



VITRINA CAMPESINA



Una contribución a la puesta en valor
de la producción campesina del Maule



Una contribución a la puesta en valor
de la producción campesina del Maule

Ximena Quiñones Díaz
Juan Pablo Hernández Bravo
Javiera Sazo Aliaga

Ediciones Universidad Católica Del Maule

Registro de Propiedad Intelectual N° 278.545
ISBN: 978-956-7576-80-7

Primera Edición: 300 ejemplares
Talca, junio de 2017

Diseño, diagramación e ilustraciones:
Luz María Gutiérrez Tapia

Revisión de estilo:
Departamento de Comunicaciones, UCM

Fotografías:
Fernando Fiedler Olavarria, Carolina Cáceres Aguilera,
Carlos Alarcón Duarte, Equipo Vitrina Campesina UCM

Impresión:
Impresora Gutenberg
Impreso en Chile - Printed in Chile



Publicación financiada por el Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional del Maule, FIC-R.



VITRINA CAMPESINA

Una contribución a la puesta en valor
de la producción campesina del Maule



Ximena Quiñones Díaz
Juan Pablo Hernández Bravo
Javiera Sazo Aliaga



Equipo de trabajo

Directora del Proyecto

Ximena Quiñones Díaz

Académicos investigadores

Nélon Loyola López

Eduardo Von Bennewitz Álvarez

Académica colaboradora

Lizbeth Núñez Carrasco

Profesionales:

Juan Pablo Hernández Bravo

Javiera Sazo Aliaga

Dirección de Vinculación Universidad

Osvaldo Jirón Amaro

Jorge Burgos Muñoz

Lorena López Morales

Apoyo administrativo Universidad

Nancy Núñez Faúndez

Fabiola Cancino Estay

Magaly Ramírez Montecinos



Ejecutivos Gobierno Regional

Doris Vergara Cornejo
Rodrigo Loyola Valenzuela

Alumnos tesisistas y residentes:

Víctor Manuel Moya Madariaga
Javiera Sazo Aliaga
Pablo Álvarez Sanhueza
Ricardo Jara Pizarro
Víctor San Martín Muñoz
Macarena Ortega Rodríguez
Camilo Aranda Marín
Alejandro Dote Molina
Sebastián Guzmán Torres
Luis Córdova Rivera

Profesionales de otras instituciones

Carolina Sepúlveda Ovale, Consejo de la
Cultura del Maule
Carolina Silva García, INDAP
Carolina Villegas Luna, INDAP
Macarena Saavedra San Martín, PRODEMU
Marta Soto Muñoz, PRODESAL
Municipalidad de Vichuquén

ONE Consultores

Javier Corvalán
Gamadiel Cerda

Fotografías

Fernando Fiedler Olavarría
Carolina Cáceres Aguilera
Carlos Alarcón Duarte
Equipo Vitrina Campesina UCM

Índice



PRESENTACIÓN

Dr. Diego Durán Jara, Rector Universidad Católica del Maule 12

INTRODUCCIÓN, la plataforma vitrinacampesina.cl 16

1. Artesanos del Maule: desde la tradición indígena y colonial, al presente 21

1.1. Mapa temático de artesanías 30-31

1.2. Alfarería 32

Taller Bellavista, Vichuquén  33

Taller Artesanal Julita, Vichuquén  35

1.3. El tejido en coirón 36

Cestería en coirón Ingrid Medina, Vichuquén  37

1.4. El tejido en crin 39

Las Tres María, Colbún  39

Monteverde, Colbún  41

1.5. Textilería en lana de oveja 42

Artesanas de Limávida, Curepto  43

Entre Lanas, Penciahue  45

Maña de lana, Penciahue  47

Trama gruesa, Penciahue  49

Arañitas tejedoras, Penciahue  51



Ruta de la lana Manos del Pehuenche, San Clemente 	53
Los telares de Quinamávida, Colbún 	55
Apiturismo y artesanías en lana, Colbún 	57
Tejidos Yolanas, Empedrado 	59
Doña Aurelia, Cauquenes 	61
Artesanías Camilita, Chanco 	63
Tejidos a telar Magaly, Pelluhue 	65
El Porvenir de Pocillas, Cauquenes 	67
Agrupación de mujeres rurales de Quiñipato, Chanco 	69
Agrupación de mujeres rurales de Cardonales, Pelluhue 	71
Agrupación de mujeres rurales de Salto de Agua, Pelluhue 	73
Agrupación de mujeres rurales de Canelillo, Pelluhue 	75

2. Procesamiento de productos agropecuarios en pequeña escala y su aporte al desarrollo económico local 76

2.1. Mapa temático de pequeñas agroindustrias campesinas 82-83

Delicias del Campo, Vichuquén 	85
Frutos de Lipimávida, Vichuquén 	87
Delifrut, Licantén 	89
Cemanki, Curicó 	91
Sabores del Mataquito, Licantén 	93
Aquamielisima, Curicó 	95
Viña Orgánica Richards, Curepto 	97
Quesillos de la Tere, Río Claro 	99
Labranzas de la Aldea, Talca 	101
Mami Lucy, Pelarco 	103
Tostachanco, Constitución 	105

Los secretos de la tía, Talca	107
Merkén Pehuenche, San Clemente	109
Cerveza Volcán Descabezado, San Clemente	111
Mielmax, Chanco	113
Productos Maná, Cauquenes	115
Apícola Victoria, Cauquenes	117
Apiterra, Cauquenes	119
Bodega Los Huinganes, Cauquenes	121
Quesos La Capilla, Retiro	123

3. Turismo en espacios rurales: naturaleza, paisajes campesinos y actividades al aire libre	124
3.1. Mapa temático de turismo en espacios rurales	130-131
3.2. Precordillera	132
Turismo Rural El Recodo, Vilches, San Clemente	133
Arrieros de Vilches, Cabalgatas Don Eladio, San Clemente	135
Cabalgatas de Don Francisco Pacheco, Vilches, San Clemente	137
Camping Los Nogales, Vilches, San Clemente	139
Hostería El Rayadito, Vilches, San Clemente	141
Camping El Carro, Pehuenche, San Clemente	143
Camping Brisas del Lago, Colbún	145
Camping Las Luciérnagas, Longaví	147
3.3. Ruta a la Costa	149
Casona Las Catalinas, Curepto	149
Camping Los Robles, Curepto	151
Cabalgatas y cabañas Hipomédano, Licantén	152
3.4. Valle Central	155



Aves Pelarco, Pelarco 	155
Shambala, Pelarco 	157
Caliboro Aventura, San Javier 	159
Restaurante El Rosal, Yervas Buenas 	161
Hospedaje Rural El Refugio, Yervas Buenas 	163
 4. Reflexiones finales	 165
 Bibliografía	 166

PRESENTACIÓN



El proceso de descentralización que vive o que anhela Chile ha sido en muchos casos lento y de difícil realización. El centralismo ha sido una característica que vive en cada uno de nosotros y se nos manifiesta en la mayoría de los casos de la manera más natural. No nos sorprende saber más de la realidad o de los eventos que suceden en Santiago que de los que día a día vivimos como maulinos. Muchos de nuestros jóvenes, ven su futuro más fuera del Maule que en el propio territorio.

Esto que en términos generales sucede en un número importante de miembros de esta región, sucede también en la propia. Las grandes ciudades como Talca, Curicó, Linares y Cauquenes pasan a ser el foco de destino o de concentración de las atracciones, relegando a la periferia y a sus comunidades a anhelar o mirar hacia el “centro” para poder aspirar a generarse un espacio de competitividad o mejor dicho de visibilidad que no se logra fuera de él. Esto que es una realidad en general, es un desafío mayor para el mundo campesino y todo lo que en él se produce y vive. En esto no sólo hablamos del turismo rural, sino que también de la producción en el área de los alimentos, lo artesanal, lo que es fruto del trabajo sacrificado de hombres y mujeres que buscan en ello no sólo la proyección de tradiciones o costumbres sino que también el sustento y sostén de familias. Muchas de estas familias no cuentan con posibilidades reales de dar a conocer sus productos o pasan a ser parte, menor, de una cadena de intermediarios quienes no agregan valor a sus productos y que terminan obteniendo una recompensa mayor que los propios generadores del bien.

El libro “*Vitrina campesina. Una contribución a la puesta en valor de la producción campesina del Maule*” de la académica y profesionales de la Universidad Católica del Maule Ximena Quiñones Díaz, Juan Pablo Hernández Bravo y Javiera Sazo Aliaga, presenta una alternativa concreta y una experiencia hermosa de un trabajo cuyo fin fue generar una plataforma, en formato WEB, abriendo una ventana hacia el mundo que permitiese ver las riquezas y maravillas que nuestros maulinos,



especialmente campesinos, crean. Esta experiencia que impactó a más de 250 familias es relatada no sólo desde los componentes técnicos del proceso, sino que desde la vivencia misma de los involucrados, donde se vincula de manera estrecha el producto, el turismo, la artesanía con las personas y sus familias que lo posibilitan. Esto, más que un libro que relata la experiencia de un proyecto, es un relato que da cuenta de una vivencia maravillosa de esfuerzo y de búsqueda de reconocimiento y que al día de hoy ya tiene sus frutos, pues el haber abierto esta ventana produjo, incluso, que ojos de más allá de nuestro país, se vincularan con las experiencias y personas del Maule, que de otra manera hubiesen seguido siendo parte de una cadena injusta entre productor y beneficiario.

Es especialmente emocionante para la Universidad Católica de Maule, haber participado de este proyecto a través de sus académicos, ya que ha sido una muestra de la realización de nuestra misión, una Universidad al servicio de la comunidad, especialmente de aquellos que han necesitado una mano para su realización o un puente que vincule sus grandes dotes con el contexto nacional e internacional. Felicito a cada uno de los innumerables compatriotas del Maule presentes en este libro a través de sus relatos y a todos a aquellos que éstos representan, por su valentía, esfuerzo y tesón por mantener tradiciones, por enriquecernos con sus productos y por aportar desde sus propios lugares al engrandecimiento de nuestra Región y a nuestros académicos que han logrado visibilizar a través de una propuesta concreta ese invaluable trabajo de las comunidades campesinas del Maule.

Dr. Diego Durán Jara
Rector Universidad Católica del Maule



VITRINA CAMPESINA



Una contribución a la puesta en valor
de la producción campesina del Maule

INTRODUCCIÓN:



la plataforma vitrinacampesina.cl

El proyecto “Plataforma integrada para el fomento de la comercialización de productos agrícolas procesados y servicios de turismo rural de pequeños productores del Maule”, Vitrina Campesina, fue financiado por el Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional del Maule (FIC-R) y ejecutado por el Departamento de Ciencias Agrarias de la Universidad Católica del Maule. El proyecto contó con un presupuesto total de 156 millones de pesos, de los cuales 109 millones fueron aportados por el Gobierno Regional del Maule. El proyecto también recibió la cooperación de instituciones públicas tales como el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP, el Consejo de la Cultura del Maule, y la Fundación para la Promoción y Desarrollo de la Mujer, PRODEMU.

El objetivo general del proyecto fue desarrollar e implementar una plataforma integrada, en formato WEB, para el fomento de la comercialización de productos agrícolas procesados en pequeña escala, artesanías y servicios de turismo rural de emprendimientos desarrollados por agricultores familiares campesinos de la Región del Maule. Estos emprendimientos pueden tejer encadenamientos productivos a nivel local, generar empleos, e inyectar dinamismo al comercio en localidades rurales, en especial en zonas del secano y precordillera de la Región. En particular, los servicios de turismo rural, las artesanías y los productos agropecuarios procesados por las unidades familiares que participan en el proyecto Vitrina Campesina, se ha ido transformando en puntos de atracción que enriquecen la oferta turística de los territorios.



A pesar de las grandes oportunidades que presentan estas actividades productivas, en el marco del incremento de la demanda nacional e internacional por productos con valor patrimonial, estos emprendedores no han logrado consolidar negocios sostenibles, debido a brechas tales como: limitado acceso a la información para la toma de decisiones, altos costos de transacción para llegar a los mercados y su invisibilidad frente a potenciales consumidores. Así también, las familias tienen dificultades para vender sus productos, pues no cuentan con canales expeditos y permanentes de comercialización. Por el contrario, muchos de ellos, en especial los productores de localidades más aisladas, se ven obligados a vender sus productos a intermediarios, quienes obtienen, en muchos casos, beneficios superiores a los percibidos por los propios productores.

Para aumentar la competitividad de las economías campesinas, instituciones internacionales, tales como IICA, FAO y CEPAL, e instituciones nacionales, tales como el Ministerio de Agricultura, han recomendado el acortamiento de las cadenas de comercialización, es decir, la reducción de los intermediarios que no aportan valor al producto, a través del fomento de los mercados locales, en los cuales se encuentren en forma directa productores y consumidores. Para la consolidación de estos nuevos modelos de comercialización es fundamental la incorporación de las nuevas Tecnologías de la Información, en la promoción de los productos y servicios de las pequeñas empresas familiares. En el presente, los consumidores buscan en Internet productos, servicios turísticos y rutas de viaje que les acerquen a paisajes, sitios de interés cultural y actividades tradicionales de las comunidades locales, lo cual constituye una oportunidad para este tipo de emprendimientos.

Para contribuir a acortar brechas tales como: invisibilidad frente a potenciales consumidores, barreras de acceso a la información para la toma oportuna de decisiones, y altos costos de transacción para llegar a los mercados, el proyecto Vitrina Campesina, desarrolla e implementa una plataforma integrada para el fomento de la comercialización de productos agropecuarios procesados, artesanías y servicios de turismo rural. La plataforma se construyó con información de 58 emprendimientos de pequeños productores y artesanos de la Región. De éstos, 13 son iniciativas colectivas lo cual arroja un total de 250 familias cuyos productos o servicios han sido publicados en la plataforma vitrinacampesina.cl.

La plataforma presenta cada uno de los emprendimientos con sus productos y servicios, además muestra los rostros de las familias que los desarrollan con fragmentos de sus historias de vida. Cada emprendimiento es localizado en un mapa que permite al visitante conocer las rutas de acceso, distancia a centros urbanos y puntos de referencia. También se publican en la plataforma, los números telefónicos, direcciones de correos electrónicos y toda la información relevante que permita al potencial comprador, ponerse en contacto con los productores para adquirir sus creaciones o para disfrutar de las actividades ofrecidas por los establecimientos de turismo rural.

Desde la publicación de la plataforma al presente han recibido 5.000 visitas, y ha permitido conectar a los productores con clientes interesados en sus productos y servicios. Incluso se han recibido consultas desde el extranjero, tal es el caso de personas mexicanas interesadas en productos de cochayuyo elaborados por Lilian Sepúlveda de Tostachanco. Otro caso destacado es el contacto realizado



por una emprendedora de Valparaíso que inauguró en 2016 una tienda boutique y gourmet. Esta tienda ha adquirido y expuesto en su establecimiento productos de vitrinacampesina.cl.

La plataforma está programada con funciones de comunicación y aula virtual. El proyecto permitió ofrecer a los productores, actividades de capacitación para el desarrollo de competencias en alfabetización digital, inglés, aspectos de la nueva normativa de etiquetado de alimentos y requisitos para la operación de establecimientos de turismo rural. En total, más de 50 personas participaron en los cursos dictados durante los años 2015 y 2016. Las capacitaciones fueron realizadas por la Dirección General de Vinculación de la Universidad, en dependencias del Centro de Extensión de la UCM ubicado en Talca. Las capacitaciones contaron con la colaboración del Servicio de Impuestos Internos y la SEREMI de Salud del Maule.

Otra de las actividades del proyecto fue el diseño de nuevas propuestas de marcas y logos para los productos de 16 emprendimientos. Además se idearon frases complementarias (slogan) para las marcas, y prototipos de nuevos envases (packaging) para 5 productos de cada uno de estos emprendimientos. Este trabajo se realizó gracias a un convenio suscrito entre la Escuela de Diseño de la Pontificia Universidad Católica de Chile y la Universidad Católica del Maule.

El presente libro comparte algunos resultados de los trabajos de investigación que se realizaron en el marco del proyecto, y presenta a los campesinos y sus emprendimientos. Cada una de estas personas, sus familias y organizaciones hacen

un aporte al desarrollo económico y social de sus comunidades, diversificando las actividades, en especial en zonas de mayor vulnerabilidad como el secano y la precordillera de la Región del Maule. El presente texto es una invitación a los lectores para que visiten la plataforma vitrinacampesina.cl y disfruten la experiencia de conocer a los campesinos que dan vida y sentido a este trabajo.

El libro consta de cuatro partes: la primera presenta una reseña general sobre la tradición artesanal del Maule y muestra a los artesanos que participan en el proyecto. La segunda parte presenta a los campesinos que realizan procesamiento de productos agropecuarios en pequeña escala, la tercera parte presenta los establecimientos de turismo rural y la cuarta, contiene algunas reflexiones finales.



1. Artesanos en el Maule: desde la tradición indígena y colonial, al presente



El Maule tiene una vasta tradición en la producción de artesanías que se remonta a tiempos precolombinos. Se estima que entre los años 1200 y 1532 los Incas tuvieron una presencia efectiva en el territorio hasta el río Maule, donde se encuentran con la resistencia del pueblo Mapuche. La agricultura, alfarería y la producción textil de los pueblos precolombinos recibe la influencia incaica durante todo ese período. Con la conquista española, el Maule se transforma en una zona de frontera, un espacio de encuentro entre pueblos y culturas que interactúan, por una parte, la “población derrotada”, y por la otra el “poder expansivo” que trata de imponer su estructura política, económica y social (Morales, Sánchez y Olmedo, 2012).

Después del desastre de Curalaba, ocurrido en 1598, la población hispana que habitaba al sur del río Bío Bío, se traslada hacia el territorio ubicado al norte del río Maule. Como resultado de este proceso, a mediados del siglo XVII las tierras de esta zona estaban profusamente ocupadas por encomiendas y estancias agropecuarias. La encomienda era un sistema de concesión de tierra a través del cual, la Corona delegaba en sus súbditos la administración del territorio conquistado, para la obtención de los ingresos necesarios para pagar la empresa de conquista a través de los impuestos reales y eclesiásticos. Los encomenderos, asumen la responsabilidad de convertir al catolicismo a los indígenas que habitaban estos territorios, con lo cual, la Corona española les otorga el derecho de utilizar mano de obra indígena para trabajar las encomiendas (Guevara, 1997).



La legislación colonial impedía a los encomenderos afectar la libertad de los indígenas, sin embargo, éstos debían “pagar tributo para el cura, corregidor y el administrador del pueblo de indios” (Morales, Sánchez y Olmedo, 2012). Esta obligación provoca una profunda transformación económica: ahora los indígenas deben trabajar no sólo para asegurar su propia subsistencia, sino que deben generar excedentes para sostener las empresas de conquista y evangelización.

Dentro de las encomiendas surgen los “obrajes indígenas”, centros de trabajo donde las comunidades elaboran textiles, cerámica, carpintería, talabartería, vino, queso y otros productos agropecuarios, que se utilizan para pagar los impuestos y el mantenimiento de las encomiendas. En el Maule, un obraje famoso por su producción textil era Peteroa, creado en 1559. Allí laboraban indígenas de pueblos de indios ubicados en torno al río Mataquito, quienes se desempeñaban como pastores de ovejas, trasquiladores, cardadores, hiladores, sacudidores de lanas y tejedores (Morales, Sánchez y Olmedo, 2012).

En paralelo, los pueblos de indios se transforman en centros de producción de bienes que se comercializan en el mercado colonial. La legislación hispana separaba los bienes comunales de los individuales, lo cual se transforma en un estímulo para la consolidación de pequeñas empresas familiares indígenas que elaboran productos artesanales. Al respecto, Morales et al., (2012), señalan que los indios de Chile Central fueron los primeros empresarios populares.

De acuerdo al Catastro de Artesanos Tradicionales de la Región del Maule, realizado por el Consejo de la Cultura (2013), en la actualidad, hay 1.168 artesanos tradicionales en la Región, la mayor parte son mujeres (78%). Las actividades artesanales más importantes son los textiles en lana de oveja, tejidos en crin, talabartería, alfarería, madera y cestería con 53,3%, 10,2%, 9,5%, 8,5%, 7,5% y 5,5%



de los artesanos respectivamente. La mayor parte de los artesanos vive en sectores rurales (66%), las comunas con mayor presencia de artesanos son Cauquenes, Colbún, Vichuquén, Pelluhue, San Clemente y Curepto.

En el proyecto Vitrina Campesina participaron 22 emprendimientos de artesanos del Maule, todos liderados por mujeres. Un estudio realizado en el marco del proyecto con 16 de estas artesanas, mostró que los sistemas de comercialización más utilizados son la venta en ferias, en sus hogares, y por encargo. Al igual como ocurre con las pequeñas agroindustrias, hay artesanas que no pueden participar en ferias, porque no tienen en quién delegar su trabajo doméstico o por habitar en zonas de difícil acceso, tales como Canelillo, Salto de Agua, Pocillas y Quiñipato localizadas al suroeste de la provincia de Cauquenes, en el interior de la Cordillera de la Costa. Estas artesanas entregan sus productos a intermediarios.

Las artesanas textiles que participan en la Vitrina Campesina se localizan en comunas del secano costero e interior (Cauquenes, Penciahue, Curepto, Chanco, Pelluhue), y precordillera (San Clemente y Colbún). La permanencia de la artesanía textil en el secano podría estar relacionada a la débil penetración de actividades económicas altamente demandantes de empleo en la zona, tales como la agricultura de exportación. Así también se podría relacionar con el relativo aislamiento de estas localidades, y con la conservación de la ganadería ovina tradicional en los territorios que no han sido invadidos por el monocultivo forestal.

En forma tradicional, el oficio de artesano textil pasa de generación en generación al interior de las familias. En la actualidad, las artesanías en lana son desarrolladas casi exclusivamente por mujeres, no obstante los hombres también participaban activamente en la elaboración de la lana (lavado, escarmenado, hilado, torcido y teñido), e incluso en el tejido a telar. En las últimas dos décadas, programas de instituciones públicas como INDAP y PRODEMU, han promovido la capacitación de mujeres rurales en la elaboración de prendas de lana.



Paralelamente se han creado ferias artesanales en zonas turísticas, lo cual ha ido consolidando un mercado para los textiles artesanales. Por su parte, el Consejo de la Cultura del Maule ha trabajado en certificar la calidad de las artesanías tradicionales bajo el sello Artesanías del Maule, lo cual ha permitido la diferenciación de estos productos en el mercado.

Durante el desarrollo del proyecto se observó que las artesanas textiles tienen una amplia disparidad en el precio de venta de sus artículos. En la mayoría de los casos, los productos son subvalorados, es decir, se venden a muy bajos precios.

Al respecto, se constató que las artesanas no utilizan métodos de estimación de costos de producción, ni realizan cálculo del margen bruto de sus ventas. En ese contexto, una alumna de Agronomía realizó un trabajo de tesis cuyo objetivo fue determinar los costos de producción y margen bruto de cinco prendas tejidas a telar, elaborados por nueve artesanas textiles. Las prendas analizadas fueron: frazada de 1,5 plazas, echarpe, piecera, poncho de mujer y mural (Figura 1).

Los resultados de este estudio muestran que en promedio cada una de las nueve artesanas procesa al año 109 kilos de lana. La materia prima es adquirida desde cinco procedencias, 51,9% es adquirida a distribuidores o intermediarios, 34,1% a vecinos de las localidades donde habitan las artesanas, 7,9% es lana produ-





cida por las artesanas, 3,7% es adquirida en el mercado de Cauquenes y 2,3% en mercados de Talca (Ortega, 2016).

Las nueve artesanas produjeron, el año 2014, un total de 822 prendas textiles con un peso total de 980 kilos de lana. Las prendas elaboradas son variadas, entre ellas se encuentran: frazadas, echarpes, murales, bajadas de cama, ponchos, mantas, chalecos, alfombras, cojines y pieceras. El valor total de la producción de las 822 prendas se ha estimado en \$18.020.000 de pesos (\$36.040 USD) (Ortega, 2016).

Para determinar los costos de producción se consideró el precio de las materias primas (vellón, lana en citas o lana hilada) e insumos (tinturas, detergente, leña, agua). También se hizo una estimación del costo de los equipos y herramientas, considerando su depreciación anual. Respecto de la mano de obra, se trabajó con las artesanas para estimar el tiempo dedicado a la preparación de la materia prima (lavado del vellón, escarmenado, hilado, teñido) y al tejido en telar. El precio de la mano de obra fue estimado sobre la base del salario mínimo (Ortega, 2016).

Frazada de 1,5 plazas

Tejido en telar vertical, con trama gruesa, sus medidas son 220 cm x 140 cm, para una cama de 1,5 plaza, peso = 2.500 g



Echarpe

Tejido en telar metálico de 4 lisos, con lana hilada y torcida, color natural, sus medidas son 210 cm x 60 cm. Peso = 400 g



Piecera

Se teje en telar metálico de 4 lisos, se deben ovillar los hilos, urdir y ordenar los hilos en el telar las medidas son de 186 cm x 90 cm, O dependiendo de las medidas que el cliente requiera, su peso aproximado es de 2.300 g



Poncho de mujer

Se confecciona en telar mapuche ya sea con lana natural o teñida; cuenta con medidas de 220 cm x 140 cm. Peso = 2.000 g Terminaciones a crochet (flecós y botones).



Mural

Tejido en telar mapuche, a medida que se avanza en el tejido se integran las decoraciones en madera. Diversos tamaños y pesos.



Figura 1. Descripción de artículos artesanales (Fuente: Ortega, 2016).



La Tabla 1 muestra que los márgenes brutos por unidad vendida son bajos, desde un mínimo de \$833 pesos por el echarpe, a un máximo de \$6.609 pesos por el poncho de mujer. Estos márgenes han sido estimados tomando como referencia el costo del trabajo a precio de salario mínimo, no obstante este cálculo asume una subvaloración del trabajo de las artesanas, ocho de las cuales tienen más de 25 años en la actividad, y una gran destreza en el trabajo que realizan, es decir, se trata de maestras artesanas.

Tabla 1
Margen bruto por prenda artesanal, por unidad y peso.

Prenda	Costo (pesos)		Precio (pesos)		Margen bruto (pesos)	
	Unidad	Kilo	Unidad	Kilo	Unidad	Kilo
Frazada	27.564	9.188	30.000	10.000	2.436	812
Echarpe	14.167	33.334	15.000	35.294	833	1.960
Piecera	33.182	15.083	35.000	15.909	1.818	827
Poncho mujer	18.391	41.328	25.000	56.179	6.609	14.851
Mural	7.311	48.740	10.000	66.666	2.689	17.926

Fuente: Ortega, 2016.

La evidencia recogida por Ortega (2016) pone en evidencia la necesidad de apoyar a las artesanas en la gestión económica de sus actividades, así como en el fomento de modelos de comercialización que les permitan obtener un precio justo por su trabajo. Al respecto, en Chile hay ejemplos valiosos de inserción de artesanos en mercados internacionales de Comercio Justo (Fair Trade), tales como las iniciativas de Pueblos del Sur, Latin America World Fair Trade Organization y Fundación Cholchol. El año 2016, se forma la Coordinadora Nacional de Comercio Justo A.G., uno de cuyos objetivos es promover los principios del Comercio Justo en el país, así como la inserción de pequeños productores en los circuitos internacionales de Comercio Justo (Convenio UCM-Coordinadora de Comercio Justo, 2016).

En la comuna de Vichuquén viven las dos alfareras que participan en la Vitrina Campesina. Ellas obtienen la arcilla desde antiguas vetas enclavadas en los lomajes de la cordillera de la costa. Con este material las artesanas dan forma a bellas figuras de greda blanca, en cuyos diseños se mantiene viva la herencia de los antiguos alfareros indígenas del pueblo de indios de Vichuquén. Los talleres Julita y Bellavista enriquecen el valor patrimonial y turístico del territorio y son importantes puntos de atracción para los visitantes de la zona. Ambas alfareras son reconocidas como artesanas tradicionales por el Consejo de la Cultura y sus creaciones cuentan con el sello Artesanías del Maule.

En Vichuquén también se localiza la artesana en fibra vegetal Ingrid Medina, quien elabora hermosos artefactos y joyas con la fibra de una planta que crece en los suelos que aún conservan bosque nativo en la cordillera de la costa. Esta planta pertenece a la familia Cyperaceae,* y se encuentra asociada a especies tales como quillay, litre, radial y murtilla. Los incendios forestales ocurridos el verano del año 2017 han puesto en grave riesgo los ecosistemas donde se desarrolla este recurso fitogenético, y con ello, una importante fuente de ingresos de familias de la zona que elaboran y comercializan artesanías en esta fibra vegetal.

En tiempos precolombinos, Vichuquén era el centro más poblado de lo que actualmente es la Provincia de Curicó. Durante la Colonia se le otorgó la categoría de Pueblo de Indios, lo cual suponía ciertas medidas de protección a las tierras y comunidades indígenas por parte de la legislación colonial. Una de esas medidas era el reconocimiento del liderazgo ejercido por los caciques indígenas para resolver los asuntos de sus comunidades, y para intermediar con las autoridades coloniales (Guevara, 1997). Los caciques continuaron ejerciendo liderazgo en la zona hasta el siglo XIX, incluso el cacique Basilio Vilu aportó hombres y pertrechos a las fuerzas patriotas durante la guerra de la Independencia (Guevara, 1997).

* Alicia Marticorena, Curadora. Herbario Concepción, Departamento de Botánica, Universidad de Concepción.



No obstante, las tierras de los indígenas de Vichuquén pasaron paulatinamente a ser propiedad de los hacendados (Odone, 1998), quienes emplearon métodos de mala fe para usurpar esas tierras (Guevara, 1997). En 1845 uno de los últimos caciques de Vichuquén entabló una demanda contra arrendatarios chilenos por la usurpación de tierras a las comunidades (Guevara, 1997). A pesar de lo anterior, importantes familias indígenas continuaron viviendo en la zona hasta el presente y han conservado y renovado actividades tradicionales como alfarería, tallado en madera, y la producción de cultivos precolombinos como quinoa y maíz de secano.

Las dos artesanas en crin que participan en la Vitrina Campesina se localizan en la comuna de Colbún, en las localidades de Rari y Panimávida. El pueblo de Rari se ha consolidado como uno de los atractivos del circuito termal de la precordillera de la provincia de Linares. Con un origen donde se mezclan realidad y mito, la artesanía en crin nace en Rari hace más de 200 años en manos de mujeres que comienzan tejiendo las raíces del álamo, para luego cambiar al crin de caballo, fibra más fina y dúctil (Naranjo, 2010). Hoy en día cientos de diseños, colores y formas nacen de las manos de mujeres campesinas que crean un hermoso e ingenuo mundo en miniatura, con creaciones artesanales únicas en el mundo.



1

2

3

Vichuquén

Licanán

6

Curepto

7

8

9

10

Pencoche

14

Empedrado

16

19

Chanco

17

20

21

22

Pelluhue

15

18

Cauquenes

Talca

San Javier

Linares

Constitución



Curicó

11

San Clemente

4

5

12

13

Colbún

1.1. Mapa temático
Artesanías

es



1.2. Alfarería





Taller Bellavista, Vichuquén



Georgina Correa

El Taller Bellavista fue creado por la señora Georgina Correa para continuar con la antigua tradición familiar alfarera que ella hereda de su padre. La señora Georgina trabaja la greda blanca, con la cual elabora hermosas creaciones donde se distingue la raíz ancestral indígena de este arte. Los productos ofrecidos por el Taller Bellavista van desde objetos utilitarios como platos, jarrones y pocillos, hasta objetos decorativos, como candelabros, lámparas y hermosas figuras humanas y animales.

Sus trabajos tienen el sello Artesanías del Maule otorgado por el Consejo de la Cultura del Maule. Georgina comparte sus conocimientos de maestra alfarera ofreciendo clases en diferentes comunas de la Región del Maule. La calidad de los trabajos del Taller Bellavista es reconocida a nivel nacional, lo cual le ha permitido participar hace años en la prestigiosa Muestra de Artesanías que organiza la Pontificia Universidad Católica de Chile cada año en Santiago.

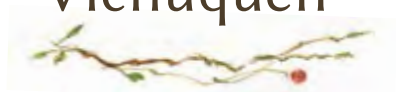
El Taller Bellavista se encuentra ubicado en la entrada del pueblo de Vichuquén, accediendo por la ruta que une este pueblo con Lincantén (Ruta J-810).







Taller Artesanal Julita, Vichuquén



Julia Veas

El Taller Artesanal Julita está localizado en las cercanías del pueblo de Vichuquén. La maestra artesana a cargo es la señora Julia Veas, quien aprendió el oficio alfarero de su madre. Ambas fundan este espacio de creación en arcilla blanca dando continuidad a una tradición profundamente arraigada en el pueblo de Vichuquén. El trabajo de la greda se realiza en familia; gracias a la cooperación de su esposo e hijo, Julia puede crear hermosos objetos, entre los cuales se destacan sus característicos jarrones.

El trabajo de Julia ha sido reconocido con el sello Artesanías del Maule del Consejo de la Cultura, lo cual respalda el uso de prácticas tradicionales en la confección de su alfarería. Al igual que la señora Georgina, Julia ha alcanzado una maestría en el arte de la greda que le permite impartir clases de alfarería en diversos programas de fomento de instituciones públicas.

Para llegar al Taller Julita, desde la ciudad de Curicó tomar dirección a la costa por la Ruta J-60, avanzar aproximadamente 87 km hasta la ciudad de Licantén, virar hacia el Norte y tomar Ruta J-810 (Licantén – Vichuquén), avanzar 12,8 km. El taller se encuentra por el costado Oeste de la ruta, antes de llegar al pueblo de Vichuquén.





1.3. El tejido en coirón





Cestería en Coirón, Vichuquén



Ingrid Medina

La señora Ingrid Medina aprendió a tejer la fibra de coirón en el colegio. Siendo adulta ha compartido este conocimiento con sus hijos y con otras mujeres de su comunidad. La familia de Ingrid coopera en todas las etapas del proceso, junto a su esposo recoge las fibras en zonas donde aún se conserva bosque nativo entre los cerros de la cordillera de la costa, su hija selecciona y prepara los colores con los cuales se tiñen las fibras, y su hijo colecta materiales complementarios como greda y madera que Ingrid incorpora en originales diseños de joyas y artefactos tales como paneras, cestos, individuales y cofres.

El trabajo de Ingrid ha sido reconocido con el sello Artesanías del Maule del Consejo de la Cultura. Las artesanías en coirón pueden ser adquiridas en la feria artesanal que se ubica todos los veranos en la plaza de Vichuquén y en diversas muestras como la Expo Mundo Rural que organiza INDAP en Talca.

Para visitar a Ingrid en su taller, usted puede viajar a Vichuquén entrando por la ciudad de Licantén, toma la Ruta J-810 (Licantén-Vichuquén), avanza 13 km, vira hacia el Oeste por la Ruta J-814, luego avanza 5 km y llega a la localidad de Uraco, donde encuentra el hogar de la señora Ingrid.



ARTESANÍAS
del MAULE





1.4. Tejido en crin



Las tres María, Colbún



María Pilar Vejar

La señora María Pilar comenzó tejiendo crin de cola de caballo cuando era niña, gracias al conocimiento que le entregó su madre, María. En el presente, María del Pilar entrega este conocimiento a su hija, María, y las tres mujeres, abuela, madre e hija son las creadoras de un universo en crin, que se destaca por sus vivos y alegres colores. La señora María del Pilar se inspira en la naturaleza para crear nuevas formas y diseños, que van renovando este colorido universo en miniatura, y que han otorgado, a las tres María, grandes satisfacciones por la aceptación que han recibido sus nuevos diseños. María del Pilar cuenta con el sello Artesanías del Maule otorgado por el Consejo de la Cultura.

Para visitar el taller de María del Pilar, en el km 269 de la Ruta 5 Sur, tomar el acceso al Lago Colbún, Ruta L-11 en dirección a la cordillera (Este). En el km 30 de esta ruta debe virar hacia el Sur, avanzar aproximadamente 46 km. En ese punto llegará al pueblo de Panimávida, allí tomar la Ruta K-371 Panimávida - La Barra (hacia el oeste), avanzar 1 km, por el costado sur de la ruta encontrará la casa y taller de las tres María.







Monteverde, Colbún



Milsa Sepúlveda



La señora Milsa es una artesana en crin que se ha especializado en la confección de animalitos. Milsa aprendió el arte del crin a la edad de 6 años, gracias al conocimiento que le entregaron su madre y abuela. Lo primero que aprendió a tejer fueron flores de copihue, diseño que era tradición en su familia. Más tarde, cuando Milsa dominó la técnica del tejido comenzó a innovar y a crear nuevos diseños, entre éstos, dio forma a animalitos en miniatura: gatos, elefantes, perros, flamencos, búhos y una infinidad de pequeñas mascotas en crin que hoy en día son el sello característico del trabajo de Milsa.

Desde hace unos 4 años, Milsa vende sus productos en un puesto de venta localizado en su casa. Este puesto es un hermoso kiosco de madera donde el visitante puede disfrutar observando la gran diversidad de diseños y colores en crin creados por Milsa. Además, con su esposo han creado una oferta de turismo rural con una ruta de trekking por la falda de la cordillera, hasta unos baños de barro.

Para llegar a Monteverde: en el km 269 de la Ruta 5-Sur se encuentra el acceso a Lago Colbún. Tomar Ruta L-11 en dirección al Este (en el km 30 debe virar hacia el sur), avanzar aproximadamente 45 km, virar al Este por Ruta L-375 (Panimavida- Rari), avanzar 3 km. El punto de venta se encuentra en el costado sur de la ruta.



ARTESANÍAS
del MAULE





1.5. El tejido en lana de oveja





Artesanas de Limávida, Curepto



Jimena Flores, representante



Las Artesanas de Limávida es un grupo de 11 mujeres, que se formó con la ayuda del programa INDAP-PRODEMU. Gracias al apoyo de estas instituciones, las mujeres han podido rescatar la herencia familiar como tejedoras y recuperar las tradiciones de las antiguas tejedoras de la zona de Curepto. Como grupo llevan trabajando un par de años, en ese tiempo han recibido capacitaciones en distintos ámbitos.

Estas artesanas utilizan lana de oveja 100% natural, los tejidos se realizan en telares del tipo mapuche para prendas pequeñas, y telar de horcones para las prendas grandes, tales como mantas o frazadas. Entre los productos que ofrecen las Artesanas de Limávida, se encuentra una gran variedad de prendas, entre ellas hay ponchos y mantas de mujer, pieceras para camas, murales, figuritas en fieltro, y las tradicionales mantas de huaso.

Esta agrupación se encuentra en la localidad de Limávida en la comuna de Curepto, muy cerca de la ribera sur del río Mataquito. En este sector se celebra durante el mes de Septiembre la Fiesta de la Virgen de las Mercedes, ceremonia que atrae gran afluencia de turistas de sectores aledaños y de zonas más lejanas. En esta Fiesta la comida tradicional es la cazuela de pava.

Por la Ruta 5 Sur, en el km 237, conectar con Ruta K-40 que va hacia la costa (San Rafael - Villa Prat - Puente La Huerta), avanzar 27,5 km. Virar al Oeste por la Ruta K-16, avanzar 18 km, luego virar por Ruta K-196 en dirección Suroeste. Desde ahí avanzar 3,6 km aproximadamente, hasta la calle del Santuario de Limávida. La sede donde se reúnen las mujeres se encuentra 200 m antes de llegar al santuario Limávida de la Virgen de las Mercedes.





Entre Lanas, Pencahue



Irma Valdevenito, representante

Las artesanas de Entre Lanas de la localidad Los Cristales de Pencahue, son un grupo de 8 mujeres que se han organizado en torno al apoyo que les ha otorgado el programa INDAP-PRODEMU. En este espacio de trabajo, las mujeres han rescatado y recreado los conocimientos que recibieron de sus antepasados, depositarios de la antigua tradición textil del secano interior del Maule. El grupo es liderado por la señora Irma Valdevenito. Las mujeres de Entre Lanas elaboran hermosas creaciones como murales, ponchos de mujer, echarpes y frazadas de lana, tejidas en telar. La hija de Irma, Paola, diseñó hermosos murales de lana y madera que hoy adornan los muros de la Municipalidad de Pencahue.

Entre Lanas se encuentra en el sector Los Cristales, comuna de Pencahue. Esta localidad es completamente rural pese a su cercanía con la capital regional. En el sector se puede ver de cerca la vida de campo y todas sus tradiciones. Para llegar a Los Cristales desde la ciudad de Talca, tomar calle Dos Norte hacia el Oeste, seguir aproximadamente 4,5 km, pasando el puente del Río Claro. Luego virar hacia el Norte, tomar Ruta K-520, avanzar 2,5 km. Allí encontrará un cruce, tomar ruta K-520 hacia el Oeste, avanzar 10 km. El punto de venta se encuentra junto a la Escuela La Patagua del sector Los Cristales.







Maña de Lana, Pencahue



Eusebia Rojas, representante

Maña de Lana es un grupo de mujeres de la comuna de Pencahue que se dedica a las artesanías en lana de oveja. El grupo está formado por 7 mujeres, quienes se reúnen para recibir capacitaciones, adquirir insumos y vender sus productos en ferias de la Región. Los tejidos de Maña de Lana son realizados con lana de oveja la cual es, en su mayor parte, teñida con tinturas naturales. Las artesanas han rescatado y recreado sus conocimientos en el manejo del telar, donde tejen la mayor parte de las prendas. Las mujeres de Maña de Lana conservan la tradición textil de la zona, pero también han innovado creando figuras de fieltro (lana no hilada), ovillos de lana con una gran diversidad de colores, y también agregando un vistoso colorido a frazadas y prendas de vestir de mujer.

Para llegar a la casa de la representante del grupo, señora Eusebia Rojas, desde la ciudad de Pencahue tomar Ruta K-60 que sale desde la plaza de la ciudad hacia el Norte, avanza 400 m, por el costado Oeste de la ruta y llega a la casa de Eusebia.







Trama Gruesa, Pencahue



Tarsila Corveley, representante

Trama Gruesa es un grupo de mujeres quienes aprendieron este arte por herencia de las “antiguas”, es decir de sus madres y abuelas. Poco a poco las mujeres de Trama Gruesa han ido perfeccionando y renovando las técnicas del tejido en telar, realizando trabajos de calidad y con mucho cariño. El grupo ha recibido el apoyo del programa INDAP-PRODEMU, el cual les ha permitido capacitarse en nuevos diseños y mostrar sus trabajos en diversas ferias tradicionales de la Región. El trabajo de Tarsila Corveley ha sido reconocido por el Consejo de Cultura como Artesanía Tradicional del Maule.

Para acceder al hogar de la representante del grupo, donde Usted puede adquirir las hermosas prendas tejidas por las mujeres de Trama Gruesa, debe tomar la ruta K-60 desde la ciudad de Talca hacia la comuna de Pencahue, una vez en la plaza de Armas de la ciudad de Pencahue, se debe avanzar hasta la estación de servicios Terpel , doblar hacia la derecha hacia la ferretería “El Rucio” y desde ahí avanzar 50 m aproximadamente.







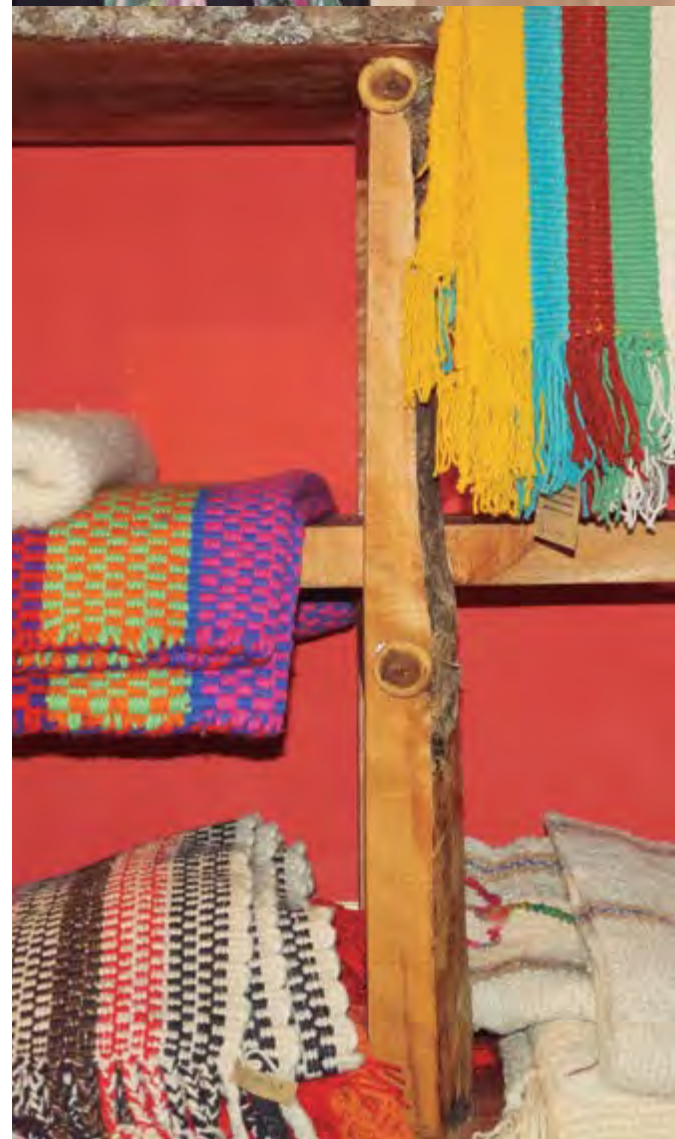
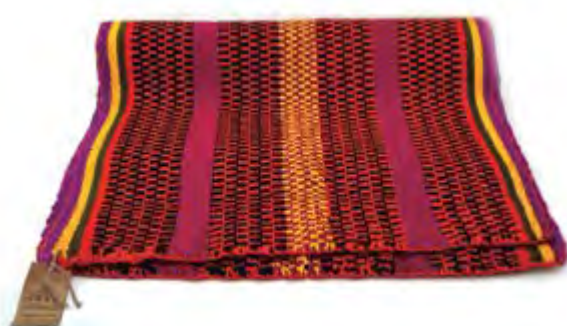
Arañitas Tejedoras, Pencahue



Irma Fuentes Torres, representante

Las Arañitas Tejedoras de la comuna de Pencahue, es un grupo conformado por 8 mujeres tejedoras de la localidad de Cancha de Quillay. Durante el año 2014 fueron seleccionadas como el mejor grupo del convenio INDAP-PRODEMU. Los productos son tejidos en telar con lana de oveja, la cual se compra hilada pero se tiñe de manera artesanal. Las Arañitas se ubican en el secano interior de la Región del Maule, en una zona rodeada por plantaciones forestales. A pesar del aislamiento del sector y de la pérdida del paisaje campesino tradicional de la zona, producto de la expansión forestal, las Arañitas conservan y renuevan la antigua tradición textil de sus antepasados.

Para visitar a las Arañitas Tejedoras, desde la ciudad de Pencahue, se toma el camino hacia la comuna de Curepto (Ruta K-60). Avanza aproximadamente 20 km, pasa el puente Batuco y toma la Ruta K-680 hacia el sector de Coipué. Se avanza 16 km para llegar a la intersección con la Ruta K-556 (que se dirige al sur-oriente), luego avanza 5 km hasta el final del camino público y dobla a la izquierda. Allí se encuentra la Escuela del sector y la sede social donde se reúnen las Artesanas.





Ruta de la lana Manos del Pehuenche, San Clemente



Ana María Castro, representante

Los miembros de la Ruta de la lana se agruparon hace seis años con la idea de recuperar tradiciones un tanto olvidadas en la zona. A la fecha son 60 artesanos agrupados en distintas técnicas, tales como: talabartería, fabricación de tachos de aluminio, piedras para “chancho en piedra” o morteros, y artesanías en lana. Las tejedoras de la Ruta de la Lana se han destacado por recuperar tipos de puntos tradicionales de la zona, tales como el “punto peine” y el “punto de ojitos”. El año 2012 la artesana Baldovina Valdés fue reconocida con el Sello de Excelencia de Artesanías Chile, por sus piezas en lana “Bajada de cama de ojito” y “Alfombra de paladar”. Además, el trabajo de las artesanas de la Ruta ha recibido el sello Artesanías del Maule otorgado por el Consejo de la Cultura.

Para visitar a las artesanas de la Ruta de la Lana, desde la ciudad de Talca, tomar ruta en dirección a San Clemente (hacia el Paso Internacional Pehuenche) por la Ruta CH115. El punto de ventas se ubica en el km 23 sin número, de la Ruta CH115, comuna de San Clemente.







Los Telares de Quinamávida, Colbún



Lorena Valdés, representante

Los Telares de Quinamávida es una agrupación formada por 7 integrantes, llevan 7 años trabajando en conjunto. Las artesanas de Quinamávida aprendieron a tejer por herencia familiar, son muy unidas y tratan de ayudar a artesanas que no están en alguna agrupación para que puedan vender sus creaciones en el kiosco de ventas que posee la agrupación. Las artesanas crearon esta agrupación para resolver en común la etapa de comercialización de sus creaciones y para postular a proyectos de fomento que les permitieran fortalecer el equipamiento y herramientas para el desempeño de sus labores artesanales.

Los tejidos de Quinamávida se destacan por su alegre colorido, el cual refleja los nobles sentimientos de las artesanas y el amor y calidez que depositan en la confección de sus prendas. Las artesanas de Quinamávida poseen el sello Artesanías del Maule en reconocimiento al trabajo artesanal tradicional que desarrollan.

Para acceder al kiosco de ventas, por Ruta 5 sur, en el km 269 tomar Ruta L-11 hacia el Este (acceso al Lago Colbún). En el km 30 debe virar hacia el Sur, avanzar aproximadamente 50 km. Tomar Ruta L-389 hacia el Este, avanzar 1,5 km hasta un cruce. Virar hacia el Sur y continuar 1,5 km. La sala de venta se encuentra en el costado Este de la ruta (junto a la copa de agua).



ARTESANÍAS
del MAULE





Apiturismo y artesanías en lana, Colbún



Leticia Valdés

Leticia Valdés se crió entre telares, las mujeres de su familia le heredaron una antigua tradición textil que en el presente Leticia continúa no sólo como una actividad económica, sino como parte esencial de su vida y de su realización personal. Leticia es feliz trabajando la lana, esta actividad le permite expresar sus habilidades artísticas, y compartir arte y tradición con las personas que adquieren sus creaciones. Además de trabajar con lana, Leticia es apicultora, lo que para esta artesana y apicultora es fascinante, porque puede conservar sus raíces y volver a utilizar los recursos que entrega la naturaleza.

Para visitar a Leticia Valdés, en el km. 269 de la ruta 5 sur se encuentra el acceso al lago Colbún; luego tomar la salida hacia la ruta L-11 en dirección Este y continuar hasta el km. 30 para virar al Sur. Desde aquí avanzar 50 km. Posteriormente avanzar 1,5 km. en dirección Este por la ruta L-389 hasta llegar al cruce; girar hacia el Sur y continuar 1,9 km. El punto de venta se encuentra al costado Oeste de la ruta.







Tejidos Yolanas, Empedrado



Yolanda Vidal

Yolanas los espera para encantarlos con la elaboración de artesanías con lana natural, con diseños étnicos e innovadores utilizando colores que se logran mezclando distintos productos naturales como ramas, hojas y flores. Las creaciones de la señora Yolanda están pensadas para personas que valoran lo nuestro y lo natural. Yolanas nace del compromiso y dedicación de la Señora Yolanda Vidal, cuyo hogar está en la comuna de Empedrado en la Región del Maule. El trabajo de Yolanda es un ícono en su comuna, donde por décadas, las praderas naturales donde postoreaban los rebaños ovinos y los cultivos campesinos tradicionales han sido reemplazados por extensos monocultivos forestales. En ese entorno, artesanas tradicionales como Yolanda luchan por conservar los conocimientos ancestrales heredados de la tradición textil de las comunidades del secano maulino.

Para visitar a Yolanda Vidal, desde la Ruta 5 Sur, en el km 277, conectar con la Ruta L-30-M que une las comunas de San Javier y Constitución. Desde aquí avanzar aproximadamente 26 km en dirección Oeste. Virar por Ruta M-36 hacia el Sur, avanzar 23 km hasta cruce con la localidad de Sauzal. Tomar la Ruta M-40 hacia el Oeste, avanzar aproximadamente 2 km. La casa de Yolanda se encuentra por el costado Norte de la ruta.







Doña Aurelia, Cauquenes



María Cecilia Ávila Sepúlveda, representante

Doña Aurelia es un emprendimiento familiar formado por dos hermanas y su madre. María Aurelia es una de las hermanas, quien tiene habilidades para tejer en tres tipos de telares: telar mapuche, telar María y telar cuadrado. María Cecilia, la otra hermana, es la encargada de las ventas y representación del emprendimiento, además se ha especializado en elaborar figuras en fieltro, mientras la mamá de ambas se encarga de hilar, organizar el teñido de las lanas y aportar en el diseño de las prendas. Doña Aurelia ha desarrollado también joyas en fieltro de lana y una oferta de prendas con gran calidad artística, desarrolladas recreando las técnicas tradicionales de tejido. Las artesanías Doña Aurelia cuentan con el sello Artesanías del Maule.

Para llegar a Doña Aurelia, se viaja por la Ruta CH-126 Los Conquistadores desde la comuna de San Javier hacia la comuna de Cauquenes, en el km 57 se encuentra una desviación de la ruta que es la entrada al sector de Culenco (camino paralelo a Ruta Los Conquistadores), por el costado Este de la ruta. Desde aquí hay que avanzar 1,98 km hasta donde se encuentra la entrada al taller Doña Aurelia.







Artesanías Camilita, Chanco



Lucrecia Opazo

Lucrecia Opazo es una artesana tradicional de la comuna de Chanco, que teje en lana de oveja desde que su madre le enseñó este arte cuando Lucrecia era una niña. Las primeras prendas que tejió en su infancia fueron calcetines, poco a poco, Lucrecia ha ido perfeccionando su trabajo, y hoy ofrece una amplia variedad de prendas en telar y palillo. Las lanas que ocupa Lucrecia son teñidas con productos naturales de la zona o con anilinas. Lucrecia ha desarrollado prendas que son el resultado de procesos de creación con un fuerte énfasis en la calidad, pero que conservan la tradición textil de la zona. La calidad del trabajo de Lucrecia ha sido reconocida con el sello Artesanías del Maule.

En esta comuna se realiza durante el mes de febrero la tradicional Feria del Queso Chanco y el Festival del Cantar Mexicano Guadalupe del Carmen. Estos eventos atraen gran cantidad de turistas. Además en Chanco se pueden visitar dos reservas naturales donde se puede observar la flora y fauna nativa de la zona: Reserva Nacional Federico Albert y Reserva Nacional Los Ruiles.

El punto de venta de Artesanías Camilita se ubica en sector Pueblo Nuevo, a la entrada del pueblo de Chanco llegando desde Cauquenes.







Tejidos a telar Magaly, Pelluhue



Magaly Leal

La señora Magaly Leal comenzó a tejer por herencia familiar. En el presente Magaly trabaja con la cooperación de su familia, y ha desarrollado habilidades para tejer en diferentes tipos de telares. Magaly se ha especializado en el diseño de prendas femeninas con creativos diseños y colores, lo cual le ha permitido destacarse entre las artesanas de Pelluhue. Todos los años ella participa en las muestras de artesanías tradicionales de la comuna, que se realizan con motivo de festividades locales o nacionales, y durante los meses de verano. Los trabajos de Magaly cuentan con el sello Artesanías del Maule del Consejo de la Cultura.

El taller Tejidos a Telar Magaly se ubica en la localidad de Pelluhue, a escasos metros de la playa, en el sector de las Cabañas Campo Mar. Desde su ubicación es posible apreciar hermosas vistas al mar y al balneario de Pelluhue.







El Porvenir de Pocillas, Cauquenes



Ana Noemí Aravena, representante

El grupo de mujeres El Porvenir de Pocillas se reúne hace varios años con la finalidad de tejer redes de cooperación entre las mujeres rurales de esta localidad, la cual en una zona alejada del resto de la región, casi en el límite con la Región del Bío Bío, al sur de la comuna de Cauquenes. Este grupo de mujeres, tal como los cuatro grupos que se presentan en las próximas páginas (Mujeres Rurales de Quiñipato, Cardonales, Salto de Agua y Canelillo) forman parte de la Asociación Gremial de Mujeres Rurales de la Provincia de Cauquenes, organización que representa a más de 1.000 mujeres rurales de la zona.

Para llegar a la localidad de Pocillas desde la ciudad de Cauquenes, debe tomar la calle Maipú hacia el Sur, hasta la intersección con calle San Francisco, luego virar al Oeste y avanzar 140 m, hasta intersección con calle Claudina Urrutia, virar hacia el Sur y avanzar 1,2 km, seguir la ruta M-730-N avanzando 25 km. El grupo Porvenir de Pocillas se reúne en la sede de la junta de vecinos, ubicada al costado Oeste de la ruta.







Agrupación de mujeres rurales de Quiñipato, Chanco



Elba Elena Medel, representante

La agrupación de mujeres rurales de Quiñipato está formada por 15 mujeres que se reúnen hace seis años, unas a otras se fueron entusiasmando para crear este grupo de emprendedoras, cuyo objetivo es prestarse apoyo mutuo para rescatar la tradición textil de Quiñipato y convertir esta actividad en una fuente de ingresos para las familias del sector.

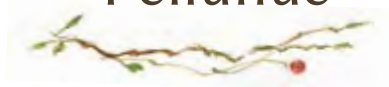
Para llegar a la localidad de Quiñipato, transitando por la Ruta 5 Sur, en el km 277, conectar con la Ruta L-30-M que une las comunas de San Javier y Constitución. Desde allí, avanzar 76 km en dirección Oeste hasta el cruce Viñales, el cual conecta con la Ruta M-50 (Ruta del Mar). Virar al Sur, avanzar 54 km, virar al Este por Ruta M-434, avanzar 100 m. La sede del grupo se encuentra junto a la escuela del sector.







Agrupación de mujeres rurales de Cardonales, Pelluhue



Clemira del Carmen Vega, representante

Este grupo se formó hace 8 años, cuenta con la participación de 27 mujeres rurales, la mayoría de ellas tejen por tradición, con distintas técnicas, tales como palillo, telar y crochet. Las mujeres de Cardolanes realizan el teñido de sus lanas mayoritariamente en forma natural, aunque también utilizan anilinas. El grupo se reúne dos veces por mes en la sede del sector Cardonales.

Para llegar a Cardonales, desde el pueblo de Curanipe avanzar 7,2 km hacia el sur por la Ruta M-80-N. La sede del grupo se encuentra en el costado Oeste de la calle. Cardonales pertenece a la comuna de Pelluhue, y se ubica cerca de la costa rodeada de un hermoso entorno donde se destaca el paisaje marítimo y zonas de bosque nativo en la Cordillera de la Costa.





Agrupación de mujeres rurales Salto de Agua, Pelluhue

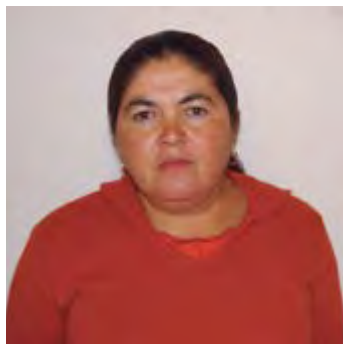
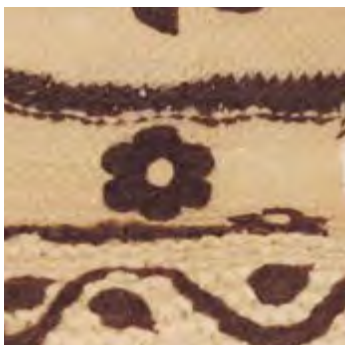


María del Pilar Cifuentes, representante

La agrupación de mujeres rurales Salto de Agua lleva funcionando aproximadamente 9 años. La mayoría de sus socias aprendió a tejer por herencia, en la actualidad ellas se juntan una vez a la semana, ocasión en la cual comparten e intercambian sus experiencias en el tejido y otras actividades tradicionales de las mujeres rurales de la zona. Estar agrupadas facilita la comercialización de sus creaciones, en conjunto, llevan sus tejidos para venderlos en la comuna de Pelluhue. La localidad Salto de Agua está ubicada a sólo 20 km de Curanipe y está muy cerca del límite entre las regiones del Maule y Bio Bio.

Para llegar al sector Salto de Agua, desde el pueblo de Curanipe avanzar 12 km por la Ruta M-80-N hacia el Sur. Virar al Este por Ruta M-920, continuar 1,5 km. Virar al Sur por Ruta M-918, Avanzar 5 km. Allí encontrará la sede donde se reúne el grupo de mujeres.







22

Agrupación de mujeres rurales de Canelillo, Pelluhue



Celinda Estuardo, representante

Esta agrupación está formada por 20 mujeres rurales, ellas trabajan unidas en la agrupación desde hace 5 años. Ellas decidieron agruparse con la finalidad de acceder a proyectos y capacitaciones. Todas las socias aprendieron a tejer por herencia familiar, varias de las socias durante los meses de verano realizan trabajos agrícolas de temporada y durante el invierno tejen. La técnica que más ocupan es el palillo y el trabajo en fieltro. Todo el proceso de la lana se realiza de manera artesanal.

Para llegar al sector Canelillo, desde el pueblo de Curanipe avanzar 7,5 km por la Ruta M-80-N hacia el Sur. Virar al Este por Ruta M-920, continuar 3,5 km. Virar al Sur por Ruta M-916, Avanzar 7 km. La sede del grupo se encuentra frente a la escuela del sector.



2. Procesamiento de productos agropecuarios en pequeña escala y su aporte al desarrollo económico local

En las últimas décadas, agricultores familiares del Maule han desarrollado procesos de transformación para agregar valor a su producción primaria sobre la base de conocimientos heredados de la tradición campesina. Productos tales como mermeladas, conservas de frutas, miel, licores, cervezas, vinos artesanales, harinas, café de grano, merkén, frutas deshidratadas, entre otros, constituyen una variada oferta de sabores, colores y aromas del campo. Estos alimentos son elaborados por las familias en forma artesanal, con materias primas de producción propia o de las localidades donde habitan, y con una fuerte identidad con los territorios y la cultura campesina.

La FAO (Food Agriculture Organization, organización para la agricultura y la alimentación) se ha referido a esta actividad como procesamiento mediante métodos artesanales y de pequeña escala de frutas y hortalizas (FAO, 1993; FAO 1997a). También se refiere al sector como microempresas agroindustriales (FAO, 1997b). Las unidades que participan en el proyecto Vitrina Campesina no sólo procesan productos vegetales, también elaboran alimentos con materias primas de origen animal, tales como lácteos y apícolas. Además, los establecimientos son administrados con una lógica propia de la agricultura familiar. Por estas razones, en el presente documento nos referiremos al sector como procesamiento de productos agropecuarios en pequeña escala o microempresas agroindustriales familiares.



Dentro del universo de agricultores atendidos por INDAP en la Región del Maule, se estima que hay más de 250 iniciativas individuales o asociativas que procesan productos agropecuarios en pequeña escala. De este universo, un total de 20 unidades que contaban con inicio de actividades, resolución sanitaria y participaban en el programa Sabores del Campo de INDAP fueron invitadas a participar en el proyecto Vitrina Campesina. De éstos, 19 son iniciativas familiares y 1 es una empresa campesina asociativa. Estas microempresas agroindustriales tienen un marcado liderazgo femenino, de las 20 unidades, 13 son lideradas por mujeres.

El 60% de las unidades procesadoras de productos agropecuarios en pequeña escala que participan en la Vitrina Campesina se localiza en comunas del secano (Vichuquén, Licantén, Constitución, Chanco, Cauquenes y Retiro), territorios ubicados fuera del ámbito de la fruticultura y agroindustria de exportación. En las últimas cuatro décadas en las comunas del secano se produjo una profunda transformación productiva, desde la producción de cereales, legumbres y ganadería, hacia las plantaciones forestales con especies exóticas. Este cambio fue estimulado por la Ley de Fomento Forestal del año 1974.

La expansión de las plantaciones forestales, trajo como consecuencia la masiva migración de la población rural hacia centros urbanos, dentro y fuera de la Región, el abandono de la agricultura campesina tradicional y una pérdida de la biodiversidad natural y cultivada. En el presente, las comunas del secano tienen altos índices de pobreza y una baja cobertura de servicios tales como agua potable, alcantarillado y acceso a redes telefónicas.



En este contexto, se observa que las familias rurales han desarrollado estrategias de generación de ingresos en las cuales las mujeres han emprendido actividades económicas por cuenta propia en sus hogares, las cuales les han permitido complementar sus roles tradicionales, como el cuidado de niños, las tareas domésticas, la producción agrícola en huertos familiares y la crianza de ganado menor, con la venta de productos en el mercado. De esta forma, complementan los ingresos obtenidos por otros miembros del grupo familiar quienes se emplean en trabajos asalariados. En algunos casos, las mujeres y sus agroindustrias se consolidan como las principales aportadoras de ingresos a la familia.

Escasos estudios han analizado el aporte económico del procesamiento de productos agropecuarios en pequeña escala a las familias que las desarrollan, y a sus localidades, tales como la generación de empleo, adquisición de materias primas locales, estímulo a la actividad comercial, espacios de atracción de visitantes y otros tipos de encadenamientos productivos. Esta escasez de información resulta en una subvaloración del impacto de estas actividades. Esto se traduce en una debilidad de políticas públicas de apoyo a la transformación y consolidación de las unidades campesinas en establecimientos de procesamiento en pequeña escala.



En este contexto, el proyecto Vitrina Campesina ha realizado un estudio para estimar el aporte al desarrollo económico local de las microempresas agroindustriales familiares. Los resultados muestran que el año 2015, 20 agroindustrias familiares generaron 67 puestos de trabajo. Las ventas totales sumaron 150 millones de pesos (aproximadamente 300.000 USD). La mayor parte de estas ventas se realizó en circuitos cortos de comercialización. Las pequeñas agroindustrias adquirieron 22 millones de pesos de materias primas en sus localidades (frutas, miel, granos, leche y hortalizas, entre otras). La empresa asociativa Frutos de Lipimávida de Vichuquén, además, exportó productos bajo el sello Fair Trade o Comercio Justo (Álvarez, 2017).

Por otra parte, al menos cinco de estas iniciativas se han consolidado como puntos de atracción turística en sus localidades: Sabores del Mataquito en Lican-tén, Delicias del Campo y Frutos de Lipimávida en Vichuquén, Cerveza Volcán Descabezado en Vilches, comuna de San Clemente y la Viña Orgánica Richards en la comuna de Curepto (Álvarez, 2017).

Una de las dificultades de las familias para consolidar sus agroindustrias es la falta de canales de comercialización permanentes para sus productos. Un 51,8% de las ventas se realizó en ferias, tales como Expo Mundo Rural en Talca y Santiago, Fiesta del Chanco Muerto de Talca, Fiesta de la Vendimia en Curicó, y Feria de Cazuelas y Caldillos de Curicó, entre otras. Cabe destacar que 38% de las ventas totales se realiza en ferias de la Región del Maule (Álvarez, 2017).





Las plazas más importantes dentro de la Región son Talca y Curicó, donde se vende respectivamente 18,5% y 9,5% del valor de la producción. En segundo lugar, 37,5% de las ventas se realizó en puestos de venta que las familias poseen en sus hogares o en las localidades en las cuales habitan (Álvarez, 2017).

Otro estudio realizado en el marco del proyecto, pero con 16 de las agroindustrias familiares mostró que, durante el año 2015, siete microempresas no pudieron asistir a ferias fuera de sus localidades. En la mayoría de estos casos las titulares de los emprendimientos son mujeres que cumplen tareas domésticas en sus hogares, tales como cuidado de niños o parientes enfermos. A pesar que las ferias constituyen una plaza de ventas muy importante para estas microempresas, los altos costos de traslado y estadía pueden ser una limitante para que las personas decidan asistir.

Con cualquiera de los canales de comercialización descritos anteriormente, los ingresos por ventas son estacionales, lo cual se traduce en una rotación intermitente, en ocasiones, los productos pueden permanecer varios meses en bodega. Para dinamizar las ventas es necesario integrar diferentes estrategias, entre ellas, se destaca la importancia de una plataforma digital para la difusión permanente



de los productos, complementada con ferias en las comunas. La idea es promover espacios de mercados libres para tejer una red de mercados locales competitivos, atomizados, donde productores y consumidores realicen las transacciones en forma directa.

Las cifras muestran que, después de las ferias, la plaza de comercialización más importante son las salas de venta en los hogares. Este hecho coincide con el espíritu del proyecto Vitrina Campesina, en el sentido que los consumidores conozcan las rutas que les permitan acceder a los productores en sus propias localidades. La idea es fomentar la visita de las familias urbanas hacia los lugares donde se elaboran estos valiosos productos, para fomentar el desarrollo de circuitos cortos de comercialización.

De esta forma, los consumidores podrán conocer el proceso de elaboración de los alimentos, disfrutar el paisaje rural de la Región, y adquirir en forma directa los productos campesinos. Además, la relación directa y personal entre consumidores y productores permite establecer vínculos de confianza para futuras compras a distancia. Para lograr que la experiencia de los visitantes sea atractiva, es necesario desplegar políticas de apoyo al diseño y construcción de puntos de venta en los territorios rurales.





23 24

Vichuquén

25

27

Licanten

iloca

29

Curepto

33

Constitución

37

Chanco

Pelluhue

38

39

40

41

Cauquenes

42

Retiro



26
28
Corico

30
Molina

Rio
Claro

32
Pelarco

31
34
Talca

35
36
San Clemente

Colbón

San Javier

Linares

2.2. Mapa temático

Pequeña
agroindustria
campesina





Delicias del Campo, Vichuquén



Abelina Correa

Delicias del Campo es una pequeña empresa familiar que elabora una variedad de derivados de frutas, tales como conservas y mermeladas de papayas, alcayotas, moras, frutillas, membrillos y duraznos. Las Delicias del Campo son elaboradas en una sala de proceso totalmente acondicionada, por las manos de Abelina Correa, quien prepara los alimentos con especial cuidado en su inocuidad y calidad nutricional. Los productos de Delicias del Campo conservan el sabor natural de las frutas, y son elaborados con el cariño de Abelina y su familia.

Delicias del Campo tiene un puesto de ventas que está abierto todo el año, localizado en el balneario de Lipimávida, comuna de Vichuquén, en la costa norte de la provincia de Curicó. Para visitar este puesto de ventas, si Usted viaja desde Curicó tomar Ruta J-60 en dirección a la costa, hasta llegar al sector de Lipimávida. Esta localidad se encuentra al norte de los balnearios de Duao e Iloca. El punto de venta se ubica en el km 125 de la Ruta J-60 en la vereda Oeste, a pasos de la playa.





Frutos de Lipimávida, Vichuquén



Maribel Gamboa, representante



Frutos de Lipimávida es una empresa asociativa que nace del esfuerzo de 13 mujeres campesinas quienes deciden unirse el año 1996 para elaborar productos en base papayas y otros productos de la zona. El papayo (*Carica papaya* L.) es una planta que no desarrolla madera, tiene hojas permanentes y es característica de zonas subtropicales. El papayo crece en la estrecha franja costera de Lipimávida gracias a un microclima de inviernos suaves y baja incidencia de heladas. Las conservas de papayas son el producto ícono de esta empresa asociativa de mujeres rurales, con el cual han logrado insertarse en el mercado de exportación desde el año 2007. Frutos de Lipimávida exporta a Europa sus papayas en conserva bajo el sello Fair Trade (Comercio Justo).

Frutos de Lipimávida también ha innovado y ha desarrollado una diversidad de mermeladas y conservas de frutas como alcayotas, moras, castañas, y membrillos, entre otras. Estos productos de excelente calidad les han permitido consolidarse como un atractivo turístico y gastronómico para los visitantes de la costa sur de la Región de O'Higgins, Lago Vichuquén, Iloca, Duao y otras zonas aledañas.

Frutos de Lipimávida tiene un puesto de venta en la vereda Oeste de la Ruta J-60, sector Lipimávida. Si Usted viaja desde la ciudad de Curicó, tomar la Ruta J-60 en dirección a la costa, avanzar 120 km por la Ruta J-60 hasta llegar al sector de Lipimávida.





Delifrut, Licantén



Carmen Gloria Muñoz

Delifut es una microempresa familiar liderada por la señora Carmen Gloria Muñoz. Este emprendimiento es creado el año 2003, y se inicia con un huerto de papayos en la localidad costera de Lipimávida, cuyo producto, las papayas frescas eran vendidas a turistas que visitan la zona. Posteriormente, con el apoyo de INDAP y PRO-DESAL, la familia construye una sala de procesos para agregar valor a la fruta fresca, desarrollando una variada línea de conservas, mermeladas, jugos y pulpas a partir de frutas de la zona.

Delifut cuenta con un puesto de ventas en Lipimávida, que está abierto todo el año. Allí el visitante puede degustar una gran variedad de productos elaborados con el cariño de la familia de Carmen y con altos estándares de calidad e inocuidad.

Para llegar al punto de venta de Delifrut, si Usted parte desde Curicó, debe tomar la Ruta J-60 en dirección a la costa, avanza 120 km hasta llegar a la caleta de Duao en la costa, luego avanza otros 600 m, y se encontrará al costado derecho de la ruta (vereda Poniente), con el punto de venta de Delifrut.





Cemanki, Curicó



Leopoldo Villagrán

Cemanki es una microempresa familiar dedicada a la elaboración de aceite de oliva, desde la producción de las aceitunas en su huerto propio, hasta el envasado y venta del aceite. El huerto de Cemanki se ubica en el valle de Romeral, a 17 km de la ciudad de Curicó. Este valle tiene un clima privilegiado para la producción de olivas, además la familia pone especial atención en el manejo agronómico del huerto con el fin de obtener una materia prima que permita elaborar aceite de oliva extra virgen de alta calidad organoléptica (conjunto de características sensoriales de un producto alimenticio, como: sabor, color, aroma, textura, entre otros) y nutricional.

Cemanki cuenta con una sala de ventas que se ubica en la ciudad de Curicó, en la calle Torredelavega N° 683, sector Avenida España.







Sabores del Mataquito, Licantén



Marianela Acevedo

Sabores del Mataquito es una microempresa familiar dedicada a dar valor agregado a los productos agrícolas, sobre la base del rescate de la identidad y tradición campesina que se asienta en la cuenca del río Mataquito. Sabores del Mataquito elabora productos tales como mermeladas, pastas y conservas naturales, sin perseverantes ni aditivos. La señora Marianela y su familia rescatan, recrean y reinventan antiguas recetas campesinas para la elaboración de sus productos. Además, innovan, desarrollando nuevos productos. Sabores del Mataquito cuenta con más de sesenta variedades de productos dulces, salados y agridulces, de excelente calidad y a la altura de los más exigentes paladares.

La localidad de Lora cuenta con un patrimonio cultural inmaterial conservado desde tiempos de la Conquista. El año 2011 el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes reconoce como Tesoro Humano Vivo el Baile de los Negros de Lora, el cual es realizado por la comunidad de Lora todos los años, el tercer domingo de Octubre para celebrar a Nuestra Señora del Rosario. Este baile conserva la antigua tradición mapuche de la zona, e incorpora elementos de los Bailes Chinos del norte del país (SIGPA, 2017).

Sabores del Mataquito tiene un acogedor punto de venta que se ubica en la localidad de Lora, comuna de Licantén. Para llegar al lugar, si Usted parte desde la ciudad de Curicó, toma la Ruta J-60 a la costa, en el km 95, pasada la ciudad de Licantén, Usted llega a la localidad de Lora. Allí verá, junto al camino en la vereda Norte, el Santuario Nuestra Señora del Rosario de Lora, Usted debe avanzar otros 400 m hacia la costa y se encontrará con Sabores del Mataquito en la calzada Norte de la Ruta J-60.



Am

AQUAMIELISIMA





Aquamielisima, Curicó



Lidia Gómez Contreras

Aquamielisima es un emprendimiento creado en el año 2008 por la señora Lidia Gómez, dedicado a la producción y comercialización de los productos apícolas, así como también productos elaborados con agua y miel como es: Hidromiel (Vinoso de miel) y Melomel (vinoso de jugos de frutas y miel). Sus colmenares están ubicados en la localidad de Chequenlemu, en la precordillera de Curicó, región del Maule.

En el sector predomina el bosque esclerófilo maulino y montano, con presencia de especies nativas como: ciprés de la cordillera, lingue, canelo, roble, radial, maitén, peumo, boldo, maqui, arrayán, quillay, roble maulino y patagua, entre otras.

Usted puede adquirir los productos de Aquamielisima en su punto de venta ubicado en el sector precordillerano de Chequenlemu, en la comuna de Curicó. Para llegar al lugar, en el km 192 de la Ruta 5 Sur tomar el cruce Los Niches hacia la cordillera (Ruta J-65). Avanzar 20 km en dirección Este por la Ruta J-65, pasando por el sector de Chequenlemu para conectar con la Ruta J-645; avanzar 4,5 km en dirección Este hasta el Callejón El Hollín. Entra en el Callejón, avanza 1,5 km en dirección Noreste y llega al hogar de Lidia.







Viña Orgánica Richards, Curepto



Miguel Richards Márquez

Viña Richards produce vino orgánico con una profunda raíz en la tradición, el campo y el amor por la naturaleza, su filosofía es la protección del medioambiente, utilizando técnicas ancestrales en la viticultura y vinificación. Las labores se hacen en forma manual y con la ayuda de nobles animales como caballo y asno. La viña ofrece vinos que representan las estaciones del año y los elementos de la naturaleza: Oña Sol de Sauvignon Blanc es la primavera, con su mezcla de colores verdes y amarillos, y su gran acidez, muestra la frescura de esta época de floración y germinación; Mazorca de Chardonay, simboliza el verano, el elemento fuego, y el fruto maduro; Soleada de Torontel es el otoño, donde la energía vuelve a la tierra, representada por el agua, la hoja y la sabia.

Los vinos tintos rememoran la sociedad agrícola Cureptana: la cepa Carmenere, con su vino “Don José Miguel” representa al hijo de esta tierra, hombre travieso, voluntarioso y amado. El Cabernet Sauvignon “Don Raúl”, simboliza al trovador, al amigo folclorista que acompaña con su guitarra la vida campesina en la trilla, cumpleaños, bautizos y santorales. El Pinot Noirt “Don Arístides” representa al profesor rural, quien instruye a los niños que después de clases corren a continuar el trabajo agrícola. El Merlot “Don Oscar” simboliza al afuerino, que trae consigo los cambios o avances tecnológicos. La cepa Cristal “GISI”, representa a la madre de esta tierra, mujer luchadora y aguerrida que tiene el deber de criar, alimentar, trabajar y educar.

El local de ventas de Viña Richards se encuentra a sólo 500 m de la plaza de la ciudad de Curepto. Desde la plaza tomar la calle Pedro Antonio González, avanzar hacia el Sur hasta La Quinta N°5.





Quesillos de la Tere, Río Claro



Teresa Baeza Muñoz

Quesillos de la Tere es un emprendimiento familiar dedicado a la producción de quesos frescos, 100% naturales, sin aditivos, y elaborados con el cariño de Teresa Baeza y su familia. La leche es ordeñada diariamente de las vacas que posee la familia en el sector El Aromo de la comuna de Río Claro. Estas vacas reciben un riguroso control sanitario con el apoyo profesional de un Médico Veterinario, lo cual garantiza la calidad e inocuidad de la leche que se utiliza para elaborar los quesos. Así también, el proceso de elaboración del queso se realiza con la aplicación de estrictas medidas sanitarias, las cuales aseguran la calidad nutricional e inocuidad del producto.

Para visitar la planta de elaboración y adquirir in situ los Quesillos de la Tere, en el km 222 de la Ruta 5 Sur (cruce Camarico-Cumpeo), tomar Ruta K-31 en dirección Este (cordillera de Los Andes), y avanzar 13 km, hasta el cruce Cumpeo, donde debe tomar la Ruta K-25, avanzar 7 km en dirección Norte hasta tomar la Ruta K-225. Avanza 3,5 km por esta ruta y llegará al sector El Aromo, allí encontrará el campo de Teresa.







Labranzas de la Aldea, Talca



Claudina Martínez

Labranza de la Aldea es el emprendimiento de la señora Claudina Martínez, ubicado en la localidad de Aldea Campesina en la comuna de Talca. Labranzas de la Aldea se dedica a la elaboración de alimentos procesados con un espíritu campesino y con el esfuerzo y cariño de la gente de nuestra tierra. Las materias primas se obtienen desde los campos que rodean la Aldea Campesina, frutas de gran calidad que otorgan exquisitos sabores a las conservas, mermeladas y licores artesanales. El producto distintivo de Claudina son sus licores artesanales, donde se destacan las Mistelas elaboradas con antiguas recetas campesinas heredadas por Claudina de su familia.

Para visitar a Claudina, si Usted sale desde la ciudad de Talca, debe avanzar 15 km al Norte por la Ruta 5 Sur. Luego tomar la salida por el cruce Pelarco y continuar hacia el Norte por la calle de servicio, cruzar la carretera 5 Sur y llegar a la Aldea Campesina, ubicada en la vereda Oeste de la Ruta 5 Sur. Allí, en la calle Los Avellanos número 7 encontrará el hogar de Claudina y el punto de ventas de Labranzas de la Aldea.







Mami Lucy, Pelarco

Lucy Monsalve



Mami Lucy es una microempresa familiar liderada por la señora Lucy Monsalve, ella en la actualidad se ha especializado en la elaboración de hierbas aromáticas y medicinales deshidratadas. Mami Lucy, colecta, deshidrata y envasa una gran diversidad de hierbas aromáticas y medicinales que se producen en huertos familiares del sector Lihuenco Alto en la comuna de Pelarco. Entre los productos que ofrece Mami Lucy, está la fruta de rosa mosqueta deshidratada, salvia, menta piperita, manzanilla, romero, lavanda y melisa. Cada producto de Mami Lucy cuenta con etiqueta donde se entrega información sobre la hierba y sus usos medicinales. Mami Lucy envasa sus productos en un establecimiento que cuenta con Resolución Sanitaria de la Autoridad Sanitaria de la Región del Maule.

Usted puede adquirir los productos de Mami Lucy en su punto de venta ubicado en la casa de Lucy. Para llegar al lugar, en el km 245 de la Ruta 5 Sur, tomar la ruta K-45 que conecta la carretera con el pueblo de Pelarco, hasta llegar a la Plaza de Armas. Desde la Plaza tomar la Avenida San Pedro y avanzar 120 m, virar al Este y tomar la calle Domingo Leal, avanzar 100 m hacia el Norte. Allí llegará al Sector Lihuenco Alto, Tres Pinos, donde ubica la parcela de Mami Lucy.





Tostachanco, Constitución



Lilian Sepúlveda

Tostachanco es una microempresa fundada por Lilian Sepúlveda, mujer emprendedora de la comuna de Chanco que decidió innovar con productos extraídos desde el mar y la tierra. Tostachanco ha sido reconocido a nivel nacional por el desarrollo de una línea de productos elaborados a partir del alga *Durvillaea antarctica*, el cochayuyo, que crece en las costas del Océano Pacífico. Entre los productos de esta alga se destaca el snack y la mermelada de cochayuyo. Un estudio desarrollado en el marco del proyecto Vitrina Campesina, constató el alto valor nutricional en minerales y antioxidantes de productos en base a cochayuyo de Tostachanco, tales como mermelada, café y snack, (Aranda, 2017). Una porción de 100 g de snack de cochayuyos contiene: 996,7 mg de Calcio, 16,0 mg de Hierro, 113,9 mg de polifenoles totales, 59,9 mg de Vitamina C y 3,6 mg de Carotenoides (Aranda, 1997).

Además, Tostachanco ha desarrollado una línea de sales de mar con sabores, entre las cuales se destacan la sal con merkén, sal con orégano y sal con merlot. La creatividad de Lilian ha permitido revalorizar productos como los porotos, a partir de los cuales ha desarrollado una innovadora mermelada.

Usted puede visitar la microempresa Tostachanco y su punto de ventas en la ciudad de Constitución. Desde la plaza de la ciudad, Usted debe transitar 250 m en dirección Oeste por la calle Freire hasta la intersección con la calle Prieto; desde aquí avanzar 250 m en dirección Sur por la calle Prieto hasta la calle Zañartu y ubicar el cerro O'Higgins, casa número 83.





Los Secretos de la Tía, Talca



María Cristina López

Los Secretos de la Tía es un emprendimiento familiar que se dedica a la fabricación de mermeladas, conservas y pastas tradicionales a partir de frutas y hortalizas del Maule. Entre estos productos se destacan innovaciones como mermeladas exóticas de ají, cebolla, ajo, pimiento morrón, murtilla, maqui y mango. Entre Los Secretos de la Tía también se encuentra el tradicional dulce de leche o manjar blanco. Además María Cristina ha desarrollado una línea especial de productos para personas diabéticas. María Cristina ha consolidado su emprendimiento con el apoyo de instituciones como INDAP y SERCO-TEC.

Para visitar Los Secretos de la Tía, Usted debe llegar a la ciudad de Talca, tomar la Avenida Colín, continuar en dirección Poniente hasta que se convierte en Avenida Circunvalación. Desde allí tomar la calle Arturo Prat, en el número 61 encontrará a la Tía María Cristina y sus Secretos.





Merkén Pehuenche, San Clemente



Apolo González

Merkén Pehuenche, es un emprendimiento familiar dedicado a la elaboración de merkén ahumado con una receta mapuche que le otorga al ají un sabor y aroma particular. Las materias primas que utiliza Don Apolo son adquiridas a productores campesinos de ají de la Región del Maule. Merkén Pehuenche elabora sus productos con medidas sanitarias y de inocuidad que aseguran la calidad del producto. Además, Apolo ha innovado y desarrollado una variedad de frutos secos con merkén que han tenido una excelente recepción en el mercado.

Usted puede visitar a Don Apolo en la comuna de San Clemente. Para llegar a Merkén Pehuenche, desde la ciudad de Talca, tomar Ruta Internacional Pehuenche (CH-115) en dirección a la Comuna de San Clemente. Luego avanzar 22 km hasta el cruce del sector El Alba. En este punto virar a mano derecha (Norte) y avanzar 500 m. Allí se encuentra un punto de venta de Merkén Pehuenche de don Apolo González.







Cerveza Volcán Descabezado, San Clemente



María Muñoz Salvatierra

Cerveza Volcán Descabezado es un emprendimiento de una mujer rural de la localidad de Vilches, en la comuna de San Clemente, quien elabora Cerveza artesanal con materias primas de primera calidad. También realiza un proceso de reutilización de materiales, como las botellas de vidrio, colaborando de esta forma a descontaminar el entorno. Asociada a la fábrica de cerveza, la señora María ha construido un acogedor establecimiento que ofrece servicios de turismo rural. En el lugar se puede adquirir cerveza y artesanías en lana y madera de la zona.

Para visitar el punto de ventas de Cerveza Volcán Descabezado, desde la ciudad de Talca tomar la Ruta en dirección al Paso Internacional Pehuenche (Ruta CH115). Luego avanzar 37,5 km hasta el cruce que conecta con el sector de Vilches (Ruta K-705); en este punto avanzar 12, 5 km hasta el sector de Vilches Bajo; pasando el puente Maule, en el sector La Aldea, cercano al cementerio Altos de Lircay, Usted encuentra Cerveza Volcán Descabezado.

Sobre este producto

Miel Pura

Es un alimento altamente energético y de fácil asimilación.

Polen

Excelente para personas débiles, adultos mayores, deportistas y estudiantes.

Propóleo

Fortalece el sistema inmunológico. Alivia los dolores de huesos.

Jalea Real

Poderoso reconstituyente celular. Rica fuente de energía, proteínas y aminoácidos.





Mielmax, Chanco



Juan Carlos Águila Cortés-Monroy



Mielmax es una microempresa familiar dedicada a la producción apícola. Mielmax ha desarrollado una innovadora línea de productos entre los cuales se destaca la miel con sabor a fruta, como frambuesa, naranja, plátano y piña, entre otras. Mielmax también combina la miel con polen, propóleo y jalea real, para ofrecer a los consumidores productos ricos, sanos y nutritivos, con funciones medicinales. Los colmenares de Mielmax se localizan en la Cordillera de la Costa Maulina, allí las abejas visitan las flores de una gran diversidad de especies, entre las cuales se destacan ciprés, arrayán, boldo, quillay, maqui y eucaliptus. Las abejas también recogen polen y néctar desde las flores de cultivos agrícolas tradicionales del secano, tales como papas, lentejas y porotos. Los colmenares se encuentran alejados de los huertos frutícolas donde se utilizan pesticidas, lo cual asegura a las abejas una vida sana y un ambiente libre de agroquímicos.

Mielmax cuenta con una hermosa sala de ventas ubicada en el centro de la ciudad de Chanco. Para llegar hasta este lugar, desde la Ruta 5 Sur, en el km 277 tomar la Ruta L-30 que une las comunas de San Javier y Constitución. Avanzar por esta Ruta 76 km en dirección al mar (Oeste), hasta el cruce Viñales, el cual conecta con la Ruta M-50 (Ruta del Mar), que lleva hasta la comuna de Chanco. Una de las cuatro calles que rodean la Plaza de Armas de Chanco es Abdón Fuentealba (costado Poniente de la plaza). Tomar esa calle hacia el Norte, en el número 157 de Abdón Cifuentes está el punto de venta de Mielmax (entre las calles Yervas Buenas y Ramón Freire).





Productos Maná, Cauquenes



Eric Betancur

Productos Maná es una pequeña agroindustria familiar con una línea de productos gourmet y licores de especias. Los productos de Maná son elaborados con ingredientes naturales, las materias primas son producidas en el campo de Eric Betancur en la localidad La Patagua de la comuna de Cauquenes. Productos Maná ha desarrollado una gran variedad de productos en base a frutas y hortalizas tradicionales de la zona de Cauquenes, en el corazón del secano interior del Maule, pero también ha introducido nuevos ingredientes, los cuales han enriquecido el sabor y calidad nutricional de sus productos.

Para visitar a Eric y los Productos Maná, partiendo desde la ciudad de Cauquenes, tomar la Ruta 128 en dirección a Parral, avanzar 8 km y virar al Norte, hacia El Sauzal por la Ruta M-26-L. Avanzar 12,5 km por la Ruta M-26-L y doblar a la derecha (Oriente) tomando la Ruta M-620; avanzar 4 km para llegar al sector La Patagua. Allí, por el costado derecho de la ruta encontrará el ingreso a Productos Maná.





Apícola Victoria, Cauquenes



Lidia Ceballos

Apícola Victoria es una microempresa dedicada a la producción de miel de abejas. La señora Lidia, es la líder de este emprendimiento familiar, ella durante varios años se ha dedicado a perfeccionar la técnica apícola, lo cual le ha permitido ofrecer un producto natural de excelente calidad.

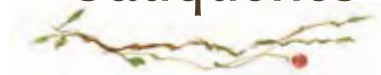
El punto de ventas de Apícola Victoria se encuentra en la zona urbana de la ciudad de Cauquenes. A esta ciudad se puede acceder desde la Ruta 5 Sur conectando con la Ruta Los Conquistadores (CH-126); posteriormente ubicar la Avenida Victoria, la cual se encuentra por el costado Sur de la plaza, avanzar hacia el Oeste hasta la numeración 1589 de Avenida Victoria.







Apiterra, Cauquenes



Verónica Salazar

Apiterra es una microempresa creada por la señora Verónica Salazar en la comuna de Cauquenes. Verónica inicia este emprendimiento el año 2003 con el objetivo de criar abejas para la producción de miel. El primer paso de Verónica fue buscar información y capacitarse para conocer la biología de las abejas y las mejores técnicas de manejo para una producción apícola de alta calidad.

Paulatinamente, Verónica va desarrollando nuevos productos a partir de miel, e incorpora técnicas para la extracción del polen, propóleos y jalea real. Apiterra está permanentemente innovando y desarrollando nuevos productos de gran calidad nutricional y excelente presentación.

Los productos Apiterra se han presentado en prestigiosas muestras, tales como la Expo Mundo Rural de INDAP y Feria Ñam en Santiago. Usted puede adquirir los productos Apiterra en la ciudad de Cauquenes, en la calle Antonio Varas número 20.







Bodega Los Huinganes, Cauquenes



Luis Villegas Molina

Bodega Los Huinganes es una iniciativa desarrollada por Luis Villegas Molina, este joven de Cauquenes sale de su localidad para recorrer el mundo, conociendo experiencias de vinificación en España, en bodegas de la Rioja Alavesa, en Euskadi. Desde allí regresa a su tierra y con gran pasión revive y renueva la tradición vitivinícola heredada de su familia cauquenina. Con años de trabajo y dedicación, Luis logra un excelente vino cuyo espíritu es el resultado del “terroir” propio del secano de la provincia de Cauquenes.

La viña se encuentran en la localidad Los Huinganes, camino a Pocillas, al sur de la ciudad de Cauquenes. Usted puede comprar los vinos de Huinganes en la ciudad de Cauquenes, en la calle Manuel Rodríguez número 48.





Quesos La Capilla, Retiro



Juan Escobar Saldías

Quesos La Capilla es una quesería familiar ubicada en el Fundo Santa Inés en la precordillera de la comuna de Retiro. Quesos La Capilla cuenta con un rebaño de vacas propio, el cual es alimentado con praderas del campo familiar, en una zona privilegiada por el clima y la fertilidad de sus suelos, lo cual permite disponer de pastos verdes de gran calidad. La quesería cuenta con una planta de elaboración de quesos, construida con el esfuerzo de la familia. Con ingenio y perseverancia Juan y su familia han conseguido producir quesos de excelente calidad y con características organolépticas diferenciadoras (conjunto de características sensoriales de un producto alimenticio, como: sabor, color, aroma, textura, entre otros) que les han granjeado la fidelidad de sus clientes.

Para visitar la Quesería La Capilla, desde la Ruta 5 Sur, en el km 328 se encuentra el cruce de ingreso a la ciudad de Retiro. Desde ahí conectar con la Avenida Vicuña Mackena dentro de la ciudad y avanzar hasta la Ruta L-631; desde este punto transitar 400 m en dirección Sur, luego virar al este al sector de Santa Delfina (Ruta L-619) y avanzar 7 km; después virar en el Callejón que conecta con la Escuela del sector La Capilla; desde aquí, avanzar 900 m y se llega a destino.



3. Turismo en espacios rurales: naturaleza, paisajes campesinos y actividades al aire libre



El turismo en espacios rurales es cualquier actividad de turismo realizada en el medio rural (Cánoves y Villarino, 2000). La Organización Internacional del Trabajo (1997), citada por Constavel, Oyarzún y Szmulewicz (2008), define el turismo rural como la actividad realizada en el medio rural que presenta mejor proyección para utilizar la totalidad de los recursos disponibles por las comunidades. El turismo rural tiene efectos positivos para la comunidad en diferentes ámbitos: contribuye a crear puestos de trabajo, aporta en la valoración del patrimonio cultural, arquitectónico y medio ambiental, y genera ingresos complementarios para las familias (Fernández y Puig, 2002).

El turismo también ofrece a las familias rurales una oportunidad de comercializar productos elaborados en mercados alternativos, diversificar las actividades productivas tradicionales, y desarrollar nuevos puestos de trabajo (Constavel et al., 2008).

Las zonas rurales generalmente cuentan con patrimonios históricos, culturales, naturales y arquitectónicos que son atractivos para las personas que viven en zonas urbanas, y que buscan reencontrar sus orígenes o disfrutar de experiencias recreativas diferentes (Fernández y Puig, 2002). En décadas pasadas las activida-



des agropecuarias desarrolladas por los agricultores eran apreciadas y valoradas por los habitantes urbanos sólo por generar productos alimenticios, sin embargo, en la actualidad estas actividades se han ido transformando en íconos de interés turístico (Barrera y Muñoz, 2003).

En el proyecto Vitrina Campesina participan 16 emprendimientos de turismo en espacios rurales. La mayor parte de estas iniciativas son lideradas por mujeres. Los emprendedores de turismo rural se encuentran asociados y participan en el programa de Turismo Rural de INDAP. Con el apoyo de esta institución están trabajando para la construcción de una oferta turística organizada en rutas, con productos que se complementan entre sí, tales como servicios de hospedaje, campings, gastronomía y actividades al aire libre (cabalgatas, trillas, fiestas costumbristas y carreras a la chilena, entre otras).

Los establecimientos de turismo rural presentan una amplia dispersión geográfica. En términos generales es posible clasificarles por su localización en tres zonas geográficas: precordillera, ruta a la costa y valle central.



En la precordillera, San Clemente alberga 6 establecimientos ubicados en las localidades de Vilches y Pehuenche. También en la precodillera, pero en Colbún, se encuentra el Camping Brisas del Lago. Estos establecimientos tienen como eje de conectividad, la ruta internacional CH 115 que lleva al Paso Internacional Pehuenche. Además, Vilches está a las puertas de la Reserva Nacional Altos de Lircay, la cual forma parte del Sistema Nacional de Áreas Silvestres Protegidas del Estado. Esta Reserva tiene una superficie total de 12.163 ha. En sus bosques destacan árboles nativos tales como hualo (*Nothofagus*

glauca), huala (*Nothofagus leonni*), roble (*Nothofagus obliqua*), coigue (*Nothofagus dombeyi*), raulí (*Nothofagus alpina*) y lenga (*Nothofagus pumilio*).

Además, la Reserva alberga fauna nativa donde se destacan mamíferos como el pudú (*Pudu puda*), puma (*Felis concolor*) y zorro culpeo (*Pseudalopex culpaeus*), aves como el loro trichahue (*Cyanoliseus patagonus*) y cóndor (*Vultur gryphus*), entre otras. Al interior de la reserva hay rutas de trekking que llevan al visitante a sitios con hermosas vistas en medio de la cordillera de Los Andes, rodeados de formaciones vegetales de transición entre las zonas ecológicas del centro-norte y sur del país. Entre los sitios de interés dentro de la Reserva se destacan la Laguna del Alto, El Enladrillado y La Playa-Valle del Nevado.

En la cordillera sur de la Región está el camping Las Luciérnagas, ubicado en el nacimiento del río Longaví, a los pies del Nevado de Longaví. El camping es una iniciativa familiar cuyo objetivo es preservar la riqueza paisajística y natural de la zona, así como ofrecer al turista una oportunidad de acercarse a la fauna y flora cordillerana. En Las Luciérnagas se puede observar especies como el avellano chileno (*Gevuina avellana*), roble (*Nothofagus obliqua*), raulí (*Nothofagus alpina*) y arrayán (*Luma apiculata*).





En torno a la ruta que conecta la ciudad de Talca con la costa norte de la región, se localizan 3 establecimientos: Camping Los Robles y Casona Las Catalinas de Rapilemo en la comuna de Curepto, y las Cabalgatas Hipomédano en Licantén. La zona tiene un paisaje rural donde destacan construcciones con estilo colonial, viñas, pequeños villorrios rurales y extensas praderas con arbustos xerófitos. Estos establecimientos ofrecen la tranquilidad del campo, y actividades como cabalgatas, fiestas costumbristas y carreras a la chilena. El Hipomédano, ofrece el paisaje de la desembocadura del río Mataquito, con sus extensas praderas, cultivos de legumbres y eras de heno donde se puede observar a las familias campesinas en sus labores.

En el valle central se localizan 5 establecimientos: 2 en Pelarco, 1 en San Javier y 2 en Yervas Buenas. En Pelarco, Shambala ofrece al visitante un espacio de relajación y descanso en un entorno natural de gran belleza, Aves Pelarco tiene una muestra permanente de aves exóticas, que se ha convertido en un ícono de la zona. En San Javier, Caliboro Aventura ofrece una experiencia de enoturismo enclavada en el corazón de la zona vitivinícola del Maule en la cuenca del río Perqui-lauquén. Finalmente, en Yervas Buenas el visitante podrá descansar en una casa





de campo de estilo colonial, donde podrá disfrutar los sabores de la comida campesina mientras escucha los antiguos relatos de su anfitriona, la Señora María Antúnez.

A pesar del potencial turístico del paisaje rural y natural del Maule, el desarrollo del sector ha sido lento. Con el fin de identificar algunos puntos críticos para el desarrollo del turismo rural, se desarrolló un estudio cuyo trabajo de campo consistió en entrevistar a 25 familias que prestan servicios de turismo rural en 11 comunas de la Región.

Los resultados de este trabajo permitieron identificar cinco puntos críticos para el desarrollo y consolidación de los emprendimientos de Turismo Rural. Estos son: promoción, vías de acceso, gran heterogeneidad de los emprendimientos, débiles redes de cooperación con otras iniciativas del entorno y con instituciones relacionadas a la actividad, y falta de capacitación en ciertas áreas (Moya, 2014).

Los emprendedores perciben Internet como el medio ideal para promover sus productos turísticos, sin embargo más de la mitad de ellos no utilizaba este medio. El método de promoción más utilizado son las redes de amigos, “boca a boca” y la Bitácora de Turismo Rural que elabora INDAP.

El punto crítico de acceso se refiere, en primer lugar, a la falta de señalizaciones que orienten al turista en el camino para llegar a los establecimientos. Segundo, en las comunas de Péncahue, Curepto y en la localidad de Vilches, comuna de San Clemente, hay mala señal de telefonía



celular y de internet. Este problema dificulta la comunicación entre turistas y emprendedores.

Los establecimientos tienen una gran heterogeneidad en su oferta turística, las 25 unidades estudiadas se pueden clasificar en 14 categorías: agroturismo, albergue, artesanía, camping, casa rural, cocinería, complejo turístico, crianza de aves exóticas, hostería, piscina, residencial, paseos en bote, turismo ecológico y turismo deportivo. Esta heterogeneidad puede constituir una fortaleza si se logra ordenar la oferta en productos turísticos ligados a rutas de interés.

En relación a la capacitación, las familias señalan que requieren desarrollar competencias en servicio al cliente, administración, marketing, computación e idiomas. En relación a la gestión, se observa que los emprendedores carecen de un sistema de registro y análisis de desempeño económico de su actividad turística (Moya, 2014).







Corico

Pelarco

Talca

San Clemente

Colbón

Verbas
Buenas

Linares

Longaví

54

55

56

43

44

45

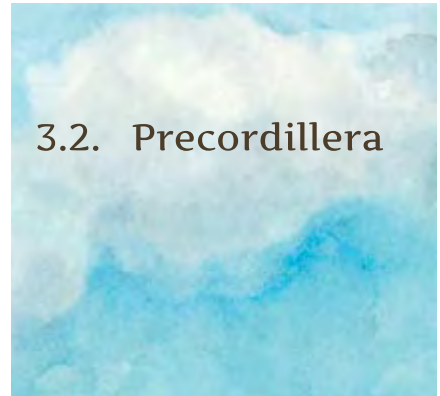
46

47

49

48

50





Turismo Rural El Recodo, Vilches, San Clemente



María Soledad Casanova Valdés

Turismo Rural El Recodo es un emprendimiento creado por la Señora María Casanova y su esposo, quienes aprovechan el gran potencial turístico de la Reserva Nacional Altos de Lircay. Esta Reserva, poseedora de un valioso patrimonio natural, consistente en su flora y fauna nativa, recibe una alta demanda de turistas nacionales y extranjeros. María y su esposo, poseedores de un campo en las inmediaciones de la Reserva construyeron cabañas, instalaciones para camping, acondicionaron pozones en el río Lircay, trazaron y prepararon rutas de trekking que recorren bosques y hermosos paisajes cordilleranos. El Recodo también ofrece tinas de agua caliente para que sus visitantes puedan disfrutar baños naturales durante los meses fríos.

En El Recodo Usted podrá apreciar la belleza de la cordillera Maulina, encontrará muy cerca las rutas El Enladrillado, La Laguna del Alto, Los Cóndores y El Valle del Venado entre otras.

Para llegar a El Recodo desde la ciudad de Talca, tomar la Ruta CH115 (camino a San Clemente) avanzar 37,5 km en dirección Este, hasta el cruce que conecta con el sector de Vilches. Tomar Ruta K-705; desde este punto avanzar 13 km hasta el sector de Vilches Centro. En el sector del cementerio, doblar en dirección Norte y avanzar aproximadamente 200 m hasta el ingreso a El Recodo.







Arrieros de Vilches, Cabalgatas Don Eladio, San Clemente



Eladio Gajardo Gajardo

Don Eladio Gajardo siempre ha tenido una gran pasión por los caballos, comenzó desde pequeño cuidando y alimentando caballos en su comunidad. Siendo un niño aprendió a ensillar y montar, paulatinamente Eladio adquirió fama por sus habilidades en el cuidado de los caballos. Siendo un diestro jinete adulto, un vecino le pidió ayuda para realizar una cabalgata guiada a unos turistas que se alojaban en Vilches, quienes querían conocer la Reserva Nacional Altos de Lircay. La experiencia fue muy gratificante, para los turistas y para Eladio, quien decidió comprar más caballos para ofrecer cabalgatas guiadas a los turistas que visitan la zona.

Don Eladio forma parte de la Red Arrieros de Vilches, agrupación de arrieros que ofrece servicios de cabalgatas en torno a la Reserva Nacional Altos de Lircay. En estas cabalgatas se aprecia desde cerca la hermosa flora y fauna nativa andina del Maule, y se escuchan de boca de los arrieros, las historias, mitos y leyendas que acompañan al hombre de la cordillera.

Para conocer las Cabalgatas Don Eladio, desde la ciudad de Talca tomar la Ruta CH115 hacia San Clemente. Avanzar 37,5 km en dirección Este, hasta la bifurcación hacia el sector Vilches. Continuar por la ruta K-705 (virando al Norte de la ruta CH115), por 21 km hasta el sector de Vilches Alto. Virar hacia el Norte en un cruce denominado “Puente Malo” y avanzar 450 m, donde encontrará una bifurcación. Desde allí, tomar el camino de la derecha y avanzar 900 m, en ese punto encontrará con un portón desde el cual se observa el establo y la casa de don Eladio.





Cabalgatas de Don Francisco Pacheco, Vilches, San Clemente



Francisco Pacheco Gajardo

Don Francisco Pacheco heredó el amor por los caballos de sus padres, siendo muy joven aprendió a montar, además creció rodeado de hombres y mujeres de la cordillera con quienes aprendió a reconocer el paisaje, flora y fauna de Vilches, además de las rutas de interés en torno a la Reserva Altos de Lircay. Hace algunos años, Don Francisco comenzó a prestar servicios de guía de cabalgatas a turistas que visitan la localidad de Vilches y la Reserva. Don Francisco ha complementado sus servicios de cabalgatas con la construcción de cabañas.

Para visitar a Don Francisco Pacheco, desde la ciudad de Talca tomar la ruta CH-115 hacia el Paso Internacional Pehuenche y avanzar 37,5 km hasta el cruce que conecta con el sector de Vilches. Luego, tomar Ruta K-705 y avanzar 22,2 km siguiendo la misma dirección. En este punto se encuentra con la casa de don Francisco, ubicada al costado Norte de la ruta.





Camping Los Nogales, Vilches, San Clemente



Clara Astaburuaga González

Camping Los Nogales pertenece a una sociedad formada por las hermanas Clara y Ángela Astaburuaga González. El Camping es parte de un proyecto empresarial con un enfoque de sustentabilidad, el cual cuenta además con un huerto de nogales. El camping fue construido en el sector “El Mirador”, el cual posee una hermosa vista de la cordillera, está rodeado de bosque nativo y hermosos paisajes cordilleranos. Camping Los Nogales es un lugar ideal para descansar, relajarse y conectarse con la naturaleza. Desde el camping se pueden realizar actividades tales como trekking, observación de aves y cabalgatas. En las noches del verano se puede contemplar la gran luminosidad de las estrellas y la luna. Camping Los Nogales, el año 2013 obtuvo el Sello Q de Calidad Turista y en 2015 obtuvo el Sello S de Sustentabilidad otorgadas por SERNATUR y la Mesa Nacional de Sustentabilidad Turística.

Para llegar a camping Los Nogales, desde la ciudad de Talca tomar la ruta en dirección Este hacia el Paso Internacional Pehuenche (Ruta CH-115). Luego avanzar 37,5 km en dirección Este, hasta el cruce que conecta con el sector de Vilches. Tomar Ruta K-705, avanzar 22,9 km. En el costado Sur de la ruta se encontrará con la entrada al predio de las hermanas Astaburuaga, ingresar y avanzar aproximadamente 1 km atravesando un huerto de nogales, luego del cual se encuentra el ingreso al camping Los Nogales.







Hostería El Rayadito, Vilches, San Clemente



María Cristina Valenzuela

La Hostería El Rayadito es un emprendimiento iniciado por la señora María Valenzuela junto a su esposo. Aprovechando la oportunidad de encontrarse cerca del atractivo natural Reserva Nacional Altos de Lircay, y la alta demanda de turistas y visitantes tanto nacionales como extranjeros atraídos por ella, María y su esposo iniciaron el emprendimiento vendiendo miel producida en sus propios panales de abejas. Con el apoyo de instituciones de fomento como INDAP y del esfuerzo familiar, construyeron un hospedaje a las puertas de la Reserva.

Hoy en día El Rayadito cuenta con 3 cabañas y una gran casa para hospedar a los visitantes, quienes pueden admirar árboles nativos, montañas, vertientes, ríos y fauna, donde se destacan aves como el Carpintero y el Rayadito. Además el visitante puede disfrutar de la exquisita comida típica de la zona. La atención que brinda la señora María es una de las mejores del lugar y la han posicionado como uno de los mejores servicios de Hospedaje de la localidad.



Para visitar El Rayadito, desde Talca tomar la Ruta CH115 en dirección al Paso Internacional Pehuenche (Camino a San Clemente). Desde el sector de San Clemente, avanzar 40 km hasta la bifurcación hacia Vilches Alto. Luego avanzar 37,5 km en dirección Este, la Hostería se encuentra al contado Sur de la ruta, a 500 m de la puerta de entrada a la Reserva Nacional Altos de Lircay.





Camping El Carro, Pehuenche, San Clemente



Elizabeth Hernández Roca

El Camping El Carro está ubicado en las orillas del río Maule, sus tranquilas y cristalinas aguas se forman del deshielo de la majestuosa cordillera Maullina. Los sitios del camping se encuentran entre árboles nativos cubiertos por el vuelo permanente del loro Tricahue, cuyas bandadas se alimentan de los frutos de quillayes y boldos. El Camping se ubica en la localidad Pehuenche, a las puertas de la parte alta de la cuenca del río Maule. Desde El Carro, el visitante puede internarse en la cordillera por la ruta internacional al Paso Pehuenche para finalizar con una visita a la Laguna del Maule ubicada en la alta cordillera. El Carro cuenta con un hermoso pozón de aguas cristalinas, es un lugar perfecto para disfrutar en familia. Además el lugar se encuentra aproximadamente a unos 70 km de las Termas del Médano y Campanario.

Elizabeth también pertenece a la red de artesanos Manos del Pehuenche. Ella se ha especializado en la elaboración de prendas en lana de oveja.

Para llegar a Camping El Carro, desde la ciudad de Talca tomar la Ruta CH115 hacia el Paso Internacional Pehuenche (Camino a San Clemente), avanzar 65 km en dirección Este, llegando al cruce donde se divide un camino de tierra que va hacia Armerillo, continuar por la Ruta y cruzar el puente Pehuenche o Armerillo, avanzar aproximadamente 1 km hasta divisar por el costado Norte de la ruta un paradero de color rojo. Virar hacia el Norte y avanzar 500 m en dirección al río Maule, hasta el ingreso al Camping El Carro.







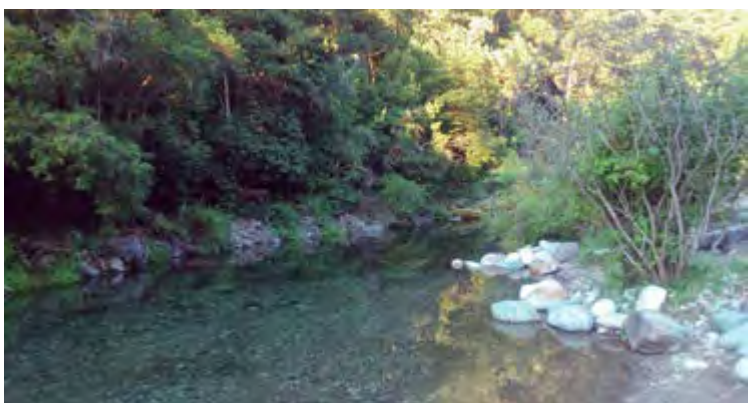
Camping Brisas del Lago, Colbún



Néstor Basoalto Basoalto

El Camping Brisas del Lago es un emprendimiento creado por don Néstor Basoalto. Néstor vivió varios años en Canadá, luego decide regresar a Chile, donde recibe como herencia por partes de sus padres un predio ubicado a orillas del Lago Colbún. En el lugar, Néstor observa una gran afluencia de turistas que visitaban el Lago Colbún, en ese momento él decide crear este emprendimiento para ofrecer a los visitantes un grato espacio de camping. Néstor ha creado varias atracciones dentro del predio. La belleza del entorno y calidad del camping, le han permitido el reconocimiento y fidelidad de los turistas, incluso revistas tales como Ruta Copec han recomendado el Camping Brisas del Lago.

Para visitar el Camping Brisas del Lago, en el km 269 de la Ruta 5 Sur, se toma el acceso al Lago Colbún (Ruta L-11 en dirección hacia el Este). En el km 37 de esta Ruta virar hacia el Sur), avanzar 10,2 km aproximadamente. Luego de pasar la central hidroeléctrica Colbún, doblar hacia la izquierda en dirección Este por la ruta L-355. Avanzar 9,5 km, virar hacia el Norte y avanzar 500 m, allí se encuentra el camping Brisas del Lago.





Camping Las Luciérnagas, Longaví



Nelia Fuentealba Rodríguez

Las Luciérnagas es un emprendimiento familiar, iniciado hace más de 20 años por la familia Hernández-Fuentealba, quienes con gran idealismo y junto a cuatro familia amigas iniciaron su proyecto de vida en un predio de 240 ha. Este proyecto buscaba preservar y poner en valor la naturaleza que rodea el río Longaví. Este camping se encuentra localizado en un hermoso valle de la pre-cordillera de la comuna de Longaví. Gracias a este emprendimiento las familias han logrado preservar la flora y fauna de la zona. En el bosque nativo del sector se observan especies como avellano chileno (*Gevuina avellana*), roble (*Nothofagus obliqua*), raulí (*Nothofagus alpina*) y arrayán (*Luma apiculata*). El camping Las Luciérnagas ofrece una hermosa vista al Nevado de Longaví y cuenta con rutas para realizar caminatas y observación de flora y fauna.

En el km 316 de la Ruta 5 Sur, Conectar con la Ruta L-55 (acceso a la ciudad de Longaví). Avanzar por esta ruta 11,6 km en dirección hacia el Este. Virar en dirección Sur en el cruce hacia la Ruta L-535. Avanzar por esta ruta 34 km aproximadamente. Posteriormente virar hacia el Sureste por la Ruta L- 733. Y Avanzar aproximadamente 8,5 km. Se llegará al sector “Los Canelos”. Para ingresar a “Las Luciérnagas” hay que llegar a un portón de color negro en el cual se debe tocar la bocina y esperar que los dueños salgan a su encuentro.



3.3. Ruta a la Costa



Casona Las Catalinas, Curepto



María Elisa Saez Muñoz

La Casona Las Catalinas invita al descanso y la tranquilidad, en medio de un entorno de paisajes campesinos característico del secano interior y costero del Maule. Las Catalinas es un refugio para personas que buscan alejarse del ruido de la ciudad, los visitantes son mayoritariamente personas mayores de 35 años y familias. Las Catalinas posee tinas calientes, circuitos para trekking, gastronomía típica y servicios de masaje. Además el visitante puede recorrer una ruta que le acercará a artesanos de la zona. En la zona, los turistas también pueden visitar lugares como el Museo de Curepto o fiestas costumbristas, carreras a la chilena, vendimias y catas de vinos en Viña Botalcura.

Para llegar a Las Catalinas, desde Talca viajar hasta la ciudad de Penciahue, desde la plaza de esta ciudad, tomar Ruta K-260, avanzar 14 km, hasta intersección con Ruta K-420, en este punto debe virar hacia el Oeste y avanzar 16,5 km por la ruta K-620, al costado izquierdo de la ruta se encuentra el acceso a Casona Las Catalinas.





Camping Los Robles, Curepto



Nibaldo Bravo Bravo

Camping Los Robles, es un emprendimiento creado por don Nibaldo Bravo en el sector Tabunco de la comuna de Curepto. Los Robles posee zona de camping, piscina y rutas de trekking que comienzan en el viejo roble de su casa, el cual da nombre de este emprendimiento. Camping Los Robles se encuentra en el secano costero de la región del Maule, cerca del pueblo de Curepto, en su entorno se puede observar todas las tradiciones de este pueblo. También se puede acceder fácilmente a la Ruta de las Caletas del Maule.

Para llegar al Camping Los Robles, desde Talca viajar hasta la ciudad de Péncahue, desde la plaza de esta ciudad, avanzar 36,5 km por la ruta K-60 en dirección Oeste, hasta el sector de Tabunco. Virar hacia el Noreste por camino vecinal y avanzar 600 m, por el costado Este de la ruta encontrará el camping Los Robles.



Cabalgatas y cabañas Hipomédano, Licantén



María Catalán Lorca

Hipomédano es una casona de campo típica de la zona central, donde se puede apreciar la belleza de la costa Maulina. En el Hipomédano se ofrecen servicios de hipoterapia, cabalgatas guiadas por el sector, también se pueden acceder a servicio de alojamiento, cabañas y gastronomía. Hipomédano se ubica aproximadamente a 800 m de la desembocadura del Río Mataquito. En este lugar se aprecian rebaños de caballos y vacunos, cultivos tradicionales de la zona como lentejas y trigo, además la cercanía con el mar enriquece el paisaje con aves, humedales y playas. Cerca de la propiedad finaliza un cordón montañoso denominado Barranca Bonita, al que se accede a caballo, desde donde se tiene una privilegiada vista a la puesta de sol. Hipomédano también se encuentra a 3 km sector La Pesca y a 7 km del balneario de Iloca.

Para llegar al Hipomédano, desde la ciudad de Curicó tomar la Ruta J-60 en dirección a la costa. Avanzar aproximadamente 110,5 km hasta el sector El Médano, por el costado Este de la ruta encontrará el Hipomédano en el sector las Casas del Médano.







3.4. Valle Central



Aves Pelarco, Pelarco



Ana Rosa Maturana Araujo

Aves Pelarco nace hace más de una década, cuando la señora Ana tiene un mal año agrícola, entonces ella decide transformar su pasatiempo de crianza de aves en una oportunidad de negocio para complementar los ingresos familiares. Así comenzó criando catitas con las cuales obtuvo buenos ingresos, luego se dedicó a la crianza de pavos reales, al observar que el negocio era rentable, creó esta granja de aves exóticas. Actualmente tiene una gran diversidad de aves a la venta, que se clasifican en tres grupos: aves exóticas como pavos reales de distintas razas y faisanes, aves domésticas como gallinas, patos y gansos, y aves de jaula como canarios y catitas.

Para llegar a Aves Pelarco, en el km 245 de la Ruta 5 Sur, se encuentra el cruce a Pelarco. En aquel punto tomar la ruta K-45 hacia el Este y avanzar 25,5 km hasta el cruce El Arco, donde conecta con la Ruta K-25. Desde aquí avanzar 1,5 km por la K-25 hacia el Norte, luego virar al Este en el sector San Adolfo y avanzar 2,4 km. Por el costado Oeste del camino se encontrará con el establecimiento.





Shambala HN, Pelarco



Carmen Gloria Parraguez Bustos

Shambala HN, nació de la idea de Carmen Gloria Parraguez y su pareja, quienes deciden crear un lugar donde el visitante se pudiera conectar consigo mismo. Sus ideales y pasiones como el montañismo, los llevaron a escalar distintas cumbres. De esta experiencia ellos adoptaron el nombre Shambala, que en tibetano significa fuente de la felicidad, y en el hinduismo fuente de la sabiduría, tranquilidad y paz. Las vivencias en la naturaleza de las alturas, el contacto con la soledad absoluta y encuentros místicos fueron marcando un estilo de vida diferente, que hoy día ellos comparten en Shambala. En su establecimiento brindan servicios de relajación y masajes al estilo tibetano, esa misma ideología ha convertido a Shambala en un atractivo de alto estándar al cual recurren muchos visitantes nacionales y extranjeros.

Shambala es respetuosa con el medio ambiente, ofrece comida saludable y un estilo de vida diferente. También cuenta con un huerto

invernadero ecológico donde no se usa ningún químico, bajo un concepto solo con agua y tierra. El lema de Shambala es valorar lo que entrega la Madre Tierra.

Shambala cuenta con el “Sello de Calidad Q” de Sernatur y es el primer Bed & Breakfast nacional en obtener la categoría de lujo. Carmen Gloria y Miguel trabajan rutas y circuitos turísticos dentro de la Región del Maule ambos son Diplomados en Gestión Natural, Patrimonio y Turismo.

Para llegar a Shambala, en el km 245 de la Ruta 5 Sur, se encuentra el cruce a Pelarco. En este punto tomar la ruta K-45 hacia el Este y, avanzar 25,5 km hasta encontrar el cruce El Arco Oriente. En este cruce tomar dirección Norte por Ruta K-15. Avanzar 3,5 km, virar al Oeste en el sector Huencuecho Norte, avanzar 200 m. El acceso a Shambala HN (parcela 46) se encuentra en el costado Sur del camino.





Caliboro Aventura, San Javier



Valesca Morales

Caliboro Aventura es un emprendimiento que se formó después del terremoto del año 2010. Esta iniciativa surge para evitar que la gente del sector emigrara fuera de la localidad. Valesca forma una red de familias vecinas que producen vino en forma artesanal. Entre los atractivos de Caliboro se destacan variedades locales de vino elaboradas con la Cepa País, en el lugar se realizan catas de diferentes variedades de vinos. También hay una red de cooperación con artesanos y campesinos del sector para realizar días de campo. Caliboro cuenta con una infraestructura tradicional y un centro de eventos, los cuales fueron construidos con materiales reciclados después del terremoto. También brindan servicios de alojamiento y comidas típicas de la zona.

En los alrededores de Caliboro Aventura, se aprecia la belleza de los campos del valle cercano al río Perquilauquén donde resaltan las plantaciones de viñas de más de 150 años, entre las cuales hay Cepa País y Torontel, entre otras, también se pueden observar rebaños de corderos y vacunos, y lo más importante personas con historia y tradición campesina.

Para llegar a Caliboro Aventura, en el km 277 de la Ruta 5 Sur conectar con la Ruta L-30-M que une las comunas de San Javier y Constitución. Desde aquí avanzar aproximadamente 7,6 km en dirección hacia el Oeste. Continuar 23 km por la ruta CH-126 (Ruta Los Conquistadores) hacia el Sur, hasta cruce Caliboro -Pillaray. Virar al Este, tomar la Ruta L-380 y avanzar 6 km. Al costado Este de la ruta se encuentra Caliboro Aventura señalado con un letrero de madera.







Restaurante El Rosal, Yerbas Buenas



Mirtha Elena Antúnez Antúnez

El Rosal, es un emprendimiento creado por la señora Mirtha Antúnez, gracias al conocimiento entregado por su madre en la cocina tradicional chilena. Fue así que surgió El Rosal, comedor típico que se ha convertido en un destino muy visitado en Yerbas Buenas, gracias a la buena atención de su dueña. El Rosal, está ubicado a un costado de la plaza de armas de Yerbas Buenas; donde el paisaje y las tradiciones le brindan un aspecto colonial. Su arquitectura es considerada de valor patrimonial. En Yerbas Buenas se puede visitar el Museo, la antigua iglesia de la plaza y el club de rayuela, entre otros atractivos. La ciudad ha sido protagonista de grandes hechos históricos como La Batalla de Yerbas Buenas, considerada unas de las primeras batallas a favor de la Independencia. Según cuenta la historia, luego de la batalla, se ocuparon plantas de melisa para curar a los heridos, de este suceso histórico la ciudad adquirió su nombre: Yerbas Buenas.

El Rosal se encuentra en Avenida Centenario número 109, a pasos de la Plaza de Armas de Yerbas Buenas.







Hospedaje Rural El Refugio, Yerbas Buenas



María Ester Antúnez Bravo

El Refugio es un emprendimiento creado por la señora María Antúnez, ubicado en la comuna de Yerbas Buenas. Fue en el año 2009, que gracias a la idea de un amigo, comenzó con el negocio de crear un lugar donde las familias y amigos se rencuentren con el mundo rural de antaño, disfrutando del quehacer diario en una casona rural típica de Chile. El Refugio ofrece comidas criollas en medio de un paisaje lleno de tradiciones campesinas. El encanto del lugar y la buena atención de la señora María la han convertido en un atractivo de Yerbas Buenas. María complementa los servicios de hospedaje y gastronomía con entretenidos relatos de la antigua vida rural de Yerbas Buenas y Linares.

Para llegar a El Refugio, en el km 291 de la ruta 5 Sur, se encuentra el cruce Putagán - Yerbas Buenas. En este punto virar hacia el Este y avanzar 1 km aproximadamente, cruzar la línea férrea. Luego virar hacia el Norte por Ruta L-225 seguir 250 m, hasta el cruce con Ruta L-215 (camino Las Fajas), virar al Este por esta ruta y avanzar 4 km. Posteriormente virar al Sur y avanzar 250 m hasta llegar a El Refugio.





4. Reflexiones finales



Las actividades económicas desarrolladas por las familias campesinas y de artesanos, tienen gran potencial para contribuir a resolver algunas debilidades del modelo productivo y comercial vigente. Estas iniciativas constituyen estrategias de modernización, diversificación e innovación productiva, comercial y de gestión que resultan en pequeñas unidades económicas que dinamizan las economías locales. Los pequeños emprendimientos desarrollados por estas familias pueden ser interpretados como caminos de resistencia y continuidad de la agricultura campesina, así como de la producción artesanal en los territorios rurales.

La permanencia y sostenibilidad futura de estas iniciativas económicas familiares muestra un camino alternativo a la grave concentración económica que aqueja al país. Las estrategias de resistencia y continuidad campesina son una esperanza para la consolidación del desarrollo económico local de los territorios sobre la base de una atomicidad de iniciativas, y no sobre la base de la concentración oligopólica de los mercados. Además, estos emprendimientos se localizan en zonas alejadas de los grandes circuitos agrícolas industriales de la Región, donde el trabajo de las familias campesinas y de artesanos crean encadenamientos en las economías locales, y contribuyen a conservar y renovar el patrimonio cultural de las comunidades rurales.

En el presente, la sociedad urbana, en especial los jóvenes que no han tenido contacto con las raíces históricas agrarias de nuestro país, tienen una oportunidad para acercarse al mundo rural a través de los caminos que ofrecen estos emprendimientos familiares. A su vez, las familias rurales tienen la oportunidad de consolidar actividades económicas sostenibles y respetuosas del medio ambiente, a través de la agregación de valor de la producción primaria sobre la base del patrimonio cultural del mundo campesino y artesanal. La Vitrina Campesina se pone a disposición de estas oportunidades para facilitar el contacto entre el mundo urbano y el mundo rural de la Región del Maule.

Bibliografía

ÁLVAREZ, P. (2017). Estimación de los aportes de pequeñas agroindustrias de agricultores familiares campesinos al desarrollo económico local en la Región de Maule. Tesis de Ingeniero Agrónomo.

ARANDA, C. (2017) Determinación del contenido mineral y de antioxidantes en tejidos y productos elaborados en base a cohayuyo (*Durvillaea antarctica* (Chamisso) Hariot. Tesis Ingeniero Agrónomo, Escuela de Agronomía, Universidad Católica del Maule, Curicó. 61 p.

BARRERA, E. y MUÑOZ, R. (2003). *Manual de Turismo Rural Para Micro Pequeños y Medianos Empresarios Rurales*. Buenos Aires, Argentina. 101p.

CÁNOVES, G. y VILLARINO, M. (2000). *Turismo rural en España: actrices e imaginario colectivo*. Barcelona, España. 27p.

CNCA. (2013). *Catastro de artesanos tradicionales de la región del Maule. Talca, Chile*. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. 229 p.

CONSTAVEL, S., OYARZÚN, E. y SZMULEWICZ, P. (2008). *Agroturismo en Chile, Caracterización y perspectivas*: 324p.

FAO. (1993). Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación. 190 p.

FAO. (1997a). Technical manual on small-scale processing of fruits and vegetables. Food and Agriculture Organization of the United Nations. 169 p.

FAO. (1997b). Procesamiento a pequeña escala de frutas y hortalizas amazónicas nativas e introducidas.



FERNÁNDEZ, M. y PUIG, A. (2002). El papel del cooperativismo en el turismo rural de la Comunidad Valenciana. CIRIEC-España, *Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, N° 41, pp. 183-212.

GUEVARA, T. (1997). *Historia de Curicó*. Ediciones Mataquito. Primera Edición 1890.

INDAP. (2008). Rubro Especialidades Campesinas, Estrategias de competitividad para la agricultura familiar campesina 2008-2010, División de Fomento INDAP. Ministerio de Agricultura, 74 p.

MINISTERIO DE BIENES NACIONALES. Sitio WEB: <http://rutas.bienes.cl/http://rutas.bienes.cl/> (visitado 6/3/2017).

MORALES Y., A., SÁNCHEZ A., R. y OLMEDO E., G. (2012). *Thalcamo: tierra y pueblos de indios del Maule*. 74 p. Talca, Chile.

MOYA, V. (2014). Puntos críticos para el desarrollo del turismo rural entre pequeños agricultores de la Región del Maule que participan en el programa de fomento de INDAP. Tesis de Ingeniero Agrónomo, Universidad Católica del Maule. 124 p.

NARANJO, J. (2010). *Crin, una guía para principiantes*. Libros Cazador, Santiago de Chile. 65 p. Fondo Nacional de Desarrollo Cultural y Artes.

ODONE C., M.C. (1998). El pueblo de indios de Vichuquén: siglos XVI y XVII. *Revista de Historia Indígena* N° 3. Departamento de Ciencias Históricas, Universidad de Chile. (19-37)

ORTEGA, M. (2016). Estimación de costos de producción de artesanías en lana de oveja en la Región del Maule. Tesis Ingeniero Agrónomo. 78 p.

SAZO, J. (2015). Elaboración de base de datos georeferenciada de artesanos rurales del Maule para la Plataforma Vitrina Campesina. Tesis Ingeniero Agrónomo. 84 p.

<http://www.sigpa.cl/ficha-cultorcolectivo:comunidad-baile-de-los-negros.html>

<http://www.sii.cl/pagina/valores/dolar/dolar2015.htm>





