



Fundación para la  
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

## FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

RESCATE PATRIMONIAL

### Nombre de iniciativa

Rescate patrimonial y puesta en valor de la producción artesanal de arroyo y harina derivados del fruto de chañar, en la localidad de San Pedro y Piedra Colgada, Comuna de Copiapó, Región de Atacama.



<b>Tipo de iniciativa</b>	Proyecto
<b>Código de iniciativa</b>	PYT-2016-0413
<b>Ejecutor</b>	INFOR Instituto Forestal
<b>Empresa/Persona beneficiaria</b>	Comunidad Indígena Colla Piedra Luna y Red de Atacama de Mujeres Rurales e Indígenas A.G.
<b>Fecha de inicio</b>	11-10-2016
<b>Fecha de término</b>	30-09-2018
<b>Costo total</b>	\$ 83.340.800
<b>Aporte FIA</b>	\$ 60.000.000
<b>Aporte contraparte</b>	\$ 23.340.800
<b>Región de ejecución</b>	III
<b>Región de impacto</b>	III
<b>Sector/es</b>	Forestal
<b>Subsector/es</b>	Bosque nativo
<b>Rubro/s</b>	Bosque nativo

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

**ATACAMA**

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta

**● Atacama**

- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Biobío
- La Araucanía
- Los Ríos
- Los Lagos
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN  
**2016**

→ CÓDIGO DE INICIATIVA  
**PYT-2016-0413**



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl



# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

## Nombre de iniciativa

Rescate patrimonial y puesta en valor de la producción artesanal de arrope y harina derivados del fruto de chañar, en la localidad de San Pedro y Piedra Colgada, Comuna de Copiapó, Región de Atacama.



## Objetivo general

Rescatar y valorar los elementos constitutivos del patrimonio alimentario del fruto de chañar, producido en las localidades de San Pedro y Piedra Colgada, comuna de Copiapó, Región de Atacama.

## Objetivos específicos

- 1 Rescatar el conocimiento tradicional del patrimonio alimentario referido al uso y proceso productivo del arrope y la harina de Chañar en las localidades en estudio.
- 2 Caracterizar y valorar el recurso actual del chañar en términos de productividad agronómica, atributos físico-nutricionales de frutos, arrope y harina de chañar, en la comuna de Copiapó.
- 3 Generar un modelo de negocio que considere una estrategia comercial y marketing de los productos derivados del chañar, estipulados como patrimonio alimentario.
- 4 Proponer una estrategia de transferencia tecnológica del conocimiento tradicional del patrimonio alimentario, referido al uso y procesos productivos del arrope y harina de chañar, para las comunidades y familias de la comuna de Copiapó.

## Resumen

En esta propuesta serán valorizados el arrope y la harina de chañar, productos derivados de los frutos del árbol homónimo que ha sido parte importante en la dieta de los pueblos indígenas del norte de Chile. Para alcanzar los objetivos del proyecto se usarán metodologías cuantitativas y cualitativas con enfoque SIAL ( Sistemas Agroalimentarios Localizados). Los resultados esperados son la elaboración de documentos técnicos, científicos y divulgativos sobre: los elementos tangibles e intangibles del fruto; la disponibilidad de materia prima para su elaboración; un protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas para la producción del arrope y la harina; y talleres de difusión de los resultados. El impacto del proyecto permitirá a los productores contar con información científico-técnica, material divulgativo y estrategias para mejorar el posicionamiento de sus productos y, eventualmente, mejorar sus precios y acceso a mercados, valorizando sus frutos y productos derivados, así como el territorio en el cual se encuentra y produce.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

