 9% de los encuestados dijo no saber la respuesta a la pregunta.

Finalmente, en la tabla que se exhibe a continuación, se les presenta a los encuestados una serie de afirmaciones sobre la gastronomía chilena y su patrimonialización, y se les solicita que indiquen si se encuentra muy de acuerdo con dicha afirmación, si se encuentran de acuerdo, en desacuerdo o muy en desacuerdo o no saben. A continuación, se presentan los porcentajes que cada una de las opciones de evaluación consiguió para cada una de las afirmaciones.

Tabla 12. Listado de afirmaciones sobre la gastronomía nacional

| Afirmación | Muy de acuerdo | De acuerdo | En desacuerdo | Muy en desacuerdo | No sabe |
|--|-----------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|----------------|
| “La iniciativa del patrimonio gastronómico en la que participo ha ido creciendo en términos de ganancia con el tiempo” | 18,5% | 57,6% | 10,1% | 2,9% | 10,9% |
| “La cocina chilena es el resultado de un mestizaje de muchas influencias” | 42,9% | 46,2% | 5,9% | 3,4% | 1,7% |
| “La cocina chilena ha ido transformándose a lo largo del tiempo” | 37,8% | 49,2% | 10,9% | 1,7% | 0,4% |
| “Los migrantes están transformando la cocina chilena a nivel de preparaciones e ingredientes” | 25,6% | 49,6% | 20,2% | 3,4% | 1,3% |
| “La cocina chilena es patrimonio cultural” | 45,4% | 43,7% | 7,1% | 2,5% | 1,3% |
| “La cocina chilena es poco valorada en Chile” | 33,6% | 34,9% | 21% | 9,2% | 1,3% |
| “La cocina chilena es una parte importante de la cultura nacional” | 46,6% | 43,7% | 6,3% | 1,7% | 1,7% |
| “Cada vez más personas conocen y se interesan por la cocina chilena” | 23,9% | 47,1% | 22,3% | 2,5% | 4,2% |
| “Es necesario profesionalizar más el ámbito gastronómico en institutos profesionales y universidades” | 49,2% | 38,7% | 9,7% | 2,1% | 0,4% |
| “Hay muchas instancias de acceso a la comida típica chilena” | 14,7% | 37,8% | 35,3% | 10,1% | 2,1% |
| “La cocina chilena ha logrado posicionarse en ambientes internacionales” | 16,8% | 43,3% | 21,8% | 9,7% | 8,4% |
| “Ha aumentado la cantidad de restaurantes que ofrecen comida típica chilena” | 10,5% | 34,5% | 37,4% | 12,6% | 5% |

X. IDENTIFICACIÓN DE LAS PRINCIPALES BRECHAS DEL CAMPO DE LA GASTRONOMÍA, EN CUANTO A SU SUSTENTABILIDAD ECONÓMICO FINANCIERA, LA SALUD PÚBLICA, LA DIVERSIDAD Y PLURALIDAD CULTURAL Y LA RECUPERACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO

Hasta este momento en que se desarrolla esta investigación, hemos podido encontrar las principales brechas del campo de la gastronomía, en cuanto a sustentabilidad económico financiera, salud pública, diversidad y pluralidad cultural y la recuperación y conservación del patrimonio.

1. SUSTENTABILIDAD ECONÓMICO FINANCIERA

La sustentabilidad económico y financiera del sector gastronómico nacional se expresa por dos vías principales:

- En primer lugar, por el fomento que pueden realizar las distintas instituciones estatales, a partir de sus instrumentos estratégicos, políticas y programas.
- En segundo lugar, por el aporte desplegado por cada uno de los cultores gastronómicos y chef, sea en forma individual o a partir de prácticas asociativas con asociaciones y federaciones gastronómicas.

Respecto al fomento realizado por las distintas instituciones estatales, es posible evidenciar la falta de un trabajo intersectorial articulado entre distintos servicios del Estado chileno, lo cual impide acceder a información en forma rápida de la oferta programática a la cual pueden acceder los cultores y chef que se dedican a la gastronomía chilena. De esta forma se observa.

- Restricciones a la información sobre la oferta programática de fomento y difusión del campo de la gastronomía chilena, con la que cuentan distintos servicios y dependencias ministeriales.
- Restricciones a la información sobre actividades realizadas por los distintos servicios o dependencias ministeriales.
- Restricciones a la información sobre los montos de dinero que el Estado chileno, en su conjunto, destina a la creación, difusión y fomento del campo gastronómico nacional.

- Restricciones a la información sobre el impacto que las acciones de fomento y promoción que el Estado chileno realiza sobre el campo de la gastronomía logra ejercer.


Respecto al aporte desarrollado por cada uno de los cultores gastronómicos y chef, podemos indicar que se identifica como una brecha respecto a la sustentabilidad económica y financiera, el poco cuidado medioambiental con los diversos productos naturales de Chile, lo cual, a su vez, daña el patrimonio alimentario por no estar protegidos por las leyes chilenas.

En el caso marino es ejemplar, ya hay recursos que están perdidos. En el caso del coco de la palma también, hay exportación ilegal del coco de la palma (Hombre académico).

(...) el verdadero rockstar es el producto, si no tenemos buenos productos, si no cuidamos nuestros recursos naturales, si no agrandamos cada vez más la protección pesquera, si seguimos dándole la pasada a las grandes empresas ahora en todo el mar va a pasar lo que pasa en España hoy, porque España tenía un producto marino gigante y ya era, prácticamente no tiene ni un pescado, tienen que estar importando los pescados... (Hombre del ámbito privado de la gastronomía 4, región Metropolitana).

Muchas de estas políticas públicas han dañado el patrimonio alimentario gastronómico, han sido indiferentes, no es que lo hayan querido dañar a propósito, pero por esta falta de visión de esta mirada estrecha, la hegemonía de los intereses de las grandes empresas han llevado a eso, como pasar por la ley de zonificación vitivinícola que establece la denominación de origen para los vinos chilenos, en realidad es una mentira, esa es una actitud para favorecer a que las grandes que las empresas manejan estos grandes mercados lleven vino a Europa sin pagar impuestos (Hombre académico 1, región Metropolitana).

De igual forma, el servicio otorgado por los lugares que desarrollan la gastronomía, también es un punto considerado como una brecha de sustentabilidad económica financiera. Este debe ser mejorado y profesionalizado, para que así haya una menor rotación de meseros(as) o *sommelier*. Igualmente, esta valorización del servicio toma



en cuenta a quienes manipulan los alimentos, quienes crean los platos, quienes deben tener acceso a los recursos a utilizar.

Chile tiene una de las más altas rotaciones de gastronomía, del personal de servicio en gastronomía, con más del 30% bimensual de rotación, entonces de 15-20 personas que trabajan, tú sabes que 8-9 se van todos los meses, es gigante, y eso es porque soy arquitecto, estudiante, actor, quiero irme, no quiero trabajar de noche, no quiero atender gente, están por mientras (Cultor gastronómico, región Metropolitana).


(...) hoy en día tú no puedes encontrar un garzón decente, por qué, porque esa pega la está realizando el inmigrante y muchos de ellos están un rato, mientras sacan los papeles y después se van, pero el chileno ya no hace esa pega, no hay garzones chilenos, no hay camareros en condiciones, aparte que hay que hacerle fiesta al camarero para que se ría, entonces la industria no se ha profesionalizado es súper amateur (Hombre del ámbito privado de la gastronomía 3, región Metropolitana).

Se debe mejorar el servicio, la manipulación de alimentos, mejorar la tensión entre la comida tradicional y la cocina de autor. Falta de acceso a productos que sean diversos (Hombre académico 5, región Metropolitana).

Por otra parte, se explica que al haber una profesionalización del servicio que se entrega en el negocio gastronómico, se debe incluir un conocimiento por parte de los chef y cocineros sobre los bebestibles y acompañamientos.

Hay muchas falencias técnicas por parte de los cocineros, no hay una real vinculación entre lo que se come y lo que se bebe, en particular con el vino, son muy pocos los cocineros que saben de vino, tampoco de cerveza o de destilados que permitan ofrecer una mejor vinculación entre... entre productos que son excepcionales. El vino chileno es un producto excepcional, un regalo que tenemos como cultura criolla, es el producto, sin duda, el producto terminado más importante de nuestro país, un país que vive de recursos naturales... (Hombre experto 2, región Metropolitana).

Los entrevistados manifiestan también, que el negocio de la gastronomía debe ser aprovechado, enfocándose en elementos que promuevan el proceso alimentario, como por ejemplo a través del turismo, e incluso que debe haber un cambio en los



reglamentos sanitarios. Según algunos relatan, si las entidades de salud fiscalizan lugares donde se venda comida cruda, tales como el plato de ceviche, el local puede ser clausurado.


Sé que mueve mucha gente, sé que da mucho empleo, y por el ritmo con el que abren nuevas cosas tiene que ser buen negocio, también cierran, pero abren, algunos se mantienen, entonces yo creo que debe ser un buen negocio, y ahora que está siendo considerado como un factor de atractivo turístico, eso debiera mejorar aún más. Entiendo que en Perú es el 12% del PIB (Mujer experta 1, región Metropolitana).

(...) no puede ser que nosotros no podamos hacer el ceviche, el ceviche está prohibido en Chile, por reglamento, por qué no puedo vender nada crudo, te llegan a hacer una auditoría y el Seremi te cierra el negocio, no te cerró el servicio de Impuesto Interno, sino sanidad, y toda la gente en su inconsciente piensa esta gente es cochina (Hombre del ámbito privado de la gastronomía).

Otra de las dificultades o brechas señaladas por los entrevistados y entrevistadas tiene relación con la comercialización de productos. La necesidad de elementos básicos de la agricultura o diferentes servicios de la actividad primaria, muchas veces se vuelve complicada por la dificultad de encontrar o transportar los productos. En efecto, en diversas oportunidades, los pequeños comerciantes no tienen mayores ganancias por las ventas de sus productos, ya que el solo transporte de los mismos les genera pérdidas.

Los pequeños agricultores para llevar sus productos a la venta es súper difícil, porque los que están en la pre cordillera para bajar sus productos a la ciudad o no les alcanza la plata o no tienen acceso a una camioneta, entonces hay mucha gente que desde el inicio de la faena tiene problemas para comercializarlos (Hombre del ámbito privado de la gastronomía 3, región Metropolitana).

A partir de lo anterior, se desprende una nueva dificultad para quienes se dedican al rubro gastronómico. Al haber una mayor dificultad para conseguir ciertos productos, una posibilidad es que el negocio de quien se desempeñe en, por ejemplo, agricultura, tenga pérdidas considerables. Sin embargo, otro resultado es que los productos que comercialice se encarezcan por los diferentes actores que se ven involucrados en su venta, entendiendo también que, dicho proceso provoca que muchas veces no se genere



un comercio justo, lo que finalmente desencadena un círculo vicioso entre productor, comerciante y dueños de locales.

Pero también el gran problema de la gastronomía hoy día es el acceso a los proveedores. Los productos en Chile, en general son muy caros. Estas alzas de precios, por ejemplo, del tomate que llega a mil y tantos pesos hacen que un restaurant no tenga... Le cueste mucho llegar a cifra azul a fin de mes y eso hace que vaya teniendo la estabilidad económica. Hay mucho intermediario entre el productor y entre el distribuidor (Hombre académico 3, región Metropolitana).

Finalmente, se expresa que muchas veces la dificultad de mantener un local o un restaurant, se debe a los permisos municipales, lo que contribuye a una menor sustentabilidad económico financiera en el sector gastronómico. Las trabas asociadas a la obtención de patentes para ventas y expendios de alcohol, muchas veces imposibilitan el funcionamiento de los restaurantes, que finalmente terminan cerrando.

Asimismo, mientras se tramitan los permisos municipales, los dueños deben mantener funcionando los locales, pagando a quienes trabajan, consiguiendo los productos, etc. Y es en esas instancias en que en varias oportunidades se les multa o cursan partes por vender bebidas alcohólicas, lo que nuevamente afecta a la economía del dueño del local. De acuerdo a los entrevistados, las municipalidades también deben aportar en perfeccionar su sistema de permisos para que casos como los mencionados ocurran en menor cantidad, poniendo como ejemplo países como México donde es mucho más fácil adquirir los documentos necesarios.

(...) es difícil mantener un restorán, súper difícil, pero además vienen las trabas desgraciadas que te pone también el municipio, por ejemplo, que tú compraste este local, lo empezaste a armar, mientras tanto tú no puedes ir avanzando con los permisos municipales de patente porque hasta que tú no termines el restorán, hasta que no te reciban la obra y todos esos papeleos previos tú recién puedes postular a tener una patente, pero mientras tanto tú tienes que seguir pagando arriendo, personal, porque tienes que mantenerte, entonces no solamente...no sé qué tanto poder adquisitivo haya en Chile como para sostener tanto restorán, pero además se mezcla con que es algo kafkiano e injusto el trato de los municipios con los restaurantes, de hecho, hace poco le pusieron un parte grande al Le Bistró por vender...ellos estaban tramitando hace casi un año la patente de alcohol y no lo conseguían y les pusieron un parte por vender alcohol sin patente (Mujer experta 2, región Metropolitana).

Hay restaurantes que han cerrado porque no han conseguido nunca la patente de alcohol o porque cuando la consiguieron ya les hirió de muerte el bolsillo, creo que por eso es poco fácil, no es lo mismo México, que Perú, o España, que es mucho más fácil conseguir una patente de alcohol y una patente de restorán (Mujer experta 2, región Metropolitana).

2. SALUD PÚBLICA

Para los entrevistados, debe haber una mayor cobertura respecto a las regulaciones sanitarias, tanto en el mercado callejero, como en la comida que provee el Estado (por ejemplo, a niños que asisten a colegios subvencionados o a las personas que se encuentran privadas de libertad).


Asimismo, observan que existe una falta de diálogo entre los organismos encargados de la salud pública de manera intraministerial y en relación con las instituciones encargadas del fomento a la gastronomía.

Por otra parte, se destaca que hay un incentivo por parte de las leyes de proteger y fomentar la industria, no reconociendo ni valorando los productos patrimoniales, lo que a su vez afecta a los consumidores en razón de su salud.

Hay temas de salud pública, muchos alimentos patrimoniales son más saludables que los industriales, ejemplos, la quinua, los cochayuyos, la sal de cáhuil, incluso muchos vinos que son producidos artesanalmente, que son mejores porque no tienen químicos, conservantes, preservantes, que se va descubriendo que tiene efectos que antes la química no era capaz de notificar, hay muchos productos que tienen mucha intervención de química de los laboratorios, son más peligrosos para la salud en cambio los productos naturales hechos artesanalmente por los campesinos son más beneficiosos y las leyes del estado, las normas de salud pública muchas veces piden estándares que la industria perfectamente puede alcanzar y los campesinos no (Hombre académico 1, región Metropolitana).

De esta forma, se propone la utilización y aplicación de regulaciones más que prohibiciones, esto en relación a algunos de los puestos ambulantes, efectivamente venden comidas o bebestibles saludables.

Chile es el primer consumidor de bebidas gaseosas por ejemplo, y no se enseña a hacer jugos naturales, y lo que hacían los peruanos de vender fruta pica y jugos en la calle, los persiguen y se los llevan presos, eso debería



regularse porque le están haciendo un bien a la comunidad, en lugar de perseguirlos hacer que se establezcan con un carrito con permiso, que paguen sus impuestos, pero al final estos tipos le están haciendo un beneficio a la comunidad (Hombre del ámbito privado de la gastronomía 2).


Desde otra perspectiva, se indica que una brecha entorno a la salud pública en el ámbito de la gastronomía, tiene relación con las fiscalizaciones realizadas por los entes gubernamentales. De acuerdo a la opinión de algunos entrevistados, debe haber normas más claras entorno a las necesidades para la mantención de un local. Asimismo, se manifiesta la necesidad de profesionales más relacionados al área para el trabajo.

No puede ser posible que la gente que nos fiscaliza sea veterinario, un técnico en alimento o tecnólogo por ahí tiene que ir la cosa, segundo no puede ser posible que esto esté sujeto a la interpretación de ellos, ya que si el inspector se levantó mal, te hace la vida imposible, y no de acuerdo a la ley, la ley no puede ser sujeto a interpretación, la ley dice por ejemplo, las paredes tienen que ser de colores claros, él dice yo la quiero blanca (Hombre del ámbito privado de la gastronomía 3, región Metropolitana).

Otro tema de consideración es la educación. Para algunos entrevistados, a partir de la educación básica deben impartirse asignaturas relacionadas a la nutrición, para que así pueda fomentarse una alimentación saludable.

Debiera existir un ramo en el colegio, por lo menos en segundo, tercero, cuarto medio, que hable de gastronomía, pero no solamente gastronomía, de nutrición, para que los niños entiendan lo que es comida saludable, de que en sus casas los papás entiendan que tienen que comer verduras frescas y no papa como única verdura o fritura como una alternativa de goce, hoy día parrilla con verduras arriba de la mesa y evitar el arroz, evitar las papas, puede ser una tremenda alternativa, pero a la gente no se le ocurre tirar un choclo arriba de la parrilla porque nunca lo ha visto (Cultor Gastronómico, región Metropolitana).

Igualmente, los estilos de alimentación dicen tener mucha relación tanto con el tiempo que las personas pasan en sus hogares, como también con su nivel socioeconómico. Quienes se encuentran en un estrato social más bajo tienden a alimentarse de más carbohidratos o comida rápida, lo que a su vez deriva en problemas de salud tales como la obesidad.



Creo que hay un tema súper importante frente al cual no nos podemos hacer los ciegos, que es el tema de la obesidad, y eso ha sido por un cambio en la dieta, y hay un estudio interesante de eso publicado en el libro Historia y Cultura de la Alimentación en Chile, que a fines de los años 50 pasamos de la desnutrición infantil a la obesidad infantil a principios de este siglo (Mujer experta 1, región Metropolitana).

Así mismo, como explican los entrevistados y entrevistadas, la forma de alimentación ha ido empeorando por diversos factores tales como el Transantiago, y los horarios de trabajo de las personas que habitan en un hogar. Las familias llegan a diferentes horas, por lo que, generalmente comen solos y frente a la televisión. Eso provoca sedentarismo y un menor interés en comer de forma saludable.

(...) producto del Transantiago la gente en general se demora más en llegar a sus casas, no solamente Transantiago, la mayoría de la gente vive a las afueras de Santiago, también hay lugares que los expropiaron, los tiraron...muchos lugares de poblaciones no las tiran cerca de Santiago, las tiran más allá de eso, también el Estado los tira a la periferia, entonces van llegando por goteo a las casas, el niño llega a tal hora, el papá, la mamá, si es que es una familia de ese tipo, después llega el tío a la hora, la abuela, depende de quiénes vivan, pero van llegando por goteo, y la mayoría comía, era la once-comida, siempre es un pan con mortadela y margarina en bandeja y frente a un aparato, el celular, la tele, entonces qué es lo que te habla ahí, es lo mal que se come, pero no fue lo que se come (Mujer experta 2, región Metropolitana).

Siguiendo la línea, se explica que es necesario relevar y revalorizar productos que sean saludables para las personas. Más allá de los gustos por las carnes y por ciertas preparaciones, también son necesarias las verduras y saber mezclar ciertos productos como los carbohidratos, con las proteínas.

(...) sí es necesario buscar la revalorización de productos que son más sanos desde el punto de vista de la alimentación en general, y que se pueden instaurar de mejor manera en la cocina pública y también en la alta cocina, que finalmente es el reflejo y el espejo para distintas manifestaciones de menor nivel técnico, digamos, y de insumos (Hombre del ámbito privado de la gastronomía 4, región Metropolitana).

Los últimos datos que han sido entregados por la Organización Mundial de la Salud

indican que Chile es el país con mayor sobrepeso en toda Latinoamérica (OMS, 2016).³⁷ Según datos entregados por Junaeb, es posible constatar que el 50% de los escolares entre 5 y 7 años presentan algún grado de obesidad (Junaeb, 2016).³⁸

La obesidad en nuestro país se ha convertido en uno de los grandes temas a nivel de salud pública. Un estudio realizado por la empresa GfK Adimark y Jumbo a principios del 2017, constató que existe una importante disociación entre cómo los chilenos creen que están alimentándose y cómo lo hacen realmente. Así, el 98% afirma que al menos intenta comer saludablemente y el 93% dice que conoce los cambios que tiene que hacer a su alimentación para hacerla más sana. Sin embargo, esto no se condice con los altos grados de obesidad presentes en el país.³⁹ De acuerdo a ese estudio, los principales problemas que experimentan los chilenos para llevar una alimentación saludable son las actividades extracotidianas (40%) y la falta de dinero (36%). Con respecto a esta última, el Estudio constata que persiste en el país la noción de que comer saludablemente es caro: 1 de cada 2 chilenos está de acuerdo con esta afirmación.

Igualmente, en enero del año 2017, un informe elaborado por la FAO⁴⁰ (Food and Agriculture Organization of the United Nations) en conjunto con la OPS (Organización Panamericana de la Salud), dieron cuenta de que si bien el sobrepeso ha aumentado en toda la región, Chile destaca posicionándose en el tercer lugar de América Latina y el Caribe con un 63% de la población adulta con niveles de sobrepeso. En cuanto a la obesidad infantil, el informe exhibe que en Chile hay un 9,3% de la población que presenta sobrepeso, siendo uno de los países con tasas más altas de la región.

Las preparaciones culinarias típicas chilenas poseen la virtud de provenir principalmente de una tradición campesina. Ello lleva asociado, a la utilización de productos naturales, poco procesados, frescos, de fácil acceso y bajo costo. Ello genera una serie de características positivas de comida saludable.

Junto a lo anterior, no se puede desconocer que la cocina típica chilena se encuentra asociada a hacer frente a un fuerte desgaste físico realizado por el trabajo cotidiano desplegado en las labores del campo. Bajo ese contexto, no es contradictorio que esas preparaciones se encuentren desarrolladas bajo una sustantiva ingesta de calorías, que permitiera a las personas desarrollar de forma adecuada sus labores.⁴¹ Sin pretender realizar un trabajo exhaustivo, a continuación, presentamos una tabla de un conjunto de platos tradicionales y las calorías asociadas a cada uno de ellos. Con ello no queremos

³⁷ http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/206450/1/9789243510064_spa.pdf?ua=1

³⁸ <https://www.junaeb.cl/wp-content/uploads/2017/07/Informe-Mapa-Nutricional-2015.pdf>

³⁹ http://www.adimark.cl/estudios/documentos/gfk%20adimark%20jumbo_estudio%20chile%20come%20sano.pdf

⁴⁰ <http://www.fao.org/chile/noticias/detail-events/en/c/463779/>

⁴¹ <http://www.biut.cl/belleza-salud/2015/04/dia-de-la-cocina-chilena-calorias-de-platos-tipicos-y-ejercicios-para-quemarlas/>

realizar una asociación entre comida chilena tradicional y mal nutrición. El sedentarismo, falta de realización de ejercicios y deporte, así como la prevalencia de múltiples fuentes asociadas (tabaquismo entre otros) en un contexto urbano, entre otros múltiples factores, ejercen una gran influencia.

Tabla 13. Listado de platos típicos chilenos y porción calórica


| Plato típico chileno | Calorías por porción |
|-------------------------------|---|
| Pastel de choclo | 390 calorías por porción |
| Empanada de horno (pino) | 502 calorías por porción |
| Humitas | 222 calorías por porción |
| Pantrucas | 360 calorías por porción |
| Pullmay | 874 calorías (dependiendo de la porción a servir) |
| Pernil con papas | 230 calorías y 71 calorías respectivamente (dependiendo de la porción a servir) |
| Cazuela de ave | 340 calorías el plato |
| Porotos granados | 335 calorías el plato |
| Estofado de ave | 265 calorías el plato |
| Guiso de Zapallitos Italianos | 197 calorías una porción |
| Tortilla de verduras | 152 calorías, 1 porción |

3. DIVERSIDAD Y PLURALIDAD CULTURAL

Los pocos textos de historia que consignan alguna información respecto a la gastronomía chilena coinciden en que esta surge de la fusión de la alimentación de los pueblos originarios y la española, transmitida oralmente o en precarios apuntes a través de generaciones. Dicha tradición comenzó recién a ser parcialmente recopilada a mediados del siglo XIX y de ese trabajo destaca *Apuntes para la historia de la cocina chilena* de Eugenio Pereira Salas (2007),⁴² su principal postulado es que la cocina 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 materias 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 general, se rescata el hecho de la existencia de al menos tres cocinas que comprenderían lo que se entiende por comida típica: la comida de la zona norte, centro y sur con sus subvariantes, como podría ser el caso de la zona norte (norte grande y norte chico) y la zona sur (sur y extremo sur). Esta diferenciación se encuentra

⁴² Pereira Salas, E (2007). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago, Uqbar.



determinada directamente por las influencias y los recursos disponibles que inciden en las particularidades que van adoptando los platos de comida a lo largo del país, permitiendo fundar la noción de cocinas chilenas, en plural (Montecino, 2005). La idea de la existencia de un conjunto coexistente y heterogéneo de cocinas a lo largo del territorio nacional es lo que se desea relevar al acentuar la pluralidad de las cocinas chilenas. Aun así, es posible determinar un marco común donde convergerían. Las cocinas típicas chilenas o criollas resultan del producto de la fusión de diferentes influencias, que, al interactuar entre sí, se fueron entremezclando, transformándose con el paso del tiempo y adaptándose a los nuevos paradigmas de alimentación que comenzaron a llegar al país.

A partir de las respuestas y relatos de los entrevistados y entrevistadas, se identifica como brecha entorno a la diversidad y pluralidad cultural en la gastronomía, el no aceptar ni reconocer el aporte de otras culturas en la historia de nuestro país. Lo mismo ocurre con quienes son pertenecientes a pueblo indígenas, no se valora ni difunden las alternativas de fomento o rescate de patrimonio gastronómico, lo que a su vez no permite que ellos puedan exponer ni dar a conocer de manera más profunda sus tradiciones.

La visibilización histórica de los grupos étnicos que están subordinados al imaginario de que somos una única nación. Desde el acceso al trabajo hasta que su gastronomía no es reconocida. Creo que deberían ser los nativos de esos mismos grupos quienes levanten proyectos (Hombre académico 6, región de Coquimbo).

Asimismo, de acuerdo a los entrevistados, es necesario asumir el mestizaje, y con ello reconocer que no existe una sola cocina. De hecho, la migración también ha debido adecuarse muchas veces a la realidad nacional, como por ejemplo entorno al aliño o sazón. Esto ha llevado a que hoy en día, la diversidad y pluralidad cultural también pueda ser vista de manera cotidiana en las calles del país, tanto en restaurantes extranjeros, como en la comida callejera.

(...) entender que ninguna cocina es única, sino que son todas de mestizaje, entender también que no todos tienen la verdad, si a alguien le gusta el pescado más cocido, bueno, se lo comerá más cocido, pero creo que una brecha gigantesca es lo obtuso que puede ser una persona (Cultor gastronómico, región Metropolitana).

De esta forma, al asumir que existe más de una cocina y con ello comprender que hay también diversas preparaciones e incluso diversas culturas dentro de una misma nación, se lograría ampliar el concepto de gastronomía, reconociendo dentro de

nuestras prácticas la presencia de pueblos originarios y extranjeros.

Es que hay que ampliar lo que es el imaginario de lo que es chileno, ya no sólo la empanada, el costillar es también la catapurca, el curanto, también faltan aquí en este sentido el reconocimiento a las tradiciones indígenas, el crudo de los inmigrantes, esas cosas son típicas chilenas y yo creo que lo que en realidad falta lo icónico que es esto ya que está mucho más restringido, yo creo que esa es una brecha más importante” (Hombre académico 4, región del Libertador Bernardo O’Higgins).


Así, entonces es posible observar que una de las principales dificultades respecto a la diversidad y pluralidad cultural corresponde a la inseguridad que en Chile hay entorno al patrimonio. Una vez que como nación podamos definir cuáles son nuestros elementos patrimoniales, podremos potenciarlos sin necesidad de sentir un ataque o una amenaza por las gastronomías que han ido llegando y transformando la nuestra.

(...) yo creo que la gran brecha es como la inseguridad. Cuando uno tiene seguridad de su patrimonio y asegurar de sentirse orgulloso de su patrimonio, siente que cuando viene otra influencia, lo tiendes a atacar porque puede... Crees que te puede atacar tu territorio. Y si nosotros no tenemos bien definido nuestro patrimonio y seguridad en él y lo potenciamos vamos a creer que todo lo que venga de afuera, como influencia, va a venir a destruir y a quitar nuestro mercado (Hombre académico 3, región Metropolitana).

Para algunos de los entrevistados, parte de las brechas sobre la pluralidad y diversidad cultural ya están cubiertas. Según se explica, ya hay una mayor aceptación hacia los productos y preparaciones extranjeras, sin embargo, sí se manifiesta que queda mucho por hacer respecto a los pueblos originarios.

Yo creo que la diversidad cultural en Chile siempre ha sido alucinante, hemos tenido gran experiencia con asumir culturas de otros países que en el fondo aportan a nuestra gastronomía, sin ir más lejos el caso de la charcutería que viene de España cómo Alemania permeo muy profundo la cultura (Hombre del ámbito privado de la gastronomía 3, región Metropolitana).

(...) el mejor ejemplo es ir a la vega, en donde la mitad de los pasillos son peruanos, y hay productos chinos y coreanos por todos lados, hay gente que



vende quesos venezolanos en la vega, arepas, entonces estas brechas se están haciendo más cortas, pero sí se está, creo que el tema pendiente son los pueblos originarios la gastronomía de ellos y la mejor utilización de los recursos (Hombre del ámbito privado de la gastronomía).

Ahora bien, desde una perspectiva en relación a los distintos proyectos en relación al patrimonio gastronómico y gastronomía chilena, se distingue como una brecha el hecho de que no contengan la perspectiva cultural, afectando también en cómo estos se desarrollan y exponen.

La dimensión cultural es lo esencial muchos de los proyectos que ha impulsado el Ministerio de salud o el Ministerio de Agricultura fracasan porque no tienen en cuenta la dimensión cultural, cuando van los tecnócratas del Proyecto Fiat y hacen que el viticultor de rulo de secano, que hacen vino pipeño con uva país use barricas de roble, es ridículo porque el roble no le aporta nada a ese vino, no han tenido en cuenta como es esa cultura, la lógica que tiene esa cultura, lo llenan de máquinas (Hombre académico 1, región Metropolitana).

Desde una arista distinta, se explica que el tema de la distancia entre un lugar y otro del país, más las dificultades de transporte que existen, contribuyen a que exista una menor confluencia entre las distintas zonas. De esta forma, se hace complejo poder incluir dentro de una misma nación diferentes productos como patrimoniales e identitarios.

De igual manera, la centralización de recursos entregados por los distintos actores relacionados al ámbito gastronómico conlleva a que, se dificulte la exposición e integración tanto de pueblos indígenas como de inmigrantes, pero también de preparaciones y tradiciones que ya han sido asumidas como nacionales, pero lejanas a los centros neurálgicos del país.

Yo creo que Santiago se mira mucho el ombligo y ese un tema, hay un tema de centralismo brutal, no se están mirando a las regiones, hay que salir de Santiago, descentralizar y mirar a las regiones (Hombre del ámbito privado de la gastronomía 3, región Metropolitana).

Sin embargo, una de las entrevistadas propone que, al existir una mejor conectividad entre los extremos, se podrán conocer más las diferentes tradiciones que coexisten en el país.

(...) lo que falta es mayor conexión entre ellas, mayor conocimiento. Por ser

tan largo y porque además el transporte está caro y cuesta más llegar a Antofagasta o a Puerto Montt, falta el tren, por ejemplo, que te puede unir un poco más, conocerse más...y creo que en los últimos 10-15 años solamente le han hecho bien a la gastronomía en Chile, la han variado, la han mejorado, ellos mismos han variado su gastronomía también, la comida peruana que tú comes en Santiago no es la misma que tú comes en Lima (Mujer experta 2, región Metropolitana).

4. RECUPERACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO

En general, tiende a plantearse la cocina nacional como un bloque monolítico, la mayoría de las veces esencialista, el cual incorpora elementos típicos de una nación (Martigny, 2010). Giacomani (2015) señala que es posible identificar a lo menos tres ámbitos en los cuales existen controversias entre cocina nacional y patrimonialización:

- La concepción de una cocina nacional como una unidad homogénea.
- La selección de algunos platos y productos emblemáticos como los representativos de esa cocina nacional. Por último,
- La noción de una cocina nacional como un conjunto invariable en el tiempo, el cual representa la idea de una nación.⁴³

Tal como lo muestra la propia Giacomani en su artículo, en muchas oportunidades UNESCO al considerar elementos de cocinas patrimoniales (el caso mexicano y japonés), justamente se expresan estas tres controversias. Para el caso chileno, el riesgo de su patrimonialización es que esta se reduzca a aquellos elementos que en el sentido común son considerados como propios de la cocina nacional, lo que implicaría una mirada limitada, que esconde la pluralidad de prácticas culinarias. Al igual que plantea Montecinos (2005),⁴⁴ la cocina chilena debe pensarse a sí misma en plural, de forma amplia, lo que implica incorporar en su delimitación a todas las clasificaciones, reglas y prácticas asociadas con la preparación y el consumo que se manifiesta en los distintos grupos sociales y comunidades (Giacomani, 2015)

Para la institucionalidad del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, la gastronomía es aún un nuevo campo de actuación, tanto es así que no se encuentra dentro de los dominios y subdominios asociados a las Artes y la Creatividad del Marco de Estadísticas

⁴³ Giacomani, C. (2015). Reflexiones acerca de las cocinas nacionales como patrimonio inmaterial. En: *Observatorio Cultural* n°26, pp. 04-08. Revista del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Santiago.

⁴⁴ Montecino, S. (2005) *La olla deleitosa: cocinas mestizas de Chile*. Santiago: Catalonia.

Culturales.⁴⁵ Si gastronomía no está integrada como instrumento de medición (MEC) mal se puede pedir tener presente como objeto de fomento o medir su desempeño. Los elementos antes planteados tienen a lo menos dos consecuencias:

- En primer lugar, emblemático tratamiento, pero modesto en asignación de recursos, a través del concurso Fondart en gastronomía, el cual hasta la fecha sólo posee una convocatoria de ganadores para el año 2016.
- En segundo lugar, la escasa información existente sobre los procesos de patrimonialización de la gastronomía nacional.

En relación a las brechas en la recuperación y conservación del patrimonio en el campo de la gastronomía, se repiten argumentos mencionados en temas como la salud pública o diversidad cultural.

Para los entrevistados y entrevistadas, las principales brechas corresponden a la educación, investigación y cobertura. En primer lugar, como mencionan, es necesario poder investigar para poder conocer qué es lo que se encuentra en el país y a partir de eso, poder conservarlo.


Creo que en general hay lugares pequeños, alejados, aislados, donde uno se encuentra con recetas que no están citadas en ninguna parte, donde nadie las está trabajando, ahí no hay cobertura (Hombre académico 4, región del Libertador Bernardo O'Higgins).

La identificación de este mapeo de zona, productores, y cuando ya tenemos identificado esto va a venir la gran interrogante ósea, ¿cómo lo conservamos? (Hombre académico 3, región Metropolitana).

Así, la necesidad de que exista una facilitación de conocimiento gastronómico también es considerada una brecha respecto a la recuperación y conservación del patrimonio. Además de requerirse un catastro para que se pueda conocer cuáles son los productos y preparaciones que se tienen en el país, es igualmente necesario que se entreguen fondos para que gente que tenga el interés de informar y educar a las personas pueda hacerlo. Asimismo, esta producción de conocimiento debe ser de fácil acceso para la comunidad, se debe poder encontrar en las distintas librerías, debe haber algún tipo de fomento tangible para su adquisición.

De igual forma, se menciona que, si bien pueden existir algunos libros realizados por

⁴⁵ *Marco de Estadísticas Culturales, MEC-Chile, 2012.* Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Santiago.




algunas instituciones tales como la Fundación para la Innovación Agraria o el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, estos no se encuentran con facilidad. Este escaso tipo de recopilaciones que existen en el país debieran ser difundidos a la comunidad, exponerlos en los colegios para que los alumnos aprendan de nutrición y preparaciones. Pero, además, explican que se debería tomar en cuenta los recetarios de familias, de personas comunes que también aportan al patrimonio gastronómico.

Primero, que hubieran fondos para la publicación de libros, no recetarios de un chef por ejemplo, sino que libros de recetas, pueden ser de chef pero que tengan un aporte cultural, que vayan en búsqueda de la riqueza cultural, regional gastronómica, mostrar sus productos y que ahí se liberen los fondos, es un compromiso de la editorial o del autor, ya que esos fondos se van a usar para un tema cultural, y esos fondos que se entreguen vayan con un compromiso de distribución y que el libro que se publique sea de fácil acceso, que yo pueda ir a la librería y cómpralo de regalo, pueda ir a una biblioteca o instituto y ahí esté la información para tomarla y usarla, pero generalmente no están esos recursos, no hay recursos para hacer este tipo de libros (Hombre del ámbito privado de la gastronomía 2).

Cuántos libros no ha hecho el Consejo de la Cultura y quedan ahí, como que se reparten entre alguna gente, no están en línea, házmela más fácil, quiero saber cómo llegar a ellos, entonces eso yo creo que es parte de los problemas de que no hay un...falta hacer un catastro del recetario, tanto de los productos como los platos que hay en las regiones, en las casas, no solamente en los restaurantes, sino en las casas, cuáles son los recetarios familiares, y que además ese estudio que se publica, ya sea en una aplicación, libro, folleto, sea de fácil acceso y se pueda divulgar más, a los niños, anda al colegio a explicar en qué consiste lo que hiciste y cómo lo pueden incorporar ellos a sus vidas y porqué es importante (Mujer experta 2, región Metropolitana).

Sin embargo, se explica que muchas veces, tampoco se reconocen las transformaciones de las recetas, e incluso se menciona que, para proyectos de fomento o rescate de patrimonio gastronómico, no se fomenta el desarrollo de investigación inter-regional. De esta forma, hay preparaciones que no se pueden estudiar en profundidad, ya que están compuestas por elementos de más de una región del país.

Asimismo, se observa que existe una centralización en la difusión de los distintos proyectos otorgados por entidades públicas. Estos por lo general son otorgados a las ciudades más grandes de las regiones, cuando en realidad, muchas veces el patrimonio



se encuentra en sectores más rurales y alejados.

Son por lo general las personas de sectores urbanos quienes se ganan estos proyectos, aunque son en sectores rurales donde están estas riquezas... Lo ideal sería es que esas personas de esos sectores se vieran beneficiados. Veo una brecha territorial (Hombre académico 6, región de Coquimbo).

Desde otro punto de vista, hay entrevistados que proponen que debe entenderse que también hay patrimonio en las zonas centrales, que no toda la riqueza se encuentra en los sectores rurales. Sin embargo, y la gran diferencia entre una y otra, es que las áreas urbanas tienden a crecer más rápido, por lo que hay que seguir otro tipo de ritmo, lo que provoca una mayor dificultad para el traspaso de conocimientos.

(...) puede ser un error también... Que la parte patrimonial solamente está en la zona rural. También hay arte patrimonial en las regiones y en las grandes ciudades. Pero también las grandes ciudades van creciendo a otro ritmo y también se hace, va produciendo que no se produzca este traspaso generacional del patrimonio (Hombre académico 3, región Metropolitana).

Finalmente, se propone que la inmigración y turismo cultural que está viviendo el país, debe ser considerado como una oportunidad. Se debe cambiar el planteamiento y relevar la cultura desde adentro, que los ciudadanos chilenos aprecien el patrimonio gastronómico.

Necesitamos una política mucho más activa, mucho más intensa, generar los encadenamientos productivos, entre todo este patrimonio con los campesinos, redescubrir ese campesino, valorizarlo, entonces eso es lo que necesitamos construir región por región (Hombre académico 1, región Metropolitana).

XI. FUENTES DE FINANCIACIÓN PÚBLICOS Y PRIVADOS QUE ALIMENTAN O PODRÍAN ALIMENTAR EL SECTOR

Para la identificación de las fuentes de información, públicos y privados, que alimentan o podrían alimentar el sector de la gastronomía se utilizaron las siguientes fuentes:

- *Santiago es Mío. Guía de Fondos para Proyectos Culturales*. Gobierno Regional Metropolitano, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2016.
- Entrevistas a actores participantes del estudio.

1. CONSEJO NACIONAL DE LA CULTURA Y LAS ARTES

Tabla 14. Fondos del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes

| Concurso | Descripción | Tipo de financiamiento |
|---|--|---|
| Fondart Regional, Línea de Gastronomía y Arte Culinario | Financia total o parcialmente proyectos de investigación, difusión, creación y producción o solo producción, que contribuyan al desarrollo de la gastronomía y el arte culinario. Esta línea tiene modalidad única y los proyectos deben ser postulados en la respectiva Dirección Regional del CNCA del lugar en que se ejecutarán. Si el proyecto considera a más de una región, deberá ser postulado en la Dirección Regional del CNCA en que se realice la mayor cantidad de actividades de difusión del proyecto. Pueden postular personas naturales, de nacionalidad chilena o extranjeros con cédula de identidad otorgada por el Registro Civil de Chile, que sean mayores de 18 años. También pueden postular personas jurídicas, de derecho público o privado, con o sin fines de lucro. | Es un concurso de financiamiento anual. |
| Fondart Regional, Patrimonio Cultural | Esta línea de concurso entrega financiamiento total o parcial a proyectos que se enmarquen en las siguientes modalidades: Investigación: para proyectos de investigación, registro y documentación de carácter tipológico, histórico, diagnóstico, documental y/o territorial, relacionados o referidos tanto a bienes patrimoniales y/o expresiones culturales bajo protección legal como a aquellos que no cuenten con esta, en categorías de paisaje cultural, itinerario cultural u otras formas de interacción entre bienes patrimoniales y territorio. Puesta en valor: para iniciativas de implementación de acciones de protección, apropiación social, interpretación, mantención, habilitación y exhibición para la puesta en valor del patrimonio cultural gestionado por organizaciones sociales con personalidad jurídica sin | Es un concurso de financiamiento anual. |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>fines de lucro.</p> <p>Salvaguardia: financia proyectos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Esto incluye aquellas medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendiendo la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valoración, transmisión —por medio de la enseñanza formal o no formal— y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.</p> <p>Pueden postular personas naturales, de nacionalidad chilena o extranjeros con cédula de identidad otorgada por el Registro Civil de Chile, que sean mayores de 18 años.</p> <p>Personas jurídicas, chilenas, de derecho público o privado, con o sin fines de lucro. Quedan expresamente excluidas sociedades de hecho.</p> | |
|--|--|--|

2. MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

Tabla 15. Fondos del Ministerio de Desarrollo Social

| Concurso | Descripción | Tipo de financiamiento |
|------------------------------|---|---|
| Fondo Chile de Todas y Todos | <p>El Fondo apoya la realización de proyectos con innovación social para la superación de la pobreza y la vulnerabilidad, promoviendo así la movilidad e integración social. Si bien no se trata de un fondo cultural, su énfasis en el fortalecimiento de la identidad y la cohesión social lo hacen susceptible de acoger iniciativas vinculadas con el patrimonio y las culturas. Busca relevar acciones sociales innovadoras que abran espacios para la generación de conocimiento, la sistematización, la reflexión, el diálogo y la ampliación de las buenas prácticas. Contempla dos líneas de postulación:</p> <p>Acción social: proyectos cuyos participantes sean personas en situación de pobreza y/o vulnerabilidad social. Deben proponer acciones innovadoras que promuevan el desarrollo social, entre ellas las que ayuden a mejorar las condiciones en que viven las personas, y que promuevan en sus comunidades el sentido de pertenencia al barrio, de tolerancia social, de establecimiento de redes sociales de apoyo, de mejoras en el entorno físico vecinal, la participación ciudadana y la conciencia de derechos, entre otros.</p> <p>Análisis de la experiencia: programas y/o proyectos innovadores cuyo análisis otorgue herramientas para el mejoramiento de la calidad de vida y bienestar de personas en situación de pobreza y/o vulnerabilidad social. Las propuestas deben contar con un plan de difusión de resultados, para socializar y fomentar el diálogo entre los diversos actores sociales relacionados,</p> | Es un concurso de financiamiento anual. |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>procurando maximizar la cobertura, la pertinencia y la utilidad de la información entregada.</p> <p>Pueden postular a la línea de acción social, organizaciones comunitarias funcionales o territoriales regidas por la Ley nº 19.418 y las asociaciones y comunidades indígenas reguladas por la Ley nº 19.253. Fundaciones, corporaciones o asociaciones que no persigan fines de lucro.</p> <p>Para la línea análisis de la experiencia, pueden postular fundaciones y corporaciones o asociaciones constituidas de acuerdo con las normas del Código Civil, a excepción de las corporaciones municipales, y las universidades estatales o reconocidas por el Estado. También podrán postular las instituciones educacionales creadas por la ley dedicadas a la educación superior y al desarrollo y fomento de las ciencias y humanidades siempre que se trate de personas jurídicas sin fines de lucro.</p> | |
| <p>Fondo 6% Deporte, Cultura y Seguridad</p> | <p>El 2% de este fondo financia proyectos destinados a crear, incentivar y/o propender a la identidad cultural de la región Metropolitana de Santiago, que beneficien preferentemente a la población de menor ingreso económico u otra en condición de vulnerabilidad, en las siguientes áreas artísticas o disciplinas:</p> <p>Artes de la representación (danza y teatro): montajes, presentaciones, muestras, itinerancias y talleres, entre otros.</p> <p>Artes audiovisuales: ciclos de cine, realización de documentales o cortometrajes en sus diversos formatos, con énfasis en lo patrimonial, rescatando y valorizando figuras comunales, provinciales o regionales de carácter literarias y poéticas, estructuras urbanas y rurales, tales como edificios y casas patrimoniales, registro de nuestra cultura ancestral tales como fiestas, costumbres y tradiciones, entre otras.</p> <p>Música: festivales, carnavales, recitales, tocatas, itinerancias y/o presentaciones de grupos musicales, tanto folclóricos como clásicos y populares; talleres y/o clínicas con músicos y compositores, entre otros.</p> <p>Artes visuales: pintura, dibujo, grabado, escultura, fotografía, técnicas mixtas, murales, instalaciones, artes plásticas, cerámica, cuerpos pintados y artesanías. Dentro de este ámbito podrán postular proyectos de exposiciones colectivas e individuales, itinerancias y talleres, entre otros.</p> <p>Cultura y patrimonio: fortalecimiento de la cultura regional y local en los ámbitos de la literatura, la lengua, la tradición, la gastronomía, los oficios y artes menores, historia, memoria, así como también actividades que promuevan cultura cívica, medioambiental, artística, de equidad de género, a través de registros, publicaciones, actividades o cualquier otro medio de expresión. Se podrán presentar proyectos que tiendan a la realización de eventos, tales como ferias costumbristas locales, comunales provinciales o regionales, talleres, itinerancias, entre otros.</p> | <p>Es un concurso de financiamiento anual.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | Pueden postular municipalidades, entidades públicas, instituciones privadas sin fines de lucro con personalidad jurídica vigente, organizaciones funcionales y territoriales de la región Metropolitana, juntas de vecinos y organizaciones comunitarias y sociales de las 52 comunas de Santiago, entidades religiosas y de culto según lo previsto en la Ley nº 19.638. | |
| Fondo de Solidaridad e Inversión Social (Fosis) | Por medio de sus programas Yo Emprendo Semilla y Yo Emprendo, contribuye a quienes quieran comenzar un emprendimiento y a quienes ya tengan uno establecido. En ambos programas, pueden postular quienes se encuentren en los mayores rangos de vulnerabilidad de la población, tenga una idea o un negocio y residir en las comunas donde se desarrolle el programa. Quienes ingresen a los programas podrán acceder a talleres de formación, apoyo para la elaboración del negocio o su plan de financiamiento, asesorías y acompañamiento. | |

3. MINISTERIO DE AGRICULTURA

Tabla 16. Fondos del Ministerio de Agricultura

| Concurso | Descripción | Tipo de financiamiento |
|--|--|--------------------------------|
| Sabores del Campo | Dirigido a las necesidades que se puedan desarrollar en el sector agropecuario tales como inocuidad de alimentos, desarrollo de buenas prácticas de manufactura, aseguramiento de la calidad de los productos, etc. Pueden postular quienes cumplan las condiciones de la Ley Orgánica de Indap nº 19.213, no cuenten con deudas con la institución y tampoco quienes estén participando del programa desde el año 2014. | Ver convocatoria en página web |
| Programa de Desarrollo Territorial Indígena (PDTI) | En conjunto con Conadi, Indap desarrolla este programa orientado a asesorar familias, comunidades u organizaciones indígenas que se desempeñen en el ámbito silvoagropecuario. Por medio de fondos hacia las municipalidades o instituciones privadas que quieran participar, Indap-Conadi aseguran un constante apoyo de capacitaciones técnicas a quienes participen del programa, además de asociatividad local y apoyo comunitario. Los principales requisitos para postular consisten en que las personas sean reconocidas como indígenas por la Ley nº 19.253. Además deben cumplir con las condiciones de la Ley orgánica de Indap nº 19.638. | Ver convocatoria en página web |

4. SERVICIO NACIONAL DE CAPACITACIÓN Y EMPLEO

Tabla 17. Fondos de Sence

| Concurso | Descripción | Tipo de financiamiento |
|--------------------------|---|--------------------------------|
| + Capaz | <p>+ Capaz es un programa dirigido a personas que se encuentren dentro del 60% más vulnerable de la población según el Registro Social de Hogares, que no tengan participación en el mercado laboral y que sean mayores de edad.</p> <p>Este programa se divide en cuatro líneas de acción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Línea Regular: Pueden postular personas que cumplan con los requisitos anteriormente mencionados, a quienes se capacita por medio de cursos relacionados a oficios, entre los cuales se encuentra ayudante de cocina, y varían entre 180 y 300 horas cronológicas. 2. Línea Discapacidad: Dirigido a personas que cumplan con los requisitos generales y que además se encuentren en situación de discapacidad, entregándoles herramientas para que desarrollen oficios y conocimientos técnicos. 3. Mujer emprendedora: Dirigido a mujeres que desarrollen emprendimientos por medio del Plan Formativo, llamado Gestión de Medios. Asimismo, se les otorga un Subsidio de Herramientas de un máximo de 300.000 pesos brutos + IVA, el cual puede invertir en insumos para su emprendimiento o bien utilizar 160.000 pesos como máximo en trámites y documentos. 4. Continuidad de estudios: Destinado a personas que hayan estudiado cursos de oficio impartidos por Sence en años anteriores, entregándoles apoyo para su continuidad en Institutos Técnicos Profesionales. <p>Finalmente, las cuatro líneas de apoyo por parte del programa + Capaz, entregan la posibilidad del cuidado de niños menores a 6 años en caso de que el padre o madre lo necesite.</p> | Ver convocatoria en página web |
| Capacitaciones y Oficios | <p>Cursos dirigidos a personas de entre 16 y 65 años que no cuenten con estudios superiores completos y que pertenezcan al 60% más vulnerable de la población. Su objetivo es, por medio de cursos y capacitaciones, aumentar las posibilidades de las personas de ingresar al mundo laboral.</p> | Ver convocatoria en página web |

5. SERVICIO DE COOPERACIÓN TÉCNICA (SERCOTEC)

Tabla 18. Fondos de Sercotec

| Concurso | Descripción | Tipo de financiamiento |
|-----------------------------------|--|---|
| Programas Capital Semilla y Crece | <p>El Programa Capital Semilla Emprende es un fondo que apoya la puesta en marcha de nuevos negocios con oportunidad de participar en el mercado. Cofinancia un plan de trabajo destinado a implementar un proyecto de negocio. Este plan incluye acciones de gestión empresarial (capacitaciones, asistencias técnicas y otras) e inversiones en bienes necesarios para cumplir con el objetivo del proyecto.</p> <p>Pueden postular personas naturales mayores de 18 años, sin inicio de actividades en primera categoría ante el Servicio de Impuestos Internos, que presenten un proyecto de negocio que cumpla con el foco definido por la convocatoria de Sercotec en su región.</p> | Es un concurso de financiamiento anual. |

6. AGENCIA CHILENA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO (AGCID), MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Tabla 19. Fondos de AGCID

| Concurso | Descripción | Tipo de financiamiento |
|--|---|---|
| Fondo Conjunto de Cooperación Chile-México | <p>Los proyectos bilaterales de cooperación financiados por el Fondo deberán promover el desarrollo económico y social sostenible entre México y Chile, además de contribuir al desarrollo de capacidades humanas y al fortalecimiento institucional en las áreas temáticas prioritarias y establecidas por mutuo acuerdo e interés, con el fin de que ambos países se enriquezcan e intercambien experiencias entre sí. Las áreas temáticas prioritarias a financiar son protección social, medio ambiente, competitividad, desarrollo agrícola y educación y cultura. Los proyectos que se presenten deberán considerar objetivos de fortalecimiento institucional mediante el intercambio de buenas prácticas y transferencia de conocimientos entre las instituciones participantes.</p> <p>Con el fin de que ambos países se enriquezcan e intercambien experiencias entre sí, los proyectos tendrán que ser formulados en conjunto por las partes ejecutoras de México y de Chile.</p> <p>Las modalidades de los proyectos a postular son las siguientes: asistencia técnica; intercambio de expertos y funcionarios; pasantías; misiones de expertos de corto y mediano plazo; estudios; participación en organizaciones de reuniones técnicas; capacitación de recursos humanos; información y difusión, entre otras.</p> <p>Pueden postular únicamente instituciones del sector público de México y de Chile. No obstante, habida consideración de la incidencia que implica el trabajo desarrollado por otras instituciones que persiguen fines</p> | Es un concurso de financiamiento anual. |

| | | |
|--|---|--|
| | de lucro (tales como las académicas, de investigación y asociaciones civiles), en las políticas públicas y/o programas que lleven a cabo los órganos y servicios de la Administración del Estado de ambos países, el organismo o servicio del sector público que postule al Fondo podrá incorporar, bajo la figura de una colaboración recíproca para el desarrollo del proyecto, a una o ambas instituciones de carácter no lucrativo (que no pertenecen a la administración pública), como institución asociada | |
|--|---|--|

7. FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA, FIA

Tabla 20. Fondos de FIA

| Concurso | Descripción | Tipo de financiamiento |
|--|---|---|
| Convocatoria Nacional Temática Proyectos de innovación en Alimentos Saludables | <p>Tiene como objetivo el apoyar la realización de proyectos de innovación que promuevan la agregación de valor de la materia prima proveniente del sector agrario nacional, para fortalecer la industria de alimentos saludables.</p> <p>Los proyectos de innovación deben estar orientados a abordar, al menos, una de las siguientes líneas temáticas: Agregar valor a la materia prima proveniente del sector agrario nacional a través del desarrollo de ingredientes funcionales, aditivos especializados y/o alimentos saludables.</p> <p>Incorporación de tecnologías innovadoras en la agregación de valor de la materia prima proveniente del sector agrario nacional, para la obtención de ingredientes funcionales, aditivos especializados y/o alimentos saludables.</p> <p>Desarrollo de modelos innovadores, considerando instrumentos tecnológicos, para la gestión de calidad e inocuidad de los alimentos saludables de acuerdo con las exigencias del mercado.</p> <p>Desarrollo de servicios tecnológicos, de gestión, de comercialización e información innovadores, que contribuyan a dar soporte especializado a la industria de ingredientes funcionales, aditivos especializados y/o alimentos saludables proveniente de materia prima del sector agrario nacional.</p> <p>Desarrollo de modelos innovadores de encadenamiento entre la producción primaria y la transformación de materia prima, que permita la generación de modelos de negocios virtuosos que potencien la cadena de valor de los alimentos saludables.</p> <p>Podrán postular personas jurídicas constituidas legalmente en Chile, con o sin fines de lucro, relacionadas al sector agrario, agroalimentario y forestal, que se dediquen a la producción, comercialización, prestaciones de servicios, investigación o docencia, tales como: empresas asociativas, organizaciones productivas y de</p> | Es un concurso de financiamiento anual. |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>representación, universidades, entidades tecnológicas (centros e institutos de investigación) y transferencia, institutos profesionales, entidades consultoras, entre otros</p> <p>Las universidades y entidades de investigación y transferencia, públicas y privadas, deberán presentarse asociadas con pequeñas y medianas empresas, organizaciones productivas y agrupaciones de productores, que se dediquen a la producción, comercialización y/o prestación de servicios.</p> | |
|--|---|--|

8. SERVICIO NACIONAL DE TURISMO (SERNATUR)

Tabla 21. Fondos de Sernatur

| Concurso | Descripción | Tipo de financiamiento |
|--|---|---|
| Bien Público Desarrollo Sustentable del Patrimonio Gastronómico de Chile | Ejecutado por la Federación de Empresas de Turismo (Fedetur), participan la Subsecretaría de Turismo, Sernatur, Corfo, Fundación Imagen de Chile, Achiga e Inacap. Tiene tres líneas de trabajo: la utilización sustentable de recursos e insumos, la sistematización del patrimonio gastronómico territorial y la puesta en valor turístico de la oferta gastronómica. | Es un concurso de financiamiento anual. |
| Premios Fuego | Iniciativa que busca reconocer a las personas, instituciones y empresas que se destacan por su aporte a la valorización de la cultura gastronómica de Chile, buscando destacar a aquellos protagonistas de la cocina nacional en su aporte al desarrollo cultural, patrimonial y técnico. | Es un concurso de financiamiento anual. |
| 100K Gastronomía sustentable | El Proyecto 100K es una innovadora iniciativa que busca generar gastronomía sustentable en tres áreas: la reducción de la huella de carbono, generar encadenamiento productivo y poner en valor la cocina tradicional del territorio. A través del concepto 100K, se mejora la competitividad por eficiencia en el uso de los recursos naturales y se desarrollan productos gourmet identitarios con un sello de sustentabilidad ambiental. En este proyecto, participan el Servicio Nacional de Turismo y un grupo de profesionales de la Asociación de Chefs de Chile ACCHEF A.G. | Es un concurso de financiamiento anual. |
| Promoción y apoyo al desarrollo de rutas gastronómicas | Ya sea a través de promoción de rutas gastronómicas en los medios de difusión disponible, o también asesoría directa y apoyo para la creación de rutas gastronómicas en diferentes lugares del país como Valparaíso, Atacama, Patagonia, etc. | Es un concurso de financiamiento anual. |

9. FONDO ESPERANZA

Tabla 22. Fondos de Fondo Esperanza

| Concurso | Descripción | Tipo de financiamiento |
|---------------------|--|--------------------------------|
| Microfinanciamiento | <p>Fondo Esperanza entrega microcréditos grupales o individuales, además de seguros hacia la familia y de desgravamen.</p> <p>En el caso del financiamiento grupal, existen dos tipos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Crédito de Banco Comunal: Quienes accedan a este servicio deben ser parte de un banco comunal y podrán recibir créditos desde los \$70.000 hasta \$1.300.000. Los créditos van aumentando progresivamente, y los plazos de pago son de entre 4 y 7 meses. 2. Crédito Oportunidad: También dirigido a quienes pertenezcan a un banco comunal y que en ciertas fechas estratégicas del año necesiten ayuda con su negocio, tales como fiestas patrias, navidad, comienzo del año escolar, entre otras. El crédito entregado varía entre \$60.000 y \$300.000, entendiéndose que lo solicitado no puede ser mayor al 50% del crédito que se haya realizado al Banco Comunal. <p>Para el microfinanciamiento individual, Fondo Esperanza cuenta con la alternativa llamada Crédito de Desarrollo para la consolidación de negocios formales e informales. En este se puede optar a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Crédito de Inversión: Dirigido a quienes necesiten adquirir herramientas o infraestructura. Los montos de préstamo varían desde \$1.200.000 hasta \$2.500.000. 2. Crédito de Desarrollo: Dirigido a quienes requieran insumos para el capital de trabajo. El monto máximo de préstamo es de \$1.200.000, que se pueden pagar entre 1 y 8 meses. | Ver convocatoria en página web |

10. CORPORACIÓN DE FOMENTO A LA PRODUCCIÓN, CORFO⁴⁶

Tabla 23. Fondos de Corfo

| Concurso | Descripción | Tipo de financiamiento |
|------------------------------|--|------------------------------|
| Nodos para la competitividad | <p>Apoyar el acceso y el uso de información de mercado, relevante para el proceso de exportación.</p> <p>Transferir técnicas y prácticas productivas para la adecuación de la oferta a los requerimientos de la demanda.</p> <p>Apoyar procesos de mejora de la gestión productiva y administrativa de la empresa.</p> <p>Proveer de los conocimientos y requerimientos para</p> | Concurso abierto todo el año |

⁴⁶ <http://www.corfo.cl>

| | | |
|---|---|---|
| | <p>implementar procesos de comercialización hacia y en los mercados de destino.</p> <p>Beneficiarios: Grupo de Pymes (personas naturales o jurídicas) que sean contribuyentes del impuesto de Primera Categoría de la Ley de Impuesto a la Renta, con ventas entre 2.400 y 100.000 UF. También podrán ser beneficiarios (excepcionalmente) personas naturales o jurídicas que sean contribuyentes del impuesto de Primera Categoría de la Ley de Impuesto a la Renta, con ventas inferiores a 2.400.</p> | |
| Semilla | <p>Para iniciar o potenciar un negocio que detecte una oportunidad y que sea diferenciador en el mercado. Apoya emprendimientos dinámicos, lo que significa que en 3 años puedan alcanzar ventas por un monto igual o superior \$1,000,000 de dólares y que tengan la capacidad de crecer y aumentar sus ingresos al doble cada 3 o 4 años. Se espera que el proyecto: a) Concrete ventas; b) Invierta capital; c) Permita formar una base de clientes o usuarios.</p> <p>El proyecto debe durar 12 meses pudiendo prorrogarse en casos justificados hasta completar un total de 14 meses. Pueden postular:</p> <p>a) Persona natural: Tenga más de 18 años; Cuente con residencia en Chile; Tribute en primera o segunda categoría del impuesto a la renta. Si tributa en primera categoría debe haber iniciado actividades en los giros de primera categoría en los últimos 24 meses; Tener ventas netas que no excedan los \$100 millones en los últimos 6 meses.</p> <p>b) Persona jurídica: Tenga fines de lucro; Esté constituida en Chile; Haya iniciado actividades en los últimos 24 meses; Tenga ventas netas que no excedan los \$100 millones en los últimos 6 meses.</p> | Es un concurso de financiamiento anual. |
| Programa de Apoyo a la Reactivación (PAR) | <p>Dirigido a entre 5 y 15 empresas o personas naturales que busquen mejorar su productividad y gestión comercial. Para esto, el programa beneficia con un financiamiento de \$1.000.000 para capacitaciones y asistencia técnica por empresa y hasta \$2.400.000 de cofinanciamiento para un plan de inversión.</p> <p>Los principales requisitos consisten en que sea un grupo de empresas o personas naturales las que postulen, que cuenten con una iniciación de actividades y que demuestren rentas líquidas entre 600 y 5000 UF. En caso de no tener iniciación de actividades, los postulantes deberán mostrar una proyección de ventas.</p> | Ver convocatoria en página web |
| Programa de Difusión Tecnológica (PDT) | <p>Dirigido a empresas y MIPYMES regionales que buscan mejorar su competitividad, aumentando empleos y consolidando su estrategia de negocios.</p> <p>Pueden postular personas jurídicas y naturales que tributen en primera categoría del impuesto a la renta de acuerdo a los establecido en el artículo 20 del D.L 824. Además, las personas naturales deben estar catalogadas como “Empresarios Naturales”, dedicada al rubro mercantil o actividades industriales.</p> | Ver convocatoria en página web |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Los postulantes pueden contar con beneficiarios atendidos, que también pueden ser personas jurídicas o naturales, cuya presencia en el proyecto sea de relevancia.</p> <p>Asimismo, y de manera opcional, los postulantes pueden presentar a asociados y coejecutores. En ambos casos pueden ser personas naturales o jurídicas, con o sin fines de lucro. En el caso de los asociados, deberán cofinanciar el proyecto a través de aportes en efectivo y podrá participar de los resultados del mismo. Los coejecutores, por su parte, son quienes posean destrezas técnicas necesarias para la ejecución del proyecto. Su participación en los resultados deberá ser inscrita por medio de un convenio de coejecución.</p> <p>El financiamiento corresponde a un subsidio de hasta un 80% del total del proyecto, que puede alcanzar la suma máxima de \$140.000.000. Del porcentaje restante, quienes se participen del programa deberán aportar al menos la mitad en efectivo. De esta forma, el programa busca financiar la difusión del proyecto a través de charlas, talleres, seminarios entre otros o con la exhibición en medios de comunicación. Además presta asesoría técnica, cooperación en la elaboración de un mapa de actores, consultorías, etc.</p> | |
|--|--|--|

11. WINES OF CHILE⁴⁷

Tabla 24. Fondos de Wines of Chile

| Concurso | Descripción | Tipo de financiamiento |
|---------------------------------------|---|--------------------------------|
| Mejoramiento del viñedo | El proyecto apunta al mejoramiento del viñedo, permitiendo a la industria vitivinícola mejorar su competitividad en el mercado internacional, a través de la generación de material de mejor calidad sanitaria, autenticidad varietal y trazabilidad. | Es un proyecto en ejecución |
| Responsabilidad Social | Se busca proveer a la industria vitivinícola Chilena de herramientas y competencias que les permitan fortalecer su compromiso con la sostenibilidad e integrar a su gestión estratégica la Responsabilidad Social (RS), tanto a nivel de gremio como en forma particular en las empresas que componen el sector. | Ver convocatoria en página web |
| Código sustentabilidad de proveedores | Este proyecto apunta proveer de herramientas y competencias a la industria vitivinícola Chilena, permitiendo fortalecer su compromiso con la sostenibilidad e integrar la Responsabilidad Social (RS) a su gestión estratégica, tanto a nivel de gremio como en particular a las empresas que componen el sector. | Ver convocatoria en página web |
| Energía y GEI | El objetivo del proyecto es investigar y desarrollar herramientas expertas de apoyo a la toma de decisiones | Ver convocatoria en página web |

⁴⁷ <http://www.winesofchile.org/es/sustentabilidad>


| | | |
|--|--|--------------------------------|
| | para la incorporación de tecnologías de Eficiencia Energética, ERNC y de disminución de Emisión de GEI en las empresas vitivinícolas a nivel nacional. | |
| Gestión del agua | El proyecto apunta a generar información y herramientas metodológicas que permitan a la industria vitivinícola avanzar hacia un manejo eficiente y sustentable del agua en todas sus operaciones. Aportar recomendaciones para la mejora sustantiva del Código Nacional. | Ver convocatoria en página web |
| Biodiversidad | Se busca integrar acciones de conservación de servicios ecosistémicos en áreas de desarrollo vitivinícola con el fin de aumentar la resiliencia tanto de estos sistemas productivos como del ecosistema que los alberga, frente a escenarios de creciente impacto humano y cambio climático. | Ver convocatoria en página web |
| Plaguicidas | Este proyecto busca determinar las curvas de degradación y tasas de transferencia de la uva al vino, así como desarrollar un Sistema de Monitoreo de Residuos de Pesticidas. Avalar la sustentabilidad del uso de plaguicidas y la inocuidad de los vinos de Chile. | Ver convocatoria en página web |
| Cambio climático y zonas vitivinícolas | El proyecto apunta a determinar y caracterizar climática y geológicamente (suelo) zonas vitivinícolas nacionales actuales y potenciales, considerando la dinámica del cambio climático y el comportamiento de ciertas cepas. | Ver convocatoria en página web |
| Geología y zonas vitícolas | El proyecto busca identificar la influencia de las características geológicas, texturales y mineralógicas del suelo y sustrato, así como la evolución estacionaria en la geoquímica y fisicoquímica del suelo y aguas en la química del fruto, en viñas que cultivan variedades de tintos y espumantes. A partir de ello caracterizar geológicamente los principales valles vitivinícolas de Chile. | Ver convocatoria en página web |
| Conservación de vinos | Este proyecto busca identificar las variables críticas involucradas en los procesos de elaboración de vino, estandarizar protocolos, así como desarrollar soluciones tecnológicas para mejorar la conservación y transporte del vino que aseguren una calidad homogénea en destino. | Ver convocatoria en página web |
| Programa de transferencia tecnológica | A través del Consorcio I+D Vinos de Chile, se posibilitan economías de escala en la administración de recursos, gracias a una mayor difusión de los conocimientos generados en la industria del vino y un aumento en la velocidad de adopción de estos por parte de las empresas. Esta acción de una gran ayuda para que las Pymes cuenten con tecnologías de vanguardia en sus operaciones. Por medio de un plan de trabajo sistemático, cercano y con experiencias piloto demostrativas para que sean utilizadas en toda la industria, se facilita la masificación y velocidad de adopción de los resultados de las investigaciones realizadas. | Ver convocatoria en página web |

XII. PROPUESTAS PARA EL CONSEJO NACIONAL DE LA CULTURA Y LAS ARTES

A raíz de las brechas y dificultades identificadas por los/las distintos(as) actores clave en el campo de la gastronomía y patrimonio gastronómico, a continuación se realizan una serie de propuestas hacia el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, en relación a la coordinación intersectorial con otras instituciones públicas y privadas, con el objetivo de rescatar el patrimonio gastronómico, fomentar la gastronomía nacional, y promover la educación nutricional del uso y elaboración de comidas o platos típicos chilenos, resaltando aquellos que contengan elementos saludables. De igual forma, en educación se propone una instancia de promoción a la investigación entre públicos y privados, con el fin de incentivar la creación de conocimiento entre ambas partes.

Finalmente, se propone una mayor difusión de los diversos concursos Fondart, especialmente el de gastronomía y arte culinario con el objetivo de que pueda llegar a los diversos sectores del país, especialmente aquellos en que se rescata, muchas veces de forma anónima, el patrimonio gastronómico nacional.

- Coordinación intersectorial con instituciones públicas:
 - En primer lugar, se propone una coordinación interinstitucional con el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (Sence), para articular las capacitaciones orientadas al ámbito de la gastronomía, con especial énfasis en aquellas relacionadas a la gastronomía nacional y/o patrimonial.
 - Articulación del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y el Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec), para que las personas que hayan participado de capacitaciones relacionadas al ámbito de la gastronomía desarrollen una continuidad en el crecimiento de su oferta gastronómica gracias a proyectos y programas de apoyo al emprendimiento.
 - Articulación con Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi), específicamente con el programa Sello de Origen, para propiciar el uso y protección de productos chilenos en la gastronomía de Chile, entendiéndose esta última como la creación, elaboración y recopilación de productos.
 - Articulación entre la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el CNCA para la recopilación de información acabada sobre el patrimonio en productos nacionales, y su posterior protección y fomento.
 - Articulación con las mesas de diálogo intersectorial de FIA (Comité Agrogastronómico y Mesa de Patrimonio culinario) para incluir en ellas a más actores, tales como Sence, Sercotec, Fosis, Indap, CNCA.

- 
- Realizar campañas en colaboración con MINSAL Y MINEDUC para la educación en materia de alimentación y nutrición en niveles preescolares, básica, con el fin de informar sobre el costo, la accesibilidad, y los beneficios de las cocinas tradicionales de Chile.
- Articulación con organizaciones privadas:
- Articulación con CFT, Universidades e Institutos Profesionales para la realización de encuentros gastronómicos, en donde los cultores y chefs puedan compartir conocimientos y experiencias. Además de entregar la posibilidad de crear relaciones y redes entre los/las participantes.
 - Realizar alianzas con cámaras de comercio, cámaras de turismo, asociaciones hoteleras, de turismo y gastronomía para aumentar y mejorar el turismo gastronómico en las distintas zonas de Chile, y con ello promover también el desarrollo económico del sector.
- Difusión:
- Finalmente, se propone que el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, específicamente el concurso Fondart de gastronomía y arte culinario, dé a conocer las iniciativas tanto en ferias gastronómicas, con especial énfasis en regiones y lugares aledaños a las grandes urbes, como también en instituciones educacionales que impartan la carrera de gastronomía o afines.
 - Así entonces, se sugiere realizar una articulación entre municipalidades, ferias gastronómicas y torneos regionales que se realizan en las localidades, en donde los cultores exponen el patrimonio gastronómico de la zona, en las que además se puede dar a conocer la línea gastronómica y de arte culinario de Fondart.

XIII. PROPUESTAS A CONCURSO FONDART GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO

A continuación, se plantean una serie de propuestas específicamente al área del concurso de Fondart de Gastronomía y Arte Culinario. Es a partir de las entrevistas y la información recopilada por medio de las bases concursables que se identifican las brechas y dificultades expuestas en el apartado anterior, y es a raíz de ellas mismas que se logran establecer las siguientes recomendaciones:

En primer lugar, se propone la ampliación de modalidades de participación. Sumada a la modalidad regional, se sugiere la creación de una de carácter nacional. Así, en esta última, se proponen las siguientes líneas concursables:

– Modalidad Nacional:

- Investigación y salvaguarda del patrimonio gastronómico:

Proponemos la creación de la línea de investigación y salvaguarda del patrimonio gastronómico, con el fin de promover el rescate, preservación y difusión del mismo. Se busca que quienes se adjudiquen el concurso, investiguen, documenten y sistematicen el patrimonio gastronómico. Comprendiendo así, las preparaciones, productos y agentes que se desenvuelven en el sector, producto de lo cual se le otorga valor a la cadena gastronómica.

Para la línea de investigación en patrimonio gastronómico, se destinará un 25% del total de recursos propuestos en el concurso Fondart Gastronomía.

- Creación en gastronomía e innovación culinaria:

Por otra parte, se plantea elaboración de una línea de creación en gastronomía e innovación culinaria. En esta, se busca potenciar el uso y producción de recursos locales, regionales, interregionales o nacionales, con el objetivo de que las actuales divisiones geográficas del país no sean un impedimento a la hora de utilizar productos que se encuentren en distintos sectores de la región. Pueden postular aquellas personas que propongan nuevas recetas, procesos o instrumentalización para la creación de las mismas y quienes presenten la elaboración de nuevos productos en base a elementos característicos de la cultura culinaria del país.

Para la línea de creación en gastronomía y recetas, se destinará un 35% del total de recursos consignados al concurso Fondart Gastronomía.

- Apoyo y creación a nuevos talentos:

Con el objetivo de especificar una línea hacia quienes están comenzando su carrera gastronómica, y que desean potenciar sus prácticas, conocimientos, herramientas o infraestructura, se propone la instancia de apoyo y creación a nuevos talentos. De esta forma, se busca potenciar a personas jóvenes y/o iniciados, que cuenten con talento, actitud e interés en fomentar la gastronomía y gastronomía patrimonial, y que a su vez necesiten un apoyo en el desarrollo de su experiencia y trayectoria. Apoyo a modelos innovadores a lo largo de la cadena productiva agroalimentaria.

Esta línea busca incentivar y fomentar la creación, emprendimientos y asociatividad o producción de redes regionales en el área gastronómica.

Quienes deseen postular a esta línea deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- * En caso de ser persona natural, tener menos de 30 años de edad.
- * En caso de ser personalidad jurídica demostrar menos de dos años desde su creación, y al menos seis meses en ejercicio tributario, con menos de 14.000.000 de pesos anuales.

Para la línea de creación y trayectoria se distribuirá el 20% del total de recursos Fondart Gastronomía.

- Modalidad Regional:

- Promoción y difusión de cocinas locales:

Respecto a la modalidad regional, actualmente se cuenta con una modalidad única en la que el postulante puede participar con proyectos de investigación, creación y producción o solo producción de la promoción gastronómica. A partir de ello es que se propone la siguiente línea concursable sobre:

A partir de la promoción y difusión de cocinas locales, se busca desarrollar la creación gastronómica y de recetas, equipamiento e infraestructura y apoyo a la trayectoria inicial, con enfoque a la región del participante, otorgando el espacio de investigación a la modalidad nacional con el fin de disminuir los límites de cobertura.

XIV. CONCLUSIONES

En este apartado se presentan las principales conclusiones entorno a los objetivos planteados. Así, se expone a modo de resumen cuáles son las principales carencias en relación a la información disponible en cuanto a fuentes académicas y oficiales refiere. Asimismo, se discuten las brechas identificadas por los actores respecto a la sustentabilidad económico-financiera del sector, las debilidades entorno a la salud pública, la diversidad y pluralidad cultural y la recuperación y conservación del patrimonio. Finalmente se plantea el testeó de hipótesis en relación a la bibliografía e instrumentos de medición utilizados.

Respecto a las carencias en la disponibilidad de información, hemos podido constatar que la falta de un trabajo intersectorial entre las instituciones estatales que desarrollan en tema gastronómico, ha dificultado encontrar información actualizada, tanto de la cantidad de recursos disponibles como de actividades realizadas y bibliografía académica. Lo que a su vez problematiza la difusión de concursos o proyectos en áreas remotas y rurales del país.

De igual forma, se ha podido observar que las casas de estudio proponen una escasa investigación en torno a la diversidad gastronómica, proviniendo la información, en la mayoría de las ocasiones desde el área de la antropología o sociología. E incluso en aquellos planteamientos, se dejan de lado temáticas, por ejemplo, arqueológicas que permitirían conocer el uso de los alimentos en tiempos pre-colonos.

Así, al notar que el campo de la gastronomía ha sido poco formalizado a lo largo del tiempo, ha entorpecido en el desarrollo del estudio. Por ejemplo, actualmente no se cuenta en las instituciones públicas o casas de estudio con bases de datos de personas que hayan egresado de la carrera de gastronomía, por lo que no se tiene un catastro de los profesionales que se desempeñan en dicha área, incluyendo dentro de ella a los críticos gastronómicos y periodistas especializados.

En la actualidad no se cuenta con una guía estandarizada respecto a la información y premiaciones que se realizan a restaurantes y chefs nacionales. Si bien hay esfuerzos por parte de organizaciones como el círculo de críticos gastronómicos o la revista *Wikén*, las temáticas de calificación no han sido aunadas, dificultando una sistematización de la información.

Todo lo anterior provoca que el camino para poder hacer un mapeo de actores general en el ámbito gastronómico sea lento y complicado.

Por su parte, el trabajo realizado por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes en relación a la gastronomía, obedece a un campo en desarrollo. Sin embargo, se considera perentorio la integración de este a los dominios y subdominios de las Artes y la



Creatividad del Marco de Estadísticas Culturales (MEC).


Una vez que este se integre dentro del MEC-Chile, se podrá considerar como objeto de fomento y a su vez, se podrá medir su desempeño. Así, se podrá difundir de manera más extensa las convocatorias a concursos Fondart en gastronomía, y se podrá producir una mayor cantidad de información ligada a la patrimonialización de la gastronomía nacional.

Finalmente, se hace necesario poder potenciar alimentos por medio de las denominaciones de origen, comercio justo, indicación geográfica, entre otros. Realizándose también una vinculación entre distintivos de calidad y producciones locales, lo que dará como resultado un mejor y más profundo desarrollo de las economías regionales. Asimismo, se presenta que el paso lógico a seguir es un trabajo en conjunto entre organizaciones públicas y privadas para generar una mayor coordinación entorno a un proyecto común.

En cuanto al análisis de las brechas o dificultades identificadas en el sector gastronómico, se concluye que, la sustentabilidad económica-financiera y la educación juegan un rol importante en el diagnóstico de las debilidades de la gastronomía en Chile. Entre ellas se identifican problemas como la ausencia de un rol más activo por parte del Estado en el que se fomente aún más el desarrollo de Pymes que actúen de manera coordinada y sistematizada para que representen la gastronomía nacional, los problemas de coordinación entre el Estado, gremios y otros actores para su fortalecimiento y creación de estrategias (en donde además se suma que no hay una institución que lidere, dirija y coordine al resto según sus lineamientos, debido a que estos son procesos recientes), y los altos precios de los productores que se explican por la misma falta de coordinación y diálogo en la industria. En el área de educación, si bien existe una profesionalización en la cocina y la gastronomía, aún quedan asuntos que resolver en la educación pública; los colegios y liceos técnicos que imparten cocina cuentan con escasos recursos para generar incentivos a la gastronomía nacional, y se les recomienda que estos se integren y tengan un mayor nivel de asociatividad con el resto de los actores.

Por otra parte, se ha mencionado por parte de los entrevistados y entrevistadas, una necesidad de orden y mayor difusión respecto a los fondos de promoción que entregue el Estado y sus instituciones. Al haber una segmentación en el tratamiento de la gastronomía, el acercamiento y conocimiento de las iniciativas entregadas por los diferentes organismos, no logran ser conocidas por parte de la ciudadanía. Tanto por la dificultad para encontrarlas como por su escasa transmisión a sectores alejados de las grandes capitales.

Asimismo, se menciona la unión de los servicios de gastronomía y turismo como una gran posibilidad de negocio que permita, no solo un mayor nivel de sustentabilidad




económico-financiera para quienes se desempeñen en el sector, sino que también favorecería la imagen país hacia el exterior. Los comentarios que más se rescatan se vinculan con la intervención de instituciones y tecnocracia, que, en pos de generar un mayor desarrollo focalizado en lo económico y financiero, ignoran gran parte de los procesos culturales y patrimoniales que constituyen a la gastronomía chilena, sin tomar en cuenta que, al considerar estos conocimientos dentro de las políticas, se generan más externalidades positivas en este desarrollo. Se recalca el deber del Estado de potenciar las pymes, generar un mayor desarrollo local y colaborar con los campesinos, con el fin de potenciar los polos de desarrollo regionales, generar mayor turismo en las regiones y fortalecer la economía a través de un desarrollo integral como país, en donde se propicie la descentralización de manera similar a ejemplos de países desarrollados que fomentan la industria agroalimentaria.

Desde esta perspectiva, también se hace perentorio una profesionalización en los servicios ligados a la gastronomía, desde quienes atienden al público en establecimientos gastronómicos hasta quienes tienen funciones más específicas dentro de las preparaciones o recomendaciones, como por ejemplo los *sommelier*.

Finalmente, se agrega como dificultad las trabas que presentan los municipios para la apertura de establecimientos gastronómicos. Muchas veces, puede que las personas decidan hacer de este rubro un negocio sustentable, pero no consiguen permisos como, por ejemplo, la patente para el expendio de bebidas alcohólicas, que a su vez es considerada en gran parte complemento en el acto de comer.

Respecto a las brechas del campo de la gastronomía en la salud pública se relacionan a la falta de diálogo entre las políticas públicas y las instituciones, en donde la coordinación entre educación y salud es el punto en donde se debe converger, a razón de la carencia de una educación gastronómica y de nutrición que vaya más allá de ser impartida en universidades institutos profesionales y liceos técnicos que imparten gastronomía, sino a un nivel más general y al alcance de toda la población, poniendo énfasis en los niveles de educación preescolar y básica. Esta educación gastronómica y de nutrición sirve como base, tanto como un complemento de las propuestas y soluciones que se puedan ofrecer en otras brechas, como para las políticas enfocadas a los consumidores puesto que no todas las personas se alimentan, consumen y toman decisiones de manera racional e informada.

Debido a lo anterior, políticas como poner sellos en los alimentos producen un aumento de información, pero no garantizan en su impacto que la población la maneje y la pueda interpretar, ya que lo que se requiere es estudiar y generar un acompañamiento en el consumo alimentario, donde se consideren todos los factores que influyan en estos procesos. Se añaden dentro de los comentarios y recomendaciones de los entrevistados educar a la población sobre los alimentos que son nutritivos, de bajo costo, fácil acceso




y a la vez que son parte de la cultura y el patrimonio. Para ello, es necesario que el diálogo se extienda más allá y convoque a la salud pública, educación, nutricionistas e instituciones ligadas a la gestión cultural y patrimonio.

Sobre los reglamentos sanitarios, estos requieren una actualización en la cual se deben considerar los aspectos culturales y patrimoniales que rodean a la gastronomía en el sentido que, según los entrevistados, existe una mirada predominantemente médica por parte del Estado que ignora estos aspectos mencionados, siendo que muchos de ellos declaran que los alimentos de origen rural, campesino o de pymes son más sanos que los alimentos producidos de manera industrial, los cuales tienen menores dificultades para cumplir con los reglamentos sanitarios mientras que el resto no es capaz de cumplirlo y son sancionados al momento de fiscalizar. Además, Los elementos patrimoniales que distinguen la gastronomía chilena en algunas ocasiones escapan de las normativas y reglamentos, en donde se fiscaliza de acuerdo a una perspectiva de seguridad sanitaria sin conocer la tradición o cultura que hay detrás y sin un diálogo previo con el productor o cultor gastronómico.

En cuanto a la diversidad y pluralidad cultural, los actores pertenecientes al mundo gastronómico reconocen diferentes brechas, sin embargo, suelen converger en que existe una necesidad de aceptación y conocimiento hacia los otros—entiéndase otros, como diferentes culturas, países y preparaciones—debiendo aceptarse que existe más de un tipo de cocina incluso en el mismo territorio nacional. A pesar de que muchas veces se compartan las preparaciones en distintas zonas del país, cada una cuenta también con sus propios productos que las distinguen de las demás. Y, así mismo, cuando se comparten los productos, también se varía en las preparaciones.

De igual forma, se reconoce como menester asumir la cultura indígena como nuestra y a su vez, hacerlos partícipes de los fondos de promoción y desarrollo de la gastronomía. Sin embargo, también se expone que al ser este un territorio tan largo, con extremos tan diferentes, puede haber dificultad para conocer y difundir cada una de las cocinas, por lo que constantemente se está realzando el centro y las grandes capitales. A partir de ello, es que se propone una mayor conectividad entre ciudades, lo que permitirá aumentar el conocimiento y con ello la misma cultura nacional y patrimonial.

Por otra parte, la falta de una coordinación en las políticas y de una guía que haga velar a las instituciones por la conservación del patrimonio son los principales alcances reconocidos. Algunos entrevistados hacen mención de los problemas relacionados con la política nacional de patrimonio del CNCA, que no siempre es tomada en cuenta dada la falta de voluntad e interés de las autoridades regionales por conservar y fomentar la línea del patrimonio, lo que provoca que las decisiones, proyectos y programas implementados generen impactos meramente locales y de cortos plazos. A pesar de ese impacto, se reconoce por parte de los entrevistados la labor realizada por el Consejo, a



la que atribuyen gran parte de los avances en patrimonio y cultura e incluso sugieren que sea este quien dirija al resto de las instituciones en el desarrollo y fomento de la gastronomía, en donde turismo, salud, educación, agricultura, etc. estén alineados bajo sus mismos objetivos y así tener un mayor alcance, difusión y comunicación con estas instituciones.

Para aumentar la permanencia de las políticas y su impacto, es necesario incluir a la cultura y el patrimonio dentro de los marcos jurídicos, porque de esta manera se lograrían focalizar las distintas visiones que tiene cada institución en las intervenciones realizadas en el campo gastronómico y así propiciar una mejor relación y entendimiento entre el CNCA y el resto de los actores del Estado. No obstante, cualquier modificación o creación de un marco jurídico sobre el patrimonio y cultura se verá sujeto a la falta de una definición conceptual dentro de la Constitución Política de la República, debido a que en esta no se incluyen estas dimensiones de manera explícita y se deberían incluir para establecer un proceso más completo; modificación de la constitución y posterior modificación de leyes y normas jurídicas que permitan el desarrollo de la cultura y el patrimonio gastronómico.

Como punto adicional en esta brecha, los entrevistados también sugieren mantener una visión más dinámica del patrimonio, que considere los procesos de constante transformación a la que se ve envuelto y el cómo se influencia de otros factores (ej.: influencias migrantes, indígenas, otras culturas, etc.).

Respecto a las hipótesis planteadas en el apartado de metodología, y los instrumentos aplicados a cultores gastronómicos, académicos, funcionarios de instituciones públicas, personas del ámbito privado de la gastronomía y expertos en la materia, podemos constatar lo siguiente:

- Se acepta la primera hipótesis, entendiendo a partir de la revisión bibliográfica y los datos obtenidos a partir de la aplicación de las técnicas que la acción pública en gastronomía efectivamente se encuentra fragmentada en un conjunto de iniciativas que conforman la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad estatal, la cual carece de integración y complementariedad.

Como se ha mencionado a lo largo del estudio, efectivamente existe una diversa oferta programática con diferentes fuentes de financiamiento, las cuales no presentan una convergencia de acción. Asimismo, los proyectos de fomento ofrecidos por las instituciones buscan aportar a distintos tipos de actores, por lo cual no se exhibe una complementariedad de acción entre los organismos que las ofrecen.

- De manera parcial, se acepta la segunda hipótesis, observando que, si la primera

hipótesis es correcta, la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad tiende a concentrarse en ciertos usuarios(as)—chefs, cocineros(as) y cultores(as) gastronómicos—asegurando así una mayor visibilidad de la acción estatal, pero descuidando la cobertura.

Entendemos que aceptamos, de forma parcial la segunda hipótesis, pues el diseño metodológico utilizado conformado por un sondeo de opinión y no por una muestra probabilística, nos impide confirmar con total veracidad la aseveración planteada. En este sentido, parte de los tres tipos de actores han mencionado que no han recibido recursos para el fomento o desarrollo de su gastronomía. Ello hace suponer que la oferta programática aún incipiente, aún se encuentra en formación, y, por otro lado, que existe una extensa demanda no cubierta por la política pública.

Diversos participantes del estudio han mencionado que no existe una cobertura hacia zonas más rurales, y que, por ejemplo, en proyectos de investigación y difusión de patrimonio gastronómico como el Fondart entregado por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, no se da a conocer donde se encuentra dicho patrimonio. Así, no solo se segrega por actores, relevándose a chefs, cocineros(as) y cultores(as) gastronómicos, sino que también se observa una falta de cobertura respecto a las zonas donde se difunden los proyectos en concurso.

- Se acepta la tercera hipótesis al aceptar la hipótesis anterior. Así, la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad estatal, no se encuentra respondiendo a los intereses de la multiplicidad de actores que componen el ámbito de la gastronomía, generando brechas de acceso y debilidades en la implementación de la oferta programática.

Como se mencionó en la hipótesis anterior, efectivamente la oferta otorgada por la institucionalidad pública aún no ha logrado responde a los múltiples intereses de los actores que se relacionan al ámbito gastronómico, principalmente debido a la existencia de una oferta de política programática desarticulada, incipiente y aún en formación, y a la vez a la carencia de difusión en zonas alejadas de las grandes urbes, donde no solo hay personas que practican el oficio gastronómico, sino que también desempeñan un rol en el rescate del patrimonio gastronómico.

- Se acepta la cuarta hipótesis al observar que la hipótesis anterior es correcta. De esta forma, es posible apreciar una falta de integración y complementariedad entre la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad estatal y las acciones e iniciativas ejercidas por asociaciones, federaciones y gremios de

empresas gastronómicas y de turismo gastronómico.

En base a los datos levantados, relatos de los entrevistados y entrevistadas y las respuestas otorgadas por quienes participaron de la encuesta, es posible observar dos puntos respecto a la hipótesis planteada.

- Si bien, efectivamente han existido trabajos con algunas asociaciones y federaciones de chefs como Les Toques Blanches o Achiga, se observa que esta complementariedad de acción no se ha dado de manera constante. Asimismo, se ha de expandir hacia gremios enfocados en la gastronomía y aquellos que son anexos a la misma, pero que se encuentran ligados a la misma. Ejemplo de ello son los gremios artesanales de ciertos tipos de alimentos o preparación de los mismos.
 - Por otra parte, se menciona que la unión entre agentes públicos y privados es el paso lógico a seguir, por lo que la formación de una alianza entre ambos sectores se manifiesta como una cuestión necesaria para el rubro, su fomento y desarrollo.
- Los aportes realizados por académicos, intelectuales y críticos gastronómicos chilenos, permiten identificar a la gastronomía como una forma de representación de las múltiples identidades existentes en el territorio nacional.

Se acepta la quinta hipótesis a partir de los relatos entregados por los entrevistados y entrevistadas, y el conocimiento que han ido generando a lo largo del tiempo. Además de explicar que cada una de las zonas que componen el país tiene su propia identidad, la que a su vez forma la identidad nacional, también agregan que efectivamente existe más de una cocina y tipos de preparación. Por lo mismo, se debe incluir dentro del imaginario colectivo no solo aquello que ha sido considerado como patrimonial, sino que se debe aceptar aquellas nuevas culturas que han aportado a la creación de la nuestra en términos gastronómicos. De esta manera, se hace perentorio asumir como elemento principal de la cultura tanto a pueblos indígenas, como también a las colonias que han influido en el desarrollo de la identidad.

- Respecto a la sexta hipótesis, la aceptamos parcialmente, al plantear como correcta la hipótesis anterior. Así entonces es posible observar una insuficiente oferta formativa gastronómica ejercida por institutos profesionales y de formación técnico profesional, que aborde las especificidades locales y regionales de nuestro país, en cuanto a expresión de cultura.

Si bien se ha podido apreciar por medio de la recopilación de información a partir de las mallas curriculares y relatos con entrevistados(as) que algunas casas de estudio como la Universidad Santo Tomás, Duoc UC y AIEP, aplican un método de enseñanza donde una parte de lo regional se encuentra presente. También se ha podido observar que esta se relaciona con más bien con el tipo de preparación de los productos más que con el uso de elementos nativos de cada zona.


De igual forma, entrevistados y entrevistadas plantean que gran parte de las dificultades para poder aplicar de forma eficaz una malla curricular de gastronomía local, se desprenden de las definiciones y conceptos de identidad local. Por ejemplo, en algunos casos se realiza el intento de promover las preparaciones con productos locales, mas en las recetas se utilizan elementos que no son propios de aquellas regiones. Desde este punto de vista, se hace necesario establecer una definición de las identidades locales en primera instancia, para luego poder aplicarla en la enseñanza que se hace respecto de la gastronomía del lugar.

Asimismo, de manera general se aprecia que, al menos en los liceos técnicos, no hay una oferta curricular orientada a las preparaciones y usos de productos originarios de cada zona geopolítica y gastronómica, debido principalmente, a la carencia de capacitaciones de cada cuerpo docente, lo que a su vez desencadena una formación deficiente de aquellas personas que egresan de dichos establecimientos, dejando en evidencia la necesidad en pos del rescate patrimonial e identidad cultural.

- Se acepta la séptima hipótesis al asumirse como correcta la hipótesis número cinco. De esta forma, la oferta programática y de fomento ejercida por la institucionalidad estatal, debiese rescatar esas múltiples identidades culturales, considerando las definiciones del ciclo cultural propuestas por MEC-Chile.

De esta forma, y como se ha explicado a partir de las hipótesis anteriores, se hace necesario proponer una oferta programática entorno a la investigación, formación, creación, producción, interpretación, difusión y distribución, puesta en valor, puesta en uso, comercialización, exhibición, conservación y restauración, apropiación y consumo, respecto a las diferentes identidades culturales existentes en cada una de las zonas que componen el país.

- Se acepta la octava hipótesis al ser posible construir un mapa de actores que dé cuenta del ámbito de la gastronomía local, siguiendo las definiciones del ciclo cultural por MEC-Chile.



Como se observa en el apartado de caracterización de actores, hemos podido identificar a quienes componen el campo de la gastronomía local por regiones. Distinguiendo así, casas de estudio, instituciones, cultores gastronómicos, entre otros.

XV. BIBLIOGRAFÍA

- Alcalde, A. (1972) Comidas y bebidas de Chile. Editora Nacional Quimantu. Santiago, Chile. Disponible en: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-10160.html>
- Alcalde, A. (1972) Quien es Chile. Editora Nacional Quimantu. Santiago, Chile. Disponible en: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-10160.html>
- Álvarez, M. (2002) La cocina como patrimonio (in)tangible” en *La cocina como patrimonio (in)tangible. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico*; Buenos Aires, Comisión para la preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. Disponible en: https://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_6.pdf
- Apega. 2013. El boom gastronómico peruano al 2013. Lima: Apega. Consultado el 25 de agosto del 2014. http://apega.pe/descargas/contenido/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf.
- Arévalo, JM. (2004) La tradición, el patrimonio y la identidad. Revista de estudios extremeño 60(3); pp. 925-955.
- Ascanio, A. (2009) Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema. Revista Pasos 7(2) pp. 321-325
- Azcoytia, Carlos. “Los orígenes de la gastronomía peruana”. Septiembre 2008. Historiadores de la Cocina. Fecha de consulta: 20 de julio de 2009. <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/peru/peru.html>
- Barrera, E. (2006) Rutas alimentarias: estrategias culturales de desarrollo territorial; Patrimonio Cultural y Turismo 15(1), CONCACULTA, México
- Carstens, Gentschev, Moscoso, Muller (2013) Caleta de Sabores: una aproximación al patrimonio culinario de la Quinta Región. Edición Independiente, Financiado por Fondart.
- Castells, M [Ed.] (2006) La sociedad en red: una visión global; Alianza Editorial; España.
- Ceballos, M. (2004) Manual para el desarrollo de mapeo de actores claves – MAC. elaborado en el marco de la consultoría técnica GITEC-SERCITEC.
- CNCA (2015) Arca del gusto; CNCA, Santiago de Chile
- Colmeiro, J (2005) Memoria histórica e identidad cultural: De la postguerra a la postmodernidad; Rubí (Barcelona): Antropos Editorial
- Cook, Ian y Crang, Phillip (1996): “The World on a Plate: Culinary Culture, Displacement

- and Geographical Knowledges”, en: *Journal of Material Culture*, 1, 2, 131-153.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2012). *El campo de la investigación cualitativa: MANUAL DE INVESTIGACIÓN CUALITATIVA: GEDISA*.
- De Rokha, P. (1962) *Epopéya de las comidas y las bebidas de Chile*. Biblioteca Nacional de Chile. Santiago, Chile. Disponible en: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-7780>
- Espeitx, E. (2004) Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Revista PASOS de Turismo y patrimonio cultural*; vol 2, N°2, pp. 193-213. Disponible en: pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf
- FCH, GKF (2014) *Chile Saludable Vol.3: oportunidades y desafíos de innovación*; Santiago de Chile.
- Fischler, C. (1995) *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama. Barcelona
- Fischler, C. (2010) *Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna*; *Gazeta de Antropología*, 2010 26(1) Recuperado de: <http://hdl.handle.net/10481/6789>
- Flick, U. (2004). *Introducción a la Investigación Cualitativa: Morata*.
- Flores, R. (2009). *Observando Observadores: Una Introducción a las técnicas cualitativas de Investigación Social*. Pontificia Universidad Católica de Chile. Ediciones UC. Primera reimpresión 2013.
- Flores, R. y Naranjo, C. (2014) *Análisis de datos cualitativos: El caso de la Grounded Theory – teoría fundamentada*. En: Manuel Canales C, (Ed). *Escucha de la escucha*. Santiago: Lom; pp. 75-113.
- Giacoman, C. (2010) *La obesidad en Chile en los albores del siglo XXI. Una revisión crítica desde las ciencias sociales*. Editorial Catalonia. Santiago, Chile.
- Giacoman C. (2015) *Reflexiones acerca de las cocinas nacionales como Patrimonio Inmaterial. Observatorio Cultural*. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Santiago, Chile. Disponible en: <http://www.observatoriocultural.gob.cl/revista/2-articulo-1/26-reflexiones-acerca-de-las-cocinas-nacionales-como-patrimonio-inmaterial-2/>
- Giddens, A (2009) *Sociología*; Alianza Editorial, Madrid.
- Goody, J. (1995) *Cocina, cuisine y clase: estudios de sociología comparada*. Gedisa Barcelona
- Gordillo, G.; Méndez, O. (2013) *Seguridad y soberanía alimentaria (documento base*

- para la discusión) FAO, disponible en: <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>
- Hernando, A. (2002) *La arqueología de la identidad*. Akal, Madrid.
- Jacoby, E. (2012) Come rico, come sano, come peruano... y empecemos a trabajar en esto. *Boletín Instituto Nacional de Salud*, 18(7-8) pp.163-169. Recuperado de: <http://repositorio.ins.gob.pe/handle/INS/376>
- Johnston, José y Baumann, Shyon (2007): "Democracy vs. Distinction: A Study of Omnivorosity in Gourmet Food Writing", en: *American Journal of Sociology*, 113, 1, 165-204.
- Kauffman, M. [et al.] (2012) *Arte culinario tradicional: identidad y patrimonio de las culturas de la Costa Caribe de Nicaragua*. Colección Identidades y Patrimonio Cultural, UNESCO
- Lauer, M; Lauer, V. (2006). *La revolución gastronómica peruana*. Universidad Peruana San Martín de Porres. Lima
- Manzur, M. (2012) *Catálogo de Semillas Tradicionales de Chile*. Fundación Sociedades Sustentables. Santiago, Chile. Disponible en: <http://www.chilesustentable.net/catalogo-semillas-tradicionales-chile/>
- Manzur, M (2016) *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región del Bío Bío*. Fundación para la Innovación Agraria. Santiago, Chile. Disponible en: <http://www.chilesustentable.net/wp-content/uploads/2016/08/Libro-Patrimonio-Alimentario-VIII-regi%C3%B3n.pdf>
- Matta, Raúl (2010): "L'indien" à table dans les grands restaurants de Lima (Pérou)", en: *Anthropology of Food*, 7, <http://aof.revues.org/index6592.html> (Consultado 25/07/2011).
- Matta, Raúl (2012): *El patrimonio culinario peruano ante UNESCO. Algunas reflexiones de gastro-política*. Working Paper No. 28. Berlin: desigualdades.net Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America.
- Matta, R. (2012) Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes*. *Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural* 24(2): 196-207
- Matta, R. (2014) República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 50, num. 2, julio-diciembre, 2014 pp.15-40. Instituto Colombiano de Antropología e Historia
- McGoodwin, JR. (2002) *Comprender las culturas de las comunidades pesqueras: clave*

para la ordenación pesquera y la seguridad alimentaria en FAO Documento Técnico de Pesca. No. 401, Roma, FAO

- Meléndez, J; Cañez, G. (2010) La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local; Estudios Sociales, Vol.17, pp.182-204; Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo México.
- Menasche, R. (2013) Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión. En: Mingote, JL [Ed] (2013) Patrimonio Inmaterial, museos y sociedad: balances y perspectivas, pp 180-187
- Mingote, JL [Ed.] (2013) Patrimonio Inmaterial, museos y sociedad: balances y perspectivas de futuro; Edita Secretaría General técnica, Subdirección general de documentación y publicaciones, Ministerio de educación, cultura y deporte, España.
- Montecino, S. (2004) Cocinas Mestizas de Chile. La olla deleitosa. Museo Chileno de Arte Precolombino. Santiago, Chile. Disponible en: <http://www.precolombino.cl/biblioteca/cocinas-mestizas-de-chile-la-olla-deleitosa/>
- Montecino, S; Cornejo, A; Razeto, J. (2012) Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región de Valparaíso, FIA, Santiago de Chile.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. Estudios y perspectivas en turismo, 20(3), 738-752. Recuperado de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012&lng=es&tlng=es
- Palma, D. (2004) De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX. Instituto de Historia, PUC, HISTORIA N°37, VO. II, Julio-diciembre 2004: 391-417
- Palomino, Luis, Martín Vargas y Mariano Valderrama. (2010). Carreras de cocina. Informe de la oferta académica en Lima y regiones. Lima: Apega.
- Pereira Salas, E. (1943) Apuntes para la historia de la cocina chilena, Editorial Universitaria, Santiago de Chile.
- Prochile (2009) Sabores de Chile: promoviendo la cultura gastronómica y los productos chilenos; prochile, Santiago de Chile
- Sampieri, R. (et al.). 2006. Metodología de la investigación. Ed. Mc Graw Hill. México.
- Strauss, A., & Corbin, J. (2002). Bases de la investigación cualitativa. Colombia: Universidad de Antioquia.

- Taylor, S. J.; Bogdan, R. (1994) Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados. Título original: Introduction to Qualitative Research Methods. The Search for meanings, (1984).Ed. Paidós, Barcelona. Traducción: Jorge Piatigorsky
- Torre, G., Morales-Fernández, E., & Naranjo, L. (2012). Análisis del Turismo Gastronómico en la Provincia de Córdoba. *Tourism & Management Studies*, (8), 78-87. Recuperado de http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2182-84582012000100009&lng=pt&tlng=es
- UNESCO (1997) Informe de la Comisión Mundial de Cultura y Desarrollo: Madrid. Ediciones UNESCO-Fundación Santa María
- UNESCO (2003) UNESCO y Patrimonio Inmaterial. Ediciones UNESCO-PCI, disponible en: http://www.lacult.UNESCO.org/doc/oralidad_11_6-9-la-UNESCO-y-el-patrimonio.pdf
- UNESCO (2009) Lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Ediciones UNESCO-PCI, disponible en: <https://ich.UNESCO.org/doc/src/06859-ES.pdf>
- UNESCO (2015) Patrimonio Cultural Inmaterial y Desarrollo Sostenible” Ediciones UNESCO PCI, disponible en: <https://ich.UNESCO.org/doc/src/34299-ES.pdf>*
- Unigarro Solarte, C. (2010) Patrimonio cultural alimentario; Ediciones Cartografía de la memoria: Quito-Ecuador. Disponible en: www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf
- Valderrama, M. (2010) El boom de la cocina peruana. En: Perú Hoy, (15) Del hortelano su perro. Sin espacio ni tiempo histórico; Desco, Lima

XVI. ANEXOS

1. FICHAS DE SISTEMATIZACIÓN

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--|------------------------------|
| FAO | 2005 | Cultura y Alimentación Indígena en Chile | Gastronomía Chilena Indígena |
| <p>Recopilación respecto de la cocina étnica chilena. Se comienza con una breve descripción de los pueblos indígenas institucionalmente reconocidos (Kollas, Aymaras, Quechuas, Atacameños, Diaguitas, Mapuche, Kawesqar, Rapanui) donde se describen brevemente las principales preparaciones de estos pueblos, separados en las siguientes categorías: carnes, guisos/sopas, platos de fondo, productos del mar, ensaladas/acompañamientos, masas/panes, aliños/salsas, bebidas frías/calientes, frutos secos/postres. A través de esta recopilación se hace una introducción a los elementos culinarios más característicos de estos pueblos, pero a través de las preparaciones. Ahí queda en evidencia los principales ingredientes y preparaciones.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|----------------|------------------------------------|
| CNCA | 2015 | Arca del Gusto | Inventario patrimonial alimentario |
| <p>Publicación que rescata una parte del patrimonio alimentario en riesgo de nuestro país que rescata el trabajo realizado en terreno por la asociación virtuosa entre la U. de Concepción, Fundación Slow Food para la Biodiversidad, la Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas (Anamuri) y la Sección de PCI del CNCA. Este proyecto refleja la ejecución de un plan de trabajo para recuperar sistemáticamente el patrimonio culinario tradicional, poniendo especial atención en alimentos y preparaciones que están en riesgo de desaparición. El principal objetivo del mapeo fue la identificación y caracterización de alimentos de valor patrimonial de las localidades rurales de Chile a partir de ocho variables que permitieron clasificar y organizar la información de cada producto.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|--|-------------|
| Ivanovic, C. | 2004 | Nueva Cocina Chilena: culinaria e identidad (Memoria para optar al título de Antropóloga Social) | |
| <p>Tesis que busca desarrollar el concepto de nueva cocina chilena, comprender su origen y comprobar que realmente sea chilena. Para ello comienza por develar las estructuras de la cuisine y cocina en ciudades de tres regiones de Chile. Estableciendo vínculos con las relaciones de género e identidades locales. La nueva cocina chilena correspondería una propuesta culinaria que se centra en el rescate de viejas recetas, pero con innovaciones. Es primordial utilizar productos propios.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|---|---|
| Palma, D. | 2004 | De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX | Historiografía de la alimentación chilena |
| <p>Artículo del ámbito de la historia social de la alimentación, que hace reseña las tradiciones alimentarias de Santiago a fines del XIX, tanto de la elite como del pueblo, basado en la revisión de la prensa satírica. Junto con explorar los sabores y aromas de los platos, hay un intento de acercarse a la sociabilidad que se genera alrededor de la comida, reseñando respecto problemas como el alcoholismo.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|---|---------------------------------------|
| Montecino, S; Cornejo, A; Razeto, J. | 2012 | Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Valparaíso | Inventario patrimonial alimentario |
| <p>Estudio que detalla los elementos que constituyen el patrimonio alimentario de la región de Valparaíso. Se realiza una recopilación de productos patrimoniales de la región, con el objetivo de fomentar la producción de ciertos alimentos, a crear turismo cultural gastronómico y a renovar desde la tradición. El inventario tiene el objetivo de crear una suerte de cartografía en que los diversos actores involucrados puedan disponer de información para la toma de decisiones o para la planificación de políticas públicas y culturales que fomenten la cocina patrimonial en todos sus componentes. Identificar los platos y productos que son claves para pensar en un estímulo productivo, comercial, de salud o cultural relacionado con la alimentación.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|---|-------------------------------|
| Sciolla, C.; Couyoumdjian, R. | 2007 | La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile | Historia de la cocina chilena |
| <p>Artículo que hace reseña sobre la importancia de los manuales de cocina como un medio para la difusión de las recetas, y constatar la evolución de sus formas. Recopilación de los manuales más antiguos chilenos. En la cocina tradicional chilena no era usual la presencia de recetas escritas (contexto de analfabetismo y alta transmisión oral). El manual de cocina hace referencia a la colección de recetas, pero también a las propiedades de los alimentos, la forma de servirlos, o el ritual asociado a la comida.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--|-------------------------------|
| Pereira Salas, E. | 1943 | Apuntes para la historia de la cocina chilena | Historia de la cocina chilena |
| <p>Publicación en que se hace una recopilación historiográfica respecto de los principales elementos que conforman la cocina chilena y sus transformaciones desde la conquista hasta el siglo XIX. En la publicación se mencionan tanto productos, formas de cocción y recetas tradicionales. Recorrido por los principales hitos e influencias que constituyen la denominada cocina chilena.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|---|--------------------|
| Fundación Chile y GFK Adimark | 2014 | Chile Saludable Vol.3: oportunidades y desafíos de innovación | Políticas públicas |
| <p>Publicación que describe el perfil de los chilenos según hábitos y barreras de una vida saludable y plantea el uso y desarrollo de dos productos típicos chilenos, que al ser procesados podrían ser implementados como un alimento saludable. Esta publicación está contextualizada en el perfil epidemiológico nacional que cada vez es más semejante a países desarrollados, donde han aumentado las enfermedades crónicas no transmisibles.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--|--|
| Montecino, S. | 2004 | Cocinas Mestizas de Chile: la olla delectosa | Antropología culinaria/ Historia de la cocina chilena |
| Libro resultado de un estudio antropológico respecto la cocina chilena, desde la perspectiva culturalista de este. Comienza estableciendo qué se entiende por cocina chilena, especificando sus orígenes, influencias, preparaciones e ingredientes emblemáticos. Establece las principales cocinas, determinadas por zonas geográficas específicas, exponiendo los platos más típicos. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|-----------------------|-------------|
| Inacap | 2015 | El recetario de Chile | Recetario |
| Recetario preparado para la Expo Milán 2015 donde se recopilan recetas emblemáticas ordenadas según zonas geográficas, ya que parte de la premisa de la diferenciación de las cocinas, basado en elementos climáticos y geográficos. Las cinco zonas corresponden a: Norte Grande, Norte Chico, Zona Central, Zona Sur, Zona Austral. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|--|--------------------|
| Sernatur | 2012 | Estrategia Nacional de Turismo 2012-2020 | Políticas Públicas |
| Publicación que recopila las directrices para el fomento del turismo nacional proyectado hasta 2020. En un contexto donde se busca la preservación y mejoramiento de las condiciones turísticas con la finalidad de promover Chile como un destino apetecido, aumentando la cantidad de turistas y con ellos las ganancias asociadas al sector turismo. El objetivo es que para el 2020 Chile sea reconocido como un destino turístico de clase mundial reconocido por una oferta atractiva, variada, sustentable y de alta calidad. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--|--------------------|
| Imagen de Chile | 2014 | Informe Final: Gastronomía y Marca País. 14 Cocinas Chilenas | Políticas Públicas |
| Informe final de un estudio realizado para Imagen de Chile (ProChile) con el objetivo de generar un mapa de cocinas chilenas con el propósito de nivelar la estrategia de posicionamiento de la marca país en torno a los principales intereses, expectativas y programas de acción de los actores clave en el sector gastronómico, y seleccionar los aspectos competitivos de la gastronomía chilena que puedan sustentar una estrategia de diferenciación de la marca país. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|--|-------------|
| ProChile | 2009 | Sabores de Chile: promoviendo la cultura gastronómica y los productos chilenos | Recetario |
| Publicación que busca la promoción y difusión de la gastronomía en el extranjero. El grueso de la publicación es un recetario, sin embargo considera una introducción donde se describe la cocina chilena desde un enfoque culturalista, poniendo énfasis en los temas identitarios y típicos de la gastronomía chilena. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|-----------------------|-------------|
| CNCA | 2017 | Tu receta tu historia | Recetario |
| <p>Recetario que resulta del concurso convocado por el Consejo de la Cultura y las Artes con el mismo nombre, donde se invitó a los ciudadanos a enviar recetas que tradicionalmente se preparaban en sus casas. Así se recibieron muchas recetas, las cuales fueron revisadas, seleccionando las mejores y más representativas que finalmente quedaron plasmadas en la presente publicación.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|---|-------------|
| Memoria Chilena | 2009 | Para chuparse los dedos: recetas de familia | Recetario |
| <p>Recetario que resulta de la selección de recetas familiares compartidas por los usuarios de Memoria Chilena, con el objetivo de contribuir a la conservación del patrimonio culinario y alentar su valoración.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|---|-------------|
| Inacap | 2017 | Programa Raíces: transformando la Cocina de Chile para el mundo | |
| <p>Publicación para promocionar el programa raíces que se hace cargo de la estrategia de vinculación con el medio del área de Gastronomía de la institución, que se enfoca en fomentar su labor y compromiso en la puesta en valor del patrimonio natural y cultural de Chile, a través de la actividad gastronómica. Los objetivos de este programa corresponden a valorizar la identidad y el patrimonio gastronómico, presentar tendencias que impactan en la cadena de valor de la gastronomía, aportar con innovadoras experiencias gastronómicas, incentivar la experimentación y la incorporación de la innovación, y compartir prácticas sustentables de la actividad gastronómica.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|--|--------------------|
| Organización Mundial del Turismo | 2013 | Turismo y patrimonio cultural inmaterial | Políticas públicas |
| <p>Estudio de la OMT sobre la relación entre el turismo y el PCI, donde se examina los principales retos, riesgos y oportunidades inherentes al desarrollo del turismo relacionado al PCI, estableciendo medidas concretas de elaboración, gestión y comercialización de productos turísticos basados en el patrimonio. El informe presenta importante información basada en la revisión de casos y buenas prácticas procedentes de todo el mundo, analizando el actuar promovido por las administraciones públicas.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--|--------------------|
| MinCultura Colombia | 2013 | Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia | Políticas públicas |
| <p>El Ministerio de Cultura de Colombia, a través de la Dirección de Patrimonio y en conjunto con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo formula una política de conocimiento, salvaguardia y fomento del PCI asociado a la alimentación y las cocinas tradicionales del país, a través de un plan de acción para el sector de la gastronomía, teniendo en cuenta que la cocina tradicional ha venido adquiriendo una gran importancia en el sector productivo asociado al turismo cultural, que genera ingresos y empleos.</p> | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|--|--------------------|
| Ascanio, A. | 2009 | Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema | Políticas públicas |
| Artículo que describe y sugiere rutas gastronómicas para Chile. A través de la premisa del turismo y la puesta en valor del paisaje cultural en su sentido amplio, se considera la gastronomía como un elemento reivindicador e interesante de explotar. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|---|---------------------------------|
| UNESCO | 1987 | El hombre y lo que come: alimentación y cultura | Antropología de la alimentación |
| Revista que incorpora una serie de artículos que tienen en común la descripción de procesos alimentarios, desde la perspectiva cultural y antropológica. EL objetivo de la revista es establecerse como una introducción a la antropología de la alimentación. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--------------------------------|-------------|
| ProChile | 2015 | Sabores de Chile para el Mundo | Recetario |
| Recetario en bilingüe (inglés español) que tiene el objetivo de promocionar Chile como destino turístico y gastronómico, a través de una breve reseña introductoria en que se expresa los principales atractivos, para luego proceder a las recetas seleccionadas como emblemáticas ya sea por su carácter tradicional como por los productos utilizados. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|-----------------------------|-------------|
| CNCA Dirección Regional del Maule | 2013 | Sabores y colores del Maule | Recetario |
| Recetario que hace una recopilación de las recetas más típicas de la tradición gastronómica de la región Maule, haciendo énfasis a las recetas que aún estuvieran vigentes, pero que tuvieran una importante carga histórica. Entre las recetas, hay descripción de lugares, personas y productos típicos que enriquecen el patrimonio de cada localidad | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|------------------|-------------|
| ProChile | s/f | Chile a la Carta | Recetario |
| Recetario en inglés y español, con una breve introducción a la cocina chilena, describiendo las diferentes zonas que determinan ciertas cocinas y las rutas gastronómicas asociadas a cada una de ellas. Y terminando con recetas que utilizan productos emblemáticos de las mismas. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--|---------------------------------|
| Fischler, C. | 1995 | El (h)omnívoro: el gusto, la cocina, el cuerpo | Antropología de la Alimentación |
| Publicación elemental de antropología alimentaria que detalla los diferentes aspectos que constituyen esta subdisciplina, desde la definición de cocina, las convenciones sociales de lo comestible, las funciones de lo culinario, la formación del gusto, los cambios en los gustos y el desplazamiento de los paradigmas alimentarios. Finalmente detalla los modelos alimentarios del humano en la era moderna. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--|--------------------|
| Sernatur | 2016 | Guía de perfiles de egreso de las carreras de turismo, hotelería y gastronomía | Políticas públicas |
| Publicación que realiza un lineamiento respecto de los perfiles de egreso de las carreras de turismo, hotelería y gastronomía a nivel nacional. Hace un mapeo de todas las instancias de formación en estas áreas, ya sea de Institutos Profesionales (IP), como de Centros de Formación Técnica (CFT) y detalla los perfiles de egreso de cada uno de ellos. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|--|--------------------|
| Organización Mundial del Turismo | 2015 | Red de gastronomía de la OMT. Plan de acción 2016-2017 | Políticas públicas |
| Publicación de la red de gastronomía de la OMT, que busca la promoción del turismo gastronómico, donde se combinan la iniciativas y colaboración público-privada. El plan de acción generado en la Asamblea de la red de gastronomía llevada a cabo en Medellín durante el 2015, donde se buscó generar lineamientos que ayuden al fomento del turismo gastronómico. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|--|---------------------------------|
| Goody, J. | 1995 | Cocina, Cuisine y Clase: estudio de sociología Comparada | Antropología de la Alimentación |
| Estudio desde el ámbito de las ciencias sociales (sociología y antropología) sobre la gastronomía, la producción económica y la estructuración de clases sociales. Plantea que el proceso de alimentación se analiza y descompone en cinco fases: producción, distribución, preparación, consumo y eliminación. En definitiva, presenta una explicación gráfica respecto de la relación entre la estructura social y el ámbito subjetivo de la alimentación y la producción. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Valderrama, M. | 2010 | El <i>boom</i> de la cocina peruana | Cultura culinaria peruana |
| Reflexión respecto del auge y la puesta en valor de la cocina peruana, reconociendo los principales elementos que favorecen este auge, pero también identificando problemas que determinan el estancamiento, y el camino para seguir desarrollando el ámbito gastronómico peruano. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--|---------------------------|
| Matta, R. | 2014 | República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú | Cultura culinaria peruana |
| Publicación que analiza el nacionalismo culinario en el Perú como discurso político y agente performativo. Luego realiza su articulación con ciertos valores neoliberales arraigados en las sociedades contemporáneas. El contexto es el auge de la cocina peruana, lo que se entiende como una oportunidad de desarrollo económico y social. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|--|---------------------------|
| Matta, R | 2011 | Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana | Cultura culinaria peruana |
| Artículo en que se reflexiona respecto del desarrollo de la cocina peruana como elemento del PCI de la zona, y dentro de las estrategias de revitalización de la misma. También se identifican límites que el patrimonio significa para el desarrollo. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|------------------------------------|---------------------------|
| Lauer, M. Lauer, V. | 2006 | La revolución gastronómica peruana | Cultura culinaria peruana |
| Publicación que analiza la cocina peruana, desde la perspectiva de la industria cultural naciente, explicando el auge de cocineros, chefs y restaurantes dentro y fuera del país. Hace una revisión histórica y conceptual respecto de los hechos e iniciativas que lograron que Perú se estableciera como referente culinario de la región | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|--|----------------------|
| Oliveira, S. | 2011 | La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino | Turismo gastronómico |
| Publicación que reflexiona respecto del turismo gastronómico en función de sus diferencias con el turismo tradicional. Busca y establece una definición clara al respecto, y a través del caso concreto del turismo en Portugal, intenta establecer características concretas respecto del turismo gastronómico, estableciendo sus fortalezas y debilidades. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--|---------------------------------|
| Fischler, C. | 2010 | Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna | Antropología de la alimentación |
| Publicación que reflexiona respecto del cambio de los paradigmas alimentarios modernos, y, el desplazamiento de las normas que regían la alimentación (gastronomías) y cómo esto afecta los mecanismos biológicos preparados para la escasez e inseguridad alimentaria. Asocia este tema con el perfil epidemiológico de los países desarrollados, relacionados con los problemas de salud asociados a la alimentación excesiva e inadecuada. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|---|---------------------|
| Jacoby, E. | 2012 | Come rico, come sano, come peruano... y empecemos a trabajar en eso | Políticas públicas. |
| Artículo que reflexiona respecto de la importancia de potenciar alimentos tradicionales, en la medida en que son más saludables respecto de los alimentos rápidos, altamente industrializados y de origen muchas veces desconocidos. En este artículo se reflexiona respecto de la política pública que utilizó el lema que le da el título, con la finalidad de potenciar una alimentación más saludable. Se parte de la premisa de que las tradiciones alimentarias de un país ofrecen un punto de partida relevante en la alimentación saludable en cuanto proveen una conexión con el mundo natural, los alimentos, la gente y la identidad cultural. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|---|---------------------|
| Gordillo, G. Méndez, O. | 2013 | Seguridad y Soberanía Alimentaria (documento de base para la discusión) | Políticas públicas. |
| Documento de la FAO que reflexiona respecto de la evolución en la utilización de los conceptos de seguridad alimentaria y nutricional, y de soberanía alimentaria; el concepto y las implicancias de la soberanía alimentaria: globalización, papel del Estado y de la ciudadanía en la construcción de las políticas públicas; la seguridad alimentaria y nutricional y la soberanía alimentaria: ¿conceptos antagónicos o complementarios?; conclusiones y elementos para el debate a nivel regional. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--|-------------|
| Arévalo, JM | 2004 | La tradición, el patrimonio y la identidad | PCI |
| Artículo de revista de estudios extremeños, que recorre conceptualmente al patrimonio, la tradición y la identidad, estableciendo sus similitudes y diferencias, a través de una reflexión académica y argumentada. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|--|-------------|
| UNESCO | 2015 | Patrimonio Cultural Inmaterial y desarrollo sostenible | PCI |
| Publicación en que se detalla los diferentes modos en que el proceso de salvaguardia del PCI puede fomentar al desarrollo sostenible. Incluso se ha visto situaciones en que ciertas prácticas o tradiciones asociadas a la vida rural, han generado soluciones para problemas asociados a la explotación o el cambio climático. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|---|-------------|
| Espeitx, Elena | 2004 | Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular | PCI |
| Publicación, en que se desarrolla teóricamente la definición de cultura alimentaria, patrimonio alimentario y su aporte para el desarrollo del turismo cultural en algunas zonas. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|---------------------------------|-------------|
| Unigarro, Catalina | 2010 | Patrimonio cultural alimentario | PCI |
| Publicación del Ministerio de la Cultura del Ecuador en cooperación con el Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural del Convenio Andrés Bello, que ha realizado publicaciones en el ámbito del Patrimonio inmaterial del país. En este libro, se trabaja el patrimonio alimentario y la tradición culinaria en el Ecuador y plantea la necesidad de la realización de futuras investigaciones en este ámbito, con el fin de establecer políticas que permitan resguardar la riqueza del patrimonio alimentario ecuatoriano | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|---|-------------|
| Mingote, José Luis | 2013 | Patrimonio Inmaterial, museos y sociedad: Balances y perspectivas | PCI |
| Publicación del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España, donde se recopila ponencias y experiencias, respecto de las diferentes maneras en que se puede contribuir a la salvaguardia del PCI, desde los museos y de otros modos de la sociedad civil. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|---|------------|--|-------------|
| Álvarez, M. | 2002 | La cocina como patrimonio (in)tangible | PCI |
| Publicación resultante de la Primera Jornada de Patrimonio gastronómico, realizado por la comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires. En ella se discute como la cocina se constituye como PCI. | | | |

| Autor | Año | Título | Tema |
|--|------------|--|-----------------|
| Kauffman, Maricela | 2012 | Arte culinario tradicional: identidad y patrimonio de las culturas de la Costa Caribe de Nicaragua | PCI - Recetario |
| Publicación en que se detalla las diferentes preparaciones patrimoniales de la costa caribe de Nicaragua, por ende, es principalmente un recetario, ordenado de manera alfabética, y distribuido por regiones del país. Además tiene una introducción, que hace las funciones de marco referencial, el cual unifica y da un sustento teórico a la publicación. | | | |

2. GLOSARIO DE TÉRMINOS

| Glosario conceptual | |
|---------------------------------|--|
| Agrobiodiversidad | Hace referencia a la diversidad biológica en el ámbito de la agricultura. Corresponde a un subconjunto de la biodiversidad que refiere a la variedad de especies animales y vegetales. |
| Agroecología | Proviene de los términos agricultura y ecología, y está muy ligado al concepto de agricultura familiar. En concreto hace referencia a la producción agrícola, sin la intervención de productos químicos de por medio; es por lo mismo que se relaciona con la forma tradicional de cultivar, conocimiento y sabiduría resguardada por los pequeños campesinos. Es por lo mismo que también se relaciona con la sustentabilidad de la agricultura, la justicia social y la identidad (FAO; 2012). |
| Alimento patrimonial | Corresponde a aquellos alimentos asociados a un territorio que están fundidos con nuestra historia y tradición, y reconocidos como propios por una comunidad. |
| Arte culinario | Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la alimentación. Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. |
| Cocina (preparación) | Hace relación al proceso de preparación del alimento, que comienza en los mercados al adquirir el producto y termina en las manos del cocinero al momento de la preparación. |
| Cocina de autor | Cocina que no se encuentra enmarcada dentro de una tendencia o denominación específica, no proceden de un país en particular o no tienen una técnica culinaria reconocida, sino que son las creaciones del chef, sujetas a su experiencia. |
| Cocina de mercado | Cocina enfocada en la materia prima, en potenciar lo mejor que pueda desarrollar esta una vez se sitúe ante las diversas técnicas de transformación. Aspecto, sabor, textura y temperatura configuran apartados que deben realzar el producto original. |
| Comercio Justo | Sistema comercial que busca el diálogo, la transparencia y el respeto, para contribuir a la mayor equidad en el intercambio comercial internacional, presentado especial interés y preocupación por criterios sociales y medioambientales. Por ello, contribuye al desarrollo sostenible ofreciendo mejores condiciones comerciales y asegurando los derechos de productores y trabajadores desfavorecidos, especialmente los del cono sur. |
| Culinaria | Hace referencia al proceso de selección de productos y modos de consumo del alimento. Es el ámbito estrictamente cultural del proceso de alimentación. “El conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (contreras y García, citado en Unigarro, 2010: 25) |
| <i>Cuisine</i> (consumo) | Hace referencia al proceso de consumo y la forma en que los platos ya preparados son servidos, por lo que está determinado por el contexto decorativo y sociocultural. |
| Denominaciones de origen (D.O.) | Es la identificación de un producto particular como originario de una localidad, región o país, y que debe presentar una calidad, reputación o característica que sea relacionada o dependiente del lugar de origen, ya sea |

| | |
|-------------------------------------|--|
| | por la geografía u otros factores naturales y humanos. |
| Gastronomía | Todos aquellos aspectos relativos a la cocina de una región cultural, incluyendo el origen, rasgos, preparación y conservación, en una extendida y compleja cadena de relaciones. |
| <i>Gustema</i> | Concepto introducido por el antropólogo estructuralista Claude Levi-Strauss (1968), el cual es definido como la unidad mínima del gusto y refiere a los rasgos distintivos de la cuisine. |
| <i>Les Toques Blanches</i> | Agrupación de chefs de carácter internacional, con presencia en Chile, que tienen por objetivo profesionalizar el ámbito de la gastronomía, y promover tanto la cocina endémica, como los productos típicos. |
| Nueva cocina chilena | Cocina chilena que se diferencia de la típica, en cuanto busca nuevas maneras de potenciar la gastronomía nacional. Este movimiento se ha preocupado por utilizar productos típicos, que habían sido relegados a la cocina doméstica, o al consumo campesinos e indígenas; reconociendo en ellos a productos que al ser situados en el extranjero pueden ser identificados como propios de nuestro país. |
| Patrimonio alimentario | Conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias consideradas como una herencia compartida o un bien común por una colectividad. Este patrimonio puede estar constituido por un conjunto de productos agrícolas, los saberes y técnicas que se le asocian, las formas de distribución alimentaria (Matta: 2012) |
| Patrimonio cultural inmaterial | También conocido como Patrimonio cultural intangible, forma parte de las declaraciones de la UNESCO para la salvaguardia del patrimonio cultural no tangible, conocido como oral o inmaterial. Según la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, el patrimonio cultural inmaterial (PCI) "es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente". Existe un comité, reunido de forma regular, para inscribir los elementos del patrimonio cultural inmaterial desde los cuales son elegidos según relevancia. El concepto surgió en los años 1990 como contrapartida al Patrimonio de la Humanidad, que se centra en aspectos esenciales de la cultura. |
| Preparación patrimonial | Corresponde a aquellas preparaciones que integre productos, técnicas y elementos simbólicos transmitidos por generaciones, y que se identifique como propia o tradicional por sus consumidores o hacedores. |
| Producto patrimonial | Corresponde a aquellos productos alimenticios cuya producción y consumo tienen una larga presencia en una zona, y que tenga procesos productivos que respondan a saberes transmitidos de generación a generación. |
| Puesta en valor | Acción que destaca y exalta las características y méritos de objetos con el fin de cumplir de la mejor manera la función a la que se destinó. |
| Seguridad Alimentaria ⁴⁸ | Hace referencia al acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer los requerimientos nutricionales, que aseguren una vida saludable (FAO; 2013). En definitiva, no solo hace referencia a la inocuidad de los alimentos, es decir hace referencia a una cadena de producción y servicio que deben |

⁴⁸ Según Gordillo, Méndez (2013), A pesar de que la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria tienen por objetivo asegurar el derecho de la alimentación a través del acceso y la redistribución, la diferencia radicaría en que "el concepto de seguridad alimentaria, adoptado por los Estados Miembros de la FAO, es —si se quiere— un concepto neutro en términos de correlación de fuerzas. No prejuzga sobre la concentración económico en los distintos eslabones de la cadena alimentaria ni en el comercio internacional de los alimentos ni en la propiedad de medios de producción clave, como la tierra o el acceso a la información. En tanto el concepto de seguridad alimentaria parte justamente de constatar la asimetría del poder en los distintos mercados y espacios de poder involucrados, así como en los ámbitos de las negociaciones comerciales multilaterales" (Gordillo, Méndez; 2013 p.6).

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p>cumplir con una serie de estándares higiénicos para evitar los peligros químicos, microbiológicos y/o zoonóticos. Sino que también tiene relación con el acceso a la comida. Muchas veces cuando se habla de patrimonio gastronómico o alimentario, el tema de la seguridad alimentaria se torna un problema, ya que hay muchos procesos, producciones o preparaciones tradicionales que no cumplirían con los estándares, convirtiéndose en un tema conflictivo; ya que por otro lado, la promoción del patrimonio alimentario fomenta la producción local a pequeña escala, considerada como una estrategia para combatir la inequidad en el acceso a la alimentación.</p> |
| Semana Gastronómica | <p>Instancia de promoción de productos alimentarios nacionales inscrita en un contexto mayor de encuentro entre diplomáticos y empresarios chilenos y extranjeros en distintas partes del mundo.</p> |
| Sistema culinario | <p>es un sistema que tiene un carácter estructurado e interdependiente de sus elementos constitutivos a) proceso de obtención de alimentos, b) selección de alimentos, c) procesos de preparación, d) saberes culinarios e) modos de presentar y servir los alimentos, f) técnicas corporales necesarias para el consumo de alimentos (modos de mesa), g) comidas, o situaciones sociales en que se preparan, exhiben y consumen determinados alimentos, h) jerarquía de las comidas, i) quién ofrece y quién recibe una comida, j) clasificación de comidas principales, complementarias y postres, k) equipos culinarios y cómo son representados, l) las clasificaciones del paladar, m) modos de disponer los restos de alimentación, etc. (Menasche; 2013: 183)</p> |
| <i>Slow Food</i> | <p>Movimiento internacional nacido en Italia que se contrapone a los nuevos paradigmas alimentarios asociados al <i>fast food</i>, o comida rápida. En su haber busca que el alimento sea bueno para la persona que lo consume, bueno para el que lo produce y bueno para el planeta. Se basa en los pilares que alude a que los alimentos sean buenos (de calidad, con buen sabor y saludables), limpios (que no contamine ni dañe el medio ambiente) y justos (precios accesibles para el consumidos y la retribución justa para el productor).</p> |
| Soberanía Alimentaria | <p>Término acuñado principalmente por organizaciones de la sociedad civil, que surge cuando se plantea institucionalmente el tema de la seguridad alimentaria. Descansa sobre seis pilares (FAO; 2013):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Es compatible con la naturaleza (rechaza el uso intensivo de energías de monocultivo, maximizando las contribuciones de los ecosistemas) 2- Sitúa el control a nivel local (rechaza la privatización de los recursos naturales, reconoce la necesidad de habitar y compartir territorios. 3- Se centra en alimentos para los pueblos (pone la necesidad de alimentación en el centro de las políticas, estableciendo que la comida es más que una mercancía) 4- Promueve el conocimiento y las habilidades, basado en conocimientos tradicionales (rechaza las tecnologías que atentan contra los sistemas alimentarios locales) 5- Pone valor a los proveedores de alimentos (apoya modos de vida sostenibles) 6- Localiza los sistemas alimentarios (reduce la distancia entre proveedores y consumidores de alimentos) |
| Sustentabilidad Alimentaria | <p>Iniciativa que hace referencia al desarrollo de la producción de alimentos determinado por un equilibrio entre el crecimiento económico y los recursos naturales, evitando comprometer la calidad y la vida de la humanidad. Cumple entonces con respetar al medio ambiente, con una</p> |

| | |
|----------------------|---|
| | cadena de comercialización ética, y debe ser saludables (en el sentido de tener poco procesados). |
| Turismo cultural | Modalidad de turismo centrado en los procesos históricos y/o culturales de una comunidad circunscrita a un lugar. Puede ser apropiado de una fiesta (como por ejemplo ir a la fiesta de la Tirana), y/ o por su relevancia histórica. En definitiva, se diferencia de otras modalidades más enfocadas en el descanso, o en excursiones. |
| Turismo gastronómico | Modalidad de turismo cultural, centrado en productos alimentarios o en preparaciones. Se diferencia del turismo tradicional en cuanto a la valoración del alimento, en uno sería solo para suplir las necesidades fisiológicas, mientras que en el turismo gastronómico es el objetivo del viaje. |

| Glosario alimentario | |
|-----------------------------|---|
| Apol | Forma de consumir interiores de un cordero que implica una forma específica de matar al animal |
| Caldillo | Sopa de pescado con cebolla y papas |
| Caldo de cabeza | Sopa que se prepara con la cabeza del cordero u otro animal. También corresponde a un dicho popular que hace referencia a pensar algo demasiado o perder el tiempo pensando en alguna situación problemática. |
| Catuto | Panecillo de trigo, delgado y alargado, típico de la gastronomía Mapuche |
| Causeo | Corresponde a una comida ligera, generalmente de fiambres y alimentos fríos, que se hace fuera de los horarios regulares de comida. |
| Chingana | Corresponde a una taberna o bar, aunque también puede hacer referencia a una fiesta o lugar donde las fiestas o eventos se llevan a cabo. |
| Cocinerías | Hace referencia al comercio de carácter popular o sin mucha infraestructura (mesas, restaurantes) en el que se venden preparaciones de comida. Por ejemplo, en La Vega encontramos el sector de cocinerías. |
| Fonda | En la actualidad son típicos de la celebración de fiestas patrias, sin embargo hacen referencia general a un puesto o cantina donde se sirven comidas y bebidas. |
| Guatia | Preparación de origen quechua o andina, que consiste en un conjunto de ingredientes de la zona -principalmente distintos tipos de tubérculos- con cebolla y queso, preparados en un horno de barro. |
| Pequines | Empanada popular que reemplaza el tradicional pino de carne, por cebolla. Hay relatos que dejan entrever la preparación de pequines con carne de dudosa procedencia, como perros; sin embargo, en la actualidad, suelen carecer de carne. |
| Picada | Hace referencia a un lugar donde se sirve comida abundante, de buena calidad y sabor y por un precio bajo. |

| Glosario siglas | |
|------------------------|---|
| Achiga | Asociación de Gastronomía de Chile |
| ACCHEF | Asociación de Chefs de Chile. Es una asociación gremial de cocineros que propone velar, capacitar y desarrollar actividades que permitan mejorar la gastronomía nacional. |
| Anamuri | Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas |
| Corfo | Corporación de Fomento y la Producción |

| | |
|----------|--|
| CMA | Cumbre Mundial de Alimentación |
| FAO: | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura |
| FEGACH | Federación Gastronómica de Chile |
| FIA | Fundación para la Innovación Agraria |
| INA | Instituto de Investigaciones Agropecuarias |
| Indap | Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario |
| Inapi | Instituto Nacional de Propiedad Industrial |
| OMT: | Organización Mundial de Turismo |
| PCI | Patrimonio Cultural Inmaterial |
| Sence | Servicio Nacional de Capacitación y Empleo |
| Sercotec | Servicio de Cooperación Técnica |
| Sernatur | Servicio Nacional de Turismo |