



Fundación para la  
Innovación Agraria



## FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

### FICHA INICIATIVAS FIA

NOMBRE DE INICIATIVA

**Valorización y promoción de la nalca mediante un manejo sustentable y el desarrollo de productos con valor agregado para la AFC de Carahue**

Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2017-0703
Ejecutor	Universidad Católica de Temuco
Empresa / Persona beneficiaria	Comunidad indígena Mateo Nahuelpan
Fecha de inicio	26-12-2017
Fecha de término	26-12-2019
Costo total	\$ 83.967.400
Aporte FIA	\$ 58.871.400
Aporte contraparte	\$ 25.096.000
Región de ejecución	La Araucanía
Región de impacto	La Araucanía
Sector/es	Agrícola; Alimento
Subsector/es	Flores y Follajes; Productos forestales no madereros
Rubro/s	Plantas ornamentales



### RESCATE PATRIMONIAL

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

**LA ARAUCANÍA**

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Ñuble
- Biobío

#### ● La Araucanía

- Los Ríos
- Los Lagos
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN  
**2017**

→ CÓDIGO DE INICIATIVA  
**PYT-2017-0703**



[fia@fia.cl](mailto:fia@fia.cl)

[www.fia.cl](http://www.fia.cl)



# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



NOMBRE DE INICIATIVA

**Valorización y promoción de la nalca mediante un manejo sustentable y el desarrollo de productos con valor agregado para la AFC de Carahue**

## Objetivo general

Resguardar, valorar y caracterizar a la nalca (Pangue/Pangui) como producto ancestral comestible y de uso medicinal a través del establecimiento de un protocolo de recolección sostenible, estudios nutricionales e investigación de usos ancestrales e innovación en nuevos usos para generar valor agregado a través de un desarrollo gastronómico.

## Objetivos específicos

- 1 Determinar las condiciones edafoclimáticas de desarrollo de la nalca que permitan generar un protocolo de manejo y conservación sustentable y manejo agronómico sostenible.
- 2 Estudiar las características nutricionales y sus beneficios para el consumo humano, que permitan revalorizar a la nalca como un recurso agroalimentario.
- 3 Generar valor a través de la recopilación ancestral y elaboración de nuevos productos a base de la nalca que sean utilizados en la gastronomía a través del desarrollo de actividades de difusión.



## Resumen

El pueblo mapuche desde sus inicios ha dado gran importancia al uso de plantas como alimentos y con fines medicinales, la nalca (pangue/pangui) es una de ellas. Es consumida en forma directa, su pecíolo en jugos, deshidratada como aliño, o mermelada, entre otras; se recolecta y comercializa en forma ambulante, es una planta de la cual se desconocen sus propiedades.

A través de la presente iniciativa se pretende rescatar el uso ancestral y tradicional que actualmente tiene el producto, como analizar las condiciones edafoclimáticas de la especie y su entorno para la elaboración de un protocolo de manejo sustentable como sostenible para la obtención de materia prima y elaboración de subproductos con características de innovación, para difundirla y ampliar su conocimiento y consumo actual.

