

RUT Creador: [REDACTED] | Lugar Origen: Administrador | Generado: 26-07-2024 23:50

• RESUMEN DE LA POSTULACIÓN

1. DATOS DEL PROYECTO

Nombre del Proyecto	: Funa Poñi, Mapuche Iyael: Mapuches que cultivan y resguardan el patrimonio alimentario de la comuna Lanco
Folio del Proyecto	: 103658
Fecha de creación de Postulación	: 04-07-2024
Fecha de Envío	: 26-07-2024

2. DATOS DEL CONCURSO

Concurso	: Fondo del Patrimonio Cultural - Concurso Regional / Promoción / Material didáctico sobre patrimonio cultural para la educación formal y no formal
Fecha de cierre del Concurso	: 26-07-2024 23:59:00

3. RESPONSABLE

Tipo de Persona	: Natural
Nombre	: Francisca Del Pilar Perez-olea Bravo
RUT	: [REDACTED]
Región	: Región de Los Ríos

4. ACTIVIDADES

Fecha de Inicio del Proyecto	: 01-04-2025
Fecha de término del Proyecto	: 31-03-2026
Duración	: 11 meses 30 días

5. PRESUPUESTO

Monto solicitado a la Institución	: \$ 15.000.000
Costo total del proyecto	: \$ 15.000.000

• EMPLAZAMIENTO DEL PROYECTO Y NOTIFICACIÓN

REGIÓN DE EJECUCIÓN

Región	Comuna
Región de Los Ríos	Lanco

Notificación - Correo Electrónico

Correo Notificación 1	[REDACTED]
Correo Notificación 2	[REDACTED]

• IDENTIFICACIÓN DE LA PERSONA RESPONSABLE DEL PROYECTO Y DEL EQUIPO DE TRABAJO

Declaración de no incompatibilidad

Declaro no estar afecto a las incompatibilidades señaladas

¿La persona responsable de proyecto es persona natural?

Sí

¿La persona responsable del proyecto es persona jurídica?

No

¿La persona responsable del proyecto es municipalidad o universidad pública?

No

Nombre o Razón social completo de la persona responsable del proyecto

Francisca del Pilar Pérez-Olea Bravo

¿Con cuál género se identifica?

[REDACTED]

RUT o Cédula Nacional de Identidad de la persona responsable del proyecto

[REDACTED]

Correo electrónico de la persona responsable del proyecto

[REDACTED]

Teléfono de la persona responsable del proyecto

[REDACTED]

Dirección de la persona responsable del proyecto

[REDACTED]

Nombre completo representante legal de la persona jurídica responsable del proyecto

No aplica

¿Con cuál género se identifica?

No aplica

Cédula Nacional de Identidad representante legal de la persona jurídica responsable del proyecto

No aplica

Correo electrónico representante legal de la persona jurídica responsable del proyecto

No aplica

Teléfono representante legal de la persona jurídica responsable del proyecto

No aplica

Nombre completo de la persona que ejerce la jefatura del proyecto

Francisca del Pilar Pérez-Olea Bravo

¿Con cuál género se identifica?

[REDACTED]

Cédula Nacional de Identidad de la jefatura del proyecto

[REDACTED]

Correo electrónico de la jefatura del proyecto

[REDACTED]

Teléfono de la jefatura del proyecto

[REDACTED]

Nombre completo profesional del área de la educación

Doris Anavel Manquepillan Mendoza

¿Con cuál género se identifica?

[REDACTED]

Cédula Nacional de Identidad profesional del área de la educación

[REDACTED]

Correo electrónico profesional del área de la educación

[REDACTED]

Teléfono profesional del área de la educación

[REDACTED]

Nombre completo profesional de participación ciudadana

Mario Rodrigo Escobar Calfuleo

¿Con cuál género se identifica?

[REDACTED]

Cédula Nacional de Identidad profesional de participación ciudadana

[REDACTED]

Correo electrónico profesional de participación ciudadana

[REDACTED]

Teléfono profesional de participación ciudadana

[REDACTED]

• FORMULACIÓN DEL PROYECTO

Proyectos seleccionados en convocatorias anteriores del Fondo del Patrimonio Cultural

FPC2020_0005 Memoria biocultural Mapuche: Alimentos y preparaciones con identidad local en la comuna de Lanco
Participación como parte del equipo investigador

Resumen ejecutivo del proyecto

Las familias mapuche, tienen una relación innata y ancestral con los alimentos que se obtienen tanto de la recolección como de las cosechas de temporada. La papa buna o funa poñü, es un alimento tradicional que se consume en la actualidad en sectores rurales como Puquiñe, Lanco. Presenta un gran valor gastronómico para las familias Mapuche, siendo un gusto adquirido desde la infancia, sin embargo, la occidentalización y costos de la agricultura, han afectado la dieta de las familias, disminuyendo su consumo. Para ello se propone elaborar material didáctico a través de un políptico, cuadernillo, cortometraje y sitio web, que promueva el conocimiento y consumo entre niños, jóvenes y adultos.

Identificación del patrimonio cultural postulado en el proyecto

Patrimonio alimentario Mapuche Funa poñü, saberes tradicionales en torno a la producción del alimento desde la selección de variedades de semilla a las formas de consumo.

Diagnóstico del patrimonio cultural postulado en el proyecto

Existen referencias de personas, principalmente mujeres Mapuche de las regiones de La Araucanía, Los Ríos y residentes actuales de la Metropolitana, en donde se refieren a la papa buna como vuna, vuña, funa poñi, funa ponü y funal poñü.

Según el libro caldero de hervores y sueños financiado por el FONDART el año 2015, Gloria Lienlaf, mujer mapuche de la comuna de La Pintana, señala que las papas buna se encuentran solo en la zona de Chan-chán de la Costa (comuna de Mariquina, Región de Los Ríos), para el cual recuerda el proceso productivo y las formas de consumo realizadas por su abuelo.

El manual para el dialogo de saberes, revitalizando el mapuzugun, a través de los saberes de la huerta de mujeres mapuche, maestras y aprendices curadoras de semillas, elaborado el 2019 por el DEPO y CETSUR, recopila conocimientos de mujeres rurales de 15 comunas de la región de La Araucanía, en donde se menciona que la papa meñazki blanca o lig meñazki poñü es especial para la preparación de la papa buna.

El microdocumental elaborado por la agrupación de Mujeres emprendedoras "La Esperanza" de Hualpín, financiado por el gobierno regional de la Araucanía, relatan el proceso de productivo, el uso de variedades de papas blancas y sus formas de consumo en tiempos de escasez de alimento.

A nivel comunal, en las postales gastronómicas elaboradas por la I. Municipalidad de Lanco mediante el proyecto Memoria Biocultura Mapuche: alimentos con identidad local, destaca funa poñü como alimento patrimonial, el cual prevalecerá en la medida que sigan existiendo cauces de agua permanentes y limpios cercanos a las comunidades Mapuche.

Sobre la situación actual del patrimonio alimentario que se desarrollará se puede señalar que aún existen personas mayores o kimches (sabios) que resguardan el conocimiento en torno al proceso de producción y consumo de la papa buna. La funa poñü es un alimento podrido (funa), que expeler un fuerte olor al cocinar, sin embargo, la tiene un alto valor gastronómico dentro de las familias Mapuche, lo cual es producto de un gusto adquirido desde la infancia, en donde los olores de la cocina, las reuniones familiares y el acompañar durante el proceso productivo permitían mantener y traspasar la práctica de generación en generación.

Hoy en día, los hábitos tradicionales de consumo de las familias Mapuche se han visto afectados por la degradación ambiental, la occidentalización de la población y los altos costos asociados a la producción agrícola, lo cual a ocasionado cambios inevitables en las dietas y preferencias alimenticias de los niños, adolescentes y jóvenes.

Justificación del proyecto

A pesar de la gran cantidad de población mapuche - 33% de la población total de la comuna según datos del Censo de Población y Vivienda 2017-, el desarrollo de investigaciones que rescaten y valoricen el patrimonio culinario de estas es escaso, por lo que los intentos como el presente proyecto por levantar investigaciones en esa línea resultan necesarios. Este trabajo representa un aporte a la generación de conocimiento en relación al tema, en el sur de Chile, y más específicamente en un sector geográfico del cual no existen estudios sistemáticos.

El reconocimiento de la existencia de un patrimonio agroalimentario es un tema que actualmente se encuentra en desarrollo en nuestro país. La región de Los Ríos es un territorio ancestralmente poblado por comunidades mapuche siendo la williche (gente del sur) una de las más representativas, donde el uso de alimentos básicos como el trigo; papas; arvejas; ají y maíz (Boza y Cortés, 2017) en sus diversas variedades y preparaciones son expresiones históricas y actuales fundamentales sobre la reproducción de un patrimonio agroalimentario relevante. Sin embargo, algunos estudios etnográficos realizados en Lanco demuestran la preocupación por parte de las comunidades mapuche con la pérdida de algunas variedades de semillas propias del territorio, efecto de las transformaciones y presiones impulsadas con la modernización (Egert y Godoy, 2007).

El deterioro de los recursos naturales producto del cambio climático, y en particular la menor disponibilidad y calidad de las aguas de los esteros que rodean las comunidades Mapuche han afectado la producción de funa poñü como alimento patrimonial, por los riesgos asociados a la seguridad alimentaria de las familias que lo consumen. Además, los métodos de producción agroalimentarios convencionales, han modificado y encarecido los costos de producción de papas para los campesinos, quienes han perdido variedades de semillas y reducido las superficies de cultivo, cosechando una menor cantidad y calidad de alimentos que son destinados a guarda en bodegas para el autoconsumo y venta al por menor en sacos.

Junto a ello, los hábitos tradicionales de consumo de las familias Mapuche se han visto afectados por la occidentalización de la población, lo cual ha ocasionado cambios profundos en las dietas y preferencias alimenticias de los niños, adolescentes y jóvenes, quienes se atreven cada vez menos a probar este tipo de preparaciones tradicionales de su territorio.

La cultura alimentaria desarrollada durante siglos por las comunidades mapuche del territorio ha ido modificándose producto de tensiones y transformaciones en las prácticas económicas y culturales que las definen, sin embargo, las tradiciones y continuidad en la elaboración y producción de alimentos, perdura en la memoria biocultural que poseen como grupo.

Es por esto que el problema central que justifica el proyecto se identifica como el continuo deterioro de saberes y prácticas que forman parte del patrimonio alimentario Mapuche, asociado a la pérdida de biodiversidad de semillas, escasez hídrica y modelos alimentarios modernos que desplazan a los modelos de subsistencia de los pueblos originarios y la memoria biocultural contenida en ellos.

Los adultos mayores señalan que la papa buena es un alimento que se consume desde la colonización, existiendo distintos relatos locales en torno al origen de su consumo que permiten reconstruir parte de la historia e identidad local y valorizar el patrimonio alimentario local a través de las semillas, las formas de hacer, la cultura gastronómica y la sincronía con el entorno natural.

Mediante el proyecto se propone elaborar material didáctico que promueva el juego, las sensaciones y el reconocimiento de los adultos mayores como personas que resguardan y comparten el patrimonio alimentario de su cultura. El material se compone de un políptico, un cuadernillo, un cortometraje y una página web, que fomente el conocimiento y consumo de este alimento entre niños, jóvenes y adultos. De esta forma se pretende aportar en el proceso de traspaso del conocimiento entre generaciones, rescatando el saber de los adultos mayores que aún mantienen la práctica de producción y consumo de funa poñü en el territorio.

Para que funa poñü permanezca como práctica entre las familias Mapuche, se debe promover el uso de variedades tradicionales, compartir saberes y prácticas entre familias para promover su elaboración e impulsar encuentros culturales que aporten en la reconstrucción del patrimonio alimentario local Mapuche.

Objetivos del proyecto y resultados esperados

Objetivo general: Conocer y resguardar el patrimonio alimentario Mapuche de la comuna de Lanco, a través del rescate de saberes locales sobre funa poñü y la producción de material didáctico que fomente el aprendizaje y el consumo en niños, adolescentes y adultos.

Objetivo específico 1: Identificar y registrar saberes locales y elementos identitarios en torno a funa poñü como alimento patrimonial Mapuche, a través de la realización de talleres grupales y entrevistas individuales.

Resultado esperado: registro audiovisual de talleres y entrevistas para elaborar cortometraje. Registro escrito y grabaciones de relatos para sistematizar y elaborar polípticos y cuadernillos.

Objetivo específico 2: Elaborar material didáctico sobre el patrimonio alimentario funa poñü, a través de formatos gráficos, audiovisuales y digitales que promuevan su conocimiento y consumo entre la comunidad Mapuche y establecimientos educativos.

Resultado esperado: 4 formatos para material didáctico correspondientes a políptico, cuadernillo, cortometraje y sitio web que sean utilizados por comunidades Mapuche y establecimientos educativos.

Objetivo específico 3: Promover y difundir el patrimonio alimentario funa poñü de la comuna de Lanco a través de las actividades culturales de consumo y plataforma digital accesible para descargar el material didáctico.

Resultado esperado: Alta participación de comunidades Mapuche y educativas en muestra gastronómica de Puquiñe y uso de sitio web para descargar material didáctico por parte de docentes de establecimientos educativos.

Propuesta metodológica del proyecto

La presente investigación privilegia el desarrollo del trabajo bajo un enfoque cualitativo, que posibilita una mirada amplia y flexible, que permite obtener variadas perspectivas de investigación (Patton en Vasilachi de Gialdono, 2006). El tipo de investigación que se pretende realizar es descriptivo.

la información de este estudio se basará en la revisión y consulta de fuentes secundarias como primarias. A continuación, se detallarán las técnicas a utilizar:

1. Revisión documental: el trabajo de recolección y revisión de información bibliográfica y documentada de esta investigación se hará en dos etapas. La primera de ella en la etapa previa al trabajo de campo, y un segundo periodo posterior a este, en el marco de la construcción del informe final de este estudio.

2. Talleres grupales: una de las principales técnicas de recolección de datos de fuente primaria que utilizaremos en esta investigación en donde se trabaja convocando a la comunidad y trabajando con metodologías participativas que permitan construir un ambiente de confianza en donde profundizar sobre distintas dimensiones asociadas a la producción y consumo del alimento patrimonial.

3. Entrevista en profundidad: una de las técnicas de recolección de datos de fuente primaria que utilizaremos en esta investigación es la entrevista en profundidad del tipo semi estructurada la que: "es guiada por un conjunto de preguntas y cuestiones básicas a explorar, pero ni la redacción exacta, ni el orden de las preguntas está predeterminado. (...) Este proceso abierto e informal de entrevista es similar y sin embargo diferente de una conversación informal. El investigador y el entrevistado dialogan de una forma que es una mezcla de conversación y preguntas insertadas." (Valle, 1999, p.179).

3. Observación no participante: La observación no participante nos arroja datos que describen el ambiente, el medio físico y el contexto social, cultural y político de una determinada situación de la realidad. Esta técnica de recolección de datos primarios permite desde la perspectiva de la investigadora realizar "una descripción realista y detallada de la dinámica del comportamiento tanto individual como colectivo" (Cubillos, T y Monsalve, D: 2005)

4. Tratamiento y análisis de los datos: el análisis desde el punto de vista metodológico puede definirse como un modo de aprehensión de la realidad que opera por medio de una previa descomposición y por el subsecuente estudio de las partes que de ella resultan. A la inversa, las metodologías sintéticas operan por descomposición de partes, relacionando éstas entre sí y estudiando su naturaleza, en virtud de la íntima integración en el todo, que así le otorga su sentido y esencia. La perspectiva cualitativa suele asociarse a una orientación sintética, la cual consiste en la reunión racional de varios elementos dispersos en una nueva totalidad. Mientras que la cuantitativa suele considerarse estrictamente analítica, debido a que busca identificar las partes del todo con el fin de estudiarlas y examinarlas por separado (Mancilla, C y Rehbein, R 2007: 76).

Cada taller y entrevista será objeto de análisis en tanto texto único y material audiovisual con el fin de aislar los diferentes temas desarrollados en las entrevistas. Este tipo de análisis se basa de acuerdo a lo planteado por Thomson (1993) en que los testimonio de los/as entrevistados/as sólo puede ser plenamente entendido como parte de la totalidad de la vida, "pero para hacer generalizaciones sobre un tema social particular debemos extraer los testimonios sobre esta cuestión del conjunto total de entrevistas, para observarlos y volverlos a reintegrar desde un nuevo ángulo, de una forma horizontal, mejor que vertical, y, haciéndolo así, dotarlos de un nuevo significado" (Ibidem:68) La primera parte de nuestro análisis corresponderá a codificar los textos transcritos de los relatos obtenidos a través de los talleres grupales y entrevistas, como también las notas de campo. La codificación se basará en asignar códigos a segmentos de texto, identificando y diferenciando así unidades de significado (Chernobilsky, en Varsilachi 2006).

5) Diseño y confección de soportes para publicación de resultados: Con la información sistematizada y seleccionadas sobre una fuña como alimento con relevancia patrimonial se proponen 4 formatos de material didáctico (políptico, cuadernillo, cortometraje y sitio web) que sean de fácil uso y comprensión por parte de niños, adolescentes y adultos.

6) Eventos culturales: la muestra gastronómica de Puquiñe realizada cada año durante mes de febrero en el sector, convoca a distintos artistas, emprendedores, autoridades y artesanos Mapuche a difundir parte de la cultura con los asistentes. La fuña es un alimento que busca destacar durante la muestra por su singularidad, por lo cual será el espacio en donde se difundirá el cortometraje y entregará material gráfico y código digital de página web para democratizar el conocimiento.

Material didáctico a elaborar

1) Cortometraje: Este material didáctico ofrecerá una experiencia audiovisual posible de implementar en diferentes escenarios, tanto en contextos educacionales (jardines infantiles, escuelas, liceos, comunidades indígenas) como por aprendizaje personal. Este cortometraje se complementa con el cuadernillo didáctico, políptico y sitio web, ya que posterior a su análisis, se pueden desarrollar actividades pedagógicas en el cuadernillo, corroborar la información en políptico y ahondar el contenido en el sitio web.

2) Cuadernillo: De acuerdo a las actividades pedagógicas que se presentarán en el cuadernillo didáctico, éste podrá ser utilizado en los jardines infantiles, Escuela de enseñanza básica, comunidades indígenas y público en general.

En el jardín infantil, es posible de implementar desde el Nivel de Transición I, en el Núcleo de Aprendizaje: Exploración del Entorno Natural y Comprensión del Entorno Sociocultural.

En Escuelas de enseñanza Básica con estudiantes de 1° a 8° básico, ya que las actividades se basan en habilidades correspondientes al nivel de aprendizaje 1 recordar, 2 comprender y 3 aplicar; siendo un contenido posible de trabajar en diferentes asignaturas, como Lenguaje y comunicación, Ciencias Naturales, Historia y Geografía, entre otras asignaturas, dependiendo de la adecuación del docente.

También es posible trabajar este cuadernillo con grupos de comunidades indígenas, ya que es importante valorar estos saberes patrimoniales, y al mismo tiempo se desarrollan habilidades para mantener su actividad mental, entrenando la percepción, la atención, la motricidad y la memoria.

Otras personas que accedan a este cuadernillo, podrán desarrollar sus actividades sin dificultad, como por ejemplo en la Muestra Gastronómica de Puquiñe, en la carpeta de niños donde pueden desarrollar actividades propias de su edad.

3) Políptico: Este material didáctico, contiene todos los conocimientos recopilados respecto a la Fuña Poñü, por lo que es una herramienta didáctica completa, factible de utilizar en contextos educativos como Jardines Infantiles, establecimientos educacionales de enseñanza básica y media, comunidades indígenas o público en general. Es un material llamativo donde se presenta el contenido de manera didáctica, con diversidad de elementos gráficos, siendo de fácil lectura y se complementa con los demás materiales educativos presentados: el cortometraje, el cuadernillo didáctico y el sitio web .

4) Sitio web: El sitio web cumplirá un rol fundamental dentro de los materiales didácticos, ya que viene a complementar los saberes y conocimientos del patrimonio alimentario fuña poñü, albergando todo el proceso de recopilación de información y material descargable, para que todo el público pueda acceder e imprimir los materiales didácticos. En este sentido, es posible de utilizar el sitio web, en contextos educativos, en reuniones comunitarias, conocimiento personal, entre otras.

Comunidad asociada al patrimonio cultural postulado

	Nombre de la comunidad	Pertinencia de la comunidad
1	Comunidad Indígena de Puquiñe	Participación de socios y socias de la comunidad que mantienen la tradición Mapuche de producir y consumir papa buna con sus familias. Adultos mayores con interés de traspasar conocimientos a nuevas generaciones para resguardar la práctica en el territorio.
2	Escuela Rural Puquiñe	Comunidad educativa ubicada en el mismo sector rural en donde se desarrolla el proyecto. Mayoría de estudiantes matriculados pertenecen y se identifican con la cultura Mapuche. Interés de la comunidad educativa por fomentar prácticas culturales entre los y las estudiantes.
3	Escuela Intercultural Rucaklen de Lumaco	Comunidad educativa ubicada en el sector rural en donde se desarrolla el proyecto. Mayoría de estudiantes, docentes y apoderados pertenecen y se identifican con la cultura Mapuche. Interés de la comunidad educativa por fomentar prácticas culturales entre los y las estudiantes.
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		

Protocolo de trabajo con la comunidad asociada

	Nombre de la actividad	Comunidad asociada	Descripción de la actividad	Tipo: informativa, consultiva o vinculante
1	Ceremonia de Inicio	Comunidad Indígena Puquiñe, Escuela Rural Puquiñe y Escuela Rucaklen Lumaco	Se realiza una ceremonia de inicio de proyecto en la sede de la comunidad de Puquiñe. El equipo de trabajo, presenta resumen del proyecto, actividades y los resultados esperados en torno al material didáctico.	Informativa

2	Talleres grupales Nutram funa poñi mew	Comunidad Indígena Puquiñe	Se realizan 4 talleres grupales con técnicas participativas en la sede de la comunidad de Puquiñe. Los talleres buscan diagnosticar el estado de la papa buna como patrimonio, a través de los relatos de los participantes en torno a la papa desde semilla, el proceso de conservación en esteros, la cocina tradicional y la diversidad biocultural.	Vinculante
3	Entrevistas Individuales	Comunidad Indígena Puquiñe, Escuela Rural Puquiñe y Escuela Rucaklen Lumaco	Se identifican actores claves para ser entrevistados en torno a la papa buna como alimento patrimonial Mapuche. Se propone realizar entre 8 a 16 entrevistas en profundidad con observación participante. Se visita y recorren espacios de siembras, esteros y cocina, grabando parte del proceso para cortometraje documental.	Vinculante
4	Validación material didáctico con establecimientos educativos	Escuela Rural Puquiñe y Escuela Rucaklen Lumaco	Se visita a los 2 establecimientos educativos asociados Escuela de Puquiñe y Escuela de Lumaco, para presentar y validar el material didáctico junto a equipos docentes. Se explica el uso del cuadernillo didáctico para que puedan utilizarlo en actividades pedagógicas.	Consultiva
5	Validación material didáctico con comunidad Mapuche Puquiñe	Comunidad Indígena Puquiñe	Se convoca a los y las socias de la comunidad Puquiñe para presentar y validar el material didáctico elaborado por el equipo de trabajo. Se explican las distintas partes del políptico para facilitar su comprensión y uso con fines prácticos.	Consultiva
6	Jornada de degustación pedagógica en Escuela de Lumaco	Escuela Rural Puquiñe y Escuela Rucaklen Lumaco	Se convoca a la comunidad educativa de la Escuela de Lumaco y Puquiñe para entregar cuadernillos a los y las asistentes. La profesional de la educación presenta el material y guía una actividad. Se invita a los niños a degustar distintas preparaciones de papa buna. Se realizan grabaciones para documentar proceso.	Vinculante

7	Muestra gastronómica Puquiñe	Comunidad Indígena Puquiñe	Cierre de proyecto se realiza en muestra gastronómica de Puquiñe, realizada cada año en el mes de febrero. Se realiza una presentación de resultados proyección de cortometraje y entrega de material didáctico al público asistente. El equipo de trabajo cuenta con un stand informativo durante los 2 a 3 días que dura la muestra. Se entrega un reconocimiento a las participantes destacadas.	Vinculante
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Plan de divulgación del proyecto

El público objetivo son las comunidades Mapuche y establecimientos educativos rurales, para las cuales se busca transmitir como mensaje la importancia de valorar y resguardar el patrimonio alimentario Mapuche funa poñü y su traspaso a las nuevas generaciones que reduzca los riesgos en la pérdida de la práctica tradicional.

Los medios de comunicación utilizados para difundir el patrimonio alimentario son página web del proyecto, redes sociales de la comunidad de Puquiñe y radios locales para convocar a participar de actividades y muestra gastronómica.

El acceso sostenible del material didáctico se realiza a través del sitio web el cual recopila los resultados del proyecto para ser descargados desde la plataforma por personas y establecimientos educativos interesados en promover el conocimiento sobre el alimento.

Enfoque de género

Promover la participación efectiva de mujeres durante los talleres grupales, equidad en formación de grupos, cantidad de hombres y mujeres, respeto de palabras y estrategias para inducir la conversación y participación equitativa entre los y las participantes.

Para las entrevistas individuales asegurar % participación mujeres.

Durante actividades de cocina favorecer el trabajo colaborativo entre hombres y mujeres destacando la importancia de las mujeres y los hombres en la tradición culinaria de la papa buna.

Material educativo generado considera como lengua inclusivo las referencias por genero, para señalar a niñas y niños, como las y los.

• PROGRAMACIÓN DEL PROYECTO

Título de la Actividad	Descripción	Afluencia de Público	País, Comuna o Ciudad	Dirección
Ceremonia de inicio	Se realiza una ceremonia de inicio de proyecto en la sede de la comunidad de Puquiñe. Participa la comunidad de Puquiñe y representantes de la Escuela de Puquiñe y Escuela Rucaklen de Lumaco, autoridades locales y regionales, entre otros actores relevantes del territorio. El equipo de trabajo, presenta un resumen del proyecto en PPT, entrega un cronograma de actividades y comenta sobre el material didáctico que se espera elaborar al término del proyecto. Se invita a los y las asistentes a pa...	30	Chile, Lanco	[REDACTED]
Entrevistas individuales	A partir de los talleres grupales, se identifican actores claves del territorio para ser entrevistados particularmente en torno a la papa buna como alimento patrimonial Mapuche. Se propone realizar entre 8 a 16 entrevistas en profundidad con observación participante. Se visita a los(as) entrevistadas y se recorren espacios de siembras, esteros y cocina, grabando parte del proceso para cortometraje documental.	16	Chile, Lanco	[REDACTED]
Talleres comunitarios	Se realizan 4 talleres grupales con técnicas participativas en la sede de la comunidad de Puquiñe. Se invita a socios(as) de la comunidad y actores relevantes del territorio. Los talleres buscan diagnosticar el estado del patrimonio alimentario Mapuche, a través de los relatos y memorias de los participantes en torno a la siembra de papas desde semilla, el proceso de conservación en esteros, la cocina tradicional y la diversidad biocultural en relación a la papa buna. Se identifican actores...	30	Chile, Lanco	[REDACTED]

Título de la Actividad	Descripción	Afluencia de Público	País, Comuna o Ciudad	Dirección
Sistematización y selección de datos para material	La información recopilada por el equipo de trabajo durante los talleres y entrevistas es transcrita y agrupada en 4 categorías: 1) Variedades de papas preferidas, 2) Proceso productivo, 3) Cocina tradicional y 4) Diversidad biocultural. Se utiliza el programa de análisis cualitativo de datos ATLAS.TI. Se selecciona la información que será utilizada para elaborar el material didáctico.		Chile, Lanco	[REDACTED]
Elaboración material didáctico I: Políptico	Se elabora un políptico ilustrado como material didáctico para adultos en donde se detalle: 1) que es la papa buna, 2) variedades tradicionales y actuales de papas más utilizadas, 3) paso a paso de proceso de conservación en esteros, 4) cocina tradicional y formas de consumo y 5) diversidad biocultural y calidad de los recursos naturales.		Chile, Lanco	[REDACTED]
Elaboración material didáctico II: Microlibrillo	Se elabora un microlibrillo como material didáctico para fomentar el aprendizaje de niños y niñas entre 5 a 13 años. Se estima que cuente con un aproximado de 8 páginas con distintas actividades que fomenten el aprendizaje en torno a la papa buna desde la siembra hasta la comida, integrando la reflexiones en torno al cuidado del medio ambiente.		Chile, Lanco	[REDACTED]
Validación material didáctico con escuelas	Se visita a los 2 establecimientos educativos asociados: Escuela de Puquiñe y Escuela de Lumaco para presentar y validar el material didáctico junto a los representantes de los establecimientos y sus equipos docentes. Se explica el uso del microlibrillo para que puedan utilizarlo en clases o actividades pedagógicas.	6	Chile, Lanco	[REDACTED]
Validación material didáctico con comunidad	Se convoca a los y las socios de comunidad Mapuche Puquiñe para presentar y validar el material didáctico elaborado por el equipo de trabajo. Se explican las distintas partes del políptico para facilitar su comprensión y uso con fines prácticos.	30	Chile, Lanco	[REDACTED]

RUT Creador: [REDACTED] | Lugar Origen: Administrador | Generado: 26-07-2024 23:50

Título de la Actividad	Descripción	Afluencia de Público	País, Comuna o Ciudad	Dirección
Jornada de degustación pedagógica en Escuela	Se convoca a la comunidad educativa de la Escuela Lumaco para entregar los microlibrillo a los y las asistentes. La profesional de la educación presenta el microlibrillo y guía un par de actividades para realizar en el momento que permita que se familiaricen con la papa buna. Luego, se invita a niños y niñas a degustar distintas preparaciones de papa buna. Durante la jornada se realizan grabaciones en donde se documente la reacción de los y las niñas al consumir papa buna actuando como un panel...	25	Chile, Lanco	[REDACTED]
Creación de cortometraje documental	A partir del material audiovisual recopilado durante las actividades de entrevistas grupales, individuales y degustación con las comunidades asociadas se elabora un video 10 a 15 minutos sobre la papa buna en el territorio.		Chile, Lanco	[REDACTED]
Creación de sitio web	Mediante la prestación de servicios especializados para la creación de plataforma web, se crea sitio web del proyecto en donde se da a conocer los resultados (video, políptico y librito) y se puedan descargar. Se propone que sitio web aborde distintos temas en torno al patrimonio alimentario Mapuche con el fin de favorecer su continuidad en el tiempo, pudiendo incorporar nuevos elementos patrimoniales en el futuro.		Chile, Lanco	[REDACTED]
Muestra gastronómica Puquiñe (cierre)	Cierre de proyecto se realiza en muestra gastronómica de Puquiñe, realizada cada año en el mes de febrero. Se realiza una presentación de resultados: proyección de cortometraje y entrega de material didáctico al público asistente. El equipo de trabajo cuenta con un stand informativo durante los 2 a 3 días que dura la muestra. Se entrega un reconocimiento a los(as) participantes destacadas.	50	Chile, Lanco	[REDACTED]

Título de la Actividad	Fecha Inicio	Fecha Término	Abr.-2025	May.-2025	Jun.-2025	Jul.-2025	Ago.-2025	Sept.-2025	Oct.-2025	Nov.-2025	Dic.-2025	Ene.-2026	Feb.-2026	Mar.-2026
Ceremonia de inicio	01-04-2025	15-04-2025	X											

RUT Creador: [REDACTED] | Lugar Origen: Administrador | Generado: 26-07-2024 23:50

Título de la Actividad	Fecha Inicio	Fecha Término	Abr.-2025	May.-2025	Jun.-2025	Jul.-2025	Ago.-2025	Sept.-2025	Oct.-2025	Nov.-2025	Dic.-2025	Ene.-2026	Feb.-2026	Mar.-2026
Entrevistas individuales	01-04-2025	31-07-2025	X	X	X	X								
Talleres comunitarios	15-04-2025	31-07-2025	X	X	X	X								
Sistematización y selección de datos para material	01-08-2025	30-09-2025					X	X						
Elaboración material didáctico I: Políptico	01-10-2025	31-01-2026							X	X	X	X		
Elaboración material didáctico II: Microlibrillo	01-10-2025	31-01-2026							X	X	X	X		
Validación material didáctico con escuelas	01-12-2025	31-12-2025									X			
Validación material didáctico con comunidad	01-12-2025	31-12-2025									X			
Jornada de degustación pedagógica en Escuela	01-12-2025	31-12-2025									X			
Creación de cortometraje documental	01-01-2026	15-03-2026										X	X	X
Creación de sitio web	01-01-2026	31-03-2026										X	X	X
Muestra gastronómica Puquiñe (cierre)	01-02-2026	28-02-2026											X	

• RESUMEN DE PRESUPUESTO

GASTOS DEL PROYECTO

	2025	2026	Total
Gastos de remuneraciones y honorarios	7.560.000	1.440.000	9.000.000
Gastos de operación	3.305.800	2.694.200	6.000.000
Total	10.865.800	4.134.200	15.000.000

RESUMEN DEL PRESUPUESTO

Monto solicitado a la Institución	\$15.000.000
Costo total del proyecto	\$15.000.000

• PRESUPUESTO

GASTOS DE REMUNERACIONES Y HONORARIOS

N°	Descripción del Gasto	Sub-Ítem Presupuesto	Total Año 2025	Total Año 2026	Total
1	Jefatura del proyecto	Sub ítem Honorario	3.240.000	360.000	3.600.000
2	Profesional área educación	Sub ítem Honorario	2.430.000	270.000	2.700.000
3	Profesional de participación ciudadana	Sub ítem Honorario	1.890.000	810.000	2.700.000

Detalle Gastos de remuneraciones y honorarios

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	360.000	0	0	0	360.000
Mayo	360.000	0	0	0	360.000
Junio	360.000	0	0	0	360.000
Julio	360.000	0	0	0	360.000
Agosto	360.000	0	0	0	360.000
Septiembre	360.000	0	0	0	360.000
Octubre	360.000	0	0	0	360.000
Noviembre	360.000	0	0	0	360.000
Diciembre	360.000	0	0	0	360.000
Totales	3.240.000	0	0	0	3.240.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	360.000	0	0	0	360.000
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	360.000	0	0	0	360.000

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	270.000	0	0	0	270.000
Mayo	270.000	0	0	0	270.000
Junio	270.000	0	0	0	270.000
Julio	270.000	0	0	0	270.000
Agosto	270.000	0	0	0	270.000
Septiembre	270.000	0	0	0	270.000
Octubre	270.000	0	0	0	270.000
Noviembre	270.000	0	0	0	270.000
Diciembre	270.000	0	0	0	270.000

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Totales	2.430.000	0	0	0	2.430.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	270.000	0	0	0	270.000
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	270.000	0	0	0	270.000

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	270.000	0	0	0	270.000
Mayo	270.000	0	0	0	270.000
Junio	270.000	0	0	0	270.000
Julio	270.000	0	0	0	270.000
Agosto	0	0	0	0	0

RUT Creador: [REDACTED] / Lugar Origen: Administrador | Generado: 26-07-2024 23:50

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	270.000	0	0	0	270.000
Noviembre	270.000	0	0	0	270.000
Diciembre	270.000	0	0	0	270.000
Totales	1.890.000	0	0	0	1.890.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	270.000	0	0	0	270.000
Febrero	270.000	0	0	0	270.000
Marzo	270.000	0	0	0	270.000
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	810.000	0	0	0	810.000

GASTOS DE OPERACIÓN

N°	Descripción del Gasto	Sub-Ítem Presupuesto	Total Año 2025	Total Año 2026	Total
1	Catering actividades con público	Sub ítem: Participación ciudadana. El gasto permitido para este sub ítem no podrá ser superior a \$1.000.000.-	377.000	0	377.000

N°	Descripción del Gasto	Sub-ítem Presupuesto	Total Año 2025	Total Año 2026	Total
2	Proyector portátil con telón	Sub ítem: Herramientas de trabajo y equipos menores. Cada herramienta o equipo no podrá tener un valor superior a \$300.000. La suma total permitida para el sub ítem es de \$1.000.000.-	250.000	0	250.000
3	Combustible y peajes traslado actividades	Sub ítem: Viáticos y transporte. Los gastos no podrán superar el 10% del presupuesto total solicitado al Fondo del Patrimonio Cultural	380.800	27.200	408.000
4	Almuerzo equipo trabajo (talleres comunitarios)	Sub ítem: Viáticos y transporte. Los gastos no podrán superar el 10% del presupuesto total solicitado al Fondo del Patrimonio Cultural	144.000	0	144.000
5	Insumos de oficina: set cuaderno, lapices, carpeta y bolsa de tela estampada	Sub ítem: Materiales y servicio fungibles (que se agotan con su uso)	165.000	0	165.000
6	Impresión material gráfico: mapa territorial	Sub ítem: Difusión. Los gastos no podrán superar el 15% del presupuesto total solicitado al Fondo del Patrimonio Cultural	10.000	0	10.000
7	micrófono inalámbrico (RODE)	Sub ítem: Herramientas de trabajo y equipos menores. Cada herramienta o equipo no podrá tener un valor superior a \$300.000. La suma total permitida para el sub ítem es de \$1.000.000.-	220.000	0	220.000
8	Impresión de 500 unidades de polípticos educativos	Sub ítem: Material didáctico	1.250.000	1.250.000	2.500.000
9	Impresión de 500 unidades de microbrillo educativo	Sub ítem: Material didáctico	250.000	250.000	500.000
10	Disco duro externo	Sub ítem: Herramientas de trabajo y equipos menores. Cada herramienta o equipo no podrá tener un valor superior a \$300.000. La suma total permitida para el sub ítem es de \$1.000.000.-	200.000	0	200.000
11	Traductor mapuzungun para cortometraje	Sub ítem: Asesoría o consultoría	0	500.000	500.000
12	Prestación servicios creación sitio web	Sub ítem: Asesoría o consultoría	0	500.000	500.000
13	Indumentaria de trabajo: 4 delantales estampados	Sub ítem: Materiales y servicio fungibles (que se agotan con su uso)	24.000	0	24.000
14	Mesa plegable (stand en muestra gastronómica Puquiñe)	Sub ítem: Herramientas de trabajo y equipos menores. Cada herramienta o equipo no podrá tener un valor superior a \$300.000. La suma total permitida para el sub ítem es de \$1.000.000.-	0	38.000	38.000
15	4 sillas plegables acolchadas (muestra gastronómica Puquiñe)	Sub ítem: Herramientas de trabajo y equipos menores. Cada herramienta o equipo no podrá tener un valor superior a \$300.000. La suma total permitida para el sub ítem es de \$1.000.000.-	0	84.000	84.000

N°	Descripción del Gasto	Sub-Ítem Presupuesto	Total Año 2025	Total Año 2026	Total
16	Pendón del proyecto	Sub ítem: Difusión. Los gastos no podrán superar el 15% del presupuesto total solicitado al Fondo del Patrimonio Cultural	35.000	0	35.000
17	Servicios de prensa radial	Sub ítem: Difusión. Los gastos no podrán superar el 15% del presupuesto total solicitado al Fondo del Patrimonio Cultural	0	45.000	45.000

Detalle Gastos de operación

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	75.000	0	0	0	75.000
Mayo	25.000	0	0	0	25.000
Junio	25.000	0	0	0	25.000
Julio	25.000	0	0	0	25.000
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	227.000	0	0	0	227.000
Totales	377.000	0	0	0	377.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	250.000	0	0	0	250.000
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	250.000	0	0	0	250.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	81.600	0	0	0	81.600
Mayo	81.600	0	0	0	81.600
Junio	81.600	0	0	0	81.600
Julio	54.400	0	0	0	54.400
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	81.600	0	0	0	81.600

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Totales	380.800	0	0	0	380.800

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	27.200	0	0	0	27.200
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	27.200	0	0	0	27.200

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	36.000	0	0	0	36.000
Mayo	36.000	0	0	0	36.000
Junio	36.000	0	0	0	36.000
Julio	36.000	0	0	0	36.000
Agosto	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	144.000	0	0	0	144.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	165.000	0	0	0	165.000

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	165.000	0	0	0	165.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	10.000	0	0	0	10.000
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	10.000	0	0	0	10.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	220.000	0	0	0	220.000
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	220.000	0	0	0	220.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	1.250.000	0	0	0	1.250.000
Totales	1.250.000	0	0	0	1.250.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	1.250.000	0	0	0	1.250.000
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	1.250.000	0	0	0	1.250.000

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	250.000	0	0	0	250.000
Totales	250.000	0	0	0	250.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	250.000	0	0	0	250.000
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	250.000	0	0	0	250.000

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	200.000	0	0	0	200.000
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	200.000	0	0	0	200.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	500.000	0	0	0	500.000
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	500.000	0	0	0	500.000

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	500.000	0	0	0	500.000
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	500.000	0	0	0	500.000

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	24.000	0	0	0	24.000
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	24.000	0	0	0	24.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	38.000	0	0	0	38.000
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	38.000	0	0	0	38.000

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	84.000	0	0	0	84.000
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	84.000	0	0	0	84.000

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	35.000	0	0	0	35.000
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	35.000	0	0	0	35.000

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2025	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	0	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0	0
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Enero	0	0	0	0	0
Febrero	45.000	0	0	0	45.000
Marzo	0	0	0	0	0

Mes	\$ Año 2026	Impuestos / Cotizaciones	% Impuestos / Cotizaciones	Horas	Total \$ más Impuesto
Abril	0	0	0	0	0
Mayo	0	0	0	0	0
Junio	0	0	0	0	0
Julio	0	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0	0
Septiembre	0	0	0	0	0
Octubre	0	0	0	0	0
Noviembre	0	0	0	0	0
Diciembre	0	0	0	0	0
Totales	45.000	0	0	0	45.000

• DOCUMENTOS ADJUNTOS

Documentos Obligatorios

Cédula Nacional de Identidad responsable del proyecto

N°	Nombre	Descripción
1	10365816667_copia_carnet_.pdf	Fotocopia carnet responsable proyecto

Rol Único Tributario de la persona jurídica

Cédula Nacional de Identidad representante legal

Documento que acredita la representación legal vigente

Certificado de vigencia de la persona jurídica

Escritura de constitución de la persona jurídica

Estatutos de la persona jurídica

Individualización del directorio de la persona jurídica

Dossier persona jurídica

Cédula Nacional de Identidad de la jefatura del proyecto

Currículum Vitae de la jefatura del proyecto

N°	Nombre	Descripción
1	10365816673_CV_Francisca_Perez-Olea_.pdf	Curriculum Jefatura proyecto

Carta de compromiso de participación de la jefatura del proyecto

Cédula Nacional de Identidad profesional del área de la educación

N°	Nombre	Descripción
1	10365816681_Scan2024-07-22_172655.pdf	Fotocopia carnet profesional educación

Currículum Vitae profesional del área de la educación

N°	Nombre	Descripción
1	10365816682_016676_Anexo_Curriculum_Vitae_-_Concurso_Regional.docx_(2).pdf	CV profesional educación

Carta de compromiso de participación profesional del área de la educación

N°	Nombre	Descripción
1	10365816683_Carta_compromiso_particip_Doris.pdf	Compromiso Profesional educación

Cédula Nacional de Identidad profesional de participación ciudadana

N°	Nombre	Descripción
1	10365816675_carnet_mario_escobar.pdf	Carnet profesional participación

Currículum Vitae profesional de participación ciudadana

N°	Nombre	Descripción
1	10365816676_Anexo_Currículum_Vitae_-_Concurso_Regional_Mario_Escobar.pdf	CV profesional participación

Carta de compromiso de participación profesional de participación ciudadana

N°	Nombre	Descripción
1	10365816677_016677_Anexo_Compromiso_participacion_MARIO_ESCOBAR_Concurso_Regional.docx.pdf	Carta compromiso profesional participación

Carta de consentimiento informado del protocolo de trabajo

N°	Nombre	Descripción
1	10365816679_016679_Anexo_Consentimiento_protocolo_de_trabajo_COMUNIDAD.pdf	Consentimiento Comunidad Indígena Puquiñe

Dossier material didáctico

N°	Nombre	Descripción
1	10365817044_017044_Anexo_Dossier_material_didactico_-_Taller_-_Concurso_Regional.docx.pdf	Dossier material didáctico

Carta de compromiso institucional

N°	Nombre	Descripción
1	10365817045_Anexo_N°7_Carta_de_compromiso_Institucional_Comunidad_Puquine.pdf	carta compromiso Comunidad Puquiñe

Documentos Adicionales

Carta de cofinanciamiento

Documentos Adicionales Postulación

N°	Nombre	Descripción	Link de descarga
1	103658777795759914_Anexo_N°7_Carta_de_compromiso_institucional_Escuela_Puquine.pdf	Carta compromiso escuela Puquiñe	2

103 658 778 654 531 315 _An exo _N° 3_ Cart a_C ons enti mie nto_ Infor mad o_E scu ela_ Puq uine .pdf	consentimiento escuela puquiñe	3		103658779583109980_ Anexo_N°3_Carta_Co nsentimiento_Escuela _Rucaklen.pdf
Con sent imie nto esc uela ruca klen lum aco	4		103658779980043901_Anexo_N°7_Carta_de_co mpromiso_Institucional_Escuela_Rucaklen.pdf	Carta compromiso rucaklen Lumaco
5	103658782255373085_Carnet_Director_O scar_Millalef.pdf		carnet representante escuela rucaklen Lumaco	6
103 658 782 863 969 055 _Ca rnet _Dir ecto r_D anie l_Vi van co.p df	Carnet representante escuela puquiñe	7		103658784001961885_ carnet_presidenta_puq uine.pdf
carn et pres iden ta Puq uine	8		103658616752868477_cert._millalef_07252024_0 23953.pdf	Certificado representante Escuela Rucaklen
9	103658617173274858_Certificado_DAEM_ encargado_Escuela_Puquine.pdf		Certificado representante Escuela Puquiñe	10

103	Certificado representante Comunidad	11	103658724955137994_
658	Indígena Puquiñe		Calidad_Indigena.pdf
617			
485			
658			
422			
_Ce			
rtific			
ado			
_Vig			
enci			
a_P			
erso			
nali			
dad			
_Jur			
idic			
a_d			
e_C			
omu			
nida			
d_In			
dige			
na.p			
df			

• CV RESPONSABLE Y EQUIPO DE TRABAJO

1. ANTECEDENTES PERSONALES

DNI	[REDACTED]
Nombre	Francisca Del Pilar
Apellido Paterno	Perez-olea
Apellido Materno	Bravo
Fecha de nacimiento	[REDACTED]
Género	[REDACTED]
País de nacionalidad	Chile
Otra Profesión u oficio	
Profesión u oficio	Agrónoma
Discapacidad	NO
Pueblo Originario	[REDACTED]

2. ANTECEDENTES DE RESIDENCIA

País	Chile
Ciudad	
Dirección	[REDACTED]

3. ANTECEDENTES DE CONTACTO

Correo Electrónico	[REDACTED]
Teléfono	[REDACTED]
Teléfono 2	
Sitio Web	

4. PRESENTACIÓN

Ingeniera Agrónoma de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, cuenta con estudios adicionales en Extensión Agrícola, Agroecología y Pobreza, desarrollo y territorio. Experiencia laboral en instituciones públicas, desempeñándose en temáticas y procesos de participación ciudadana y desarrollo rural enfocados en grupos pertenecientes al segmento de la Agricultura Familiar Campesina.

Recientemente destaca prestación de servicios profesionales en labores de intermediación entre Municipalidad de Lanco y organizaciones comunitarias; postulación a fondos concursables públicos y privados; ejecución de proyectos comunitarios y apoyo en gestión logística y organizacional de mesas de trabajo territorial para emprendedores locales de turismo y agricultura familiar.

5. ANTECEDENTES DE FORMACIÓN

Sin antecedentes

6. EXPERIENCIA LABORAL

Sin antecedentes

7. PORTAFOLIO

Portafolio no ingresado

8. DOCUMENTOS DE RESPALDO

diploma agroecología_551952346211.pdf

[Descargar](#)

diploma extensión_552199822197.pdf

[Descargar](#)

cedulaidentidad_475576858805.jpg

[Descargar](#)