Universidad Austral de Chile
Escuela Administración Empresas de Turismo

"GASTRONOMÍA TÍPICA, UN ANÁLISIS PARA LA PROPUESTA DE RUTAS GASTRONÓMICAS EN LA PROVINCIA DE VALDIVIA"

Tesis para optar al título de
Administrador de Empresas de
Turismo

Profesor Patrocinante
Sr. Mirko F. Vera Campos.
Técnico Universitario en Turismo.
Profesor de Educación Media.
Master en Marketing y Gestión
Comercial.

FRANCISCA PÍA REICHERT HAVERBECK

VALDIVIA 2005.

COMISIÓN EXAMINADORA

MIRKO VERA CAMPOS:
TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TURISMO. PROFESOR DE EDUCACIÓN MEDIA. MASTER EN MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL.

Nota 6,3

LORETO DAMM MUÑOZ:
ADMINISTRADORA DE EMPRESAS DE TURISMO. MAGÍSTER EN ADMINISTRACIÓN. Nota 6,3

JUAN MARTÍNEZ CORONADO:
PROFESOR DE HISTORIA Y GEOGRAFÍA. Nota: 5,9

INDICE

RESUMEN

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

METODOLOGÍA

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN A LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA. PÁG. 01

1.1 Evolución en características alimenticias de la humanidad. PÁG. 01

1.2 La alimentación como necesidad biológica. PÁG. 12

1.3 La alimentación como manifestación cultural. PÁG. 14

1.4 La alimentación como un recurso económico. PÁG. 18

1.4.1 Agro – industria. PÁG. 19

1.4.2 Acua – industria. PÁG. 22

1.4.3 Industria de supermercados. PÁG. 25

1.4.4 Servicio de restaurantes, hoteles y otros. PÁG. 25

CAPITULO II: RECURSOS GASTRONÓMICOS. DE CHILE PÁG. 28

2.1 Introducción a la cocina chilena. PÁG. 29

2.2 Recursos gastronómicos de Chile. PÁG. 31

2.3 Clasificación de los principales recursos gastronómicos de Chile. PÁG. 32

2.3.1 Productos del reino vegetal. PÁG. 33

2.3.2 Sub productos del reino vegetal. PÁG. 38

2.3.3 Productos del reino animal. PÁG. 40

2.3.4 Recursos marinos. PÁG. 40

2.3.5 Anfibios. PÁG. 53

2.4 Influencias culturales en la cocina Chilena. PÁG. 54

2.4.1 La cocina prehispánica. PÁG. 56

2.4.2 La cocina mestiza. PÁG. 58

2.4.3 La cocina en Chile independiente. PÁG. 60

2.4.4 La cocina chilena actual. PÁG. 62

2.5 Impacto de la cocina rápida. PÁG. 63

CAPITULO III: PATRIMONIO GASTRONÓMICO TURÍSTICO PÁG. 65

3.1 Alimentación y el turismo cultural. PÁG. 66

3.2 Alimentación y cultura. PÁG. 68

3.3 Gastronomía Chilena como recurso turístico. PÁG. 69

3.3.1 La cocina Chilena nortina. PÁG. 69

3.3.2 La cocina Chilena en la zona central. PÁG. 70

3.3.3 La cocina Chilena en la zona sur. PÁG. 71

3.4 Estrategias para potenciar la gastronomía nacional. PÁG. 72

3.4.1 Distintivos de calidad para productos. gastronómicos PÁG. 74

3.4.2 Organización de rutas gastronómicas. PÁG. 76

3.4.3 Objetivos de una ruta gastronómica. PÁG. 76

3.4.4 Integrantes de una ruta gastronómica. PÁG. 77

3.4.5 Elementos que caracterizan una ruta. gastronómica PÁG. 77

3.4.6 Tipos de rutas gastronómicas. PÁG. 78

3.5 Principios básicos para estructurar productos

turísticos de tipo Gastronómico. PÁG. 79

3.5.1 Sectores que componen el producto turístico de tipo gastronómico. PÁG. 79

3.5.2 Características del servicio. PÁG. 80

3.5.3 Calidad en el servicio. PÁG. 81

3.5.4 Percepción de calidad en los servicios de alimentación. PÁG. 83

3.5.5 Beneficios de la calidad del servicio. PÁG. 83

3.5.6 Perfil del cliente. PÁG. 84

CAPITULO IV:
ANÁLISIS DE POTENCIALES RUTAS GASTRONÓMICAS EN LA PROVINCIA DE VALDIVIA. PÁG. 86

4.1 Características generales del área de estudio. PÁG. 87

4.1.1 Ubicación geográfica. (Mapa). PÁG. 88

4.1.2 Características geográficas. (Clima, relieve, hidrografía) PÁG. 88

4.1.3 Características demográficas. (Población, distribución). PÁG. 90

4.1.4 Aspectos político – administrativos. (Comunas). PÁG. 91

4.1.5 Aspectos económicos. PÁG. 92

4.1.6 Aspectos histórico – culturales. PÁG. 93

4.1.7 Atractivos turísticos. PÁG. 94

4.2 Importancia de las rutas gastronómicas. PÁG. 94

4.3 Potenciales rutas gastronómicas en la provincia de Valdivia. PÁG. 95

4.3.1 Nombre de la ruta: “Ruta de la hora feliz”. PÁG. 95

4.3.2 Mapa de la ruta. PÁG. 95

4.3.3 Nombre de la ruta: “Ruta del curanto”. PÁG. 105

4.3.4 Mapa de la ruta. PÁG. 105

4.3.5 Nombre de la ruta: “Ruta de la trucha”. PÁG. 111

4.3.6 Mapa de la ruta. PÁG. 111

CONCLUSIONES PÁG. 114

BIBLIOGRAFÍA PÁG. 117

ORGANISMOS E INSTITUCIONES PÁG. 118

SITIOS WEB PÁG. 119

ANEXOS PÁG. 121

ÍNDICE DE TABLAS Y CUADROS

TABLA 1: Clasificación de las principales. PÁG. 33
frutas de Chile

TABLA 2: Clasificación de las principales PÁG. 34
semillas de Chile.

TABLA 3: Clasificación de los principales hongos PÁG. 35
comestibles de Chile.

TABLA 4: Clasificación de las principales plantas PÁG. 38
productoras de tallos comestibles de Chile.

TABLA 5: Clasificación de los principales PÁG. 41
peces de Chile.

TABLA 6: Clasificación de los principales PÁG. 47
mariscos de Chile.

TABLA 7: Clasificación de los principales crustáceos PÁG. 50
de Chile.

CUADRO 1: Cronología histórica de la alimentación PÁG. 03
humana.

RESUMEN

El presente estudio se centra en el rol de la alimentación, en una sociedad y el impacto que tiene en la actividad turística. Este estudio pretende relacionar entre turismo y rutas gastronómicas, como una forma de crear alternativas sustentables de turismo.

Una de las disciplinas que refleja tanto las costumbres ancestrales de un país, como su historia, geografía, aspectos de la vida cotidiana, religión, economía y sociedad aún no ha sido estudiada a cabalidad; la gastronomía.

El propósito central de este estudio es, a su vez, generar potenciales rutas turísticas, dentro de la Provincia de Valdivia, que integren diversas atracciones culturales, otorgándole especial énfasis a la gastronomía local.

SUMMARY

This study is centred on role of food in the society and its impact on tourism as a serious and important pursuit.

This study will explains the development of tourism and gastronomy routes as a sustainable tourism alternatives. The search for new and more interesting products has led to the rediscovery of cultural tourism with all of its aspects. However, one aspect that reflects the ancestral customs, history, geography, daily life, religion, economic and social development of a region has not been fully explored; gastronomy.

The central meaning of this project is generate potential tourism routes, inside of Valdivia`s province, that integrate diverse cultural attractions, with special emphasis in local gastronomy.

INTRODUCCIÓN

“solo conociendo nuestro pasado podemos forjar nuestro futuro”.

Anónimo

Un segmento creciente de la demanda turística muestra elevadas preferencias por el conocimiento de espacios naturales prístinos y de las culturas locales. Los turistas constituyen uno de los principales factores de la demanda de los alimentos regionales y muy especialmente un componente sustantivo para la promoción de los productos. El principal gasto que éstos realizan es en el rubro de la alimentación, que no sólo incluye el consumo local, sino la adquisición de productos regionales como “*souveniers”*.

La industria del turismo ha tenido que ampliar sus opciones para responder a la creciente demanda de un turista cada vez más sofisticado y exigente. Por lo tanto, en los últimos años ha habido un redescubrimiento de la importancia del turismo cultural en sus múltiples facetas. Sin embargo, una de estas facetas que integra en sí misma las costumbres ancestrales, la historia, la geografía, la religión, la economía y la vida social no ha sido aún profundamente estudiada y me refiero a la gastronomía.

Sólo en los últimos 20 años ha surgido una historiografía dedicada a este sabroso tema, que está demostrando poco a poco, que cualquier área de estudios

puede ser abordado a través de la comida y que los estudios culinarios son tema serio de indagación académica.

La gastronomía tradicional implica, además de creencias y técnicas tradicionales, una visión del mundo que va mas allá del hecho de alimentarse, comprende todo un complejo cultural. Recordemos que las grandes obras de los pueblos y sus hombres se forjan en la cotidianeidad de la vida, en los actos espontáneamente rutinarios. Uno de esos actos cotidianos del hombre de ayer y hoy es el acto de comer.

Hoy en día, con el comercio mundial y globalizado de bienes comestibles, es menos lógico sacar conclusiones sobre lo que la gente consume o a cuales comidas tiene acceso, dado que los factores como estacionalidad y ubicación ya no influyen de la misma forma que antes.

Pero el comer no es sólo el acto de alimentarse, de saciar una necesidad vital e instintiva, el acto de cocinar es un acto cultural, un acto de confesión sincera, en el que el hombre, sujeto central en la historia, refleja un proceso dinámico de comprensión, cambio y adaptación a la vida.

“Dime qué comes y te diré quién eres”. Una frase que suena a sentencia puede ser el punto de partida para entender el proceso de gestación de la cocina.

Por las razones señaladas no sorprende que la gastronomía se haya transformado, en los últimos años, en importante recurso turístico que le proporciona una fuerte identidad a ciertos destinos. A modo de ejemplo, se podría señalar la Isla de Chiloé, donde se destacan las preparaciones a base de los productos del mar; la

zona sur con sus asados al palo; mientras que región de la Araucanía se relaciona a las artes culinarias Mapuches.

Aunque Valdivia es un reconocido destino turístico del sur de Chile, no se destaca por su identidad gastronómica, sólo se asocian algunos aspectos de la gastronomía con la colonización alemana, sin embargo, en lo profundo e íntimo de ésta sociedad del sur existen otros recursos alimenticios que se pueden potenciar como parte de la oferta gastronómica local.

Este trabajo de tesis realiza un análisis de la importancia que tiene la gastronomía para la oferta turística nacional y la estructuración de posibles circuitos gastronómicos que puedan complementar la oferta turística local.

OBJETIVOS

a) Objetivo General:

Identificar los distintos componentes de la gastronomía típica chilena, a través de un análisis histórico, el cual permitiría clasificarlos como un elemento importante de la oferta turística, tanto nacional como local, y a partir de éstos estructurar rutas gastronómicas que permitan potenciar y diversificar la oferta existente.

b) Objetivos Específicos:

- Conocer e identificar los recursos que proporcionan la identidad gastronómica de Chile.

- Analizar los antecedentes generales de la gastronomía nacional e internacional.

- Identificar y clasificar los principales recursos gastronómicos del país y su importancia en el desarrollo cultural y social.

- Proponer estructuras generales para implementar potenciales circuitos gastronómicos en la provincia de Valdivia con la finalidad de diversificar la oferta turística local.

METODOLOGÍA

Se presenta la metodología utilizada para llevar a cabo este estudio.

- Recopilación de material bibliográfico: Revisión de numerosas obras, tanto históricas como literarias, que tengan relación con el tema gastronómico. Igualmente se realiza una investigación a través de Internet, con el fin de tener acceso a las últimas publicaciones y reportajes culinarios.

- Trabajo de campo: Se visitan distintos puntos de la provincia de Valdivia, con el propósito de identificar sectores idóneos para la implementación de potenciales rutas gastronómicas, utilizando el método de observación y registro de datos con pauta no estructurada.

CAPITULO I:

INTRODUCCIÓN A LA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

I. INTRODUCCIÓN A LA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

1.1 Evolución en características alimenticias de la humanidad.

La gastronomía de una sociedad constituye un lenguaje mediante el cual ésta expresa su estructura de manera inconsciente.

Generalmente las sociedades utilizan para preparar sus platos, elementos que se desarrollan dentro del área en que ellas residen, dando origen en ocasiones a una verdadera cultura, como por ejemplo la de la papa.

En estos casos, a pesar de que la dieta se base en un alimento principal (maíz, papa, pescado, carne, etc.), generalmente se complementa con alimentos secundarios, es decir aquellos que son estacionales.

No obstante, muchas sociedades incorporan a su dieta alimentos que no se pueden producir en su región. Por un lado se encuentra el deseo de no verse limitado de incorporar a la cocina elementos que realcen el sabor; por otro lado, también hay consideraciones de carácter religioso que obligan a utilizar productos para determinadas celebraciones.

Si se considera que la alimentación forma parte de una cultura, las normas que la rigen crean diferencias de orden social; se establece una distinción entre lo sofisticado y lo común, lo bueno y lo malo y lo comestible y lo no comestible.

Al igual que la alimentación permite la adscripción a una clase social, actúa como un factor de diferenciación cultural. Al comer se incorporan no sólo las

características físicas de los alimentos, si no también sus valores simbólicos e imaginarios, que, de la misma forma que las cualidades nutritivas pasan a formar parte del propio ser. Así pues, la comida no sólo es buena para comer sino para comunicarse. A través de sus preferencias y aversiones las personas expresan su identidad y cuando emigran la llevan consigo reforzando su sentido de pertenencia al lugar que dejaron.

Así mismo, se ha ido creando una cocina de carácter étnico utilizada con mucha frecuencia en el turismo para resaltar las características de una cultura particular. Un ejemplo clásico es la asociación que se produce al mencionar cierto tipo de productos con su país de origen o el cual los popularizó, como es el caso de la pasta con Italia, del arroz con el sudeste asiático, de la carne vacuna con Argentina, y en el caso de Chile, con los pescados y mariscos.

La historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización.

El arte culinario es tan antiguo como el hombre mismo. La nutrición del hombre ha sido el primer problema humano.

Poco a poco y desde la antigua Babilonia, se fueron escribiendo las bases de nuestra cocina actual. Sin embargo, no es sino hasta la época moderna donde se asientan las normas de la cocina que conocemos en la actualidad.

Breve síntesis cronológica de la historia de la alimentación desde el paleolítico hasta hoy:

Cuadro 1: Cronología Histórica de la alimentación Humana.

AÑOS	PERIODO	HÁBITOS ALIMENTARIOS
750-400.000 a de C.	Paleolítico inferior	Recolección de vegetales, frutos secos, raíces, tubérculos, caracoles y peces y aves de pequeña talla.
400-100.000 a de C.	Paleolítico medio	Hombre cazador, pesca y caza, recolección de huevos y miel.
300.000 a de C.	Paleolítico inferior	Con el fuego empieza la preparación del alimento por brasas.
10.000-7000 a de C.	Mesolítico	Recolección de vegetales diversos, caza con arco y flechas, animales más grandes.
7000-4000 a de C.	Neolítico	Sedentarismo: Agricultura, horticultura y ganadería. Cultivo de arroz, trigo, leguminosas, harinas de bellota y castaña. Uso de leche y queso. Aves de corral y cerdo.
3000 a de C		Árboles cultivados: dátil e higuera, vid y cebada (vino y cerveza)
1000 a de C		Invención del pan fermentado
Siglo I	Civilización Romana	Conservación con especias. Embutidos.
Siglo XI		Aparición del mantel.
Siglo XIV	Edad Media	Se usa el plato.

Siglo XVI		Introducción de: patata, maíz, tomate, pimientos, cacao, judías y café de América.
Siglo XVII		El tenedor sustituye a los dedos; se usa la servilleta.
Siglo XIX	Revolución Industrial	Conservación de alimentos: Molinos para harina blanca, leche condensada, harinas lacteadas para bebes, deshidratación de carnes y caldos y de harinas de legumbre. (caldo en porciones y sopas de sobre).
Siglo XX	Hoy	Relación entre enfermedad y nutrición; uso del congelador y biotecnología de los alimentos.

Fuente:(Cyberjob.org/cocina/historia.html)

Estas normas del arte culinario se sintetizaban en aquella época en: inventiva, medida y equilibrio. Hoy por hoy, una nueva dimensión se ha sumado a las normas prescritas: la dietética.

A lo largo de estas líneas revisaremos los principales eventos de la historia de la alimentación humana, de modo que esta perspectiva permita observar la dimensión del cambio. Comenzamos con los datos obtenidos del estudio de la alimentación en los primates, repasando luego el modo de comer en las principales culturas, hasta llegar a la situación actual.

Los chimpancés, nuestros más cercanos parientes en la filogenia, se alimentan con hojas, frutas y algo de carne, cuando viven en libertad. Los primeros seres humanos pueden haber sido similares a los indígenas que perduran con cultura paleolítica en la actualidad. Se alimentan con hojas, raíces, frutas, insectos, pequeños roedores y otras presas de caza. Los productos de origen animal no superan el 20 % de la ración diaria; el resto son vegetales.

Mascar hojas hasta sacarles el jugo es una costumbre amistosa en estas comunidades. La carne cruda o cocida en el fuego, es bocado apreciado y esporádico, y suele estructurar una división de clase entre jefe y súbditos. Los chimpancés se organizan para atrapar la presa entre varios integrantes de la comunidad. Luego la descuartizan con las manos, quedándose el macho más viejo con la mejor parte, dejando los restos para las hembras y las crías.

El hecho se asemeja a lo que sucede en las sociedades humanas cazadoras y recolectoras. La antropología nos muestra que los indígenas primitivos actuales comen continuamente hojas y cazan, asando los productos directamente en las brasas. Ese comer reunidos también da estructura a su sociedad con jefes tribales varones. Se instalan mitos como el referido a la fuerza del animal, que es ganada por quien lo come con determinado ritual.

Sigue el desarrollo de la cerámica para guardar líquidos, y lo que era mascar para sacar el jugo y escupir el hollejo, se transforma en cocinar en agua para obtener el caldo o la infusión. Estos sirven para alimentar a quienes están enfermos o no tienen buena dentadura. Así nacen juntas la receta médica y la cocina; la sopa y el té siguen siendo hoy placer y remedio populares. Los primitivos morteros, que reemplazaban las muelas de los ancianos, también cumplieron desde el principio su

rol en la preparación de alimentos y medicinas. Todavía se los puede hallar en casas o farmacias antiguas.

El descubrimiento y desarrollo de los cereales fue el paso decisivo que trajo provisión de alimentos en forma asidua a las tribus primitivas. Descubrieron el ciclo de crecimiento de las plantas. Seleccionando semillas, cruzando genéticamente los pastos de la zona, en Medio Oriente lograron la cebada. Luego el trigo y el arroz. Encontraron el valor nutritivo de las lentejas y los garbanzos. Inventaron nuevas herramientas y aprendieron a fundir los metales. Se estima que esto ocurrió lentamente desde que finaliza la última era glaciar, hace unos 10.000 años. La agricultura se fue difundiendo entre las tribus primitivas de China, Medio Oriente y Este de África. También es muy antiguo el cultivo de maíz y porotos en los pueblos primitivos de Centro América. Para aquellos que estaban inventando el idioma, la fertilidad de la tierra y su capacidad nutritiva se asociaron con la mujer, y fue ella la encargada, en general, del cultivo y la preparación de las comidas. Por ello la palabra latina ‘leche’ tiene dos acepciones principales: líquido blanco que se exprime de semillas o plantas, o secreción mamaria de las hembras de los mamíferos. La lechuga debe su nombre al hecho de que rezuma leche cuando se la corta fresca. El ideograma chino primitivo que significa leche se representaba con la imagen de ‘mujer’ y la de sus ‘pechos’, y de este derivan los actuales ideogramas de la leche de soja y de la leche humana.

Con dos o tres raciones diarias de galletas, tortillas o arroz, empieza a quedar tiempo libre para los siguientes pasos del desarrollo cultural que se venía gestando: florecen la ciencia y el arte de las primeras civilizaciones agricultoras de Medio Oriente. Con las legumbres (porotos, garbanzos), con las verduras (coles, nabos), con los productos de la caza, y con la leche cortada o los quesos obtenidos de los

animales domésticos, se arma una dieta variada que sigue teniendo solo un 20% de productos animales.

Los asirios, los egipcios, los griegos y los romanos cultivaban trigo y cebada. Los primitivos chinos, trigo, arroz, mijo y cebada. Los aztecas y los incas, maíz, quinua y amaranto. Las tribus sudafricanas, el sorgo y el mijo. Los cereales transformados en harina con rústicos morteros sirven todavía, en todo el tercer mundo, para hacer tortillas o panes que se cocinan sobre la piedra caliente o en los hornos de barro. Este alimento sirvió para llenar los estómagos de las personas de las primeras aglomeraciones humanas. El hambre acosaba periódicamente a estas culturas, las condiciones climáticas hacían fracasar las cosechas y las enfermedades por nutrición deficiente diezmaban la población. Algunos antropólogos creen que el aumento del nivel cultural pudo asociarse a mayor crecimiento demográfico, lo cual a su vez, disminuyó la posibilidad de cubrir las necesidades básicas de la población. Además, algunas técnicas de labranza pudieron erosionar el suelo, impulsando a las culturas en busca de nuevos horizontes.

Aunque fue mal considerada en otros aspectos sociales, la mujer tenía el rol de ser la proveedora del alimento. Cuidaba a los niños, preparaba la comida y labraba la tierra. Las culturas mencionadas estructuraron sistemas sociales en los cuales la contribución al estado se basaba en el aporte de cereales. Estos eran los primeros alimentos que se pudieron guardar en abundancia para pasar el invierno. Los imperios, gobernados por hombres, crecieron con los ejércitos, y con la creación de sistemas de transporte y distribución que garantizaran la comida para quienes no habían tenido buena cosecha. La agricultura y sus creencias se expandieron lentamente hacia el oeste europeo, fusionándose con la cultura de cazadores y recolectores, llegando a desarrollar la cultura medieval. En ella vemos el desarrollo

de la agricultura y la ganadería en pequeñas comunidades. La caza en el bosque pasó, de ser necesaria, a la categoría de deporte placentero. En forma paralela los grandes imperios americanos fueron difundiendo su agricultura en los Andes, pero no llegaron a las llanuras americanas.

Luego de tantos siglos de comer así, en sociedades de campesinos y agricultores, en los últimos doscientos años pudimos obtener mucho más alimento. Los europeos ocuparon las grandes praderas de América, Sudáfrica y Australia con el deseo de enriquecerse para cultivar y comerciar tabaco, especias, café, té y caña de azúcar (que no crecen en la fría Europa). La confluencia de culturas difundió los cultivos americanos; maíz, porotos, papa, batata, mandioca, tomate y morrón. La papa, en especial, sació el hambre durante los inviernos europeos luego del descubrimiento de América.

Los pastizales de los Estados Unidos, Argentina, Uruguay y sur de Brasil representan casi la mitad del área cultivable de nuestro mundo. El desarrollo de técnicas de cultivo modernas en tanto terreno fértil multiplicó por millones la producción de cereales y permitió la explosión demográfica actual. Con el arroz, el maíz y el trigo, con sus harinas blancas, con el sorgo y otros forrajes, con el girasol y otras semillas oleaginosas, y con los alimentos balanceados que se fabrican con su cáscara (salvado, afrecho) y con los rezagos de la industria aceitera, hoy se sostiene buena parte de la población humana, la mitad de la ganadería y la industria láctea, la crianza de aves de corral y también, la piscicultura.

En la dieta moderna de las sociedades desarrolladas, las grasas (animales) y el azúcar llegan a ocupar la mitad de la ración. Se cambió el guiso de trigo y lentejas con patitas de cerdo y panceta, por el bistec con guarnición de vegetales, o la

hamburguesa con bebida dulce. Para fabricar dos kilos de pollo o carne de cerdo son necesarios unos diez kilos de maíz, o cinco kilos de alimentos balanceados (concentrados del cereal). Con los dos kilos de carne se come un día en una casa de cuatro personas. Con los diez kilos de maíz se prepara polenta durante veinte días.

Antiguamente la sal era tan valiosa como el dinero (salario). El salado, el ahumado y el secado al sol fueron los primitivos métodos de conservar carnes, verduras y frutas. Los pescados salados, los dátiles, las aceitunas y los pickles son algunos de los primeros alimentos conservados para comerciar a lugares donde no crecían. Los chinos construyeron la muralla en lugares fríos, donde no crecen el arroz o las verduras. Llevaban repollo salado para alimentar a sus trabajadores, evitando el escorbuto por falta de verdura fresca. Desde allí los bárbaros lo llevaron al norte de Europa, donde se convirtió en chucrut.

Hoy día los pueblos costeros primitivos comen algas y sal de mar. Los que viven tierra adentro se las arreglan con el salitre de las piedras o con la lejía. Entre los indígenas está muy difundido el uso de cenizas del rescoldo, mezcladas con agua, para hacer sopas o guisos. Esta lejía tiene abundantes sales de oligoelementos.

La dieta primitiva se completaba con la leche cuajada, pues luego de ordeñada se vuelve yogur en pocas horas, salvo que se la enfríe o se le agreguen bacteriostáticos. También las bacterias fermentan en pocos días los granos de maíz remojados (chicha) o los de cebada (cerveza). El largo proceso de fermentación bacteriana de porotos y cereales con sal, derivó en los pueblos de China oriental (donde no se consumió leche ni sus derivados), en la producción de pasta de soja (miso) y salsa de soja (tamari). Estos siguen siendo populares allí, y junto con la

leche y el queso de soja, son el mejor modo de comer ese poroto tan indigesto cuando es guisado. El miso es, tal vez, el alimento que completó la dieta de los campesinos orientales vegetarianos, pues es fuente de proteínas y vitaminas que no están en verduras y cereales.

El azúcar merece un capítulo aparte. La caña crece en lugares tropicales; su cultivo se origina en medio oriente. Se comerciaba con dificultad pues no se conserva fresca más que unas semanas y no se puede salar. Los procesos de refinamiento medievales alcanzaban para colocar un paquete de azúcar morena traído desde Arabia hasta las cortes de Francia e Inglaterra, al precio actual de una droga. Se usaba en las fiestas para aumentar la borrachera, endulzando el vino. El pueblo la desconocía. Su uso se difundió luego de la colonización de Centro América. La organización del tráfico de esclavos y el cultivo de caña, llevaron la droga dulce a un mercado europeo ávido de productos exóticos. Hasta entonces los alimentos dulces eran las pasas de uva, los dátiles o la miel silvestre. El proceso de extraer jugos vegetales, cocinarlos y secarlos hasta obtener una sustancia lo más pura posible, que en general es un polvo blanco cristalino, es universal. Se usa para la coca, el opio, la caña de azúcar, y para miles de medicamentos vegetales, como la aspirina.

Con el Renacimiento, con la revolución de la agricultura y la industria en Europa, se dan cambios que llevan a la gente del campo a la ciudad. Aparece el sedentarismo, la sobrealimentación y el crecimiento de la población. Los alimentos deben transportarse también desde el campo a la ciudad. Se mejoran los métodos de conservación de la mano de la industria química. El aumento de la producción vegetal permite tener más animales domésticos. Un buen ejemplo del cambio es la aparición de la moderna cocina francesa entre los burgueses. En lugar de los

almacenes y bodegones, donde se servían guisos, aparecen los restaurantes. En su afán por texturizar y presentar la comida refinada, los cocineros franceses inventan, entre otras, la mayonesa (huevo, sal y aceite), la salsa bechamel (manteca, sal, harina blanca y nuez moscada) y la crema chantillí (crema de leche y azúcar).

Antes los campesinos cazaban algún ave, o engordaban un cerdo con las sobras durante un año. Mientras tanto bebían agua con las manos, de un cántaro o de un arroyo. Esto se transformó en la vida burguesa en comer con mesa y silla, con copas y bebidas, con diferentes cubiertos, varios platos sucesivos (entrada, plato principal, postre). Las porciones de carnes diversas con salsa y guarnición, dejan solo el pan blanco representando al cereal, e invierten la proporción original de nutrientes.

La diabetes se describe por primera vez en un rey Inglés, Carlos II, comerciante de azúcar. No había sido encontrada entre los griegos ni los romanos, a pesar de que tenían médicos excelentes. Hoy representa no menos del 6 % de la población de países desarrollados y llega a una incidencia del 80 % entre los indígenas primitivos que comen nuestra dieta moderna. El consumo de azúcar pasó de ser nulo, a unos 40 kilos por persona por año (un kilo por semana).

La vida ciudadana actual trajo más cambios. Las personas no nacen ni mueren en su casa.

Tampoco se come en familia. Se dejó de amamantar. Todos comen lo que indican los medios de difusión. Los que se salen del sistema están condenados al aislamiento social. La comida es de alta densidad energética basada en animales, azúcares y harinas refinadas (queso, yogur, leche, hamburguesas, huevos, pollos,

helados, golosinas y productos de confitería). Queda poco lugar para los granos y las verduras, ausentes de la dieta de nuestros hijos. El consumo de sal es 10 veces mayor que el de nuestros antepasados. Entre antibióticos, solventes orgánicos y plásticos, la comida nos llega con más de 200 aditivos químicos permitidos. Los trabajos de investigación previos a la aprobación de un conservante o aditivo, se hacen, en el mejor de los casos, de a uno por vez. La dieta moderna es un experimento a gran escala que demuestra el efecto conjunto de todos los químicos ingeridos a diario. La actual cadena de frío de los congelados evita este problema, pero sin embargo este procedimiento elimina una alta dosis de vitaminas y fibra de los productos sometidos a este proceso.

1.2 La alimentación como necesidad biológica.

En términos genéricos, un alimento es toda sustancia que los seres vivos toman o reciben para su nutrición. Por lo tanto, cumple una función fundamental en el proceso de desarrollo de los seres humanos, pues aporta los elementos necesarios para un desarrollo armónico. En Chile, el reglamento sanitario de los alimentos (D.S. 977/96) es la normativa que rige para el control y fiscalización en esta materia. Este texto realiza, entre otras las siguientes definiciones sobre alimentación:

- Alimento o producto alimenticio es cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes o aditivos de dichas sustancias.

- Materia prima alimentaria es toda sustancia que, para ser utilizada como alimento, precisa de algún tratamiento o transformación de naturaleza química, física o biológica.

Para ahondar en este tema resulta imprescindible referirse a la nutrición, la cual abarca un amplio campo interdisciplinario, en el que se desarrolla una interesante labor que permite relacionar al hombre con su medio ambiente, sus costumbres alimentarias, sus expresiones sociales, ya sea de recreación o laborales, o bien su situación socioeconómica, la que resulta determinante para su alimentación.

En cuanto a la ciencia médica se refiere, el avance tecnológico ha permitido llegar a conocer no sólo los parámetros básicos, como peso y talla, sino su dimensión bioquímica, y determinar por medio de diversos análisis la carencia de ciertos elementos indispensables para mantener la salud. Así mismo, a través de una amplia y variada gama de situaciones, que van desde el individuo carenciado, a la sobre expresión de enfermedades producidas por consumo exagerado, pasando por otras que son expresión de una condición de susceptibilidad genéticamente determinada, es posible comprenderlas a todas ellas mediante una adecuada evaluación del estado nutricional.

Cabe resaltar que la pirámide de alimentos que sugieren los nutricionistas de hoy en día, donde se toma como base el consumo de cereales y sus harinas, luego las verduras y las frutas, y en tercer lugar están las proteínas de alto valor (lácteos, pescados, carnes, legumbres y semillas), reservándose la punta de la pirámide para la sal, el azúcar y el aceite, es la misma dieta armónica que ha tratado de tener siempre el ser humano. Esta propuesta debe estar basada en el hecho de reconocer que existen suficientes evidencias para decir que nuestro desequilibrio de nutrientes es uno de los factores presentes en el enfermar de nuestro siglo.
Fuente: INTA (Instituto de nutrición y tecnología de los alimentos)

1.3 La alimentación como manifestación cultural.

La percepción de los alimentos no escapa de la fuerte impronta cultural que va desde aquellos procesos síquicos que dicen relación con las sensaciones de apetito, hambre y saciedad, hasta las representaciones sobre la alimentación que definen desde qué es lo comestible y su forma de obtención hasta las preparaciones y maneras de servir y de comer.

En estudios recientes se ha señalado que existen fuertes diferencias culturales en la percepción de la alimentación, funcionando en algunos grupos como fuente de placer y en otros como un factor de estrés importante que actúa contra el placer.

Dentro de las comidas, las personas seleccionan los alimentos conforme a sistemas particulares de estilos de comida: por conceptos culturales; que los elementos sean comestibles y preferidos; cómo estos deben ser preparados y servidos. Sin embargo, el acto de alimentarse no sigue una pauta rígida, es más, las personas comen instintivamente, esto es, su estructura de ingesta tanto a través del día como a través del ciclo vital de acuerdo también a convenciones culturales. Todo este conjunto nos lleva a la construcción socio cultural de las dietas.

Como es posible observar, todo el complejo mundo de las representaciones de los alimentos está fuertemente influenciado por factores históricos y sociales.

Las personas socializadas e insertas en una cultura alimentaria determinada, están expuestos a múltiples influencias de otros grupos, mediante la educación y los medios de comunicación. Cada ser humano recibe durante su “endoculturización”, ciertos modelos que serán modificados, deformados, reinterpretados o cambiados,

producto de la experiencia y de las nuevas informaciones. Esta nueva percepción será retransmitida al grupo social produciéndose el cambio en las pautas alimentarias.

Existe sin duda una gastronomía propia de cada grupo social, la que es dinámica, aquel campo de prácticas de la alimentación culturalmente elaborada y transmitida de cualquier cultura que incluye: la selección de un conjunto básico de alimentos, el uso frecuente de un conjunto característico de sabores, las características del procesamiento de cada alimento, la adopción de una variedad de reglas acerca de las comidas aceptables y sus combinaciones, ocasiones en que son ingeridas, el contexto social de la comida y los usos simbólicos de los alimentos. Como resultado existe una verdadera “cultura“ de la alimentación, la cual norma las características, orden, sabores, temperaturas, principios de exclusión e inclusión de los diferentes alimentos, preparaciones y ocasiones en que se consumen.

Hay que tener en cuenta que en todo estudio que aborde los factores que afectan el comportamiento alimentario, existen interacciones entre factores biológicos y culturales, que están insertos en el proceso de selección de los alimentos. Las personas aceptan los alimentos clasificándolos como comestibles o rechazándolos como no comestibles, y establecen preferencias entre los ítems comestibles sobre la base de características sensoriales y culturales. El término sensorial incorpora factores psicofísicos, cognitivos y afectivos (usualmente analizados por separado por los sicólogos) que incurren en la discriminación de sabores y preferencias en la selección de alimentos. El término cultural incluye factores simbólicos, sociales y económicos que en interacción con los datos sensoriales y preferencias, forman los patrones alimentarios y determinan la selección de alimentos.

La cultura constituye una dimensión fundamental del proceso de desarrollo y contribuye a reforzar la independencia, soberanía e identidad de las naciones, sin embargo el progreso de una nación es frecuentemente concebido en términos cuantitativos, sin tener en cuenta la necesaria dimensión cualitativa, es decir la satisfacción espiritual del hombre y sus aspiraciones culturales.

El patrimonio cultural de un pueblo, que incluye el trabajo de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores, hombres de ciencias y también del trabajo de artistas anónimos, expresión de la espiritualidad del pueblo y del conjunto de valores que dan significado a la vida. Esto incluye tanto las obras tangibles como las intangibles, a través de las cuales la creatividad encuentra expresión; lenguas, ritos, creencias, sitios históricos, literatura, obras de arte, bibliotecas, etc.

El propósito de la visión de patrimonio consiste en difundir, valorar y exaltar, mediante el reconocimiento de experiencias de comunidades rurales y urbanas, de modo que se logre crear y descubrir espacios de convivencia y desarrollo, de reconocimiento colectivo y de integración en la diversidad, a partir de sus relaciones de promoción, preservación y valoración de su patrimonio cultural.

Podemos definir el Patrimonio Cultural como el conjunto de elementos naturales o culturales, tanto heredados de nuestros antepasados como creados en el presente, en el cual un grupo de población reconoce sus señas de identidad, y que ha de ser conservado, conocido y transmitido a las generaciones venideras, acrecentándolo.

En cuanto al tratamiento de temas que lleven a la conjugación del patrimonio cultural, en el ámbito culinario y turístico, la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura), destaca el reconocimiento a la

gastronomía como parte de la cultura de los pueblos. Considerando la gastronomía, no sólo como alimento, sino como motor e imán para atraer al visitante, al que viene de otras latitudes culturales; al turista.

El desarrollo sostenible y el auge de la cultura dependen mutuamente; las tendencias actuales, sobre todo las concernientes a la globalización, contribuyen a acercar más aún a las culturas y enriquecen la interacción entre ellas, pero podría resultar igualmente contraproducente para nuestra diversidad creativa y sentido nacionalista.

La cultura ya no es considerada como un factor adyacente del desarrollo, sino como una condición indispensable para que se sustente; consultando las realidades de la gente, proyectando futuros que se inserten dentro de las motivaciones y las expectativas de los grupos sociales a los que están orientados, retomando en su planificación la simbología o las asignaciones de sentido que poseen las comunidades.

La valoración del patrimonio cultural como sustento de la identidad e instrumento para la construcción de una nación, la fiesta como espacio de socialización, las industrias culturales como lugar de encuentro de potenciales consumidores y de la producción simbólica, la música como oportunidad de fortalecer las ideas étnicas, los derechos culturales como garantía de la creación, circulación y apropiación de los bienes culturales o el patrimonio, como las maneras a través de las cuales las comunidades se proyectan, son todos los aspectos centrales de la cultura y de los procesos culturales como escenarios de la integración.

Cabe destacar a la antropología alimentaría nutricional, la cual es una rama de la antropología aplicada, que se ha venido desarrollando desde hace aproximadamente veinte años, en la que muchos antropólogos y cientistas sociales se han interesado en una aproximación multidisciplinaría al tema de la alimentación. Esto ha resultado en el surgimiento de esta sub–disciplina donde se aplican teorías y métodos de la antropología, economía, ecología y nutrición. El estudio de la alimentación es de especial interés desde la perspectiva cultural, ya que este es uno de los comportamientos que presenta una mayor variabilidad inter e intracultural. Son múltiples los factores que inciden en la selección que hacen las personas de los alimentos tales como: características sensoriales; factores económicos y ecológicos; percepción que tienen de los alimentos y clasificación que hacen de éstos; factores simbólicos ligados a los mismos en relación con elementos de estatus social, género, edad, creencias, conocimientos y valores asignados a los mismos. Por otra parte, la imagen y estética corporal, el placer y las relaciones interpersonales que poseen profundos componentes socios culturales.

1.4 La alimentación como un recurso económico.

Sin duda la gastronomía ha evolucionado considerablemente hasta convertirse en un importante sector de la economía, no sólo en cuanto a la producción de alimentos se refiere, sino también a la prestación de servicios, cada vez más sofisticados.

Para comprender la importancia que tiene el sector y sus aspectos sobre la economía, es importante analizar los sub–sectores vinculados a la producción y servicios de alimentos. Este capítulo analiza aquellos que son más relevantes.

La industria de alimentos en Chile se divide en cuatro áreas principales:

- Agro - industria
- Acua - industria
- Supermercados y servicios de restauración
- Servicios de restaurantes, hoteles y otros

1.4.1 Agro – industria:

La riqueza y diversidad de recursos naturales del país, la disponibilidad de tecnología de vanguardia adquirida después de dos décadas de apertura económica, el capital humano disponible y el fuerte desarrollo de los servicios de apoyo al comercio agropecuario, permiten al país ofrecer una amplia gama de áreas atractivas para la inversión en agronegocios.

La calidad de las materias primas que se producen en Chile se debe a factores naturales, como su situación geográfica que le permite controlar el ingreso de plagas exóticas que tienen una alta incidencia en la calidad de la fruta producida. A su vez, el clima templado determina que la incidencia de pestes y plagas sea mínima. Sin embargo, no todos los productos que se destinan a la industrialización constituyen una materia prima adecuada para los procesos en los que se pretende emplear.

El sector agro – industrial nacional está conformado por dos áreas de acuerdo al valor agregado que se entrega a los productos, denominados sector primario y secundario.

El sector primario está formado básicamente por los siguientes rubros:

- Cultivos de cereales, leguminosas, oleaginosas, remolacha y tabaco.
- Especies frutales.
- Hortalizas, considera todas las hortalizas y papas, para consumo fresco o procesamiento que se destinen a mercado interno o externo.
- Pecuario, abarca ganado bovino, porcino, ovino, caprino, caballares, y aves, además de leche, huevos y lanas.
- Forestal, incluye producción de pino, eucaliptus y otras especies exóticas y nativas.
- Viñas y pisqueras.

El sector secundario, está formado fundamentalmente por la industria alimenticia y la industria de productos elaborados. Sus principales rubros son:

- Faenamiento de ganado, que incluye plantas faenadoras de cerdo y aves, además de las industrias de carne.
- Elaboración de productos lácteos, incluye elaboración de leche, mantequilla, suero en polvo, crema, queso, yogur, manjar, etc.
- Fideos y pastas.
- Azúcar cruda y refinada.
- Industria vitivinícola, la cual se divide en dos áreas, el mercado de vinos finos, producido de nuevas plantaciones, y vinos de mesa, que son consumidos en un 90% por el mercado interno.

Cabe resaltar que el mercado agroalimentario de hoy, es, tal vez, el mejor indicador de crecimiento económico del País, al reflejar los cambios permanentes

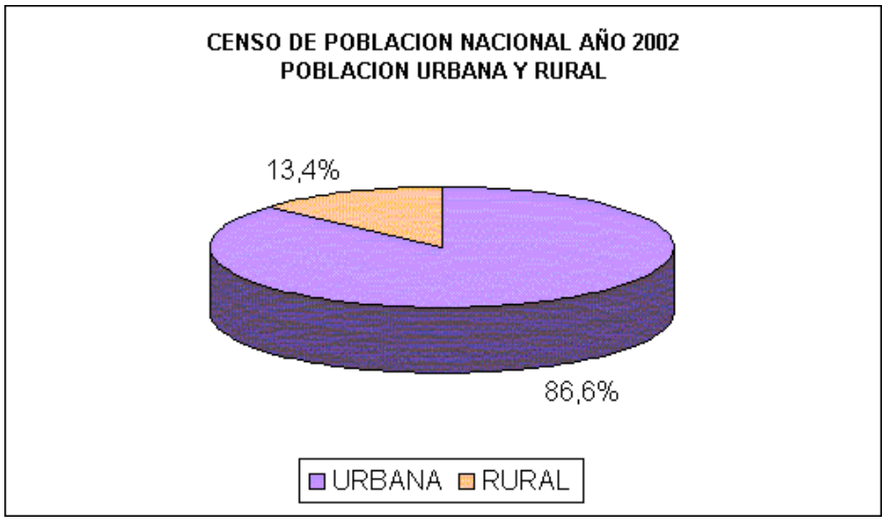
de los gustos de los consumidores como consecuencia en el cambio de su nivel de ingresos, lo cual repercuta en el producto interno bruto del país, graficándose como se puede observar en el anexo Nº 1, donde se puede apreciar claramente el crecimiento económico del sector agropecuario, el cual ha mantenido un alza sostenida desde 1996 al año 2003, con un promedio anual del 14%, llegando en este último año a crecer un 4,1%, versus el 2,1% de la economía Chilena.

Ver Anexo Nº 1. (PIB por clase de actividad económica a precios constantes).

En cuanto a la demanda de mano de obra en la agricultura nacional, se distinguen dos grandes modalidades de estructura productiva:

La empresarial y la campesina, siendo la singularidad de la última el empleo de fuerza de trabajo familiar, mientras que la primera utiliza mano de obra asalariada.

En el siguiente gráfico se observan las proporciones de las mismas; en el escenario actual de la economía chilena, la producción simple de materias primas va perdiendo significación desde un punto de vista macroeconómico lo cual igualmente impacta en el producto interno bruto, provocando un rápido decrecimiento en el desarrollo del país.



Fuente: ODEPA con info. del INE.)

1.4.2 Acua – industria

Los recursos marítimos de Chile son principalmente peces pelágicos (anchoveta, bacalao, sardina española, sardina común, albacora) peces demersales, (merluza, bacalao, congrio dorado) crustáceos (camarón, langostinos, jaibas, centollas, centollones, langosta) y especies bentónicas (almeja, culengue, erizo, loco, locate, macha y pulpo) y algas.

El PIB aportado por el sector de pesca se ha incrementado de $74.000 millones en 1993 a $118.000 millones en 1997. La participación del sector en el total nacional ha fluctuado entre un 1,28% y un 1,51%, registrándose la mayor participación durante 1997 con $118.269 millones. En el mismo periodo mencionado, el PIB del sector pesquero creció a una tasa anual equivalente a un 12%, cifra bastante superior al 6,8% de crecimiento experimentado por la economía en general durante el mismo lapso.

El crecimiento alcanzado en el decenio fue potenciado por el aumento de las exportaciones, especialmente por la harina de pescado, dado que en los últimos años ha cambiado su composición, provocando la existencia de una tendencia a que la participación de harina de calidad superior se incremente a través del tiempo.

El sector pesquero Chileno se encuentra compuesto de cuatro subsectores, los cuales se describen a continuación:

- El Sector Artesanal comprende a los pescadores independientes u organizados. La pesca artesanal se refiere al producto extraído por botes artesanales, cuyo producto puede ser destinado a consumo humano directo en fresco o adquirido por la industria para elaboración. Generalmente se trata de pesca fina de carne blanca, esencialmente orientada a la captura de la sardina común y la anchoveta. Las categorías de pescadores de este subsector son pescadores patrón, pescadores tripulantes, buzo mariscador, recolector de orilla y armador.

- La Actividad Industrial es aquella que se obtiene mediante flotas pesqueras industriales y sus respectivos armadores y se utiliza para el abastecimiento de plantas elaboradoras. Este tipo de pesca comprende la captura a través de cerco, pesca de arrastre, pesca de enmalle, extracción de mariscos y trampas.

- La Acuicultura es la actividad que tiene por objeto la producción de recursos hidrobiológicos organizada por el hombre. En Chile este sector ha presentado un crecimiento explosivo, transformándose en una importante fuente generadora de empleos y divisas. El 82% de los centros se encuentran localizados en la X Región, en segundo y tercer lugar se ubican la III y XI

- Región con un 4% de participación y en cuarta posición está la IV Región con 3,5%.

- El Sector Elaboración Industrial está compuesto por las industrias que procesan la materia prima pesquera, mediante transformaciones físico-químicas y transforman su composición para elaborar otros productos. Las principales líneas que existen actualmente en el país son la harina de pescado, los congelados, las conservas, los productos fresco-enfriados y los productos seco-salados.

Actualmente, el sector industrial captura el 85% de la producción total del país, el artesanal representa el 11% y la producción a través de cultivos alcanza al 4% restante, aproximadamente.

Del total de desembarque ocurrido en el año 1998, el 88% aproximadamente está constituido por peces, lo que representa una disminución de 5 puntos respecto al año anterior. El 12% restante está constituido por moluscos, crustáceos, algas y otras especies.

La participación de la industria pesquera en el producto interno bruto nacional se ha mantenido relativamente constante a través de la década de 1990 a la fecha, alcanzando en promedio un 1,2% del total nacional.

Ver Anexo Nº 2. (Participación de la industria pesquera en el PIB).

1.4.3 Industria de supermercados.

Actualmente los supermercados son el canal de distribución de ventas al detalle más importante de productos de consumo masivo.

La importancia de la industria de supermercados en la economía nacional se ve reflejada en el porcentaje sobre el P.I.B que representan las ventas totales del sector supermercados.

Estos para el año 2000 alcanzaron un 7% del P.I.B, convirtiéndose en uno de los sectores más relevantes dentro de la economía. Así mismo, el sector generó cerca de 75.000 empleos directos y otros 70.000 indirectos. **Ver Anexo Nº 3 (Índice general de ventas de Supermercados).**

1.4.4 Servicio de restaurantes, hoteles y otros.

Como se ha señalado, la gastronomía ha evolucionado a la par con los cambios culturales de nuestra sociedad, lo que ha permitido un incremento cuantitativo y cualitativo en la diversificación de la oferta gastronómica.

Acceder a un restaurante, hotel u otro tipo de establecimiento dedicado a la producción gastronómica, ya no es privilegio de pocos. El incremento de este tipo de servicios se ha visto favorecido por varios factores, destacándose los siguientes:

- Incremento en el nivel socio – económico de la población.
- Reducción de las distancias.
- Desarrollo del turismo.

- Incorporación de la mujer a la fuerza laboral.

Una variación del 2,8% registraron las ventas de restaurantes en el primer trimestre del 2004, en relación a igual período del año anterior, según el índice entregado por la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de Chile, a través de CONSETUR y ACHIGA. Con esta cifra, se confirma la tendencia creciente que el sector había mostrado a fines del año 2003, con una expansión del 1,1%.

Los meses de enero y marzo muestran las más importantes alzas (2,8% y 6,1%, respectivamente), mientras que en febrero habrían registrado una baja del 1,7%. Ver anexo N 4.

Cabe señalar que la tradicional estacionalidad que caracteriza a la gastronomía en nuestro país, no estuvo ausente en el período del estudio, lo que se refleja en las variaciones mensuales. Comparativamente, enero y febrero corresponden a los meses de menor actividad conforme es el lapso de vacaciones y los gastos se orientan fuera de la Región Metropolitana, incrementándose en marzo.

Se deduce que, en la medida que el consumo, ingresos y la actividad económica repunten, el sector gastronómico se activará y mostrará un comportamiento mayor al resto de la economía, considerando que es un mercado muy dinámico y sensible a la coyuntura económica, siendo el más afectado en momentos de ajustes y también el más expansivo en ciclos favorables, lo que permitirá mejorar los decrecimientos de los últimos años.

Sin duda hoy se puede hablar de un amplio sector de la industria de la gastronomía en Chile, donde la diversificación de los servicios ha segmentado considerablemente la demanda.

La oferta de este tipo de establecimientos está constituida por:

- Restaurantes (en las más diversas categorías y especialidades).
- Locales de comida rápida.
- Hoteles con servicio de restauración.
- Casinos.
- Otros.

Esta amplia oferta es un complemento innegable de los atractivos turísticos de un destino, además de ser un aporte al desarrollo local, ya que genera empleos, dinamiza servicios indirectos, etc.

CAPITULO II: RECURSOS GASTRONÓMICOS DE CHILE.

II: RECURSOS GASTRONOMICOS DE CHILE.

2.1 Introducción a la cocina Chilena.

«Una cosa es comer y
otra cosa es comer bien»
Refrán popular campesino.

La historia de un país nace a partir de su gastronomía. Un pretexto tan vano y sencillo como comer se transforma en la piedra angular de negocios, amistades y hasta de una metamorfosis socio-política. Así, en cada bocado se van labrando los destinos de Chile, sino que comienza a partir de los primeros años de su Independencia.

Conquistar nuevos horizontes tiene su precio, sino pregúntenle a Pedro de Valdivia qué ocurrió en estos territorios al sembrar las primeras semillas de la gastronomía nacional.

Y es que las huestes del soldado español traían consigo las futuras bases de la alimentación Chilena, provisiones que casi desaparecen en manos del cacique Michimalongo, quien devastó en 1541 la recién fundada ciudad de Santiago para reivindicar la estirpe autóctona.

Fue Inés de Suárez quien salvó ilesa la incipiente cocina criolla, al proteger del ataque indígena una pareja de chanchos, aves y dos sacos de trigo. De esta manera, comienza a gestarse en los campos de esta larga y angosta faja de tierra los primeros atisbos de agricultura y ganadería.

Es durante el siglo XVII cuando el “valdiviano”, plato emblemático de los conquistadores, surge para disminuir la escasez de carne presente en la guarnición que da nombre a esta comida.

Como cuenta Benjamín Vicuña Mackenna, el virrey Mancera enviaba desde Valparaíso harina, grasa, ají, charqui y cebolla como materias primas de la receta que se mantiene vigente hasta hoy.

También es en esta centuria cuando se acuña el concepto de “mano de monja” para identificar a las personas que se lucen por sus dotes culinarias.

Así, el convento es el hábitat predilecto para desarrollar la repostería en Chile, mientras las religiosas agustinas preparaban manjar blanco y los duraznitos de San José en almíbar; las clarisas hacían lo suyo con el dulce de sandía y el alcuzcuz (actual cous-cous), una pasta hecha a base de harina y miel que era la perdición de los colonizadores europeos.

En sendas pailas de cobre dispuestas sobre una fogata, las damiselas del siglo XVII daban vida a almíbares y manjares, que representaban la mejor carta de presentación a la hora de recibir invitados en casa.

Según cuenta el ex Intendente de Santiago, Benjamín Vicuña Mackenna, “existía una jerarquía de dulces y mermeladas: los dulces de hueso, hechos a base de frutas enteras y con carozo incluido, eran reservados para las visitas de cumplimiento, en tanto, las papillas se servían a aquellas personas de confianza”.

2.2 Recursos gastronómicos de Chile.

En Chile los productos autóctonos se encuentran en un estado de desarrollo primario y latente, ya que a pesar de todo su potencial, fácil de apreciar al profundizar en el tema, el terreno está virtualmente virgen.

En nuestro país durante el siglo pasado y comienzos del presente, los gobiernos existentes se preocuparon por identificar nuestros principales recursos naturales, y para este fin se contrataron a naturalistas de renombre, como Claudio Gay, Ignacio Domeyco, Rodulfo Armando Philippi, Karl Reiche y otros que estudiaron nuestra flora, fauna y recursos mineros. En este siglo destaca el botánico Carlos Muñoz Pizarro.

Posteriormente se ha continuado investigando sobre algunas especies, pero no se ha profundizado con técnicas modernas, en el contexto de los avances de los métodos de investigación actuales, ni en el de las necesidades actuales.

Este gran potencial trae consigo un gran desafío que consiste en reconocer y revalorizar nuestro país con la aplicación de los estudios realizados a través de la tecnología moderna analizando sistemáticamente cada una de las diferentes especies que se encuentran en la geografía Chilena, su contribución en la dieta de nuestros pueblos originarios y su potencial incorporación a la cocina Chilena actual.

Tan solo unos pocos productos se han desarrollado en forma más intensiva, pero en sus aspectos primarios, tal es el caso de la explotación de las hojas de boldo, las que se exportan, desarrollándose en el exterior la extracción de la boldina,

o el caso del quillay, especie a la que se le extrae la corteza rica en saponina, principio activo de variados e interesantes usos.

En Chile, hay alrededor de 220 mil personas involucradas en las tareas de recolección, procesamiento, producción y comercialización de este tipo de productos, no tradicionales, posibilitándose el trabajo de hombres, mujeres, niños y ancianos, en el medio rural principalmente y en épocas de reducción de otras actividades. Resulta notable comparar, que todo el sector forestal emplea cerca de 100 mil personas y el sector de productos no tradicionales algo más que el doble. Sin embargo el volumen total de recursos económicos que manejan los productos originarios es considerablemente inferior a los que manejan el sector forestal, el impacto social que ocasiona es de gran significación, ya que son recursos que van muy directamente a los trabajadores y el valor de la producción está mayormente dado por el valor agregado en mano de obra incorporada, en las tareas de recolección, manipulación y procesamiento.

Se han mencionado, a título de ejemplo ciertos productos no tradicionales más conocidos y que tienen mayor significación económica, sin embargo hay un extenso número de productos que requieren de mayor investigación y de la sistematización de su desarrollo.

2.3 Clasificación de los principales recursos gastronómicos de Chile.

Existe una amplia gama de productos de origen autóctono, los cuales se han empleando desde siempre en Chile. Destaca entre ellos la papa, (solanum tuberosum), la cual ya ha pasado a formar parte de la agricultura mundial. Existen

también otras especies introducidas al país que se han aclimatado perfectamente, formando actualmente parte de nuestro patrimonio nacional.

2.3.1 Productos del reino vegetal.

Chile presenta gran variedad de productos vegetales dada su ubicación geográfica y condiciones climáticas, entre las especies de mayor significación se encuentran las siguientes:

a.- ***Frutas***

Tabla 1: Clasificación de las principales frutas de Chile.

Algarrobo	Prosopis chilensis
Calafate	Berberis buxifolia
Caucha	Amomyrtus luma
Coile	Lardizabala biternata
Copihue	Lapageria rosea
Chañar	Geoffroea decorticans
Chupón	Greigia sphacelata
Frutilla	Fragaria chilensis
Maqui	Aristofelia chilensis
Miñe-miñe	Rubus geoides
Murtilla	Ugni molinae
Peumo	Cryptocaria alba

Fuente: Catastro agropecuario de chile 2001, en ODEPA 2002.

b.- ***Semillas comestibles***

TABLA 2: Clasificación de las principales semillas comestibles de Chile.

Avellana	Gevuina avellana
Coquito de palma	Jubaea chilensis
Piñón, pehuén	Araucaria araucana
Quinoa	Chenopodium quinoa Willd

Fuente: Catastro agropecuario de Chile 2001, en ODEPA 2002.

c.- ***Hongos***

Existe en Chile una gran variedad de hongos comestibles, que crecen en forma silvestre. Algunos de ellos originarios y otros introducidos, los cuales tienen un amplio radio de distribución geográfica en todo el mundo.

En Chile ha constituido una importante fuente complementaria de ingresos para los campesinos y pequeños propietarios y su grupo familiar los que se han interesado en participar en la recolección de hongos en terrenos de terceros. Los productos obtenidos los comercializan en mercados locales o bien los venden a empresas mayores que los deshidratan y venden en mercados nacionales y extranjeros. Adicionalmente forman parte de la propia dieta familiar.

Dentro de los más destacados hongos comestibles en el país destacan los siguientes:

Tabla Nº 3: clasificación de los principales hongos comestibles de chile.

Champiñón fino	Agaricus arvensis
Callampa	Agaricus campestris
Oronja	Amanita caesarea
Loyo	Boletus Louis
Dihueñe	Cyttaria espinosae
Lengua de vaca	Fistulina hepática
Oreja de buda	Gloesoma vitellinum
Chicharrón del monte	Gyromitra esculenta
Callampa nebulosa	Cclitocybe nebularis
Callampa rosada	Lactarius delicious
Dihueñe de ñirre	Cyttaria darwinii
Dihueñe de coihue	Cyttaria harioti
Pique	Morchela conica
Callampa de álamo	Pholiota edulis
Changle	Ramaria subaurantiaca
Callampa de las vegas	Volvaria speciosa
Callampa de pino	Suillus luteus
Champiñón fino	Agaricus arvensis
Callampa	Agaricus campestris
Oronja	Amanita caesarea
Loyo	Boletus Louis

Fuente: Catastro agropecuario de Chile, 2001 en ODEPA 2002.

Existen otros hongos que se pueden emplear con fines diferentes, tal es el caso del Pulberoboletus hemycrisus, el cual fue encontrado hace pocos años en el país.

Este hongo se señala como de interés en el uso potencial de carácter técnico – industrial ya que se desarrolla en el aserrín, alcanzando temperaturas de 60º C. Podría presentar perspectivas de uso en el reciclaje de aserrín, con objeto de transformarlo en alimento para animales.

Los hongos son interesantes complementos de la dieta alimentaria humana por su aporte en los diferentes componentes, especialmente su alto nivel proteico y de carbohidratos y bajo en grasas.

La industrialización de los hongos indica varias alternativas de procesamiento, entre las que se destacan:

- Deshidratados (enteros, trozados o transformados en sémola o polvo de hongos).
- Encurtidos (en sal, azúcar y vinagre).
- Fermentados (en sal).
- En aceite de oliva o vegetal.
- Congelados.
- Esterilizados (en sal).
- Extractos y concentrados (con sal).
- Concentración de hongos deshidratados (con sal).
- En salmuera (concentración de sal del 15-18 %).

Si bien la exportación de hongos silvestres no ha experimentado un crecimiento significativo, el potencial existente permitiría multiplicar varias veces las actuales exportaciones, que ascienden aproximadamente a dos millones de dólares al año.

La explotación de los hongos que crecen en forma natural en bosques de pino insigne aparece como una alternativa económica real de utilizar íntegramente nuestro bosque, en base a dos hechos:

Las plantaciones de pino insigne alcanzan alrededor de 1.500.000 ha., lo que constituye un enorme sustrato para la aparición y multiplicación del hongo comercial llamado Suillus luteus.

La demanda mundial de este hongo seguirá creciendo en el futuro, ante la necesidad de suplir alimentos tradicionales por otros de alta calidad nutritiva y fácil digestión, como es el caso de los hongos.

De acuerdo a la demanda internacional, las principales formas de venta son deshidratados, en salmuera, congelados y en fresco, siendo las dos primeras las mayoritarias.

*d.- **Tallos***

Existen pocos tallos comestibles en Chile y salvo la penca, que es de mayor difusión en la zona central de Chile, otros tallos son de utilización restringida.

TABLA 4: Las principales plantas productoras de tallos comestibles en Chile.

Nalca	Guinnera tinctoria.
Puya, Chahual	Puya berteroana
Penca	Cynara cardunculus

Fuente: Elaboración Propia

2.3.2 Sub productos del reino vegetal.

a.- ***Miel***

Existen dos fuentes principales de miel en Chile. Una es un producto que se extrae de la salvia de la palma chilena, palmera de coquitos, can can o Jubaea chilensis, la otra es la proveniente de la miel de abeja, de diferentes plantas melíferas. La miel de palma se produce mediante procedimientos de extracción, maduración y tratamiento.

La miel de palma se explota y comercializa desde antaño enlatada. Es elaborada de la savia y el coquito de la palma chilena, con adición de glucosa y sacarosa. Es un producto autóctono, que se elabora de esta especie nativa que es explotada exclusivamente en la localidad de Cocalán.

Cabe destacar que en Chile existen sólo dos palmeras originarias, la chonta, (Juania australis) en el archipiélago de Juan Fernández y la palma chilena, (Jubaea chilensis), la única que se distribuye en el territorio continental. El género Jubaea cuenta sólo con esta especie, la que además de ser única y exclusiva de Chile es

una de las que crece más lejos de los trópicos, lo que le confiere a esta palmera un carácter muy particular.

La segunda fuente de miel proviene de la explotación de la apicultura la que origina la miel de abeja. Esta actividad optimiza la producción de miel y otros productos elaborados por las abejas como la cera, polen, jalea real, propóleo y otros. La existencia y producción de las abejas depende básicamente de la disponibilidad de flores melíferas (productoras de néctar) que puedan emplear para la alimentación de sus larvas y la suya propia.

La especie más frecuente en Chile es la abeja, Apis mellifera, Único insecto domesticado por el hombre. Fue traída a Chile por los colonizadores en los siglos XVII y XVIII. Aparte de su actividad productora de miel, la abeja es un importante agente polinizador de varios cultivos especialmente frutales y hortalizas.

La miel es usada para endulzar y dar ese especial sabor a algunas comidas. También en medicina, especialmente en remedios para la tos, como sustituto de azúcar para diabéticos y como alimento altamente fortificante y nutritivo. La miel también tiene propiedades antisépticas, por lo que se emplea para curar heridas y como base de muchos productos de la industria cosmética.

b.- ***Colorantes vegetales***

Son innumerables los productos vegetales que se han usado para obtener determinados colores en el mundo. En Chile existe un grupo grande de especies que proporcionan sustancias colorantes inocuas para el organismo humano. A pesar de que, debido a la gran variedad de productos sintéticos en el mercado, disminuyó el

consumo de estos productos, sin embargo en la actualidad se está revalorizando la utilización de productos naturales, al descubrirse efectos indeseados para la salud en los colorantes sintéticos.

Los principales colorantes vegetales están presentes, especialmente en hojas, flores y tallos herbáceos. Hay sin embargo, casos en que los tejidos leñosos, incluyendo la corteza y la raíz son particularmente ricos en estas sustancias, como sucede con el Pacul, (Kramerie cistoidea) y los Churcos, (Oxalis gigantea). En otros casos son los frutos los que contienen principios tintóreos, es el caso de la algarrobilla, (Balsamocarpon brevifolium), Maqui, (Aristofelia chilensis) y Palqui, (Cestrum parqui).

2.3.3 Productos del reino animal.

En Chile existen cuatro tipos de camélidos, cuya carne es apta para el consumo humano. Estos son la Llama, Guanaco, Alpaca y Vicuña. Sin embargo es principalmente la carne de Llama la que presenta mayor aceptación.

En cuanto a las aves autóctonas, se destacan la perdiz (Chilean tinamu), el ñandú de Magallanes (Rhea pennata pennata), y el ñandú del norte (Pennata tarapacensis).

2.3.4 Recursos marinos.

Chile posee una extensa costa con considerables fluctuaciones de temperatura, lo que proporciona una amplia gama de productos, muchos de los cuales son hasta ahora desaprovechados por la gastronomía nacional.

a.- ***Pescados***

Se calcula que en Chile existen más de 225 especies de peces, de las cuales 56 tiene importancia comercial. De ellas, las principales son las especies migratorias del norte: la sardina española, el jurel y la anchoveta.

Tenemos productos pelágicos, es decir, especies que se mueven libremente por la aguas y que en muchos casos son migratorias; también poseemos especies de cultivo, que son aquellas que se "siembran" en regiones especialmente seleccionadas y acotadas; hay además recursos demersales, que son los que abundan en regiones profundas; y finalmente especies bentónicas, que son las que viven asociadas al fondo del mar.

Tabla 5: Clasificación de los principales peces de Chile.

Acha o Hacha	*Kyphosus analogus* Kyphosidae
Agujilla	*Scomberesox saurus scombroides* Scomberesocidae
Albacora o Pez espada	*Xiphias gladius* Xiphiidae
Alfonsino	*Beryx splendens* Berycidae
Anchoveta	*Engraulis ringens* Engraulidae
Anguila	*Ophichthus spp.* Ophichthyidae
Apañado	*Hemilutjanus macrophthalmus* Serranidae

Atún aleta amarilla	*Thunnus albacares* Scombridae
Atún aleta larga	*Thunnus alalunga* Scombridae
Atún ojos grandes	*Thunnus obesus* Scombridae
Ayanque	*Cynoscion analis* Sciaenidae
Azulejo	*Prionace glauca* Carcharhinidae
Bacaladillo o Mote	*Normanichthys crockeri* Normanichthyidae
Bacalao de J.Fernández	*Polyprion oxygeneios* Percichthyidae
Bacalao de profundidad	*Dissostichus eleginoides* Nototheniidae
Besugo	*Epigonus crassicaudus* Apogonidae
Blanquillo	*Prolatilus jugularis* Branchiostegidae
Bonito	*Sarda chiliensis* Scombridae
Breca o Bilagay	*Cheilodactylus gayi* Cheilodactylidae
Brótula	*Salilota australis* Gadidae
Caballa	*Scomber japonicus peruanus*
Cabinza	*Isacia conceptionis*
Cabrilla	*Sebastes capensis*
Cabrilla común	*Paralabrax humeralis*
Carpa	*Cyprinus carpio* Cyprinidae
Cochinilla	*Navodon paschalis*
Cojinoba del norte	*Seriolella violacea*
Cojinoba del sur	*Seriolella caerulea*

Cojinoba moteada	*Seriolella punctata*
Congrio colorado	*Genypterus Chilensis*
Congrio dorado	*Genypterus blacodes*
Congrio negro	*Genypterus maculatus*
Corvina	*Cilus gilberti* Sciaenidae
Chancharro	*Helicolenus lengerichi*
Dorado	*Coryphaena hippurus*
Huaiquil o Corvinilla	*Micropogon furnieri* Sciaenidae
Jerguilla	*Aplodatylus punctatus*
Jurel	*Trachurus symetricus murphyi*
Lenguado de ojos chicos	*Paralichthys microps* Bothidae
Lisa	*Mugil spp.* Mugilidae
Machuelo o Tritre	*Ethmidium maculatum*
Merluza común	*Merluccius gayi gayi*
Merluza de cola	*Macruronus magellanicus*
Merluza de tres aletas	*Micromesistius australis*
Merluza del sur	*Merluccius australis*
Nanue	*Girellops nebulosus* Girellidae
Palometa	*Parona signata* Carangidae
Pampanito de J.Fernández	*Scorpis Chilensis* Kyphosidae
Pejegallo	*Callorhynchus callorhynchus*
Pejeperro	*Semicossyphus maculatus*
Pejerrey de mar	*Odontesthes regia* Atherinidae
Pejesapo	*Sicyases sanguineus*
Pejezorro	*Alopias vulpinus* Alopiidae
Puye	*Galaxias spp.* Galaxiidae
Raya	*Raja spp.* Rajidae

Reineta	*Brama australis* Bramidae
Remoremo	*Elagatis bipinnulatus*
Róbalo	*Eleginops maclovinus*
Rococo	*Micropogonias sp.* Scianidae
Rollizo	*Mugiloides Chilensis*
Roncacho	*Sciaena fasciata* Scianidae
Sardina	*Sardinops sagax* Clupeidae
Sardina común	*Clupea bentincki* Clupeidae
Sargo	*Anisotremus scapularis*
Sierra	*Thyrsites atun* Gempylidae
Tiburón o marrajo	*Isurus oxyrinchus* Lamnidae
Tollo	*Mustelus mento* Triakidae
Tomoyo	*Labrisomus philippii* Clinidae
Toremo	*Seriola lalandi* Carangidae
Trucha arcoiris o	*Oncorhynchus mykiss*
Turbot	*Scophthalmus maximus*
Vidriola	*Seriola mazatlana* Carangidae
Vieja o mulata	*Graus nigra* Labridae

Fuente: SERNAPESCA

b.- ***Mariscos***

Es un nombre genérico para referirse a organismos marinos invertebrados comestibles, como los moluscos, crustáceos y equinodermos.

Los principales recursos marinos, englobados en el término mariscos, corresponden aproximadamente a 60 especies diferentes, principalmente de crustáceos y moluscos. Mucho menos importante en número son los equinodermos ("erizos") y ascidias ("piures"). Estos recursos son muy trascendentes para nuestro país. Primero, como una fuente importante de proteínas para la población, y segundo, como una fuente de ingresos de divisas. En este último aspecto algunos mariscos ("langostinos", "choritos", “almejas", "ostras", etc.) son reconocidamente valiosos.

Entre los moluscos marinos comerciales en Chile, los representantes de la clase bivalva, son los más importantes y conocidos ("almejas", "machas", "choritos", etc.) y representan importantes recursos proteínicos para la población chilena. Entre los gasterópodos más comunes en Chile se puede nombrar al "loco" (*Concholepas concholepas)*. Los "chitones" o "apretadores" son muy comunes en nuestras costas.

A lo largo del litoral existe una gran variedad de caracoles marinos. Estos moluscos gastrópodos son comunes en las playas de bolones y roqueríos. Destacan especies herbívoras como el caracol de pijamas, las lapas (*Fisurella spp*.) y los caracoles negros (*Prisogaster niger, Tegula atra*), y especies carnívoras como el loco (*Concholepas concholepas*) y el caracol de espina (*Nucella acanthina*).

El caracol a rayas blancas o caracol de pijamas, lleva por nombre científico el de Littorina peruviana. Caracolito, (Littoria araucana).

Otro caracol frecuente en el litoral es el caracol panal, (Crassilabrum crassilabrum) el locate (Thais chocolata), el trumulco (Chorus giganteus), el palo palo (Argobuccinum argus) y el caracol trofón (Trophon sp).

Un grupo importante de moluscos, el segundo en número de especies después de los gastrópodos, son los bivalvos, llamados también pelecípodos o lamelibranquios, conjunto que incluye a todas las especies de moluscos que tienen una concha con dos valvas.

Las especies de bivalvos más comunes en Chile, la mayoría de ellos excesivamente consumidos, son: machas (Mesodesma donacium), diversas especies de almejas (Protothaca thaca y Ameginomya antiqua, entre otras), culengues (Gari solida), choro zapato (Choromytilus chorus), cholga (Aulacomya ater), choro (Mytilus edulis), chorito maico (Perumitylus purpuratus), ostiones del norte y del sur (Chlamys purpurata y Ch. patagonica, respectivamente), ostra comœn (Ostrea Chilensis), ostra del Pacífico (Crassostrea gigas), navajuela (Tagelus dombeyi) y huepo o navaja (Ensis macha), entre muchos otros.

El loco, denominado científicamente como *Concholepas concholepas*, es un molusco.

TABLA 6: Clasificación de principales variedades de mariscos chilenos:

Almeja o Taca	*Protothaca thaca* Veneridae
Almeja	*Venus antiqua* Veneridae
Calamar	*Loligo gahi* Loliginidae
Calamar Ilex	*Illex argentinus* Ommastrephidae
Caracol caramujo	*Adelomelon brasiliana* Volutidae
Caracol locate	*Thais chocolata* Muricidae
Caracol martensi	*Adelomelon martensis* Volutidae
Caracol palo palo	*Argobuccinum argus* Cymatiidae
Caracol picuyo	*Odontocymbiola magellanica* Volutidae
Caracol piquilhue	*Adelomelon ancilla* Volutidae
Caracol real	*Othala lactea* Helicidae
Caracol rubio	*Xanthochorus cassidiformis* Muricidae
Caracol tegula	*Tegula atra* Trochidae
Caracol trophon	*Trophon spp.* Muricidae
Caracol trumulco	*Chorus giganteus* Muricidae
Culengue	*Gari solida* Garidae
Chitón o Apretador	*Chiton spp.* Chitonidae
Chocha	*Calyptraea trochiformes* Calyptraeidae
Cholga	*Aulacomya ater* Mytilidae
Chorito	*Mytilus Chilensis* Mytilidae
Choro	*Choromytilus chorus* Mytilidae
Huepo o Navaja de mar	*Ensis macha* Solenidae

Jibia o Calamar rojo	*Dosidicus gigas* Ommastrephidae
Lapa	*Fissurella spp.* Fissurellidae
Loco	*Concholepas concholepas* Muricidae
Macha	*Mesodesma donacium* Mesodesmatidae
Navajuela	*Tagelus dombeii* Garidae
Ostión del norte	*Argopecten purpuratus* Pectinidae
Ostión del sur	*Chlamys patagonica* Pectinidae
Ostra Chilena	*Ostrea Chilensis* Ostreidae
Pulpo	*Octopus vulgaris* Octopodidae
Taquilla	*Mulinia spp.* Mactridae
Tumbao	*Semele solida* Semelidae
Voluta angulosa	*Zidona dufresnei* Volutidae

Fuente: SERNAPESCA

c.- ***Crustáceos***

Crustáceos es el nombre común de los miembros de un subfilo de artrópodos fundamentalmente acuáticos, dotados de mandíbulas y dos pares de antenas, como el cangrejo y la langosta.

En nuestro país existen más de 20 especies de crustáceos comerciales que tienen importancia, ya se en la alimentación de la población como en las

exportaciones de mariscos. Entre ellos se encuentran las "jaibas", "langostinos", "camarones", "centollas", "langostas", etc.

Además se destaca un crustáceo ("krill antártico") que puede transformarse en un elemento clave para la alimentación humana. Este vive en forma planctónica en torno al continente helado.

Un grupo llamativo e interesante favorecido por las mareas son los crustáceos, como la jaiba reina (Cancer plebejus), jaiba mora (Homalaspis plana), las jaibas tijeretas (Petrolisthes spp.), que viven entre las rocas; camarones (Heterocarpus reedi), gambas (Hymenopenaeus diomedeae), langostinos (Pleuroncodes monodon), y los abundantes picorocos que tapizan las rocas litorales.

La centolla (Lithodes antarctica) y el centollón (Paralomis granulosa) son crustáceos de gran valor y muy apetecidos.

La Langosta de Juan Fernández (*Jasus frontalis*) es un crustáceo muy apetecido en los mercados nacionales e internacionales. Exclusivo del Archipiélago de Juan Fernández e Islas Desventuradas (Chile). Se pesca con trampas confeccionadas con varillas de "maqui" por los isleños. Llega a vivir hasta 25 años con tallas que superan el metro de longitud.

El langostino zanahoria o langostino colorado (*Pleuroncodes monodon*) es uno de los dos langostinos importantes en las pesquerías chilenas de crustáceos. El

langostino amarillo (*Cervimunida johni*). Ambos langostinos son parecidos externamente; sin embargo, un par de características resaltantes permiten diferenciarlos con facilidad.

Otro apetecido crustáceo, el picoroco (*Megabalanus psittacus*), muy diferente en forma a los demás, que vive adherido a las rocas y no puede desplazarse.

Existen numerosas especies, de distintos tamaños. El mayor es el picoroco comestible, denominado científicamente *Megabalanus psittacus*.

Tabla 7: Clasificación de principales crustáceos de Chile.

Camarón nailon	*Heterocarpus reedi* Pandalidae
Camarón de río	*Cryphiops caementarius* Palaemonidae
Centolla	*Lithodes santolla* Lithodiidae
Centollón	*Paralomis granulosa* Lithodiidae
Centollón del norte	*Paralomis spp.* Lithodiidae
Jaiba	*Cancer spp.* Cancridae
Jaiba limón	*Cancer porteri* Cancridae
Jaiba marmola	*Cancer edwardsi* Cancridae
Jaiba mora	*Homalaspis plana* Xanthidae
Jaiba panchote	*Taliepus dentatus* Majidae
Jaiba patuda	*Taliepus marginatus* Majidae
Jaiba peluda o pachona	*Cancer setosus* Cancridae

Jaiba reina	*Cancer coronatus* Cancridae
Jaiba remadora	*Ovalipes Trimaculatus* Portunidae
Langosta de I. de Pascua	*Panulirus pascuensis* Palinuridae
Langosta de J. Fernández	*Jasus frontalis* Palinuridae
Langostino amarillo	*Cervimunida johni* Galatheidae
Langostino colorado	*Pleuroncodes monodon* Galatheidae
Picoroco	*Megabalanus psittacus* Balanidae

Fuente: SERNAPESCA

d.- ***Equinodermos***

El equinodermo es el nombre común de unas 6.000 especies vivas que constituyen un filo de animales marinos, como la estrella de mar o el erizo de mar.

Los erizos pertenecen, al igual que las estrellas y otros grupos, tales como los pepinos de mar (*holoturias*), las estrellas frágiles (*ofiuros*) y los lirios de mar (*crinoídeos*), a los equinodermos, Los erizos más comunes en nuestro litoral son el erizo negro (Tetrapygus niger) y el erizo comestible, también llamado erizo colorado, que curiosamente es verdoso, y cuyo nombre científico (albus) nos dice que es blanco (*Loxechinus albus*).

Como dato anecdótico, cabe señalar que el cangrejo que se encuentra en el interior del erizo es un crustáceo del género Pinaxodes, que vive como comensal del intestino terminal del erizo.

Las "lenguas" del erizo comestible corresponden a las gónadas, que presentan el mismo aspecto en el caso de los machos y de las hembras.

Tabla 8: Clasificación de principales equinodermos de Chile:

Erizo	*Loxechinus albus* echinidae
Pepino de mar	*Athyonidium chilensis* holoturoidae

Fuente: SERNAPESCA

e.- ***Tunicados***

Por la forma y la simplicidad estructural de los tunicados, nadie sospecharía que estos curiosos animales son parientes, aunque lejanos, de todos los cordados, incluidos los peces, anfibios, reptiles, aves y mamíferos.

En la costa chilena, los tunicados están representados por el piure (*pyura chilensis pyuridae*), el cual tiene un sabor muy fuerte, que se atribuye a su alto contenido de yodo. Pero esto solo es en parte efectivo, ya que el sabor correspondería a un metal llamado vanadio, que el animal concentra desde el agua del mar.

f.- ***Algas marinas.***

En la práctica todas las algas de nuestro litoral podrían ser consumidas, prescindiendo de sus condiciones organolépticas (condiciones relativas al sabor, olor

y textura de los alimentos), que a veces no son óptimas tanto en sabor como en textura. No obstante, las especies de mayor consumo son el "cochayuyo" (*Durvillea antarctica*) y los "luches" (*Porphyra columbina y Ulva rigida*).

Del "cochayuyo" se consumen las frondas y, en especial, la base, conocida como "ulte", que alcanza un precio bastante alto en el comercio.

2.3.5 Anfibios

En Chile existe un anfibio de reconocida importancia gastronómica; la Rana Chilena (*Caudiverbera caudiverbera*).

Es el anfibio de mayor tamaño que habita en nuestro país. Mide alrededor de 15 centímetros.

Este anfibio se encuentra calificado como vulnerable, debido a la constante explotación para el consumo de sus ancas.

2.4 Influencias culturales en la cocina chilena.

> “La memoria es la base de la personalidad individual, así como la tradición es la base de la personalidad colectiva de un pueblo. Vivimos en y por el recuerdo, y nuestra vida espiritual no es, en el fondo, sino el esfuerzo que hacemos para que nuestros recuerdos se perpetúen y se vuelvan esperanzas; para que nuestro pasado se vuelva futuro.”
>
> Miguel de Unamuno

La comida constituye una manera cordial de conocer a cualquier cultura, ya que esta forma parte de la ritualidad cotidiana trascendente de toda civilización del mundo.

Cuando uno habla de “cocina típica” en referencia a la de un país, solo podemos referirnos a lo que comemos a diario y que está presente en la base de la dieta de nuestra urbe, pero son pocos los países que cuentan con platos de propia creación pues en este mundo tan convulsionado desde el principio, las guerras e invasiones han llevado a la fusión de muchas técnicas.

La cocina chilena es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la llamada “cocina criolla”. Estos aportes son: 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.

Sin el mestizaje no puede explicarse nuestra cocina nacional. Mestizaje implica fusión, mezcla, pluralidad y unidad al mismo tiempo.

En Chile tenemos una clara influencia española en forma genérica, ya que por el sur tenemos la alemana, yugoslava (antigua), y árabe, por el norte la influencia altiplánica y oriental.

Aunque nuestra historia es un tanto reciente, contamos con una historia culinaria mucho más antigua que nuestra historia misma. Nuestro país posee productos propios y variados dado el clima el que es diferente en cada zona del país.

Desde hace miles de años que el territorio actual de Chile, al igual que el de la mayor parte de América, ha estado habitado por diversas agrupaciones humanas que vivían fundamentalmente de la caza y la recolección.

En una tierra vasta y diversa, dichas agrupaciones evolucionaron y se relacionaron entre sí, desarrollando diferentes culturas y formas de vida, dependiendo para su subsistencia de los abundantes recursos naturales, animales y vegetales aquí existentes.

2.4.1 La cocina prehispánica.

Antes del descubrimiento de América, existían varias tradiciones culinarias que se remontan a tiempos pretéritos, y cuya aparición coincidió probablemente con el desarrollo de las primeras sociedades complejas.

En aquella época la gran mayoría de los pueblos del cono sur americano eran cazadores, recolectores o pescadores y subsistían en pequeños núcleos familiares que se desplazaban continuamente por el territorio.

Era el caso de los Changos en el litoral del actual norte chileno, de los Puelches y Pehuenches que habitaban en los faldeos orientales y occidentales de la Cordillera de los Andes, de los Tehuelches e indios pampas de la vasta Patagonia, de las tribus que merodeaban por los canales del sur austral como los Cuncos, Alacalufes y Yaganes y de los Onas de Tierra del Fuego. En su mayoría se trataba de recolectores marinos que atravesaban las aguas en canoas o balsas, procurando el sustento de sus unidades familiares.

En la Patagonia, en tanto, se cazaba el avestruz y el guanaco, mientras en los Andes predominaba la recolección del pehuén y otros frutos silvestres.

La caza y la recolección se combinaban con una horticultura practicada estacionalmente por parte de los pueblos que hablaban el mapudungun en el centro y sur de Chile (Picunches, Araucanos y Huilliches), así como también por los Huarpes de la vertiente oriental de los Andes.

La papa, los porotos pallares y el maíz, (incorporado tras la invasión inca que afectó el norte del territorio), eran cultivados por aquellas culturas, aunque aún no se conocían mayores técnicas de almacenamiento de alimentos ni se había desarrollado una agricultura propiamente tal. La papa y los porotos constituían la base de la alimentación mapuche y se sembraban en terrenos húmedos, regados en forma natural por las lluvias. Estos productos se complementaban con el consumo de berros, frutillas, peces, algas (como el cochayuyo y el luche), mariscos, aves y la caza de venados (huemul, pudús) y otras especies.

En un nivel más avanzado se encontraban los Atacameños y los Diaguitas, agricultores en los oasis del desierto de Atacama y en los valles transversales del denominado Norte Chico de Chile y las quebradas y sierras del noroeste argentino respectivamente. Las terrazas de cultivo, el riego artificial mediante canales y una significativa variedad de especies vegetales domesticadas formaban parte de la cotidianeidad de estas culturas. La llama, en tanto, era un valioso animal de carga. Los alimentos se conservaban mediante su deshidratación, lo cual permitía almacenarlos para tiempos de escasez y para comerciarlos, como ocurría por ejemplo con el charqui de carne y el chuño elaborado a partir de la papa.

Con el desarrollo de estas primeras sociedades aparece la tradición culinaria, basada en el conocimiento profundo de la naturaleza y de los ciclos biológicos y cósmicos, lo que les permitió aprovechar una gran cantidad de especies comestibles. La falta de animales domésticos y lo precario de la agricultura, permitieron que la recolección conservara su importancia original. De muchas plantas aprovechaban no sólo los frutos, sino, las semillas, las hojas, los tallos, y raíces.

La cocina prehispánica es el resultado de un largo desarrollo que se origina con los primeros hombres que habitaron el continente americano. (Latcham, 1979).

2.4.2 La cocina mestiza.

La riqueza de la cocina Chilena es consecuencia del encuentro de dos pueblos, que entre sus oposiciones contaban con gustos y costumbres culinarias muy distintas, así como con diversos productos naturales absolutamente desconocidos para unos y otros en sus respectivas tierras de origen.

A la llegada de los españoles, pueblos diferenciados, con lenguas, religiones, formas de subsistencia y organización social propias, y con una población superior al millón de personas, residían desde el extremo norte hasta Tierra del Fuego.

Durante la época de la conquista, el contacto entre dos culturas tan disímiles despertó sentimientos de gran belicosidad, tanto en indígenas como en españoles, pero también de enorme curiosidad. Esto se comprueba a través de relatos y crónicas sobre la conquista en Chile, testimonios de la época donde se describen en detalle las costumbres aborígenes.

Los españoles se encontraban en tierras extrañas sin poder utilizar la materia prima a la cual estaban habituados y que los proveían de aquel sustento con el que se identificaban como pueblo. Debieron, paulatinamente, abastecer a las nacientes colonias con trigo, aceite, vino; ingredientes básicos de sus tradiciones culinarias y

religiosas. Igualmente, tuvieron que proveerse de animales domésticos para que les proporcionaran carne, alimento igualmente básico en la dieta española.

Por otra parte, los indígenas en comparación con los españoles, obtenían los nutrientes más bien de los frutos de la tierra.

Los productos que contenían la dieta de los pueblos originarios eran el disgusto de los españoles, pues las bayas silvestres, papas y otros, eran demasiado exóticos para sus paladares europeos. Una vez que repartieron trigo entre los indígenas se masificó su producción y el pan pasó a ser la base fundamental de la dieta del país, aún hoy, Chile es el tercer país consumidor de pan en el mundo.

La época de la colonia comenzó aproximadamente en 1601 y finalizó con la primera junta nacional de gobierno en 1810. Estos 200 años se caracterizaron, entre otros, por el proceso de mestizaje, el cual dio origen al pueblo Chileno, y en el cual influyeron diferentes culturas. En estos años, el país se caracterizó por tener una población eminentemente agrícola, abastecedora al mercado externo de productos de esa actividad, con un bajo nivel de desarrollo urbano y un rudimentario desarrollo del sector de servicios y transportes.

Indudablemente, el gusto o la necesidad fueron moldeando las resistencias originales de unos y otros y favorecieron la aceptación de la comida ajena. Sin embargo, al mismo tiempo, indígenas y españoles sostuvieron fielmente sus antiguas tradiciones culinarias. Se dio a la vez un proceso de afirmación de lo propio y de aceptación de lo nuevo.

Terminada la guerra de la conquista e iniciando el proceso de colonización, ninguno de los dos grupos olvida lo que tradicionalmente ha sido su comida, pero la tendencia a mezclar e innovar, natural de la cocina, empieza a reunir elementos extraños de una y otra para terminar originando platos inéditos.

Nuevos cultivos y formas de producción, animales domésticos para comer y para transporte, nuevas habilidades e industrias, contribuyeron a crear una nueva familia y sociedad; los religiosos, los cocineros, las dueñas de casa, en los conventos y hogares lograron respectivamente, en un esfuerzo conjunto ir estableciéndose.

Esto ocurre a medida que continúa la total dominación y ocupación de las tierras que hoy conforman el estado de Chile, mientras ensayan y producen platillos empleando los productos naturales locales, de los que se originan las comidas regionales, de particularidades exclusivas y que integra la heterogeneidad y pluralidad de una incipiente cocina nacional.

2.4.3 La cocina en Chile independiente.

Bien es cierto que en Chile la influencia colonizadora preponderante fue hispana. El error que se suele cometer al respecto es la apreciación de que ésta fuera exclusiva y cerrada. A fines del siglo XIX, el país comienza a experimentar un ligero cambio en sus rubros de producción, especialmente en algunas ramas de la producción fabril. Este siglo marca también y de manera preponderante, el desarrollo del país mediante la explotación de sus recursos mineros. El desarrollo de este sector acarreará, junto con las políticas colonizadoras, la inmigración de muchos extranjeros.

Al consolidarse la independencia nacional, llegan a Chile extranjeros provenientes de diferentes lugares, principalmente de Europa, muchos de los cuales se establecieron en el país, introduciendo algunas de sus costumbres en la cocina y propiciaron el establecimiento de hoteles y restaurantes.

La influencia extranjera nos ha permitido ofrecer cartas y menús tan extraños como exóticos, así pues como el asado de vacuno rociado con cerveza y acompañado con “catrutos”, (masa encrudecida a base de trigo, de origen mapuche). Tenemos, hacia el sur una fusión de comida alemana con aborigen, como lo demuestra el clásico strudel de manzanas en versión sureña, es decir con “maqui” (baya silvestre del sur de Chile y utilizado por los pueblos indígenas desde tiempos inmemoriales.

Cada nacionalidad contribuyó a provocar ciertos cambios en la cocina nacional. A modo de ejemplo se citan los siguientes:

- Francia: Los franceses se establecieron en varios puntos del territorio chileno y abrieron restaurantes donde se servían platillos típicos de su tierra natal, también se destaca su aporte a la repostería.

- España: Durante la colonia llegaron españoles que se dedicaron al comercio, fueron precursores en la instalación de molinos para refinar trigo.

- Inglaterra: De los Ingleses proviene la tradición de la “hora del té”, actualmente popularizada en todo el país, y las carnes asadas a medio cocer.

- Alemania: Los Alemanes aportaron sus tradiciones culinarias sobre todo en lo que a la zona sur de Chile se refiere, destacándose principalmente por su pastelería y la cerveza.

- China: Los Chinos emigraron a Chile desde Perú y se instalaron principalmente en el norte del país, donde muchos de ellos se dedicaron al rubro de la alimentación por medio de restaurantes, a través de los cuales popularizaron el arroz.

2.4.4 La cocina chilena actual.

El avance acelerado de la tecnología ha caracterizado al siglo XX. Es dentro de este siglo en que en Chile se modifican de forma singular las estructuras sociales y de paso los hábitos alimenticios. El uso de electrodomésticos provoca cambios definitivos dentro del hogar. Es así como la labor de la mujer se hace más ligera a la vez que la comida se simplifica. Pronto pasará a formar parte de la fuerza laboral del país, provocando con ello una revolución en las costumbres.

Las mujeres organizan de otra forma su vida; tienen que ahorrar tiempo, cocinar rápido, aprovechar las ventajas que les brinda la creciente tecnología y suplir con ella las preparaciones de antaño, que demandaban un minucioso y arduo trabajo.

La influencia mayoritariamente europea que sufrió la comida chilena durante la mayor parte del siglo XX, se matiza hacia 1990, cuando arriban al país locales de comida rápida, de clara tendencia norteamericana, las cuales expenden hamburguesas, helados de máquina instantáneos, y pizzas. Estas cadenas se

expanden rápidamente por todo Chile. Sin embargo permanecen restaurantes que conservan la tradición de la comida chilena, y gestándose movimientos gastronómicos que promueven la revalorización de lo propio.

Hasta hoy no se ha realizado un estudio científico de las bases étnicas de la actual sociedad Chilena, por cuanto no existe estadística seria al respecto. El hecho que sí se puede establecer, es que si bien los españoles fueron el grueso de la invasión a Chile, posteriormente vinieron individuos de distintas culturas, ya sea en clase de aventureros, colonos, comerciantes u otros, los cuales han contribuido enormemente a la cultura culinaria local.

2.5 Impacto de la comida rápida.

La “comida rápida”, representa, en contraposición a la gastronomía tradicional, la mejor muestra de estandarización y despersonalización de la alimentación humana. En la mayoría de los casos se trata de empresas multinacionales que ofrecen un tipo definido de alimentación rápida, con cadenas de expendio a través del planeta, con locales de similar imagen.

Desde el punto de vista nutricional, esta alimentación es rica en carbohidratos, grasa y sal, por lo tanto su consumo repetido puede conducir al abandono del hábito de consumo de frutas y verduras, y, eventualmente, a hipertensión, sobrepeso y obesidad.

En términos prácticos hay que reconocer que la comida rápida es altamente aceptable para grandes sectores de la comunidad, particularmente niños y jóvenes; es higiénica y de precio módico; lo último la hace aún más atractiva.

La comida rápida comenzó a masificarse en Chile a principios de 1990 y, una década después, los índices de sobrepeso habían aumentado a más del doble: actualmente el 27% de los adolescentes sufre esta enfermedad, versus el 12% de hace 10 años, según cifras del Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INTA) y el Ministerio de Salud.

Sólo en el rubro de abastecimiento de carnes, los nuevos proveedores de las grandes cadenas que nacen, deben entregar sus productos semi–procesados de manera tal que una parte importante del proceso de preparación de los productos ya no es realizado por el propio comerciante. En algunas franquicias más desarrolladas, la carne de una hamburguesa ya viene pre–cocida o frita, en envases sellados, cumpliendo con los sabores y aderezos esperados por el cliente. De esta forma se transfiere parte importante de los procesos de preparación de los productos al proveedor.

Sólo las unidades que funcionan con el sistema de franchising generan ventas superiores a los US $ 300 millones al año.

CAPÍTULO III

LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO Y APROVECHAMIENTO TURÍSTICO

III.- PATRIMONIO GASTRONÓMICO TURÍSTICO

3.1 Alimentación y el turismo cultural.

A través de lo expuesto en capítulos anteriores podemos entender hasta que medida lo que el pueblo come retrata su historia y su psicología. La cocina es una de las más elaboradas formas de la cultura.

La alimentación cumple con una función biológica al suministrar al cuerpo las sustancias indispensables para su subsistencia. Sin embargo, partiendo de elementos similares, distintas culturas preparan su alimentación de diferentes formas. Esta variedad en la preparación de los platos está condicionada por los valores culturales y los códigos sociales en los que las personas se desarrollan.

La alimentación es un factor de diferenciación cultural que permite a todos los integrantes de una cultura, sin importar su nivel de ingresos, manifestar su identidad.

La relación entre turismo y gastronomía siempre ha sido muy estrecha. Viajar significa no sólo conocer nuevos lugares, sino también familiarizarse con otras culturas y adentrarse en los aspectos relacionados con la preparación y consumo de los platos tradicionales.

El uso que hace el turismo del patrimonio culinario permite que la gastronomía adquiera gran importancia para promocionar un destino y captar corrientes turísticas.

Las principales motivaciones se encuentran en la búsqueda del placer a través de la comida y el viaje en sí mismo.

La gastronomía y el folklore son elementos primordiales en el desenvolvimiento del turismo, estos dos factores son bases primarias, sobre todo en el turismo de esparcimiento y recreación.

Cuando el turista prepara su viaje piensa en cuales son las especialidades culinarias del sitio elegido como destino turístico e indaga sobre su cultura, costumbres, artesanías, música, etc., o como ocurre generalmente que se eligió el destino porque ya se sabía de su gastronomía y folklore.

La gastronomía tiene un gran valor en el desarrollo del turismo. Tal vez el mayor descubrimiento que íntimamente más desea el turista es el de conocer el sabor de la cocina del país visitado. Al regresar el turista a su país de origen siente como especial orgullo o interés por referir a sus amistades los platos típicos que saboreó y disfrutó, es común oír a un turista narrar la sabrosura de unos " Spagueti al Alfredo" de Roma, las delicias de los vinos franceses, lo agradable del bacalao en Portugal, lo alimenticio del "Consomé de Chipichipi" en el oriente venezolano; lo regenerador de un " Caldo de gallina Peruano" ; la suavidad del "Queso Gruyere", y así sucesivamente. Es que a través de los platos de cada región, nos vamos internando en la vida y costumbres de sus habitantes y es que en el fondo esto es lo que desea el turista. Turismo es descubrir, conocer y disfrutar, indiscutiblemente la gastronomía y el folklore forman parte esencial del turismo.

Tanto el folklore como gastronomía están por fuerza en la agenda del turista; el folklore le atrae, le divierte, lo acerca al acervo cultural del sitio visitado y la comida le permite el hallazgo del placer que produce lo nuevo, lo desconocido y lo delicioso.

La gastronomía y el folklore Chileno son muy ricos y variados, a la vez que ambos identifican a cada zona del país y todas son verdaderos íconos de identificación nacional.

3.2 Alimentación y cultura.

La gastronomía de una sociedad constituye un lenguaje mediante el cual ésta expresa su estructura de manera inconsciente. Generalmente las sociedades utilizan para preparar sus platos elementos que se desarrollan en el área en que residen, dando origen en ocasiones a una verdadera cultura, como la de la papa.

En estos casos a pesar de que la dieta se base en un alimento principal, (papa, maíz, pescado, carne, etc.) generalmente se complementa con alimentos secundarios, es decir, aquellos que son estacionales.

Al comer se incorporan no sólo las características físicas de los alimentos, sino también sus valores simbólicos e imaginarios que , de la misma forma que las cualidades nutritivas, pasan a formar parte del propio ser. Asimismo, la comida también constituye un medio de comunicación.

La comida también adquiere características particulares durante las celebraciones, Ya sea durante los ritos esporádicos (casamientos, bautizos, etc.) o durante los estacionales (navidad, fiestas patrias, etc.) se consumen alimentos que rara vez están presentes durante el resto del año.

A través de sus preferencias y aversiones las personas comunican su identidad y cuando emigran la llevan consigo reforzando su sentido de pertenencia al lugar que dejaron.

De esta misma forma, se va creando una cocina de carácter étnico utilizada con mucha frecuencia en el turismo para resaltar las características de una cultura particular.

3.3 Gastronomía chilena como recurso turístico.

Asumir que los recursos alimenticios y sus preparaciones gastronómicas son un recurso turístico; una forma válida de promocionar un destino o lugar, implica, posteriormente, el análisis de los recursos existentes en determinado lugar o zona. Para comprender la gastronomía Chilena de manera global se debe analizar el comportamiento alimenticio del país, que por su característica geografía (el desierto más árido del mundo en el norte y una costa al Pacífico que abarca desde Arica a la Antártica) se procederá a dividir en las siguientes zonas, las cuales se describen a continuación:

3.3.1 La cocina chilena nortina.

La cocina Chilena se inició hace varios miles de años, cuando los pueblos indígenas agricultores cultivaban alimentos como el maíz, la papa, el poroto y el zapallo.

Posteriormente fueron complementándose con productos que trajeron los conquistadores hispanos, especialmente ganados vacunos, porcinos y ovinos, además de semillas de trigo y frutales.

En la zona norte, la cocina Chilena se caracteriza por haber recibido influencia de los países limítrofes como Perú, Bolivia, aportando preparaciones más elaboradas y condimentadas como los picantes o chupes, preparaciones con pescado y mariscos (cebiches, perol de mariscos) derivados de la gran riqueza costera en esta zona.

También se destacan preparaciones con productos autóctonos como las papayas, las frutas deshidratadas (huesillos, pasas, descarozados) y el infaltable pisco sour, preparado con limón de pica y el pisco que se elabora con uvas especiales que se cultivan en la zona del Elqui.

3.3.2 La cocina chilena en la zona central.

La zona central, desde la V a la VIII Región, ofrece un panorama agrícola muy completo, gracias a la calidad de sus suelos y además favorecido por el buen clima.

Entre sus principales cultivos destacan el maíz, los porotos, la maravilla, el arroz y, entre las hortalizas, la cebolla, alcachofas, variedades de frutas estacionales.

Los platos típicos tienen una mezcla de verduras y carnes. Entre ellos, la

cazuela, los porotos con riendas, el arrollado huaso, las empanadas de horno, las humitas, el pastel de choclo, el estofado de chancho o pollo, el chancho en piedra. En repostería tenemos: los dulces chilenos, especialmente las tortas de Curicó, el mote con huesillos, sopaipillas y picarones, entre otros.

3.3.3 La cocina chilena de la zona sur.

Desde la IX a la XII región, encontramos grandes zonas agrícolas donde se cultivan cereales, especialmente trigo, avena y cebada y otros como remolacha, peras, manzanas y cerezas.

Estas regiones se caracterizan por ser ricas en pescados y mariscos, además de su ganado.

En la gastronomía aún encontramos platos típicos procedentes de la comida indígena, entre ellos el curanto de Chiloé, plato compuesto de mariscos, carne de cerdo ahumada, carne de pollo y papas que se cocinan en un gran hoyo en la tierra junto al entorno familiar. Otros alimentos de gran consumo en la zona son las papas preparadas en diferentes formas: panqueques, milcaos, chapaleles, sopaipillas, chuchoca y otros.

La chicha, preparada con manzana, es la bebida característica, como lo son también el murtado y el licor de oro que se prepara con leche y alcohol. En la repostería encontramos empanaditas de manzana, masitas fritas dulces y saladas y los tan apetitosos kuchenes heredados de la cocina alemana.

3.4 Estrategias para potenciar la gastronomía nacional.

El mercado de los alimentos constituye una unidad que se inicia en el campo, continúa en la industria y alcanza a los consumidores. En la cadena, por supuesto, están incluidos los procesos de distribución y todos los servicios de alimentación. En general este último ha recibido escasa atención, a pesar de ser considerado uno de los segmentos que más excitantes oportunidades de negocios ha generado y cuya participación en el mercado representa aproximadamente el 10% del total del comercio minorista de los EE.UU. y se acerca al 30% del comercio minorista de alimentos.

Según estudios de la Food and Drug Administration (FDA), los cambios en el estilo de vida y en algunos aspectos demográficos modifican los mercados produciendo nuevas oportunidades de negocios. Entre las tendencias que han favorecido un importante desarrollo de la industria de servicios en EE.UU., se destacan las siguientes:

- Incremento de la participación de la mujer en la fuerza laboral,
- Declinación del número de hijos de los matrimonios,
- Incremento de la importancia de la conveniencia en las comidas,
- Incremento de las familias que viven de dos ingresos,
- Incremento de la tendencia del segmento de la población entre 25 y 44 años a consumir fuera del hogar,

- Incremento del tiempo de ocio.

Puede deducirse que existe en esta área un amplio campo para desarrollar negocios que involucran distintos productos: cortes de carne especiales para platos preparados, frutas y hortalizas que respondan a estándares de calidad determinados y alimentos regionales que se distingan por aspectos de calidad o cierto nivel de sofisticación sea por su novedad en el mercado, por el packaging o por su vinculación con regiones del interior que contengan algún atractivo natural o cultural para los consumidores.

Es notable el crecimiento entre los consumidores de las preocupaciones sobre salud, consecuentemente se aprecia una generalizada revaloración de las pautas de consumo que hacen a una vida más “sana”, estos hábitos impactan en los mercados.

Los oferentes aprecian las nuevas demandas y generan una respuesta adecuada, entre otros sectores esto es evidente en las cadenas de comida rápida, las cuales han desarrollado nuevos productos y servicios, (salad bar, hamburguesas light, etc.), pero también se observa el desarrollo de nichos de mercado que revalorizan los alimentos artesanales identificados geográficamente. Francia, España e Italia son los países en los que esta tendencia se observa con mayor claridad.

La búsqueda de los consumidores se orienta hacía alimentos de mejor sabor y gusto, con menor contenido de calorías, más nutritivos y más convenientes. Responder a esos cambios en las preferencias de los consumidores es de vital importancia para la industria alimenticia.

En el mercado de alimentos aparecen año a año gran cantidad de nuevas marcas, sin embargo la mayoría de ellas tiene una vida efímera, contrastando con la

prolongada permanencia en el mercado de gran parte de las denominaciones de origen, indicaciones geográficas y marcas colectivas de calidad alimentaria diferenciadas regionalmente en la Europa mediterránea.

Aquellos productores y asociaciones de productores que acepten el desafío, tienen la posibilidad de aprovechar el mercado desarrollando marcas y distintivos propios y las rutas gastronómicas son seguramente uno de los más eficaces instrumentos para su introducción.

Los importantes cambios estructurales que se han producido en los últimos años en el mercado de los alimentos dan también un soporte objetivo a las estrategias de diferenciación de producto que se desenvuelve a partir de las rutas gastronómicas.

3.4.1 Distintivos de calidad para productos gastronómicos.

Las características que asumen las diversas normativas de calidad de la producción alimentaria han conducido al desarrollo de numerosos distintivos de calidad que certifican los protocolos bajo los cuales esos alimentos son producidos.

En general los alimentos producidos bajo patrones de calidad certificables basan su estrategia de penetración en el mercado y su identidad en una relación privilegiada y de respeto por el ambiente y la cultura regional.

Entre los distintivos de calidad más utilizados se encuentran los siguientes: Producto Orgánico, Denominación de Origen controlada, Indicación de Procedencia, Indicación Geográfica o Denominación Específica y Marca de Calidad Alimentaria.

La vinculación de los distintivos de calidad con el asosiativismo y con producciones diferenciadas del país, favorece el desarrollo de las economías regionales, uno de los sustentos básicos de las Rutas Gastronómicas.

La experiencia internacional en materia de Rutas y Circuitos Alimentarios permite afirmar que las estrategias públicas y privadas diseñadas para su desarrollo se han desenvuelto teniendo en cuenta las nuevas condiciones del mercado de los alimentos, porque claramente el origen de todas las rutas se asocia a la disponibilidad de una oferta alimentaria caracterizada por el regionalismo y la calidad y también por el auge del turismo rural.

Se considera de importancia enfocar el tema desde esta perspectiva por cuanto los turistas constituyen, en todas las rutas y circuitos estudiados, uno de los principales factores de la demanda de los alimentos regionales y también un componente sustantivo para la promoción de los alimentos.

Los turistas son un componente fundamental en las rutas alimentarias porque el principal gasto que estos realizan es en el rubro de la alimentación, que no sólo incluye el consumo local, sino la adquisición de productos alimenticios regionales como “souveniers”.

Según Garufi (1998), en el marco de las políticas de apoyo al Turismo Rural a y a las Rutas Alimentarias la mayoría de los países procuran promover su patrimonio gastronómico. Generalmente, las acciones en este sentido son desarrolladas en forma conjunta por el sector público y privado y aunque el financiamiento es mixto, la mayoría del capital es aportado por el Estado.

El mismo autor señala que los distintos países aprecian que los alimentos regionales constituyen el tesoro que conforma su patrimonio gastronómico y culinario. Al mencionar a los alimentos regionales se refiere a aquellos que, dadas las condiciones de las zonas donde se producen, o determinadas peculiaridades de su proceso de elaboración, poseen características que los diferencian netamente de otros homólogos. Se trata de productos muy ricos, muy representativos de cada tierra y cada clima, que trascienden el carácter de mercancía, expresando las tradiciones y culturas locales.

3.4.2 Organización de rutas gastronómicas.

Una Ruta Gastronómica es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural chilena.

Las Rutas Gastronómicas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre.

La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agroindustrial, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional.

3.4.3 Objetivos de una ruta gastronómica.

- Consolidar la cultura productiva regional.
- Revalorizar alimentos regionales.

- Estimular el desarrollo de distintivos de calidad
- Dinamizar las economías regionales.
- Promover los alimentos regionales
- Promover la cultura gastronómica nacional a través de las expresiones culinarias regionales.

3.4.4 Integrantes de una ruta gastronómica.

Las Rutas Gastronómicas se integran con los productores agropecuarios que en sus establecimientos reciben turistas a los cuáles les brindan servicios de alimentación, los restaurantes regionales que privilegian en sus menús los platos tradicionales basados en la producción primaria local y los proveedores agroindustriales de la zona.

3.4.5 Elementos que caracterizan una ruta gastronómica.

- Una producción básica que distingue a la región de la ruta.

- Un itinerario desarrollado sobre la base de la red vial.

- En los establecimientos agropecuarios adheridos a la ruta se produce el alimento que da origen al nombre de la misma, o existe la posibilidad de extraerlo en el mismo establecimiento cumpliendo con las normativas sanitarias y conservacionistas vigentes (en el caso de los provenientes de la caza o la pesca).

- La existencia de un número mínimo de integrantes en cada ruta que justifique su apertura.

- La existencia de una normativa reglamentaria que norma el funcionamiento de los integrantes.

- Un menú regional cuyos platos han sido elaborados con los productos que caracterizan la ruta.

- Una organización local que brinda información sobre la ruta.

- Un sistema de señalización de la ruta.

- Un mapa u hoja de ruta conteniendo información explicativa sobre la misma.

- La oferta en la carta de restaurantes y de los establecimientos de turismo rural de al menos un menú regional chileno (compuesto por una entrada, un plato principal y un postre), el que deberá basarse en el alimento que caracteriza la ruta.

3.4.6 Tipos de rutas gastronómicas.

Las rutas pueden organizarse sobre diversos fundamentos, entre ellos se destacan las siguientes:

Rutas gastronómicas por producto: Se trata de rutas organizadas sobre la base de un determinado producto, vinos, quesos, etc., son los más frecuentes.

Rutas gastronómicas por plato: Se trata de una organización cuyo sustento más importante es el plato preparado. Es decir, la cocina constituye el hilo conductor de la organización. La ruta del curanto en el sur de Chile es un ejemplo de este tipo de organización.

Rutas étnico – gastronómicas: Aunque podrían integrarse a las rutas por plato, el componente étnico es tan importante que merece distinguirse. Se trata de aquellos emprendimientos sustentados en la tradición culinaria de pueblos originarios o colonias de inmigrantes.

3.5 Principios básicos para estructurar productos turísticos de tipo gastronómico.

Para estructurar productos turísticos de tipo gastronómico, se deberá, además de analizar las tendencias de las demandas mundiales del turismo y las tipologías de las actuales demandas turísticas, identificar los sectores que componen el producto turístico, las características del servicio y el perfil del cliente, siendo éstas dos últimas las cuales por motivos de atingencia, se abordarán en este estudio.

3.5.1 Sectores que componen el producto turístico de tipo gastronómico.

a) Productores primarios de la agricultura, horticultura, pesca y ganadería.
b) Productores y fabricantes de artículos alimenticios.
c) Restaurantes y proveedores.
d) Mayoristas y minoristas.
e) Componentes del producto turístico local, es decir, los recursos turísticos propios de la zona, sus bienes y servicios, infraestructura y equipamiento.

f) Público consumidor.

3.5.2 Características del servicio.

Según Kotler, servicio es, cualquier acto o desempeño que una persona ofrece a otra y que en un principio es intangible y no tiene como resultado la transferencia de la propiedad de nada. La producción del mismo podrá estar enlazada, o no, a la de un bien físico.

Lovelock define servicio al cliente como aquel que implica actividades orientadas a una tarea que incluya interacciones con los clientes, en persona, por medio de telecomunicaciones o por correo.

Esta fusión se debe diseñar, desempeñar y comunicar teniendo en cuenta dos objetivos: la satisfacción del cliente y la eficacia operacional.

Expresada en términos de actitudes, servicio es:

- Preocupación y consideración por los demás.
- Cortesía.
- Integridad.
- Flexibilidad.
- Disponibilidad.
- Amistad.
- Conocimientos.

3.5.3 Calidad en el servicio.

Tschol y Franzmeier definen calidad del servicio como la orientación que siguen todos los recursos y empleados de una empresa para lograr la satisfacción del cliente; esto incluye a todas las personas que trabajan en la empresa, no sólo a los que tratan personalmente con los clientes o los que se comunican con ellos por medio del teléfono, fax, carta o de cualquier otra forma.

De acuerdo con Kurtz y Clow, la calidad del servicio está basada en la percepción personal. Muy a menudo existe una diferencia entre el nivel de calidad que los clientes reciben y la calidad percibida por éstos. Para los clientes que están evaluando la calidad en el servicio, es su perspectiva la que cuenta. Si el cliente percibe que ha recibido un servicio deficiente, la decisión de regresar estará basada en su percepción.

Los autores explican cinco dimensiones para medir la calidad en el servicio. Estas dimensiones incluyen: objetos tangibles, formalidad, respuesta, confianza y empatía.

a) Objetos tangibles: Incluyen las instalaciones físicas del prestador de servicios, el equipo, y la apariencia del personal en contacto.

b) Formalidad: Es la habilidad del establecimiento prestador de servicios de desempeñar el servicio prometido en forma digna y exacto.

c) Respuesta: Es la disposición del equipo de trabajo a ayudar y otorgarle al cliente un servicio oportuno.

d) Confianza: Se refiere al conocimiento y cortesía de los empleados de la empresa y su habilidad para inspirar seguridad y certidumbre al cliente.

e) Empatía. Es el cuidado, la atención personalizada que el establecimiento proveedor de servicios brinda al cliente.

El investigador antes mencionado define que los atributos utilizados como indicios de calidad han sido clasificados en dos categorías, señaladas como intrínsecas y extrínsecas.

- Las señales intrínsecas relacionadas con el producto son consideradas al formar parte de la composición material del producto y al ser consideradas junto con el producto mismo, no pueden ser cambiados sin alterarlo por ejemplo; el sabor del producto, el tamaño, color y estilo.

- Las señales extrínsecas del producto son, por definición, atributos que están fuera del producto, pero que están relacionados con él, aunque no constituyan parte del mismo, por ejemplo; una marca, precio del producto, garantía y anuncios publicitarios.

Debido a la naturaleza intangible de los servicios, se piensa que los consumidores dependerán más de las señales extrínsecas al hacer una decisión de compra. En estos términos los indicios externos tales como recomendaciones de clientes, precios y ciertos componentes tangibles del servicio, juegan un rol vital cuando los consumidores pretenden predecir la calidad del servicio previo al consumo.

3.5.4 Percepción de calidad en los servicios de alimentación.

El reunir información de los resultados de la experiencia de los consumidores al momento de entregar el servicio, utilizando estímulos tales como descuentos y aperitivos complementarios, hace que los clientes tengan la impresión de que el restaurante está tratando de mejorar la experiencia del cliente. Al mismo tiempo el operador detecta y evita los potenciales problemas antes que los consumidores se vean afectados. Además de medir la percepción de calidad, valor y satisfacción por parte del comensal.

3.5.5 Beneficios de la calidad del servicio.

Kotler menciona cuatro ventajas que proporcionan calidad en el servicio:

1.- Conservación de los clientes. Una calidad de excelencia aumenta la lealtad de los clientes y los comentarios positivos.

2.- Necesidad de evitar la competencia de precios. Los datos citados en Kotler (et al., 1997), muestran que las empresas que ocupan los primeros lugares en calidad pueden cobrar un precio del 5% al 6% más alto que las empresas que ocupan lugares de inferior calidad. Una calidad excelente ayuda a evitar la competencia de precios y a incrementar al máximo la ganancia potencial.

3.- Conservar los buenos empleados. Los empleados prefieren trabajar en operaciones bien dirigidas y elaborar productos de buena calidad. Cuando una operación es de buena calidad es capaz de conservar a los empleados. El reclutamiento es más fácil y los costos de capacitación se reducen.

4.- Reducción de costos:

a) Los costos internos son aquellos que se relacionan con la solución de problemas descubiertos por la empresa antes de que el producto se entregue al cliente.

b) Los costos externos se relacionan con errores que los clientes experimentan.

c) Los costos del sistema de calidad se consideran una inversión en el futuro de la empresa en cuanto a garantizar el regreso del cliente.

3.5.6 Perfil del cliente.

Población local: Son los primeros consumidores de los productos locales, próximos, cultural y geográficamente de la zona de producción. Tienen la costumbre de consumir el producto o lo conocen. Pero el mercado local tiene sus inconvenientes, en particular por su potencial cuantitativo generalmente limitado, además de que, a veces, algunos productos se encuentran devaluados a escala local, incluso abandonados. En tal caso es importante revalorizarlos ante la población.

Emigrantes originarios del territorio: Se encuentran alejados geográficamente, pero son culturalmente próximos a la cultura. Aprecian el gusto de los productos locales y están habituados a sus características. Compran productos cuando están de viaje, pero pueden estar dispuestos a consumirlos durante todo el año. Los vinos y algunos otros productos regionales son comprados en grandes cantidades y se consumen a lo largo del año.

Los turistas: Se trata de consumidores ocasionales y culturalmente diferentes. No aprecian naturalmente el gusto de los productos locales, pues los desconocen. Por lo que se debe poner de relieve los productos en el comercio, utilizarlos en restaurantes, explicar la historia y el método de producción, hacerles degustar en ambientes agradables, etc.

El consumidor urbano: Se trata de un sector muy rentable, ya que en la actualidad la gran mayoría de la población nacional vive en ciudades y cuantitativamente, los mercados alimenticios importantes radican en ellos. El atractivo de los habitantes de la ciudad por lo “natural”, suscita una demanda creciente de los productos naturales.

CAPITULO IV

ANÁLISIS DE POTENCIALES RUTAS GASTRONÓMICAS EN LA PROVINCIA DE VALDIVIA

RUTAS GASTRONÓMICAS

IV.- ANÁLISIS DE POTENCIALES RUTAS GASTRONOMICAS EN LA PROVINCIA DE VALDIVIA.

4.1 Características generales del área de estudio.

La provincia de Valdivia presenta una amplia variedad de recursos naturales, asociados a la explotación gastronómica.

Por otra parte, la actividad agropecuaria de la zona, se caracteriza por la producción de carnes de alta calidad y productos derivados, como leche y quesos. Además de las verduras y frutas de producción local.

En la provincia de Valdivia se puede apreciar que la oferta gastronómica abarca restaurantes con especialidades de cocina local, regional e internacional, su deliciosa cocina tradicional se basa en la combinación de carnes, pescados y mariscos, destacando entre ellos el curanto elaborado en base a papas, mariscos, pescados, carnes de vacuno y cerdo, condimentos y vino blanco. También sobresalen el pulmay, el milcao y el chapalele.

En cuanto a las bebidas locales se destaca la cerveza y la chicha de manzana.

Las cafeterías y salones de té ofrecen pastelería fina, en la cual la influencia alemana ha permitido que antiguas recetas formen parte de la actual oferta. Cabe destacar que la pastelería y repostería son un atractivo muy apreciado por quienes

visitan esta zona. (Tesis: “La oferta gastronómica de Valdivia”, autor: Andrea Guzmán S, UACH, 2003).

4.1.1 Ubicación geográfica (mapa).



La Provincia de Valdivia, comprende territorialmente una superficie de 18.413,4 km² constituyendo la primera provincia de la Región de Los Lagos.

4.1.2 Características geográficas (clima relieve hidrografía).

La Provincia de Valdivia se caracteriza por su clima templado lluvioso, presentando precipitaciones altas en los meses de invierno (promedio de agua caída para un año normal 2.713.3 milímetros), con temperaturas medias de 12ºC., favoreciendo una abundante vegetación y la existencia de bosques nativos. Tiene

rasgos térmicos homogéneos, con variaciones impuestas por la altura, la cercanía al mar o a los lagos y la latitud. Esta última variable imprime un fuerte incremento en la pluviosidad de la zona y una baja importante en la temperatura media, en contraste con las características de la zona central del país.

En el relieve es posible distinguir la Cordillera de la Costa y la Cordillera de los Andes con su depresión intermedia y planicies litorales existiendo también formaciones volcánicas, como el volcán Choshuenco, El Mocho y Hualafquén.

La disposición del relieve y la alta pluviosidad explican la presencia de numerosos ríos y lagos de atractivo turístico. El río más importante es el río Valdivia, formado por el Río Cruces y San Pedro Calle - Calle, ya que su profundidad y superficie le permiten la navegación.

Los lagos más importantes de la provincia son el Lago Panguipulli, Calafquén, Ranco y Riñihue, con gran potencial turístico, forestal y para la piscicultura.

Estas características geográficas determinan distintos grados de accesibilidad y oportunidades de desarrollo, siendo la actividad económica principal de la provincia la agricultura, ganadería de especialización lechera, explotación forestal, la pesca y el turismo.

4.1.3 Características demográficas (población distribución).

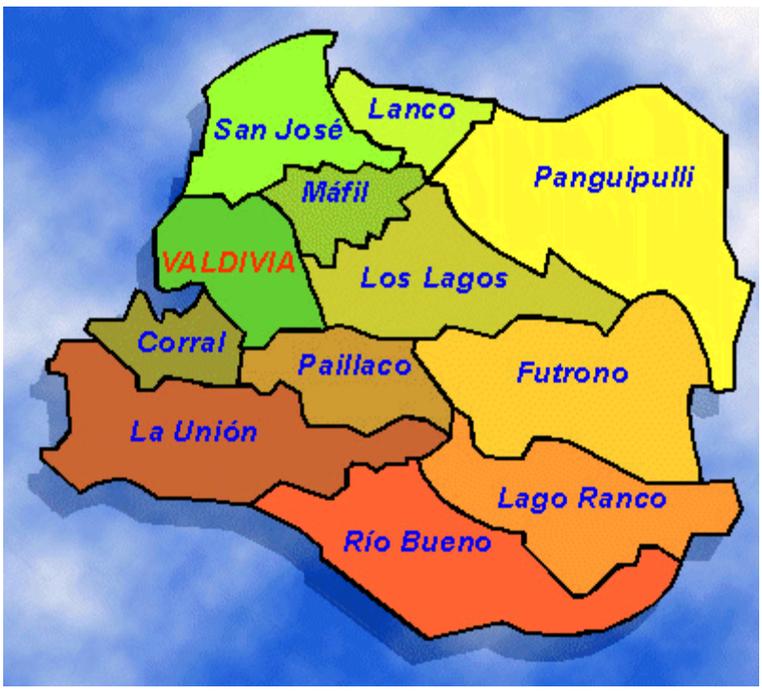
Las estadísticas demográficas indican que en la actualidad existe un envejecimiento demográfico de la población, lo que está generando nuevas demandas, principalmente en las áreas económicas, salud, educación y seguridad social. Ello debido principalmente a que la esperanza de vida ha aumentado de los 30 años a comienzos del siglo XX pasado a 75 años en la actualidad.

En lo que se refiere a la provincia de Valdivia, las cifras proporcionadas por el Censo nacional realizado en el año 2002, destaca el hecho de que ha disminuido el índice de ruralidad, bajando de un 38.9% a un 31.8%, y ocupando con ello el tercer lugar a nivel nacional. Otro fenómeno destacable que se produce es que los mayores descensos poblaciones se han registrado en comunas que se caracterizan por tener un fuerte componente rural, tales como San Juan de la Costa, San Pablo, Maullín y Río Negro en la provincia de Osorno; y Corral, Lago Ranco, Río Bueno y Máfil en Valdivia.

Por otro lado, el sector norte de la provincia de Valdivia (comunas de Panguipulli y Lanco) ha recibido la mayor cantidad de recursos públicos, lo que, está asociado a inversiones del sector forestal (privados) que han permitido que las tasas de crecimiento poblacional sean relativamente estables. Un punto que podría eventualmente reforzar esta tendencia es la instalación de la Celulosa Arauco y Constitución (CELCO) en San José de la Mariquina, proyecto que ha generado altas expectativas en la economía local.

Ver Anexo 12, Gráfico (Características Demográficas Prov. Valdivia).

4.1.4 Aspectos político administrativos (comunas).



La división político administrativa de la provincia comprende 12 comunas: Valdivia, La Unión, Río Bueno, Lago Ranco, Paillaco, Corral, Futrono, Los Lagos, Máfil, Panguipulli, Lanco y San José. La capital se ubica en la comuna de Valdivia.

La población de la provincia de Valdivia (Proyección INE para el año 1990-2005, en base al Censo 1992) corresponde a 355.609 habitantes, correspondiendo un 20,62% a menores de 9 años, 18,53% entre 10 y 19 años y 60,85% a mayores de 20 años. El grupo del adulto mayor corresponde a un 7,18%.

La comuna de Panguipulli es la de mayor tamaño con 3.292 Km² y la de menor superficie es Máfil con 583 km². Por otra parte, la densidad poblacional de la

provincia es de 19,3 habitantes por Km² y en la comuna de Valdivia alcanza a 133,6 habitantes por Km².

El mayor porcentaje de población rural (82%) corresponde a la comuna de Lago Ranco, en relación a la provincia, que presenta un 38,4%.

El desarrollo socioeconómico es variable entre las comunas, presentando el mayor porcentaje de extrema pobreza las comunas de Panguipulli, Corral, Paillaco, Lago Ranco y Futrono. Las comunas de mayor desarrollo son Valdivia, La Unión, Lanco y Corral.

4.1.5 Aspectos económicos.

En la ganadería destaca la crianza de ganado y, derivado de ello, la industria lechera. En la agricultura conviene destacar a los cereales. En la silvicultura, las grandes plantaciones de bosques comerciales, así como también las industrias conserveras. Desde el punto ganadero-lechero es una de las más ricas del territorio Nacional. Los cultivos más importantes son: avena, cebada, trigo, raps, remolacha, manzanas y papas.

La actividad industrial de esta región ha estado dirigida principalmente al aprovechamiento de materias primas agrícolas, pecuarias, forestales y pesqueras. La extracción de moluscos, pesca industrializada y recolección de algas. Existen muchos centros de cultivo de salmones.

Además la minería es muy escasa en la región. Los principales yacimientos de

minerales no metálicos explotados son Pupunahue y Catamutún: carbón y las quemas. En la zona cordillerana: depósitos de azufre y algunos lavaderos de oro.

Esta se basa en los sectores productivos primarios y la industria asociada a la agricultura, los recursos forestales y los sectores pesqueros y pecuarios. También, interviene la oferta turística y el área de los servicios en pleno auge en la actualidad.

4.1.6 Aspectos histórico - culturales.

En Valdivia convergen la herencia de los pueblos puelches, picunches, huilliches, mapuches, españoles y alemanes que trajo el río o llegaron siguiendo los senderos abrazados por las selvas centenarias. Mar y cordillera, campo y ciudad, sol y luna, todo en un sólo lugar.

La Provincia cuenta con una red fluvial de más de 250 kilómetros de ríos, única en el país, por la que año a año navegan un millar de turistas provenientes de todos los rincones de Chile y del mundo. Vestigios históricos -como los fuertes de Niebla y Corral y las casonas señoriales de Calle General Lagos- que son mudos testigos de un pasado glorioso. Una oferta gastronómica y hotelera que incluye más de 50 restoranes y dos establecimientos cinco estrellas, sumado a una larga lista de hospedajes y pensiones familiares donde se respira la cálida hospitalidad de la gente del sur. Un extraordinario circuito de termas, donde se puede encontrar desde aquellas que están escondidas entre piedras y helechos hasta las que cuentan con una infraestructura de lujo. Deporte aventura, pesca y contacto con la naturaleza en una decena de lagos que bañan la geografía montañosa de nuestra provincia.

4.1.7 Atractivos turísticos.

Los principales recursos que sostienen la atracción de la Provincia se han originado en la conjunción de elementos naturales basados en ríos, lagos, mar, bosque nativo, volcanes y nieve, además del relevante legado histórico cultural de la Provincia, como son la s fortificaciones hispánicas y la particular arquitectura heredada de los inmigrantes alemanes.

4.2 Importancia de las rutas gastronómicas en la provincia de Valdivia

La creación de rutas apunta a favorecer el posicionamiento de numerosos productos que constituyen consumos populares en su lugar de origen, pero son inexistentes o carecen de un posicionamiento adecuado fuera de él. La propuesta apunta a utilizar el turismo como medio de promoción de los alimentos, al momento que éstas permiten ofrecer un itinerario que adquiere la forma de un circuito turístico que permite conocer y disfrutar de forma organizada del proceso productivo agropecuario o industrial y de la degustación de la cocina local; expresiones de la identidad cultural de los pueblos.

Las rutas gastronómicas ofrecen, así mismo, una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: producción agroindustrial, actividades rurales o de “turismo aventura”, entretenimientos, ferias y actividades propias de la cultura local, contribuyendo, a la vez, con el desarrollo local.

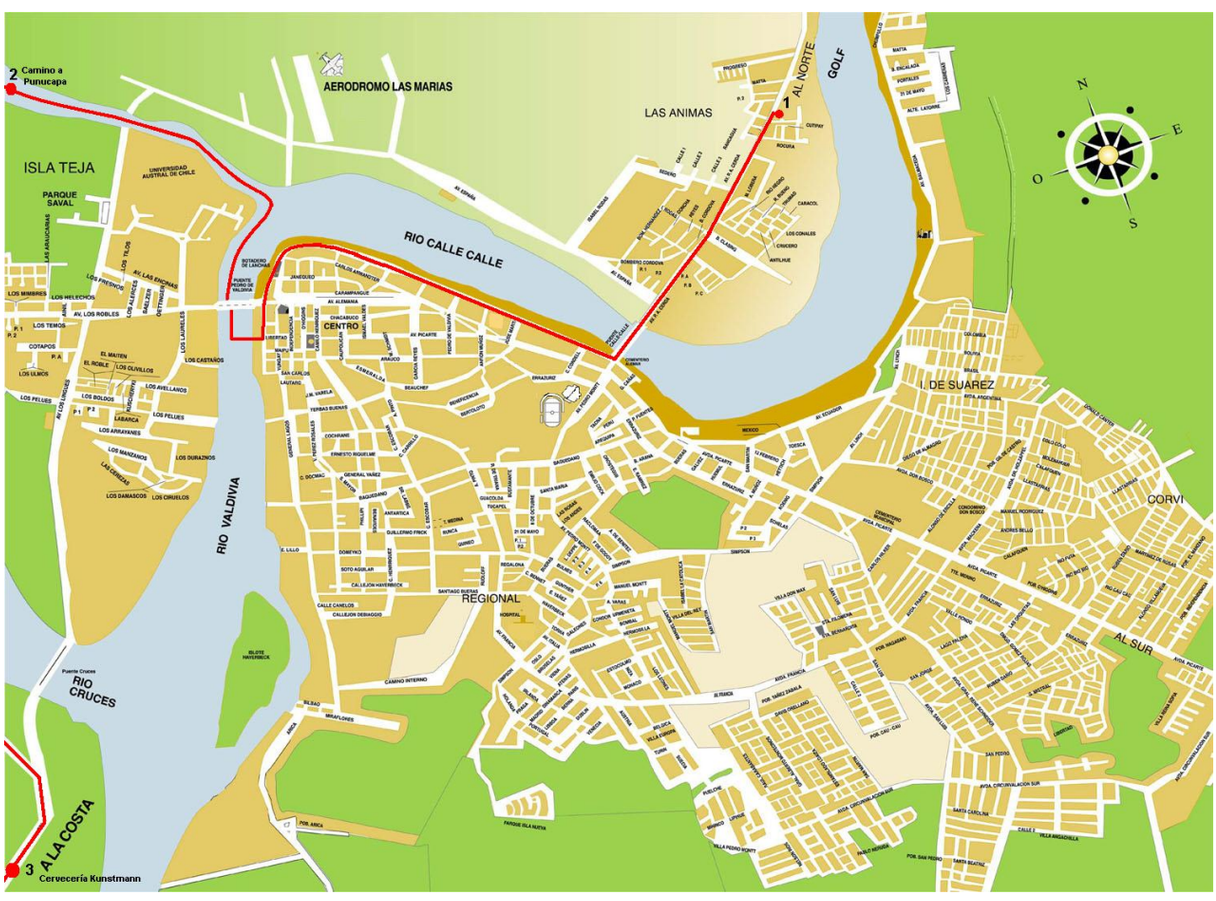
4.3 Potenciales rutas gastronómicas en la Provincia de Valdivia.

En la provincia de Valdivia es posible realizar diferentes recorridos que permiten conocer las especialidades gastronómicas locales y sus atractivos turísticos.

4.3.1 Nombre de la ruta: "LA RUTA DE LA HORA FELIZ"

Esta ruta comprende un recorrido que permitirá al participante interiorizarse acerca de los distintos sistemas de elaboración de las bebidas alcohólicas típicas de la zona, incluyendo degustación tanto de bebidas como de productos gastronómicos típicos de la zona.

4.3.2 Mapa de la Ruta:



a) **Componentes de la ruta:** Esta ruta está compuesta por un recorrido que incluye la visita a tres empresas fabricantes de bebidas alcohólicas localizadas dentro de la comuna de Valdivia, distinguiéndose entre sí por explotar distintos tipos de materias primas, mediante procesos por los cuales dan origen tanto a cerveza como a licores y sidra. En cuanto a gastronomía se refiere, se visitarán dos restaurantes típicos de la ciudad.

b) **Mercado objetivo:** Esta ruta está orientada tanto al turista nacional como extranjero, que desee conocer más acerca de los distintos tipos de producción de alcoholes, elaborados dentro de la comuna de Valdivia.

c) **Objetivo de la ruta:** El principal objetivo de esta ruta es proporcionarle al visitante una clara visión de los procesos productivos de cada una de las plantas productoras que se visitarán, donde podrán realizar las degustaciones correspondientes. En cuanto a la alimentación ofrecida en esta ruta, se contempla la visita a dos de los restaurantes más importantes de la ciudad por su contribución gastronómica y su impecable trayectoria.

d) **Tiempo de recorrido:** La duración del circuito es de aproximadamente tres horas, dentro de las cuales se visitará la empresa de licores “Fehrenberg”, ubicada en la salida norte de la cuidad de Valdivia, luego tendrá lugar un almuerzo en el restaurante y shopería “Haussman”, ubicado en el centro de la ciudad. Más tarde y vía fluvial se procede a arribar a la localidad de “Punucapa”, donde se visitará la sidrería del mismo nombre, situada a seis kilómetros de la ciudad de Valdivia; y finalmente, accediendo vía terrestre se llegará a la cervecería “Kunstmann”, ubicada en el Km. 3, camino al balneario de Niebla. Finalmente, de regreso al centro de la ciudad, se visitará el salón de té “Entrelagos “.

e) **Bitácora de la ruta:** La experiencia comienza en la ciudad de Valdivia (1), desde donde se dirige a la fábrica de los “Licores Fehrenberg” (2), ubicada dentro de la ciudad, luego de conocer la planta y degustar su variedad de licores, se abordará el transporte con destino al centro de la ciudad, donde se visitará el restaurante “Haussman”, donde tendrá lugar un almuerzo. Posteriormente continúa el trayecto hacia el muelle donde se abordará transporte fluvial con destino a la localidad de “Punucapa” (3), donde se ubica la fábrica de sidra del mismo nombre y donde se podrá realizar una degustación de variedad de sidras de manzana, además de conocer sus instalaciones y forma de producción de tan tradicional producto. Una vez finalizada la estadía se aborda transporte vía terrestre con destino a la “Cervecería Kunstmann” (4), ubicada en el Km. 3 camino al balneario de Niebla, donde se puede conocer el museo de la cerveza y tendrá lugar una degustación de las distintas cervezas. Finalmente, una vez de regreso al centro de la ciudad se visitará el “Salón de té Entrelagos”, donde tendrá lugar una once.

f) **Introducción a la ruta:** Los alcoholes han estado presentes en todas las sociedades y en la evolución de éstas. Su origen, ligado a magias y alquimias, ha estado rodeado siempre de tantos ritos como prejuicios, y quizá ese origen un tanto oscurantista ha generado a lo largo de los siglos una serie de censuras, prohibiciones, análisis para conocer sus efectos beneficiosos, para conocer sus efectos nocivos, legislación, impedimentos, etc.

Los alcoholes están unidos a la alquimia en lo que a su origen se refiere. En esta disciplina se mezclaba tanto lo filosófico y especulativo, como lo puramente práctico que daría origen a la ciencia química. Todo ello está rodeado del secreto de los brujos, las actividades misteriosas y los personajes curiosos.

Parece que el origen de la destilación está en Egipto. De hecho se conserva un manuscrito con referencias a los trabajos que realizaba una tal María la Egipcia (dicen que a ella se debe el "invento" del baño maría). En Alejandría, durante la primera época del cristianismo se produce un avance en todos los métodos que tienen que ver con estos procesos de destilación, aunque ya a finales del siglo III, Zósimo el Alquimista había dejado constancia por escrito de sus trabajos en los que se incluía la figura de un alambique.

Luego llegarían las conquistas árabes, y de la mano de ellos la destilación, o al menos los conocimientos que en torno a ella se tenían en aquel momento, pasó a Europa. Los árabes destilaban vinos para obtener alcoholes. Lo de alcohol, vendría precisamente de kohol, que era un preparado, destilado y perfumado, conseguido mediante la trituración de minerales y se utilizaba entre las mujeres de los harenes con finalidades más bien cosméticas. Entre tanto, en Córdoba, capital cultural de la época, andaban en la destilación del agua de rosas y otras flores para obtener perfumes.

Entre tanto, los monasterios la Edad Media fue escenario de muchos experimentos al respecto. Cierto que los monjes trataban de encontrar esencias mágicas con fines puramente curativos, con aplicaciones medicinales. Estos experimentos son el origen de los elixires. Ocurría sin embargo que la técnica era un poco rudimentaria, y el resultado no constituía algo particularmente grato de ser degustado. Entonces, para mejorar el sabor comenzaron a aromatizar sus brebajes con flores y frutas maceradas, ése fue justamente el motivo por el que los licores gozaron de gran éxito en la Italia renacentista y en la corte francesa durante los siglos XVII y XVIII.

Las propiedades curativas de los licores siempre gozaron de gran predicamento; así, se cuenta por ejemplo que el primer licor digestivo de hierbas fue creado por el médico de la corte de Luis XIV para aliviar sus sufrimientos. Esta es una de las teorías. Hay otra que apunta hacia la cuestión económica como origen de todo esto. Puesto que la elaboración de licores por destilación era muy costosa, se vio que macerando frutas o flores el efecto obtenido era, además de económico, de agradable sabor.

El uso del mosto de manzana debe remontarse a la antigüedad prehistórica; el de la sidra debió ser posterior ya que parece ser que en aquellas épocas las manzanas no tenían azúcar suficiente para que su mosto fuera utilizado en la producción de bebidas fermentadas.

Algunos autores aseguran que la sidra ya era conocida por los hebreos, los egipcios y los griegos, aunque en realidad no se puede probar documentalmente esta circunstancia a no ser en base a lo escrito por autores latinos.

Licores Feherenberg.

Antecedentes históricos: En el año 1897, don Jorge Fehrenberg, emigrante alemán, decidió explotar comercialmente las exclusivas recetas de sus antepasados y transformar la preparación casera de licores en una verdadera industria artesanal.

Actualmente estas “recetas” se guardan celosamente y sólo se entregan a los miembros que continúan con la industria.

Con el curso de los años los deliciosos licores valdivianos ganaron fama y prestigio, medallas de oro en diferentes exposiciones, siendo solicitado desde entonces por los más exigentes catadores de todo el país.

En el proceso de fabricación se emplean frutas naturales chilenas, hierbas, especias y esencias cuidadosamente seleccionadas. Después de un prolongado período de maceración, los licores son sometidos a un largo reposo y tratamiento especial en nobles vasijas de roble y encina, con la que obtienen su excepcional calidad, que es causa de su reconocida reputación. Los productos Fehrenberg, se encuentran en los más importantes centros comerciales y gastronómicos de Chile.

Antecedentes de la localidad productora de sidra.

Punucapa es una localidad rural que queda a 10 kilómetros de Valdivia, a las orillas del río Cruces, y es la puerta de entrada al Santuario de la Naturaleza, humedal protegido por el Tratado Internacional Rámsar para la preservación de aves acuáticas.

Uno de los accesos más característicos es por el mismo río, navegando unos 30 minutos en alguna de las motonaves de turismo que zarpan diariamente hacia el lugar desde el Muelle Schuster. También se puede llegar vía terrestre, tomando el camino a interior a Curiñanco, recorrido que demora alrededor de 15 minutos.

Posee 280 habitantes, mayoritariamente gente adulta y de la tercera de edad. La principal fuente económica es el cultivo a pequeña escala, el que sirve para satisfacer las necesidades de alimentación familiares y para la comercialización en la Feria Fluvial de Valdivia.

Es visitada mayoritariamente durante enero y febrero, meses en los cuales se realiza la feria costumbrista de corte gastronómico y la celebración a la Virgen de la Candelaria. Esta última es una fiesta que reúne a miles de personas provenientes de diversos lugares para pedir favores o para agradecer una manda.

Una de las principales atracciones permanentes que ofrece es la sidrería Punucapa la cual elabora la famosa chicha de manzana. Ésta ofrece también servicios de restaurante, vendiendo comidas típicas del lugar.

Al iniciar la aventura se navega por el río Valdivia, que luego pasa a llamarse Calle-Calle cuando es atravesado por el puente Pedro de Valdivia. En este momento se puede observar la belleza de la ciudad, el colorido de la feria fluvial, turistas que pasean por la costanera y algunas construcciones.

Luego se vira hacía el río Cau-cau, la urbe queda atrás. El verde se apodera del paisaje, se observan animales silvestres. Los primeros en aparecer entre las totoras son los cormoranes y taguas.

Las totoras crecen en abundancia debido a la humedad del terreno y están presentes en todo el trayecto. Una pareja de cisnes parece dar la bienvenida al río Cruces, en el cual se encuentra el santuario. Aquí la flora y fauna se encuentra protegida, la caza y la pesca están prohibidas.

El agua inunda vastas extensiones de tierra, fenómeno muy reciente como efecto del gran sismo de 1960 que provocó el descenso del terreno en una importante área agro-forestal. El fondo es fangoso y de poca profundidad, aves como los cisnes, cormoranes y gaviotas se alimentan de una pequeña alga que se encuentra en la ribera del río.

Es paradójico reconocer que gracias a un gran terremoto exista el santuario de zona húmeda. Las tierras que hoy están sumergidas, antes eran cultivables Todavía hoy se observa restos de árboles y cercos que ser encontraban en el lugar. Colonias de cisnes de cuello negro se encuentran establecidas en esta agua. Con un poco de fortuna se pueden observar garzas entre las totoras, éstas llegan a medir un metro de altura.

En el sector del río Cruces se encuentra Punucapa, localidad rural que es conocida por la fabricación de chicha y sidra de manzana. Allí los turistas pueden degustar de almuerzos campestres y conocer un poco de la vida rural del sur de Chile.

Fabricación de Sidra:

La sociedad agropecuaria Punucapa S.A., se constituye el 13 de marzo de 1996, con la participación de doce agricultores del lugar del mismo nombre. La idea del proyecto surgió de la preocupación de los agricultores por conservar un producto tradicional y de gran demanda en la región como lo es la chicha de manzana, mejorando la calidad del producto. Su objetivo es mejorar la tradición de la chicha de manzana de la localidad, que hasta entonces se producía en forma netamente artesanal por sus antiguos habitantes, obteniendo una sidra de calidad, que cumpla con todos los requisitos organolépticos (aroma, sabor, color, textura) exigidos a nivel internacional, que permita la estandarización del producto para mantenerse y competir tanto en el mercado nacional como internacional.

Actualmente se produce Chicha, Sidra y Vinagre derivados de la manzana. Igualmente se puede disfrutar de gastronomía típica, cabalgatas y caminatas por los inigualables parajes de la zona.

Cervecería Kunstmann.

En Valdivia, la industria de la cerveza está ligada a Carlos Andwandter, quien aprovechando sus conocimientos de farmacéutico comenzó la fabricación de cerveza para suplir las necesidades de su numerosa familia y amigos.

A partir de 1855 fue vendiendo su producción en cajas de 12 botellas y en 1872 se constituyó con un capital de $ 50.000, la Sociedad Anwandter Hermanos. Así, la producción en los establecimientos de la Isla Teja llegó a los 85.500 litros en 1980, alcanzando en 1900 un total de 200.000 litros. La empresa estaba en la cúspide, la cebada llegaba desde la zona central de Chile, el lúpulo era importado de Baviera. Hangares, cámaras de fermentación, maquinarias y frigoríficos se sucedían a lo largo del río Calle – Calle, dando empleo a más de 700 personas, sin contar las otras 550 en los depósitos de Concepción, Talca, Santiago y Valparaíso.

Después del terremoto de 1960, Valdivia quedó sumida en una profunda crisis. Miles de hectáreas de fértiles tierras quedaron sumergidas bajo agua salada. Muchas de sus más importantes fábricas resultaron arruinadas. Sin embargo, con el tiempo renació el espíritu de empresa de los colonos que habían convertido a Valdivia en una ciudad floreciente.

Así fue como en 1993, un descendiente de los primeros colonos decidió reiniciar la vieja tradición de fabricar cerveza fundando la cervecería Kunstmann.

Con el objeto de obtener un producto de calidad, la fabricación se debía ajustar al edito de pureza dictado por Guillermo, Duque de Baviera en 1516, el cual disponía que la cerveza debía elaborarse únicamente con cebada malteada, lúpulo y agua de vertiente. De este modo, se buscaba la diferenciación con otras cervezas que utilizaban aditamentos para obtener un cuerpo liviano, abaratar la producción y que se fabricaban incluso en Alemania, pero en ciudades del norte del país.

En síntesis, “La Cervecería” con su oferta gastronómica y su museo, constituye un importante referente de la cultura cervecera tan arraigada en la ciudad de Valdivia.

4.3.3 Nombre de la ruta: “LA RUTA DEL CURANTO”

4.3.4 Mapa de la ruta:



a) **Componentes de la ruta:** Esta ruta está compuesta por diferentes localidades que forman parte del litoral de Valdivia.

b) **Mercado objetivo:** Este recorrido está orientado al público general, especialmente a aquellas personas que gustan de los productos del mar, las tradiciones locales, la vida campesina y sobretodo de la naturaleza.

c) **Objetivo de la ruta:** Dentro de los objetivos se destaca que los participantes tengan la oportunidad de conocer los diferentes parajes que ofrece la costa valdiviana, sus tradiciones y por supuesto su gastronomía.

d) **Tiempo de recorrido:** El tiempo estimado del recorrido es de aproximadamente 5 horas. Dentro de las cuales se incluye el recorrido Valdivia – Niebla (17 km.) y el regreso, que según preferencia podrá realizarse vía fluvial o terrestre.

e) **Bitácora de la ruta:** La experiencia comienza desde la salida de la ciudad de Valdivia (1), con rumbo a la localidad de Niebla (2), donde se podrá visitar el fuerte y su museo histórico. Posteriormente la ruta continúa hacia la isla de Mancera (3), donde se podrá conocer su fortaleza histórica y degustar algunas especialidades culinarias de la isla, en la hostería del mismo nombre. Inmediatamente después se continúa la travesía hacia el Puerto de Corral(4), desde donde se donde se dirige, por el camino costero hacia la localidad de “Huape” (5), donde se celebrará la llegada de la expedición con un verdadero y tradicional curanto. En la ruta de retorno se visitará el fuerte de Corral.

f) **Introducción a la ruta:** Niebla y la Zona Costera de la Bahía de Corral, cuentan con una variedad amplia de atractivos turísticos de gran categoría que van desde los recursos históricos, de folklore y rica artesanía autóctona, hasta los recursos naturales variados de mar, ríos, fauna y flora endémicas de gran atractivo, y sobre todo, un estilo de vida muy impregnado de las tradiciones pesqueras e indígenas.

Niebla fue para los españoles conquistadores un punto estratégico, ya que se ubica en la boca del río Valdivia, por lo que decidieron construir uno de los 17 fuertes que edificaron en el estuario.

El fuerte de Niebla, hoy declarado Monumento Nacional, se llama Castillo de la Pura y Limpia Concepción de Manfort de Lemus. Fue construido en 1671 y lleva ese nombre en honor al Virrey del Perú, Conde de Lemus. Más de un siglo después, en 1767, Juan Garland perfeccionó el trazado del fuerte, arregló los muros, construyó el polvorín y el horno para fundir balas.

El fuerte Niebla, ubicado en un alto desde donde se ve toda la bahía, tiene 18 cañones y está rodeado por una alta muralla que lo hace inaccesible por mar.

Esta fortificación española ha sido restaurada en muchas oportunidades. La última fue en 1992 con motivo del Quinto Centenario del Descubrimiento de América.

El fuerte Niebla, junto al de Mancera y Corral, formaron la defensa de los que se conoció con el nombre de "Llave del Mar del Sur".

En el lugar podrás recorrer las instalaciones, celdas, miradores y visitar el museo que cuenta con una colección histórica de Valdivia, el modo de vida de la época, de los soldados, entre otros aspectos.

En la Isla Mancera se encuentra el fuerte que constituyó la cabecera de la bahía. Es un recinto totalmente amurallado y tiene un portón de acceso, una iglesia y aloja la que fuera casa del gobernador y cárcel. Además, en su interior está el convento de San Francisco. Al igual que el de Niebla el fuerte de Mancera domina desde su ubicación toda la bahía.

Los primeros habitantes llamaron a este lugar Guiguacabin. Este Monumento Nacional lo mandó a construir el Conde de Mancera en 1645. Aún se conserva la aldea con sus antiguas casas y bellos jardines.

En Corral, en 1645, el Castillo San Sebastián de la Cruz, declarado Monumento Nacional. Se componía de tres secciones. Una de ellas era el Castillo San Sebastián de la Cruz (1645); la segunda sección era la Batería de Argolla (1764); y la tercera y última sección era la Batería de Cortina (1767). Cuenta con 21 cañones.

El castillo-fortaleza de Corral retrocede en el tiempo e invita a los espectadores a la época de los conquistadores españoles y sus conflictos bélicos. Esto es posible gracias a la "reanimación histórica" donde hombres disfrazados de soldados recrean un combate con disparos de cañón y mosquetes.

Red de turismo rural Corral – Chaihuín: Se ha desarrollado en las comunidades una red organizada de turismo rural, que cuenta con hospedajes acondicionados y diversas actividades que se mencionarán durante esta ruta, los lugareños han sido capacitados en gastronomía, repostería y atención al cliente para acoger de la mejor forma al turista.

Corral - Los Liles: (9 Km) Rumbo a Los Liles por un camino de ripio al sur-oeste de Corral se aprecian paisajes de una gran belleza natural, como la playa San Carlos (habilitada).

Más adelante se encuentra el llamado morro Gonzalo. También existen en esta ruta una lobería y un molino de chicha.

En Los Liles hay hospedajes con hermosas vistas, éstos ofrecen alojamiento y comida casera típica y una cálida atención, además de actividades opcionales como cabalgatas, e ir a mariscar (la capacidad de éstos es de 4 a 6 personas en promedio).

Llegando a la localidad de *Huape*: (17 Km. desde Corral) se puede disfrutar de paseos en bote y de participar en las actividades campesinas, como la cosecha de las verduras que se usarán para cocinar, entre otras cosas que ofrece la acogedora gente de Huape.

Por la misma ruta a 27 Km. de Corral llegará hasta la bella localidad de *Chaihuín***,** que además posee un restaurante de comida típica que ofrece pulmay, curanto y empanadas de mariscos, entre otras delicias marinas.

Cadillal*:* En esta apartada localidad se encuentran también dos familias que ofrecen hospedaje, además de interesantes actividades, como los paseos fluviales y la pesca deportiva, principalmente de salmón y trucha.

También se realizan cabalgatas, senderismo y observación de flora y fauna autóctona.

Destacan en esta ruta la amabilidad de los residentes, la belleza de los campos a orillas del río y las actividades de agroturismo.

4.3.5 Nombre de la ruta: "Ruta de la trucha"

4.3.6 Mapa de la ruta:



a) **Componentes de la ruta:** Esta ruta está compuesta por los diferentes ríos que componen el trayecto y la visita a hosterías especializadas en la preparación de la trucha, y comidas típicas del lugar.

b) **Mercado objetivo:** Está dirigida al público general especialmente a aquellas personas que gusten o deseen aprender la técnica de la pesca deportiva.

c) **Objetivo de la ruta:** Ofrecer a los participantes la oportunidad de compartir en un entorno natural, realizando su deporte favorito o bien aprendiéndolo.

d) **Tiempo de recorrido:** El Tiempo aproximado de duración de esta ruta es de 9 horas, incluyendo el viaje de ida y vuelta a la localidad de Los Lagos, desde donde se accede al río San Pedro.

e) **Bitácora de la ruta**: La experiencia comienza en la ciudad de Valdivia (1), desde donde se dirige a la localidad de Los Lagos (2), lugar en el cual se desayunará en una hostería que ofrece gastronomía típica, posteriormente se accederá al río San Pedro donde se pernoctará durante las siguientes dos horas. Pasado este tiempo la expedición se dirigirá, vía fluvial, hacia la localidad de Pishuínco (3), donde se permanecerá estable las siguientes dos horas y se ofrecerá un aperitivo local. Posteriormente y continuando con la modalidad del transporte fluvial, se continúa río abajo hasta Huellelhue (4), lugar donde se realiza la última parada de pesca, y donde se realiza un almuerzo. Finalizado el tiempo, se procederá a retornar hacia la ciudad de Valdivia.

f) **Introducción a la ruta de la trucha:** Se reconoce el gran auge que ha tenido la actividad de la Pesca Recreativa en Chile durante los últimos años, cuyo resultado es la aparición de un número significativo de personas dedicadas a actividades directamente relacionadas con la pesca recreativa.

Tranquilo y generoso, el San Pedro en estas latitudes corre, alberga y da refugio a grandes truchas, las que se encuentran ajenas a los peligros de los depredadores irracionales. En estas aguas prístinas y cristalinas disfrutan y gozan de una rica oxigenación y una importante cantidad de alimentos.

El río San Pedro, nace en el lago Riñihue. Su origen es glaciar, de una longitud aproximada de 77 kilómetros de largo y 3 kilómetros de ancho, se ubica a unos 100 kilómetros al noreste de la ciudad de Valdivia. En su recorrido por el valle central es alimentado por innumerables pequeños ríos y esteros tributarios, entre los que destaca el río Quinchilca. En sus riberas se ubican varios centros urbanos, siendo la ciudad de Los Lagos el más importante.

Unos cuantos kilómetros río abajo se encuentran las comunidades ribereñas de Purey, Antinhue, Pishuinco y Huellelhue. Desde éste punto, ahora con las aguas más calmas, el río San Pedro, se interna majestuoso, tomando el nombre de río Calle-Calle (conocido por nuestros ancestros como río Ainilelfu), para llegar a la ciudad de Valdivia; mas tarde al poblado costero de Niebla, donde vacía sus aguas en el Océano Pacífico, corre con el nombre de río Valdivia.

El San Pedro es uno de los ríos más importantes para la pesca deportiva en la región de Los Lagos. Se caracteriza por poseer una rica biofauna en sus aguas. Esto hace que sus truchas encuentren aquí una gran cantidad de alimento.

Su largo recorrido por la Provincia de Valdivia, en dirección este a oeste, lo convierte en un río que ofrece un número importante de atractivas alternativas para desarrollar la pesca deportiva. El azul zafiro de sus aguas, guardan celosamente, una importante cantidad de truchas arcoiris y truchas fario o marrones, las que encuentran refugio en este torrente generoso, que en los años 1960, diera vida a una de las historias naturales más trágicas en nuestro país: el gran riñihuazo. Ahora en paz, el San Pedro nos recibe de forma amable para entregarnos un regalo de

sobrecogedora belleza, la que cada año modela a su gusto, con las grandes subidas de las aguas invernales.

CONCLUSIONES

Durante todo el siglo XX ha habido cambios importantes en la alimentación humana, pero el proceso evolutivo se aceleró en los últimos 30 años. Industrialización de los productos alimenticios, globalización del mercado de alimentos, internalización de la gastronomía, aparición de la comida rápida estandarizada, alejamiento de los productos naturales y aumento del consumo de aditivos, pérdida o debilitamiento de la cocina típica, figuran entre los principales cambios detectados. Claro está que estos cambios no afectan a toda la población por igual: dependiendo del estrato socioeconómico donde se ubican los individuos, el cambio se hace más o menos presente y sus consecuencias pueden ser bastante diferentes.

La oferta de alimentos hoy es muy distinta de la de comienzos de siglo, y continuará cambiando; está en estado de transición permanente, de acuerdo a los dictámenes del mercado global.

Entre las variadas formas que toma la oferta hay que mencionar:

a) Las fábricas de raciones, características de los últimos decenios.

b) Los supermercados (década de los 50), antecesores de los megamercados (década de los 90); los megamercados conjuntamente con los «malls», fomentan el

consumismo; son instrumentos del modelo neoliberal que requiere de un consumo vertiginoso.

c) La comida rápida que invade el mundo a partir de los años 70, producto de la estandarización, internacionalización y despersonalización; desde el punto de vista nutricional, no es recomendable.

d) El enorme incremento del número de restoranes y otros lugares con servicio de comida, propio de los últimos 15 a 20 años, sustentado en la pérdida de vigencia de la mesa familiar.

Cabe destacar la importancia de la legislación alimentaría, que si bien es moderna y actualizada, presenta ciertas debilidades que se traducen en desprotección del consumidor.

De acuerdo a los resultados de la investigación se concluye que la gastronomía en el sector turístico es una opción válida y de gran potencial por el creciente número de interesados tanto nacionales como extranjeros en el turismo cultural.

La gran diversidad gastronómica de las regiones de nuestro país constituye una gran riqueza, la cual ha permanecido prácticamente inexplorada.

Como importante recurso cultural, y dada la escasez de material bibliográfico sobre el tema (con un enfoque histórico – antropológico), la gastronomía debe y merece ser integrada a los productos turísticos que las ciudades ofrecen.

El aprovechamiento de los recursos culinarios regionales, combinándolos con el legado cultural y los recursos naturales autóctonos permitiría ofrecer a los turistas nuevas experiencias.

BIBLIOGRAFÍA

1. Latcham, Ricardo E. 1942, Ediciones Universidad de Chile “La agricultura Precolombina en Chile y los países vecinos”. Santiago, Chile 336 pp.

2. Orrego Luco, Luis 1948, Editorial Andrés Bello, “Casa Grande: Escenas de la vida en Chile”. Santiago, Chile.363 pp.

3. Pereira Salas, Eugenio, 1977, Editorial Universitaria, “Apuntes para la Historia de la cocina chilena”. Santiago, Chile ,156 pp.

4. Plath, Orestes, 1962, Ed. Servicio de Salud, Sección Educación para la salud, “Alimentación y los alimentos chilenos”. Santiago, Chile.

5. Ritchie, C. 1988, Alianza Editorial, “Comida y civilización”. Madrid, España, 392 pp.

6. Terroll, Eloy, 1992, Ediciones Ucijada, “De las culturas alimentarias”. Madrid, España, 248 pp.

7. Eyzaguirre Lyon, Hernán, 1987, Editorial Andrés Bello “Saber y sabor de la cocina chilena”. Santiago, Chile, 154 pp.

ORGANISMOS E INSTITUCIONES

ACHITUR (Asociación Chilena de turismo Rural).

ASOAGRO (Asociación Gremial de Pequeños Agricultores).

CET Sur (Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo).

CONADI (Corporación Nacional de desarrollo Indígena).

CONSETUR (Consejo Superior de Turismo).

CPT (Corporación de Promoción Turística de Chile).

FIA (Fundación de Innovación Agraria).

IEP (Instituto de Ecología Política).

INDAP (Instituto de Desarrollo Agropecuario).

INIA (Instituto de Investigación Agropecuaria).

MINEDUC (Ministerio de Educación, División Cultural).

SERNATUR (Servicio Nacional de Turismo).

SITIOS WEB

www.achiga.cl

www.achitur.cl

www.agrohispano.com

www.bancocentral.cl

www.conadi.cl

www.conama.cl

www.corfo.cl

www.encuentroindigena.cl

www.fao.org/inicio.htm

www.guiamiguelin.com

www.iep.cl

www.ine.cl

www.indap.cl

www.lanic.cl

www.lestoquesblanches.cl

www.mideplan.cl

www.munialdivia.cl

www.nestle.cl

www.odepa.cl

www.prochile.cl

www.sernapesca.cl

www.sernatur.cl

www.slowfood.com

ANEXOS

Anexo 1. PIB por clase de actividad económica.



Anexo 2. (Participación de la agro-industria en el P.I.B., por clase de actividad económica a precios constantes. Fuente Banco Central).

PIB por clase de actividad económica a precios constantes

Agropecuario-silvícola - anual
(Millones de pesos)

Año	Valor
1996	1323492
1997	1345469
1998	1412513
1999	1401496
2000	1485916
2001	1577370
2002	1644701
2003	1715772

*Cifras 2000 y 2001 son provisionales
*Cifras preliminares año 2002

Anexo 3. (Balanza comercial de productos silvo - agropecuarios por subsectores, período 2003-2004. Fuente ODEPA).

TASA DESOCUPACION				
PERIODO MOVIL	**Porcentaje**			
	NACIONAL		**AGRICULTURA**	
MES/AÑO	**2003**	**2004**	**2003**	**2004**
Nov-Ene	7,6	7,4	3,3	2,7
Dic-Feb	7,9	7,4	3,6	3,1
Ene-Mar	8,2	8,1	3,9	3,7
Feb-Abr	8,5	8,7	4,5	4,9
Mar-May	8,8	9,4	5,5	6,2
Abr-Jun	9,1	9,6	6,5	7,3
May-Jul	9,1	9,7	7,2	8,0
Jun-Ago	9,4		7,0	
Jul-Sep	9,4		6,9	
Ago-Oct	8,8		6,0	
Sep-Nov	8,1		4,6	
Oct-Dic	7,4		3,0	
Prom.año	8,5		5,1	
Ene-Jul	8,4	8,6	4,9	5,1
Fuente :	INE			

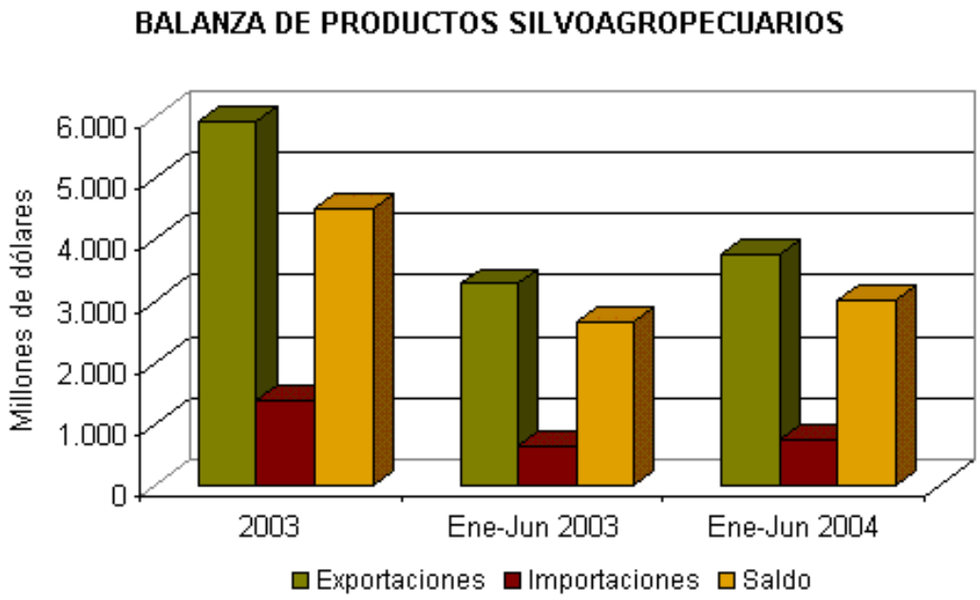
Anexo 4. Balanza de productos silvoagropecuarios.

BALANAZA DE PRODUCTOS SILVOAGROPECUARIOS POR CLASE Y SUBSECTOR * MILES US$

Clase / Subsector	2003	ENERO - JUNIO		Var %
		2003	2004	2004/03
Exportaciones	**5.917.232**	**3.285.405**	**3.776.477**	**14,9**
Primarias	2.204.500	1.559.698	1.525.228	-2,2
Agrícolas	1.997.322	1.445.831	1.414.526	-2,2
Pecuarias	54.839	39.451	31.461	-20,3
Forestales	152.339	74.416	79.241	6,5
Industriales	3.712.732	1.725.707	2.251.249	30,5
Agrícolas	1.301.716	594.298	721.398	21,4
Pecuarias	351.450	153.940	240.769	56,4
Forestales	2.059.566	977.468	1.289.083	31,9
Importaciones	**1.397.294**	**635.160**	**750.817**	**18,2**
Primarias	425.157	178.677	202.094	13,1
Agrícolas	404.304	168.242	188.889	12,3
Pecuarias	18.014	9.088	11.277	24,1
Forestales	2.839	1.347	1.928	43,1
Industriales	972.137	456.482	548.723	20,2
Agrícolas	575.965	283.711	331.417	16,8
Pecuarias	320.753	127.161	162.254	27,6
Forestales	75.419	45.610	55.052	20,7
Balanza de Productos	**4.519.938**	**2.650.245**	**3.025.660**	**14,2**
Primarias	1.779.343	1.381.021	1.323.134	-4,2
Agrícolas	1.593.018	1.277.589	1.225.637	-4,1
Pecuarias	36.825	30.363	20.185	-33,5
Forestales	149.500	73.069	77.312	5,8
Industriales	2.740.595	1.269.225	1.702.526	34,1
Agrícolas	725.751	310.587	389.980	25,6
Pecuarias	30.697	26.779	78.515	193,2
Forestales	1.984.147	931.858	1.234.031	32,4

Fuente : ODEPA con información del Servicio Nacional de Aduanas * Cifras sujetas a revisión por informes de variación de valor (IVV).

Anexo 5.



Anexo 6. Participación de la industria pesquera en el PIB, fuente INE.

PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB) : NACIONAL
POR CLASE DE ACTIVIDAD ECONOMICA, PERIODO 1996 - 2003
PARTICIPACION PORCENTUAL DE CADA AÑO

ACTIVIDAD ECONOMICA	1996	1997	1998	1999	2000	2001 1_/	2002 1_/	2003 2_/
Agropecuario-Silvícola	4,2	4,0	4,1	4,1	4,2	4,3	4,4	4,4
Pesca	1,2	1,3	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,3
Minería	6,7	7,0	7,3	8,2	8,1	8,4	7,9	8,0
Industria Manufacturera	17,5	17,2	16,3	16,3	16,4	16,0	16,1	15,9
Electricidad, Gas y Agua	2,8	2,9	2,9	2,8	2,9	2,9	2,9	2,9
Construcción	9,3	9,3	9,2	8,3	7,9	7,9	7,8	7,8
Comercio, hoteles y restaurantes	11,1	11,2	11,3	10,8	10,8	10,7	10,6	10,7
Transporte y Comunicaciones	6,4	6,7	6,9	7,0	7,3	7,5	7,8	7,8
Servicios Financieros y Empresariales 3_/	12,1	12,2	12,5	12,5	12,5	12,6	12,6	12,6
Propiedad de vivienda	7,5	7,3	7,4	7,6	7,5	7,4	7,4	7,3
Servicios Personales 4_/	10,6	10,6	10,5	10,8	10,7	10,7	10,8	10,7
Administración Pública	4,0	3,8	3,8	3,9	3,7	3,7	3,7	3,6
Sub - Total	93,7	93,5	93,3	93,6	93,3	93,4	93,4	93,2
Menos Imputaciones bancarias	3,3	3,3	3,3	3,3	3,2	3,2	3,2	3,2
Más IVA neto recaudado	7,4	7,5	7,6	7,6	7,6	7,5	7,5	7,6
Más derechos de importación	2,2	2,3	2,4	2,1	2,3	2,3	2,3	2,4
PRODUCTO INTERNO BRUTO	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

FUENTE : Elaborado por ODEPA con información del Banco Central de Chile.
Notas : 1_/ Cifras provisionales. 2_/ Cifras preliminares
3_/ Incluye servicios financieros, seguros, arriendo de inmuebles y servicios prestados a empresas.
4_/ Incluye educación y salud públicas y privadas y otros servicios.

Anexo 7.

Ventas reales de restaurantes

Variación trimestral

% Variación Acumulada Trimestral

Años	I Trimestre	II Trimestre	III Trimestre	IV Trimestre	IV Trimestre
1997	-1,6	4,3	-0,7	3,9	1,6
1998	-1,6	-5,6	-8,4	-21,2	-9,8
1999	-18,9	-17,3	-10,1	-0,8	-11,9
2000	3,4	1,1	-3,6	2,7	0,9
2001	-6,1	-11,8	-8,0	-12,2	-9,7
2002	-5,4	-4,0	-5,8	-1,1	-4,0
2003	-4,8	-2,1	1,5	5,8	0,4
2004	2,8				

FUENTE: Departamento de Estudios CNC – CONSETUR

Anexo 8.

Ventas reales de restaurantes.

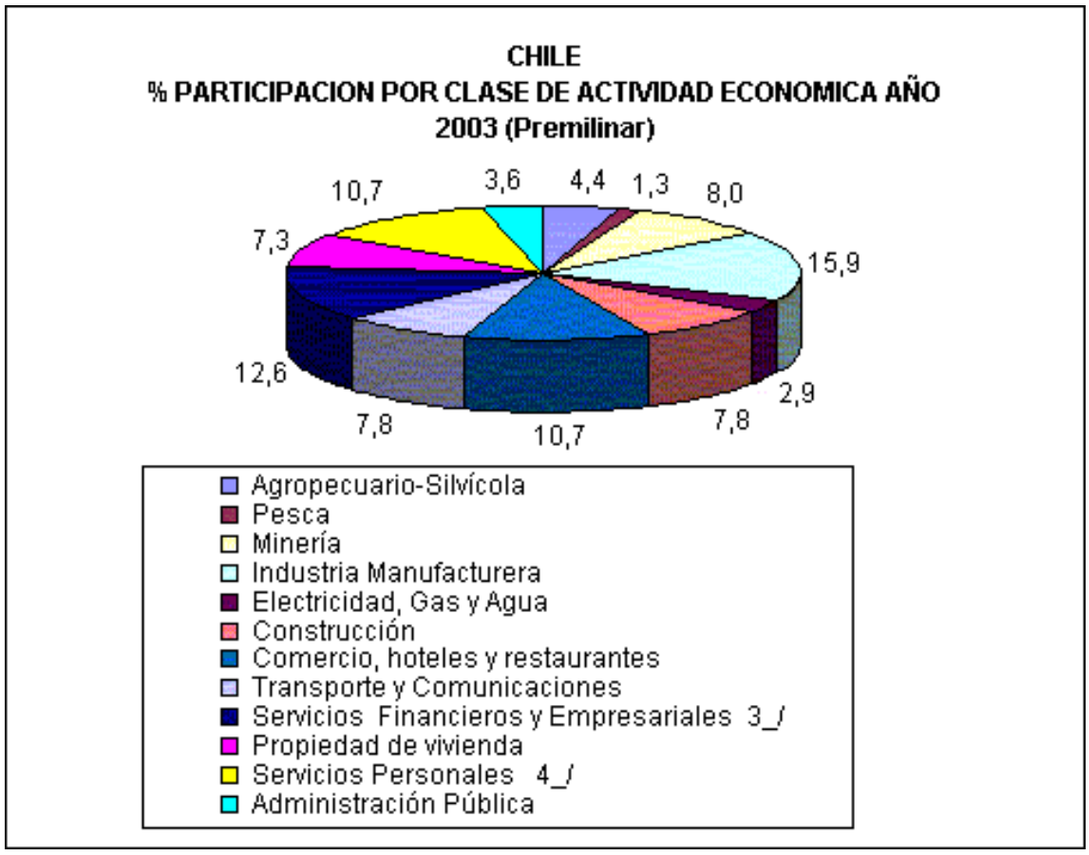
Variación anual.

% Variación Anual

Mes	2000	2001	2002	2003	2004
Enero	0,0	-4,1	-4,7	-5,8	2,8
Febrero	2,0	-6,3	-1,3	-5,7	-1,7
Marzo	**7,7**	**-7,8**	**-8,9**	**-3,1**	**6,1**
Abril	-2,0	-12,5	-1,2	-4,4	
Mayo	5,9	-15,1	-5,2	-2,1	
Junio	**-0,8**	**-7,2**	**-5,5**	**0,5**	
Julio	-3,5	-9,8	-9,5	2,7	
Agosto	-2,3	-5,7	-3,1	-1,5	
Septiembre	**-5,2**	**-8,6**	**-4,6**	**3,9**	
Octubre	-1,3	-10,5	0,1	5,2	
Noviembre	4,6	-14,7	0,4	12,4	
Diciembre	**4,5**	**-11,3**	**-3,5**	**6,9**	

Fuente: Departamento de Estudios CNC – CONSETUR.

Anexo 9.


CHILE
% PARTICIPACION POR CLASE DE ACTIVIDAD ECONOMICA AÑO 2003 (Premilinar)
10,7
3,6
4,4
1,3
8,0
7,3
15,9
12,6
2,9
7,8
7,8
10,7
Agropecuario-Silvícola
Pesca
Minería
Industria Manufacturera
Electricidad, Gas y Agua
Construcción
Comercio, hoteles y restaurantes
Transporte y Comunicaciones
Servicios Financieros y Empresariales 3_/
Propiedad de vivienda
Servicios Personales 4_/
Administración Pública