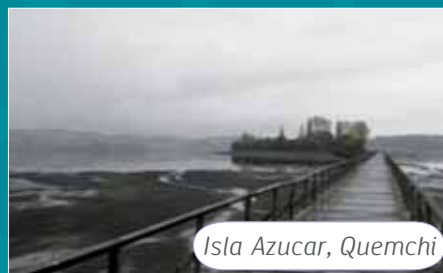


MINISTERIO DEL INTERIOR
SUBSECRETARÍA DE DESARROLLO
REGIONAL Y ADMINISTRATIVO



Tenaún, Dalcahue



Isla Azucar, Quemchi



Productos del sector Linco, Ancud



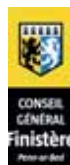
Puñihuil, Ancud

ALDEAS PATRIMONIALES

Productos y actividades económicas con identidad comunitaria y local, para fortalecer la marca territorial de Chiloé

Proyecto "Fortalecimiento de la Capacidad de Gestión de SUBDERE y Gobiernos Subnacionales en el ámbito del Desarrollo Económico Territorial en Chile"

Julio 2010



Tenaún, Dalcahue



Isla Azucar, Quemchi



Productos del sector Linco, Ancud



Puñihuil, Ancud

ALDEAS PATRIMONIALES

Productos y actividades económicas con identidad comunitaria y local, para fortalecer la marca territorial de Chiloé

Proyecto "Fortalecimiento de la Capacidad de Gestión de SUBDERE y Gobiernos Subnacionales en el ámbito del Desarrollo Económico Territorial en Chile"

Julio 2010 / Santiago de Chile

**ALDEAS PATRIMONIALES
PRODUCTOS Y ACTIVIDADES ECONÓMICAS CON IDENTIDAD
COMUNITARIA Y LOCAL, PARA FORTALECER LA MARCA
TERRITORIAL DE CHILOÉ**

Proyecto “Fortalecimiento de la Capacidad de Gestión de SUBDERE
y Gobiernos Subnacionales en el ámbito del Desarrollo
Económico Territorial en la República de Chile”

Julio 2010

Los miembros principales del equipo de elaboración de este material son:

Tatiana Salas, Directora de la Oficina Provincial de Desarrollo Productivo (OPDP) de Chiloé

Marta Alvarez, Profesional de la OPDP de Chiloé

Carlos Venegas, Director Provincial del Centro de Educación y Tecnología (CET)

Federico Krüger, Alcalde de la Municipalidad de Ancud

Carla Díaz, Directora de Desarrollo Económico Local y Fomento Productivo de la Municipalidad de Ancud

Isabel Cárcamo, Profesional del Servicio de Asistencia Técnica de la Municipalidad de Ancud

Luz María Oyarzo, Presidenta de la Asociación de Ecoturismo Puñihuil

Luis Macías Demarchi, Alcalde de la Municipalidad de Quemchi

Carolina Barría, Profesional de Fomento Productivo de la Municipalidad de Quemchi

Cristian Arraño, Profesional del Programa de Desarrollo Local (PRODESAL) de Quemchi

Luis Varnet Ravena, Profesional del Programa de Desarrollo Local (PRODESAL) de Quemchi

Minori Honda, Voluntaria de JICA en la Municipalidad de Quemchi

Cecilia Cordero, Profesional del Departamento de Fortalecimiento y Gestión Regional de SUBDERE

Akihiro Tsukamoto, Experto de JICA en el Proyecto

Diseño y Diagramación



www.simplecomunicacion.cl

Impresión

Gráfica Puerto Madero

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	4
INTRODUCCIÓN	5
Resumen del Proyecto JICA – SUBDERE y sus actividades territoriales para el fomento de la marca territorial en Chiloé	
CAPÍTULO 1: Métodos relacionados al desarrollo económico endógeno	7
Programa de Aldeas Patrimoniales, un modelo de desarrollo local en Chiloé, que está desarrollando la Oficina Provincial de Desarrollo Productivo (OPDP), experiencia en Tenaún de la comuna de Dalcahue	
CAPÍTULO 2: Aldeas y Comunidades Productivas en el Municipio de Ancud	12
2-1. Presentación del Alcalde de la Municipalidad de Ancud	12
2-2. Iniciativas Productivas de la Dirección Municipal de Desarrollo Económico Local y Fomento Productivo (DIDEF)	13
2-3. Ecoturismo de la Comunidad de Puñihuil, desarrollo de una Marca Comunitaria, basada en la conservación del Medio Ambiente	16
CAPÍTULO 3: Aldeas y Comunidades Productivas en el Municipio de Quemchi	19
3-1. Presentación del Alcalde de la Municipalidad de Quemchi	19
3-2. Comunidad de Aucho, el Renacer de la Cultura del Queso	21
3-3. Comunidad de Metahue. Hortalizas en su mesa después de una larga travesía	23
3-4. Campaña 5S de la Artesanía de Quemchi	24

PRESENTACIÓN


El proyecto “Fortalecimiento de la Capacidad de Gestión de SUBDERE y Gobiernos Subnacionales en el Ámbito del Desarrollo Económico Territorial en la República de Chile”, se ha desarrollado como consecuencia de la colaboración del Gobierno japonés a través de su Agencia de Cooperación Internacional, JICA, y el Gobierno chileno, a través de la Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo, SUBDERE. Se inició en enero de 2008 y su ejecución finaliza en diciembre de 2010.

El proyecto tiene como objetivo específico, fortalecer esquemas de gestión para el desarrollo económico territorial en las tres provincias donde SUBDERE cuenta con Oficinas Provinciales de Desarrollo Productivo (OPDP), es decir en los territorios de San Antonio, Arauco y Chiloé. El proyecto ha desarrollado capacitaciones a funcionarios de SUBDERE y gobiernos subnacionales y sus contrapartes del sector privado. Es decir, en el marco del proyecto, cerca de cincuenta chilenos han asistido a los cursos de entrenamiento en Japón, y alrededor de ciento cincuenta personas han participado en los cursos que se han impartido en cada uno de los territorios del proyecto.

Es importante mencionar que el enfoque principal de proyecto no son las pasantías y cursos territoriales, sino la implementación de los planes provinciales de actividades del proyecto, que lideran y coordinan las OPDP. De manera tal, que las pasantías y capacitaciones se desarrollan para la implementación de dicho plan, con el fin de facilitar la retroalimentación de las experiencias japonesas de desarrollo económico territorial en la gestión chilena de mismo tema.

En este contexto, en Chiloé se están desarrollando las actividades del proyecto, principalmente, en las áreas de: a) mejora de la calidad de la gestión pública subnacional de desarrollo económico territorial y, b) fomento de la marca territorial de Chiloé. El segundo reto -fomento de la marca de Chiloé- se está desarrollando con la integración de distintas actividades tales como la identificación de ventajas culturales, la mejora de la imagen del territorio, el desarrollo de productos y servicios con identidad y, la mejora de la calidad de productos y servicios del territorio.

Esta publicación tiene el objetivo de dar a conocer esas prácticas de fomento de la marca territorial de los distintos participantes territoriales del proyecto JICA – SUBDERE en Chiloé.



CRISTÓBAL LETURIA
CRISTÓBAL LETURIA INFANTE
Jefe de la División de Desarrollo Regional
Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo
SUBDERE

INTRODUCCIÓN

Resumen del Proyecto JICA–SUBDERE y sus actividades territoriales para el fomento de la marca territorial en Chiloé

El proyecto “Fortalecimiento de la Capacidad de Gestión de SUBDERE y Gobiernos Subnacionales en el Ámbito del Desarrollo Económico Territorial en la República de Chile” (Proyecto JICA – SUBDERE), está desarrollando, actualmente, distintas actividades en la provincia de Chiloé, bajo la coordinación de la comunidad de aprendizaje del proyecto, en que se intercambian experiencias y lecciones entre los distintos participantes, la que cuenta con la orientación de la Oficina Provincial de Desarrollo Productivo (OPDP). Dichas actividades del proyecto incluyen principalmente, dos áreas: a) mejora de la calidad de la gestión pública subnacional del desarrollo económico territorial y, b) fomento de la marca territorial de Chiloé, a través del uso de la identidad territorial y la mejora de la calidad de productos y servicios territoriales.

Las actividades del proyecto, que se relacionan al fomento de la marca territorial incluyen:

- Seleccionar y dar a conocer buenas prácticas que contribuyan a la mejora de la imagen de la comunidad, la comuna y/o la provincia
- Campaña 5S¹ en la comunidad Puñihuil (en comuna de Ancud) para mejorar la calidad del servicio relacionado al ecoturismo, de manera de contribuir a la mejora de la imagen tanto de Puñihuil como de Ancud
- Fortalecimiento de la marca local de Ancud, que incluye el uso estratégico de la identidad local para el desarrollo y/o la mejora de sus productos y servicios locales
- Mejora de la calidad del servicio en el sector turismo de la comuna de Quemchi, contando con retroalimentación de la experiencia ya desarrollada en Puñihuil.
- Fortalecimiento de la marca provincial de Chiloé, integrando el conjunto de las actividades mencionadas arriba en el **Programa “Aldeas Patrimoniales”** que la OPDP está coordinando.

Este material presenta las distintas prácticas que están desarrollando los participantes del proyecto JICA – SUBDERE en Chiloé, con el fin de fortalecer la marca territorial.

El presente material se recoge bajo el nombre de “Aldeas Patrimoniales” por lo siguiente:

- Uno de aspectos importantes del proyecto JICA – SUBDERE, se refiere a la adopción de las experiencias japonesas de desarrollo económico territorial en la gestión subnacional chilena, de manera adaptada a la realidad territorial. Una de esas experiencias japonesas es **“Un Pueblo Un Producto”**, que ha sido desarrollada por la prefectura (gobierno regional) de Oita del Japón para el desarrollo y promoción de productos y servicios con identidad territorial, a través del fortalecimiento de la iniciativa local y el uso estratégico de recursos locales.

1 5S es una herramienta desarrollada de los japoneses para mejorar la productividad y calidad.

- “Un Pueblo Un Producto” subraya la importancia de usar estratégicamente la cultura propia de cada una de distintas comunidades, en las actividades productivas.
- En Chiloé, cada una de las distintas aldeas (o comunidades) tiene su propia cultura e historia patrimonial, que se puede usar aplicando dicha noción japonesa “Un Pueblo Un Producto”. En ese contexto, este material se denomina “Aldeas Patrimoniales”, con el fin de presentar las actividades que se están desarrollando en relación al fomento de la marca territorial a través del uso de la identidad cultural en las actividades económicas territoriales.
- Además, la OPDP de Chiloé está desarrollando el programa “Aldeas Patrimoniales” con el fin de integrar las distintas actividades relevantes, para alinearlas y armonizarlas con miras a la generación de sinergia a nivel provincial, considerando el fortalecimiento de la marca territorial de Chiloé.

Es importante subrayar que el programa “Aldeas Patrimoniales” coordinado por la OPDP está integrando distintas actividades relacionadas al fomento de la marca territorial a través del uso estratégico de la identidad cultural. En el marco del proyecto JICA – SUBDERE, se están desarrollando dichas actividades de manera que se articulen mutuamente, para poder integrar la gestión de los diferentes niveles: gestión comunitaria, gestión municipal, gestión provincial, gestión regional y, gestión a nivel de SUBDERE. Por ejemplo, se realizó el taller de la marca local de la Municipalidad de Ancud el 2 de junio recién pasado y se está desarrollando la campaña 5S de la comunidad de Puñihuil de la comuna de Ancud, y es importante mencionar que ambas actividades se relacionan mutuamente, precisamente porque apuntan a fortalecer la marca local de Ancud, a través de la mejora de la calidad de los productos y servicios locales con identidad. En otras palabras, en Ancud, se están llevando a cabo actividades en dos niveles: nivel comunal y nivel comunitario, de manera simultánea e integral. Dichas actividades se articulan al fortalecimiento de la marca territorial a nivel provincial de Chiloé, a través del programa de la OPDP.



El concepto de trasfondo aplicado en este material es Mejora Continua (Kaizen), que subraya la importancia de retroalimentar permanentemente las lecciones generadas de las prácticas en las distintas actividades y/o las operaciones del futuro, de manera coherente a la realidad de cada caso. En otras palabras, el enfoque de Kaizen es adoptar y adaptar. En este sentido, el material presenta distintos casos de las comunas de Dalcahue, Ancud y Quemchi para facilitar a los lectores la implementación de actividades relacionadas al desarrollo económico endógeno, al fomento de la marca, al desarrollo de productos y servicios con identidad, etc., a través de la adopción de los casos presentados, adaptándolos a la realidad de cada cual.

Capítulo 1:

Programa de Aldeas Patrimoniales, un modelo de desarrollo local en Chiloé. Experiencia de Tenaún en la comuna de Dalcahue.

El programa “Aldeas Patrimoniales” se está desarrollando a través de la coordinación de la OPDP, con la asistencia del Centro de Educación y Tecnología (CET) y la Cooperación Internacional de la Provincia de Finistere, Francia, integrando los distintos instrumentos existentes, de manera de retroalimentar la noción “Un Pueblo Un Producto”, de Japón, en las actividades del desarrollo económico endógeno relacionado a la cultura de Chiloé.

La Provincia de Chiloé, constituye un territorio con complejos elementos de interrelaciones sociales y culturales, que han derivado históricamente en dinámicas locales, con fuertes componentes de identidad e interacción con entornos patrimoniales tangibles e intangibles.

Administrativamente, Chiloé se compone de diez comunas, integradas cada una de ellas por un centenar de localidades y pueblos rurales, insulares, de rivera, con una fuerte composición de población Huilliche y mestizaje, de manera heterogénea en cada localidad, ya que ninguna es común o comparable a otra, pues todas contienen una riqueza en sus dinámicas, relaciones, y economías, que es donde se sustenta la importancia de este proyecto, que persigue la vitalización y fortalecimiento de estas redes de relaciones sociales intangibles y de sus microeconomías locales, en torno al patrimonio y a la identidad cultural existentes en cada localidad.



Vista de Tenaún desde la playa, de este a oeste. Al fondo se divisa la torre de la Iglesia.

Uno de los patrimonios tangibles reconocidos universalmente, está compuesto por un conjunto de Iglesias Patrimoniales, que más allá de su materialidad y belleza arquitectónica recogen un compendio infinito de interacciones ancestrales y culturales de las comunidades de Chiloé. En cuanto a la conservación de este patrimonio, el Proyecto del Banco Interamericano de Desarrollo, BID², Turismo para Chiloé y Palena, consideró de especial relevancia la restauración y valorización patrimonial, generando como efecto el desarrollo económico de localidades, a través de la puesta en marcha el año 2009, de la Ruta de las Iglesias de Chiloé, fomentando el turismo patrimonial y de intereses especiales, en conjunto con la Fundación de Amigos de las Iglesias.

La irrupción de un crecimiento económico incipiente, con la llegada de la industrialización del mar, penetrando violentamente en localidades de la ribera, dentro de la Provincia, ha significado para las generaciones actuales, la pérdida paulatina de dinámicas locales, sucumbiendo a la penetración de la globalización y su dimensión económica, que se expresa en una subsistencia económica basada principalmente en actividades productivas industriales, que seducen a los habitantes en la perspectiva de un crecimiento principalmente material. De esta manera, se observa un paulatino desvanecimiento de la riqueza cultural y social, lo que lleva aparejada una desvalorización de lo intangible, donde se deprecia inevitablemente el valor incomparable de la identidad cultural.

El desarrollo industrial asociado a la acuicultura ha generado la desarticulación de las prácticas tradicionales y del tejido social rural, debilitando expresiones culturales y productivas del archipiélago. La globalización se ha expresado en Chiloé a través del desarrollo empresarial acuícola y su correlato de migración de campesinos hacia las fuentes laborales en los centros de producción. Esta fractura de la estructura productiva tradicional de Chiloé se muestra hoy día en toda su fragilidad frente a la crisis económica y ambiental de la actividad empresarial acuícola. La crisis en la empresa y el desempleo son un desafío para la estructura productiva y de fomento en Chiloé. En ese contexto, la identidad cultural y el patrimonio son una gran oportunidad, en un mundo cada vez más global y homogeneizado.

La valorización de lo intangible, el valor incomparable de la identidad cultural, la movilización de los saberes y las capacidades de las comunidades, constituyen elementos de competitividad y de generación de oportunidades de desarrollo económico y cultural para Chiloé. Estos factores son los que el modelo de Aldeas patrimoniales valoriza y ordena alrededor de iniciativas muy concretas y participativas.

El desafío entonces, asumido por las instituciones y comunidades que llevan adelante el concepto de Aldeas Patrimoniales es generar un proceso ordenado y consciente que permita la valorización del patrimonio y la identidad, produciendo una experiencia territorial significativa donde se pueda constatar la potencialidad económica de esta dimensión, en que este modelo de trabajo sea permanentemente enriquecido con al aporte y la participación local.

EL MODELO

El concepto de Aldeas Patrimoniales corresponde al diseño de un modelo de desarrollo local que configura las dinámicas culturales, económicas y sociales de las comunidades existentes en torno a un ícono patrimonial tangible o intangible.

La Aldea Patrimonial, es un sistema de relaciones sociales, endógeno y ancestral, en el que de manera transversal se entrecruzan la agricultura, las faenas del mar, el oficio de artesano y la conservación genuina de las tradiciones, puestas en su conjunto en una dimensión económica con el objetivo de sustentar un desarrollo local basado en la creación de valor a partir de la identidad cultural y la innovación.

De manera práctica, considera la vitalización de lo intangible como el rescate de la gastronomía y las preparaciones tradicionales, la reconstrucción de la historia local, a través de un relato de origen y vivencias de cada pueblo, el enriquecimiento de la artesanía como actividad que contiene la historia y la tradición y el que a través de la creatividad y la tradición, refuerza la propia identidad y la generación de ingresos.

Las condiciones básicas requeridas para implementar una experiencia de Aldea Patrimonial se refieren a:

- a) La existencia de un ícono patrimonial nítido (tangible o intangible).
- b) La existencia de nítidos activos culturales en la comunidad.
- c) La existencia de liderazgo en la comunidad que pueda promover genuinamente el modelo de desarrollo local.
- d) La existencia de flujos turísticos determinados e identificados.
- e) Entidades interesadas y comprometidas en apoyar un proceso de desarrollo local.

El trabajo comenzó en septiembre de 2009 con un taller de diagnóstico local, en el cual participaron distintos actores locales, dirigentes vecinales, microempresarios turísticos de las comunidades de Colo, Tenaún, San Juan y Calen, quienes expresaron sus distintas visiones en torno al resguardo patrimonial y a la actividad turística. Se trabajó metodológicamente bajo un esquema simplificado de análisis FODA, cuyas principales amenazas correspondían al desinterés de las autoridades locales, la falta de recursos por conservar y rescatar el patrimonio y, la educación y el turismo mal planificados. Las fortalezas principales que surgieron fueron su entorno patrimonial, sus atractivos naturales, y el interés turístico de la zona.

Posteriormente, con la implementación de la Ruta de las Iglesias en octubre de 2009 - la que generó la distribución e identificación de los flujos turísticos hacia las cinco comunidades (Colo, Tenaún, San Juan, Dalcahue y Castro)- se generó una condición esencial para el modelo.



Letrero de encuentro de cultores de Acordeón.

En relación a estos cinco puntos, las tres primeras comunidades presentaban condiciones de nitidez respecto de su ícono patrimonial y de sus activos culturales relevantes. Colo desde la mitología, Tenaún con la minga o tiradura de casas, San Juan desde la carpintería de ribera.

Por otra parte, si bien se reconocen liderazgos en las tres comunidades, en Tenaún se identifican organizaciones productivas y comunitarias locales, comprometidas con lo esencial del rescate y resguardo del patrimonio y la identidad del pueblo, las que han avanzado sobre los conceptos clave asociados a una Aldea Patrimonial.

Finalmente, se invitó a diversas entidades a participar de esta experiencia, en la que se comprometieron la Corporación Finistère- Chiloé, el Centro de Educación y Tecnología y la Agencia de Cooperación Internacional del Japón, JICA.



Participantes del taller de gastronomía en el Fogón TENATUR en Tenaún.

Se inició con el primer taller de gastronomía desarrollado en la localidad de Tenaún, en el fogón comunitario perteneciente a TENATUR. En dicha actividad participaron mujeres de la localidad vinculadas al rubro turístico, donde se desarrollaron técnicas y recetas impartidas por una agricultora de Chiloé que ha rescatado y estilizado distintas preparaciones, enfocándose en postres y repostería tradicional de Chiloé.

La esencia del taller estuvo basada en el rescate de productos tradicionales, papas nativas, frutos, manzanas que se encuentren en el entorno, generando una variedad de preparaciones basadas en recursos e identidad local. Se puede concluir que estas actividades dinamizan la economía, propiciando pequeños encadenamientos a partir de productos de la tierra y del mar que proveen otros habitantes de la comunidad.

Luego de intercambiar recetas y compartir la preparación de los platos, en cuyo proceso cada una participó con sus distintas técnicas, la jornada culminó con una amena atmósfera local, en torno a la cocina a leña, el mate y los tradicionales postres y repostería.

El segundo taller gastronómico se realizó, en casa de la relatora, en el sector de Coipomó en la comuna de Ancud. Asistieron diez microempresarias, las que continuaron con la elaboración de recetas basadas en productos locales: torta de papas, papas rellenas, postre de sémola con manzanas locales, jugo de menta, licor de piña, arrollado de papa.

En esa oportunidad, además de elaborar las recetas, las participantes conocieron prácticas de cultivo orgánico, hierbas de la huerta, elaboración de abonos y productos de invernadero. Uno de los aspectos relevantes fue el intercambio de plantas y conocimiento tradicional que de manera natural aparece en las relaciones de las mujeres.

Este enriquecimiento, fortalece las formas tradicionales y además permite innovaciones que se trasladan entre los sectores del Archipiélago.



Intercambio de hierbas y visita a invernaderos en Coipomó, en el segundo taller gastronómico.



Afiche de conservación de papas nativas, ubicado en el galpón de elaboración de abono orgánico.

Espontáneamente las participantes comienzan a planear las futuras actividades necesarias para complementar los aprendizajes y configurar de mejor manera la Aldea Patrimonial de Tenaún. Consideran la necesidad de desarrollar un tercer taller de gastronomía para aprender a hacer galletas aprovechando los productos locales. En este espacio de creatividad y motivación, también manifiestan la necesidad e interés en desarrollar un taller de diseño y arreglo de jardines, para mejorar el entorno de sus casas y del lugar.

Finalmente, de acuerdo al diseño inicial, se acuerda realizar la siguiente semana, el taller de rescate de la historia de Tenaún, donde se invitará a toda la comunidad a participar. Este último será desarrollado por antropólogos que se suman a esta experiencia.

Estos talleres han sido financiados por el Centro de Educación y Tecnología de Chiloé y la Cooperación Finistere de Francia, con el objeto de impulsar este modelo y demostrar la potencialidad que tiene la coordinación y articulación para iniciativas focalizadas, basadas en la creación de valor a partir de la Identidad Cultural e innovación. En el último taller se integra a la experiencia la Fundación con Todos, como parte del Comité Estratégico para el Desarrollo de Chiloé.

La gestión de la OPDP, además de promover y coordinar las actividades, considera presentar estos primeros avances ante el Consejo Municipal de Dalcahue, para incentivar que la inversión que se planifique para Tenaún desde el Municipio, contemple este modelo de desarrollo y el trabajo coordinado que se está implementando.

De esta manera, se van incorporando otros actores al desarrollo de la experiencia, en la medida en que se logra mostrar resultados y también, en la medida en que la comunidad se va haciendo cargo de su propio desarrollo.



Minga de Tiradura de una casa, realizada por la comunidad de Tenaún en octubre de 2004. Se cambió la ubicación del fogón en que se desarrolló el primer taller de rescate gastronómico para la Aldea Patrimonial.

RESUMEN EXPERIENCIA PILOTO

FECHA: abril – julio de 2009

LUGAR: Comuna: Dalcahue / Localidad: Tenaún

ACTIVIDADES:

1. Taller de rescate de Gastronomía tradicional con técnicas de Innovación (CET Chiloé – FINISTERE)
2. Campaña de difusión de la estrategia (FINISTERE – OPDP)
3. Construcción de Relato del Pueblo: Estudio antropológico e histórico de Tenaún
4. Taller de artesanía típica con técnicas de innovación en el diseño
5. Sistematización del modelo y experiencia piloto
6. Presentación en el Consejo Municipal de Tenaún.

RESPONSABLE: Oficina Provincial de Desarrollo Productivo de Chiloé

INSTITUCIONES PATROCINANTES:

Centro de Educación y Tecnología, cuyo Director provincial fue pasante de JICA

Cooperación Internacional de la Provincia de FINISTERE, Francia

Fundación con Todos

Integrantes del Comité Estratégico para el Desarrollo de Chiloé.

DIMENSION GLOBAL DEL MODELO

- Implementación de rutas, modelo de gestión y sustentabilidad
- Fortalecimiento del capital humano y de las comunidades de las aldeas patrimoniales, para lo cual se proponen pasantías, foros, seminarios y capacitación de recursos humanos, con experiencias similares.
- Talleres de rescate de la identidad con líneas de Innovación en artesanía típica, gastronomía – guías turísticos
- Construcción de Módulos típicos en las localidades, y de servicios básicos para el Turismo.
- Lograr la identificación de las fortalezas y debilidades locales, así como el catastro y proyección de actividades turísticas que propendan a un desarrollo equitativo para la comunidad habitante dentro de la Aldea Patrimonial.
- Planificación y ordenamiento territorial y económico de las aldeas patrimoniales, que permita una convivencia armónica entre el patrimonio, las dinámicas tradicionales, las actividades económicas y el turismo.
- Diseñar un modelo de autogestión de la comunidad de la Aldea que permita su independencia futura, en cuanto a su propio desarrollo y autorregulación.
- Identificar las microempresas familiares y propiciar la creación de empleos dentro de la misma Aldea, diseñando encadenamientos estratégicos entre los rubros productivos existentes (Productores ovinos locales con artesanos en lana o dueños de restaurant, pescadores artesanales con restaurant locales, etc.)
- Aportar al plan curricular de las escuelas rurales, que integre el concepto de “Mi Aldea patrimonial”, donde los estudiantes puedan valorizar su rol como promotores portadores del patrimonio e identidad local.
- Fortalecer las capacidades de liderazgo interno y de definición de estrategias de desarrollo local endógenas.

PRODUCTOS DEL MODELO

- Desarrollar y generar los relatos historiográficos de las aldeas patrimoniales
- Identificar los productos destacados o rubros de cada aldea (basándose en el Modelo de Japón “Un pueblo un Producto”)
- Campaña de difusión de actividades y modelo de Aldeas Patrimoniales a través de dípticos y videos de sistematización de las experiencias.
- Diseñar y fortalecer la marca territorial de aldea patrimonial como elemento diferenciador.
- Diagnósticos territoriales, que permitan la planificación y ordenamiento del territorio local.
- Ordenanzas municipales, declaración de Zonas Típicas, y usos exclusivos por rubro según su potencialidad.
- Plan de conservación de la Biodiversidad natural existente en los entornos patrimoniales.
- Readequación y recuperación de los espacios comunitarios, como entornos de desarrollo e intercambio de los habitantes de cada Aldea.
- Identificar todo el patrimonio tangible e intangible de cada Aldea, y desarrollar un programa de conservación y restauración local de la infraestructura patrimonial dañada.
- Lograr establecer manuales de usuarios de servicios y de turismo responsable.

Capítulo 2: Aldeas y Comunidades Productivas en el Municipio de Ancud

2-1. Presentación del Alcalde de la Municipalidad de Ancud



La comuna de Ancud, ubicada en el extremo norte de la Isla de Chiloé, Región de los Lagos, posee en la actualidad, una superficie de 1.752,4 kilómetros cuadrados y una población de 42.000 habitantes. Tiene un borde costero impresionante de 300 kilómetros de largo, lo que la perfila con un enorme potencial acuícola y turístico. Cuenta con bellos paisajes, una muy particular flora y fauna, donde destacan algunas especies endémicas como el pudú, el monito del monte, la rana de Darwin y el Monumento Natural de Puñihuil, lugar costero donde conviven dos especies de pingüinos, el de Magallanes y el de Humboldt.

Sus hermosos humedales con una rica variedad de especies y aves migratorias desde y hacia el hemisferio norte, -además de fortificaciones españolas puestas en valor-, se suman a sus ricas tradiciones, folclore, artesanías y productos culinarios propios de la zona como el curanto, el loco y la ostra chilena, entre otros productos del mar. Ancud es una comuna con enormes potencialidades en el área de la pesca y la acuicultura, y el turismo ecológico y rural. Su historia - hasta antes de la apertura del Canal de Panamá en 1914- la señala como el primer puerto chileno del sur del país que desde tiempos inmemoriales, tuvo una vocación marítima. No obstante, en la actualidad, sus posibilidades de desarrollo se han visto limitadas porque no se han concretado políticas estratégicas consecuentes con sus recursos naturales, su gente, sus tradiciones y su cultura.

En Ancud se ubican dos villas de importancia: el poblado de Chacao ubicado en el acceso norte de la isla Grande de Chiloé (pueblo de más de 440 años) y Quetalmahue, ubicado en la península de Lacuy, localidad costera noroeste de la comuna, que ha vivido por años de la ostra chilena (reserva genética del país) y de las algas, principalmente.

Ambas villas poseen un avance importante en materia de urbanización y ambas poseen agua potable, escuelas, postas de primeros auxilios, jardines infantiles y planta de tratamiento de aguas servidas. En la actualidad se elabora un proyecto para dotar de alcantarillado a la localidad de Chacao y se pretende comprar un terreno para la construcción de la futura planta de tratamiento de aguas servidas en el lugar. Ambas villas poseen una población de 200 y 1000 pobladores en Quetalmahue y Chacao, respectivamente. Dentro de los Planes de Desarrollo Comunal se pretende potenciar en ambas localidades la infraestructura, pero también potenciar sus componentes culturales, históricos, sus costumbres tradicionales folclóricas, todo ello, materia que se relaciona y vincula con el concepto de Aldeas, que se ha planteado en el Proyecto entre el Gobierno de Chile, a través de la Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo, SUBDERE y el Gobierno de Japón, a través de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón, JICA.

La Ilustre Municipalidad de Ancud y la comuna, se han visto beneficiadas con cuatro becarios, a los Cursos de Entrenamiento en Japón, en el marco del proyecto JICA- SUBDERE que se menciona, donde se trabajan varios conceptos: desarrollo económico endógeno "Un Pueblo Un Producto", desarrollo económico local, gestión para el desarrollo económico territorial, siendo éste un desafío de la mayor importancia para el desarrollo de la comuna, materia que se respalda con una serie de iniciativas relacionadas con capacitación y proyectos específicos como son: caminos, puesta en valor de fortificaciones españolas, iglesias, humedales, reservas y conservación de monumentos nacionales.

Federico Krüger
Alcalde Ilustre Municipalidad de Ancud

2-2. Iniciativas Productivas de la Dirección Municipal de Desarrollo Económico Local y Fomento Productivo (DIDEF)

La Dirección Municipal de Desarrollo Económico Local y Fomento Productivo (DIDEF) está desarrollando distintas iniciativas productivas para el desarrollo de productos con identidad patrimonial de varios sectores de la comuna de Ancud, de manera coherente con la noción japonesa de “Un Pueblo Un Producto”. Dichas iniciativas subrayan la importancia de la generación de valor agregado, especialmente en relación a los productos agrícolas orgánicos, actividad que se articula con el abordaje municipal de fomento de la marca local.

Producto local con identidad en la comuna de Ancud: Pasta de Ajo Ahumado Chilote



RAICES DE CATRUMAN:

Microempresa constituida por 4 socias: Regina Sanchez, Lilibeth Nancuqueo, Margarita Villarroel y Ermindia Villarroel. Disponen de una planta de proceso de productos hortofrutícolas, ubicada en el sector de Catrumán. A la fecha elaboran y comercializan: pasta de ajo al natural, pasta de ajo al merquen, mouse de ajo.

Producto local con identidad en la comuna de Ancud: Frutos Marinos



FRUTOS MARINOS, DEL SECTOR RURAL DE HUELLEN – CHILOE.-

Microempresa constituida por: Paola Gallardo, Viviana Zúñiga, Leonardo Millan. Productos: piures ahumados, cholgas ahumadas, surtido de mariscos. Presentación frasco de vidrio con tapa de corcho, 40 gr. Estos condimentos marinos son naturales ahumados y molidos de forma artesanal entregando un sabor marino único, intenso y agradable.

Esas iniciativas incluyen;

(1) MARKAT: Microempresa familiar formada bajo el alero del Municipio Ancuditano, perteneciente a dos familias, liderada por sus esposas, señoras Alicia Andrade y Katherine Antiman,

Esta microempresa se ubica en el sector rural de Linao y procesa frutos nativos y hortalizas, pudiendo destacarse las mermeladas y salsas de murta, cauchao, calafate, michay, zarapito, nalca y lechuga. Es importante destacar que todos estos frutos se recolectan del bosque nativo. Estas microempresarias comenzaron su iniciativa con la colaboración de personal de la DIDEF, accedieron a capacitación en proceso y producción primaria y, contaron con apoyo para la consecución de proyectos productivos, lo que les ha permitido aumentar la superficie de siembra de hortalizas, el acceso al riego predial y la participación en Ferias. A la fecha, cuentan con una asesoría del Servicio de Asistencia Técnica, SAT. La aspiración de estas emprendedoras es contar en la presente temporada con una salita de procesos que esté autorizada por la Secretaría Regional Ministerial de Salud, para lo cual están realizando algunas inversiones. A la fecha, ellas “maquilan” en una sala de proceso ubicada a 50 kms de distancia del predio.



(2) Restaurant campesino El Mirador de Pulalun, sala de ventas de productos del campo: iniciativa productiva ubicada en el sector rural de Pulalun, en la Península de Lacuy, propiedad del matrimonio formado por don Enrique González y la señora Nadia Oyarzo.

Esta pareja tiene su emprendimiento desde hace dos años. La señora Nadia ha contado con el apoyo del Servicio de Asistencia Técnica, SAT, que asesora el equipo técnico de la DIDEF. A través de este instrumento han accedido a capacitación, asesoría técnica en producción primaria (hortalizas y berries), gestión y contabilidad básica. Se les ha apoyado en la presentación de proyectos a distintas fuentes de financiamiento, con éxito, lo que les ha permitido ampliar su huerto de frutales, acceder a riego predial, contar con una salita de ventas e implementar su restaurant.

(3) Turismo Rural en Guapilacuy: emprendimiento colectivo formado por cinco mujeres, las señoras Bernardita Oyarzo, Miguelina Ampuero, Laura Otey, María Saldivia y Haydée Gutiérrez, que ofrecen Hospedaje Rural, atención de delegaciones, preparación de comidas típicas, visitas guiadas, etc.

Estas emprendedoras comenzaron su iniciativa con apoyo de profesionales de la DIDEF y se han capacitado en diversos temas: atención de público, manipulación de alimentos, contabilidad básica. Cada una dispone en su hogar de al menos dos dormitorios destinados a

hospedaje rural, con baño con agua caliente, espacios bien mantenidos y con cuidado del entorno. A la fecha, están preparando algunos circuitos turísticos que esperan presentar a público en la próxima primavera.

(4) Frutas del sector Pilluco

El sector Pilluco de la comuna de Ancud se caracteriza por la producción de distintas frutas, que se cultivan en mismo sector, una de las cuales es el Golden Berry, fruto de oro, producido por la señora Patricia Saldivia. Aunque dicho fruto originariamente no es de Chiloé, este producto se relaciona a la identidad local en los siguientes sentidos:

- La comunidad necesitaba (y necesita) producir fruta que se pueda cosechar todo el año, debido a la limitación estacional de la tierra. Este fruto de oro se puede cosechar, tiene esa característica y en ese sentido es pertinente con las necesidades locales, lo que puede producir una nueva identidad del territorio.
- Este fruto se puede usar para mejorar las comidas típicas del territorio, desarrollando nuevas salsas, cócteles, postres, etc.

Primero, la señora Patricia inició el cultivo del *Golden Berry* por su propia cuenta, lo que demostró que ella tenía un alto espíritu emprendedor e innovador. Ahora, está ampliando la producción de dicho fruto con la asistencia de la Municipalidad de Ancud. Vende no sólo los frutos frescos, sino también los procesados como la mermelada, a la que le ha puesto su marca empresarial “Dulce Patricia”.



Golden Berry



Derivados de Golden Berry (mermeladas) “Dulce Patricia”

2-3. Ecoturismo de la Comunidad de Puñihuil, Desarrollo de una Marca Comunitaria, basada en la Conservación del Medio Ambiente y la Mejora de la Calidad del Servicio

La señora Luz María Oyarzo, representante de la Mesa de Turismo de Chiloé- Emprende y presidenta de la Agrupación de Ecoturismo Puñihuil, participó en el Curso de Entrenamiento en Japón, en el marco del proyecto JICA – SUBDERE, y actualmente está desarrollando sus actividades con la incorporación de los aprendizajes de dicho Curso, tales como, marca territorial y mejora continua (Kaizen).

Escenas de ecoturismo en islotes de Puñihuil



A continuación, se presenta un artículo elaborado por la señora Oyarzo.

EL NUEVO DESAFÍO DE PUÑIHUIL

El nuevo desafío para el Ecoturismo de Puñihuil, es fomentar y promocionar la marca territorial, como un destino de naturaleza, de avistamiento de fauna marina y servicios complementarios de calidad, de manera que seamos reconocidos y privilegiados por ecoturistas que buscan una experiencia turística relacionada con la naturaleza basada en el respeto hacia ella.

Desde 2006, los operadores locales de turismo de Puñihuil tomamos la decisión de unirnos bajo la agrupación Ecoturismo Puñihuil, con el objetivo de planificar un desarrollo responsable y de alta calidad del ecoturismo marino en el sector y asegurar la conservación de la biodiversidad presente en el Monumento Natural Islotes de Puñihuil, en el entendido de que ello nos permitirá garantizar la sustentabilidad de la actividad a largo plazo en armonía con el medio ambiente.

El acto de constituirnos bajo estos objetivos comunes ha significado un importante logro para la conservación del sector pues como operadores de turismo decidimos: a) dejar de lado la competencia inherente al libre mercado; b) tomar conciencia de la vulnerabilidad del ecosistema y la biodiversidad presentes en Puñihuil y, c) asumir nuestra responsabilidad como empresarios de turismo en la conservación de nuestro patrimonio natural y cultural.

Las necesidades y prioridades de conservación del sector son bastantes y su implementación requiere tiempo, inversión y, sobretodo, un esfuerzo cooperativo entre los operadores de turismo, las autoridades de gobierno, las organizaciones de conservación e investigación y, la participación de toda la comunidad de Puñihuil involucrada, entre otros actores. Los Islotes de Puñihuil que fueron declarados Monumento Natural en 1999, se destacan por ser uno de los pocos lugares conocidos donde anidan simultáneamente dos especies de pingüinos (Humboldt y de Magallanes). Adicionalmente, los islotes son el hogar de la población más importante de nutrias marinas, las que comparten el ecosistema con innumerables especies de aves costeras y marinas.

El Monumento Natural Islotes de Puñihuil se compone de un ecosistema único que es necesario conservar a largo plazo para garantizar la viabilidad de las operaciones de turismo. Particularmente, el Monumento Natural Islotes de Puñihuil se ha consolidado como uno de los principales atractivos turísticos de la Isla de Chiloé, beneficiando a un creciente número de actores tanto de la comuna de Ancud como de toda la Región de Los Lagos (operadores, agencias, transportistas, guías, alojamientos, restaurantes etc.). Cuidar el medio-ambiente y así conservarlo, significa asegurar fuentes de ingresos a largo plazo para muchas personas y generaciones futuras.

Con mi participación en el curso **"Desarrollo y Promoción de las PYMES para America Central y del Sur"**, pude conocer de manera práctica las políticas de fomento de Japón, y trabajar por el siguiente objetivo:

- Desarrollar una marca territorial que promueva y fomente la oferta turística de Chiloé, en base al patrimonio natural y cultural.

Ello, pues la valorización de la Identidad Cultural de Chiloé necesita del desarrollo de innovaciones en el ámbito de las políticas, las inversiones públicas y los servicios, el fortalecimiento de actores instituciones y locales y de redes que permitan avanzar en la producción de bienes y servicios con identidad cultural.

Para aportar a este objetivo es que Ecoturismo Puñihuil se ha propuesto:

- Fortalecer el producto de Ecoturismo Puñihuil y desarrollar la marca territorial de PUÑIHUIL.
- Difundir la ordenanza municipal y sus alcances, en beneficio de la conservación y el desarrollo local.

En relación a la Mejora Continua, KAIZEN (5S), como parte del inicio de un proceso que mejora la gestión y la calidad de las empresas de Puñihuil, hemos iniciado la implementación de 5S que es una herramienta para mejorar la productividad y la calidad. 5S se refiere a la sigla de 5 (cinco) palabras del idioma japonés, Seiri (**Clasificar**), Seiton (**Ordenar**), Seisou (**Limpiar**), Seiketsu (**Mantener**) y Shitsuke (**Incorporar**). Consideramos que la aplicación adecuada de esta herramienta, facilitará el aumento de la productividad.

Con la orientación del experto japonés, don Akihiro Tsukamoto, trabajamos en un plan de acción con metas definidas y responsables, en cuyo proceso se involucraron y participaron todas las personas que trabajan en las cuatro empresas de Ecoturismo Puñihuil. Este proceso participativo ha sido muy enriquecedor, pues ha generado espacios de diálogo que nos han permitido conocer todas las visiones y aportes de cada uno de los trabajadores, además de conocernos mejor y valorarnos, ya que todos nos encontramos en igualdad de condiciones.

Hemos establecido:

1. Desarrollar mejoras a partir del propio conocimiento de los trabajadores.
2. Establecer objetivos claros y consensuados
3. Respeto mutuo
4. Trabajo en equipo, con actitud positiva
5. Plazos acotados, reunión mensual y revisión de avances.

Estamos aplicando las 5S al servicio de paseos náuticos, que involucra a las cuatro empresas como también, en dos servicios de gastronomía. Esta metodología, junto a los compromisos adquiridos, nos está permitiendo plasmar acuerdos y llegar a diseñar manuales de operación, que irán en directo beneficio de la administración de nuestras empresas y ofrecer servicios de calidad y estandarizados.



con la asistencia de funcionarios municipales de Ancud (abril 2010)

Si bien los avances que hemos realizado hacia la implementación de un ecoturismo marino responsable y de alta calidad en Puñihuil son significativos, todavía quedan bastantes desafíos por enfrentar. El cuidado del medio ambiente en Chile aún no es un tema prioritario para el país y la obtención de apoyo a nuestras gestiones, se ha visto dificultada. En este sentido, reiteramos que estamos muy conscientes que depende de nosotros mantener el ecosistema saludable y que sólo a través de la conservación de nuestro patrimonio natural y cultural se podrán generar ingresos a mediano y largo plazo, para todas las familias del lugar y para toda la comuna de Ancud.

Estamos convencidos de que el camino correcto es apoyar a la comunidad de Puñihuil en su proyecto de desarrollar un ecoturismo respetuoso con el medio-ambiente y que la única manera de lograrlo es a través de la cooperación entre los distintos actores involucrados. Por este motivo hacemos un llamado a las autoridades, ONGs, agencias de viaje, visitantes y comunidad en general a apreciar los esfuerzos que hemos hecho como comunidad y los avances que hemos logrado y, los invitamos a sumarse a esta iniciativa de conservación y desarrollo comunitario sustentable.

Capítulo 3: Aldeas y Comunidades Productivas en el Municipio de Quemchi

3-1. Presentación del Alcalde de la Municipalidad de Quemchi



La historia de esta comuna tiene más de 150 años, la que se inicia con la llegada del primer bergantín en el que viajaba el comerciante y posterior fundador inglés don Edwin H. Langdon, quién maravillado por sus paisajes y riquezas naturales, decide fundarla el 4 de agosto de 1881.

La comuna de Quemchi se emplaza en el sector noroeste de la Isla de Chiloé, con una superficie de 440 Km², distribuidos en un 60% para el sector de isla grande y el 40% restante de la superficie a un conjunto de Islas que rodean la comuna y que se dividen en cuatro grandes territorios: Isla Caucahué, Islas Chauques, Islas Butachauques e Isla Tac.

Esta particularidad en la geografía, asociada a la escasa conectividad, había impedido que esta comuna lograra un desarrollo local integrado. Sin embargo, en nuestra administración se ha considerado necesario disminuir estas brechas y normalizar las áreas relacionadas a los servicios básicos e infraestructura en los ámbitos de salud, educación, electrificación, caminos y agua potable rural.

La cobertura de las necesidades básicas se ha consolidado hasta en los lugares más apartados, con obras emblemáticas como: el primer gimnasio del archipiélago de Chiloé, instalado en la Isla Tac; la electrificación permanente de la Isla Caucahué; viviendas para 250 familias, en el área urbana con un entorno privilegiado; mejora de la infraestructura y ampliación de la cobertura en salud y educación, con la construcción de nuevas dependencias, destacando el Centro Comunitario de Salud Familiar (CECOSF) de Islas Butachauques, Liceo Polivalente y Escuela Básica de Quemchi urbano y la incorporación de nuevos profesionales en ambas áreas.

Considerando que cada una de estas obras son la base para el desarrollo armónico de los territorios, también ha sido una línea de trabajo, fomentar el desarrollo productivo a través de tres ejes estratégicos: turístico, agrícola y pesquero, vinculando así el concepto de aldeas patrimoniales que forman parte del proyecto JICA SUBDERE, con el fin de lograr el desarrollo endógeno de los distintos sectores de nuestra comuna.

Quemchi, es conocido por su bello entorno, denominándola como la “Comuna de los Mil Paisajes”, y también por los cuentos del escritor quemchino, Francisco Coloane, quién bautizó uno de nuestros sectores turísticos como la Isla de las Almas Navegantes, refiriéndose a la Isla Aucar, ya que en la Isla hay un parque botánico, una Iglesia y un cementerio, coexistencia que dio origen a la poética frase.

Otro potencial turístico es la localidad de San Antonio de Colo, el cual posee una Iglesia declarada Monumento Nacional en 1999 y Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el 2000.

Es por esto que la Ilustre Municipalidad de Quemchi a través de este proyecto ha sido beneficiada con una becaria, quién realizó una pasantía en el Centro JICA Hyogo en Japón, cuyo objetivo es fortalecer los esquemas de gestión para el desarrollo económico territorial.

Actualmente esta comuna se encuentra aplicando esta experiencia en el ámbito turístico gracias a las diversas técnicas e instrumentos que deben ser adoptadas y adaptadas a nuestra territorialidad, contribuyendo a nuestro objetivo de mejorar la calidad de los servicios turísticos, a través de la mejora continua de los procesos como es la campaña de las “5 S”.

A continuación les presentamos tres artículos que muestran de forma clara como se ha ido forjando el desarrollo económico local de la “Comuna de los Mil Paisajes”.



Luis Macias Demarchi
Alcalde Ilustre Municipalidad de Quemchi

La Encargada de Fomento Productivo de la Municipalidad de Quemchi, participó en el Curso de Entrenamiento en Japón, y está aplicando los aprendizajes del curso, tales como la Mejora Continua (Kaizen) y la marca territorial, en sus propios trabajos y en las actividades coordinadas con profesionales del Programa de Desarrollo Local (PRODESAL).

3-2 Comunicad de Aucho: el renacer de la Cultura del Queso

La producción de queso artesanal en la comuna de Quemchi, es una práctica que se conserva desde hace muchos años. Es así como la señora Ilerma Cárdenas, que vive desde hace doce años en el sector de Aucho, al norte de nuestra comuna, se dedica a la elaboración de este apetecido producto local, rescatando una receta ancestral.

“Comencé gracias a mi suegra, doña Isabel Barría Soto. Ella sabía hacer quesos. Yo no quería nada con los animales, me daban miedo, no sabía ordeñar y ella me enseñó. Un día tuvo que viajar a Punta Arenas y yo me quedé a cargo de los quesos; debo decir que me quedaron bastante buenos, y que incluso ella misma lo reconoció”.

Este pequeño relato muestra la actitud emprendedora de la señora Ilerma junto a su familia, quienes han sabido utilizar los recursos que les han entregado en los diversos proyectos a los que han postulado. Uno de ellos es la compra de una máquina para ordeñar, que fue postulado a INDAP a través del Programa de Desarrollo Local (PRODESAL)

Gracias al entusiasmo de la señora Ilerma, ha podido enseñar la técnica a sus vecinos del sector con los que actualmente se agrupa en un Comité de Productores de Queso llamado “La Familia de Aucho”. Este comité lo integran diez familias, y a inicios de marzo pasado, postularon al Fondo de Desarrollo Productivo (FONDEPRO), de la Ilustre Municipalidad de Quemchi y se adjudicaron recursos para la implementación de esta gran iniciativa quesera.

Este trabajo de elaboración de quesos artesanales, ha tenido su reconocimiento en el tiempo por su buena calidad, y es así como actualmente ‘la familia de Aucho’ lo está entregando en varias regiones del país.

Es importante mencionar que esta familia reconoce el valor agregado que tiene una materia prima procesada como es el caso de este apetecido queso artesanal, reconociendo que además éste se ha transformado en una fuente de ingresos clave en la contribución al ingreso familiar, permitiendo incluso educar a sus hijas.

A la fecha, la señora Ilerma ha participado en ferias y ya cuenta con la formalización de sus actividades gracias a la colaboración de la Ilustre Municipalidad de Quemchi a través de la Oficina de Fomento Productivo acogándose a la Ley de Microempresa Familiar (MEF) N° 19.749. Sin embargo aún no concluye sus sueños y desea contar con una quesería, con sala de ventas y un logo que identifique el producto donde quiera que esté y con esto llegar a ser un punto de detención clave de los turistas que visiten la zona.

La máquina de ordeña obtenida por medio de un proyecto elaborado por el equipo PRODESAL de la comuna.



La Señora Ilerma participó en la Feria de la Biodiversidad de Castro 2010 en el Módulo Prodesal de Quemchi dando a conocer sus quesos.



Quesos artesanales



3-3. Comunidad de Metahue. Hortalizas en su mesa después de una larga travesía



El rubro hortícola en el sector insular del grupo de las Chauques y Butachauques se ha desarrollado por décadas, siendo un aporte a la dieta familiar de las comunidades rurales de estos parajes naturales con marcado aislamiento. Sin embargo eso no es motivo para que entusiastas emprendedores, que creen en el desarrollo de un sistema productivo puedan llegar a generar excedentes económicos para contribuir al ingreso familiar y así mejorar sus condiciones de vida.

Es así como la señora Mirta Barría Mansilla, de la localidad de Metahue, hace diez años se dedica al rubro hortícola, cultivando diversas especies para autoconsumo. Actualmente ha potenciado dos especies: ajo chilote o blandino y zanahoria, donde durante la temporada 2009-2010 alcanzó 300 y 200 kilos respectivamente.



Es importante mencionar que ella trabaja bajo el concepto de **Producción Agrícola Limpia** en el manejo de sus cultivos, con una aplicación mínima de productos químicos, utilizando sólo fertilizantes granulados. Respecto al control de malezas, lo realiza de forma manual; el control de hongos e insectos lo efectúa con preparaciones naturales como macerados e infusiones.

La señora Mirta nos cuenta su apreciación respecto al Programa de Desarrollo Local PRODESAL: “Desde mi ingreso al PRODESAL el año 2008, me he capacitado en el manejo y cultivo de hortalizas, que me ha ayudado a mejorar mis cultivos y a tener mejores ajos, más limpios y más grandes. Los ajos y zanahorias los vende mi marido en la ciudad de Dalcahue y Castro, llevándolos en mallas en lancha de recorrido semanal. Mi venta de ajo comienza en diciembre y termina en marzo”



El Municipio de Quemchi, a través de la Oficina de Fomento Productivo y el Programa PRODESAL, está potenciando el desarrollo del cultivo de estas especies a nivel productivo, de tal manera de permitirles a los agricultores unificar criterios de producción y generar volúmenes que sean atractivos comercialmente para aumentar los ingresos de las familias en el mediano y largo plazo. Se puede observar que la condición de aislamiento de estos agricultores no les impide que se puedan desarrollar como productores hortícolas, además de que cuentan con condiciones climáticas y ambientales privilegiadas que dan valor agregado al producto final.

3-4. Campaña 5S de la Artesanía de Quemchi

El otro abordaje importante que se está desarrollando en la comuna de Quemchi está referido a la campaña 5S en su artesanía, con la asistencia técnica de la señorita Minori Honda, voluntaria JICA en la Oficina de Fomento Productivo de la Municipalidad. Dicha voluntaria japonesa ha contribuido desde hace casi dos años tanto a la mejora de la calidad como al desarrollo de nuevos productos en el área de la artesanía. Esas actividades pueden fortalecer la imagen y la marca de la comuna de Quemchi. En ese contexto, se presenta el artículo siguiente:

ARTESANÍA DE QUEMCHI

Reglamento de artesanía Bibli Arte

1. Materiales:

Sólo debe utilizar materiales que pertenezca a la Isla de Chiloé.

2. Colores:

Puede utilizar tinta química o tinta natural para teñir, pero no puede combinar ambos para los productos confeccionados.

3. Calidad:

Los productos siempre deben tener una calidad estandarizada.

4. Presentación:

La tienda siempre debe estar ordenada e higienizada para la adecuada presentación de los productos.

5. Etiqueta:

Siempre deben indicar nombre completo o código, precio y técnica utilizada.

Campaña 5S:

El día 06 de mayo de 2010 se realizó una actividad de "Control de calidad en la tienda Bibli Arte Quemchi", ubicada en la costanera de nuestra comuna. En ésta actividad participaron: 3 representantes del grupo Bibli Arte, 1 representante de la oficina de Fomento Productivo Municipal y la voluntaria JICA (diseñadora textil) Minori Honda.

Lo primero fue analizar la calidad de los productos en la tienda, clasificándolos en 3 tipos: Bueno, Regular y Malo. Para llevar a cabo esta metodología de diferenciación se utilizaron papeles de pegatina de 3 colores:

-Azul: Bueno. No existe problema en la comercialización de este producto en la tienda.

-Amarillo: Regular. Continúa su comercialización en la tienda pero debe corregir algunos detalles del producto.

-Rojo: Malo. Existe problema en el producto y no puede ser comercializado en la tienda.

El objetivo de ésta actividad es readecuar el espacio para ofrecer productos con un sello de calidad en la tienda de artesanía Bibli Arte Quemchi.



Artesana: Zenaida Quinán

P1: ¿Cuántas personas conforman su familia?

R: 3 personas.

P2: ¿Qué tipo de comida le gusta cocinar?

R: Casera, asado.

P3: ¿Hace cuántos años está dedicada a la artesanía?

R: 30 años.

P4: ¿Cuál es la técnica de artesanía que más le gusta?

R: Telar de pared.

Zenaida, es una de las artesanas más reconocidas de la comuna de Quemchi. En sus inicios realizaba artesanía tradicional de Chiloé, como por ejemplo: echarpes y bufandas con técnica de telar. Actualmente se dedica a la confección de productos para la decoración de interiores, especialmente tiene muchos pedidos de tela para mural desde Santiago para el hermooseamiento de las casas con productos artesanales, que es una moda en Chile.

Entender la moda en el rubro de la artesanía, es fundamental para permanecer vigente.

El sentido de Zenaida en la combinación de colores es un secreto. Hoy realiza nuevos diseños integrando diferente materiales, teniendo así muchos admiradores en su trabajo.

Es muy rescatable el espíritu de superación e innovación de esta mujer quemchina, quien a fines de mes de abril, se hizo acreedora de un proyecto FOSIS (Fondo de Solidaridad e Inversión Social) del Gobierno de Chile llamado, "Emprendimiento año 2010".



Proyecto “Fortalecimiento de la Capacidad de Gestión de SUBDERE
y Gobiernos Subnacionales en el ámbito del Desarrollo
Económico Territorial en Chile”

Julio 2010