

INFORME ACTIVIDADES PERSONAL HONORARIOS

IDENTIFICACIÓN DEL INFORME	
LUGAR Y FECHA	Rancagua, 17 de julio de 2025
N°	INFORME N°1 DE 3
PERIODO	16 de junio al 16 de julio de 2026

IDENTIFICACIÓN DEL FUNCIONARIO	
NOMBRE	Jaime Jiménez de Mendoza
RUT	██████████

IDENTIFICACIÓN DEL CONVENIO	
PROGRAMA	PROGRAMA SOCIAL DE SITIOS DE PATRIMONIO MUNDIAL
COMPONENTE	ASISTENCIA TÉCNICA
SITIO PATRIMONIO MUNDIAL	CAMPAMENTO SEWELL
TIPO CONTRATACIÓN	PRESTACIÓN DE SERVICIOS A HONORARIOS POR PRODUCTOS
FUNCIÓN	<p>Asistencia Técnica para Elaboración de libro sobre la gastronomía sewellina (Etapa 1)</p> <p>Especialista en investigación y practica del patrimonio culinario de la Región de O'Higgins para documentar, identificar y transferir los aspectos históricos, técnicos y culturales vinculados a los procesos de abastecimiento y preparación de alimentos en el Sitio de Patrimonio Mundial Campamento Sewell, destacando especialmente el rol de las mujeres en la configuración de este patrimonio. La investigación corresponde a una de las 7 líneas de acción del Plan de Manejo vigente del SPM, específicamente en el objetivo y alcance de Historia y Antropología.</p>
MEDIO DE VERIFICACIÓN	Junio a septiembre: informe mensual que describa las actividades realizadas para cada producto y/o servicio, incorporando los anexos correspondientes al periodo. la entrega se realizará en formato digital, contemplando antecedentes impresos según corresponda.
VIGENCIA DEL CONVENIO	DESDE EL 16-06-2025 HASTA EL 16-09-2025
MONTO	\$6.000.000 (3 CUOTAS MENSUALES DE \$2.000.000)
LUGAR DE DESEMPEÑO	No aplica

**Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio**

Servicio Nacional del
Patrimonio Cultural

METODOLOGÍA Y CRITERIOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PRODUCTOS:

- Trabajo en coordinación permanente con la Fundación Sewell.
- Trabajo en terreno y gabinete, revisión bibliográfica, participación en reuniones, realización de presentaciones.
- Metodología de trabajo según planificación mensual.

PRODUCTOS O SERVICIOS REALIZADOS DURANTE EL PERIODO

PRODUCTOS O SERVICIOS REALIZADOS DURANTE EL PERIODO		
1	Investigación participativa y documental. Análisis de procesos históricos.	ANEXOS
	<ul style="list-style-type: none"> - Se realizaron 10 de las 30 entrevistas con antiguos residentes y descendientes de Sewell, comprendidas entre las actividades del proyecto, que proporcionen información valiosa sobre la vida comunitaria y las tradiciones. - Se realizaron reuniones con instituciones afines como Circulo Social Sewell, Diario El Rancagüino, Codelco, Instituto Santo Tomas y Fundación Sewell, donde se socializo el proyecto de investigación y quienes desde su perspectiva han aportado con antecedentes al estudio gastronómico. - el fin de recopilar información asociada a la investigación compartir material bibliográfico con grupos de interés, tales como Diario El Rancagüino, Codelco, Santo Tomás y Círculo Social Sewell, entre otros. 	<p>Se adjunta informe de avance en relación con las actividades realizadas, actas de reuniones con instituciones comprometidas. Además, se adjunta formato de entrevista como verificador y plan de trabajo completo.</p>
2	Sistematización de datos considerando criterios de pertinencia, veracidad y derechos de uso.	ANEXOS
	<ul style="list-style-type: none"> - Base de datos digital que contenga minutas de hábitos alimenticios, recetas tradicionales, incluyendo detalles sobre las dietas, ingredientes, técnicas culinarias, abastecimiento y narrativas asociadas a cada receta. - Se realizará en la próxima etapa. 	<p>Se adjuntara documento digital que dé cuenta del patrimonio culinario del campamento Sewell, estructurado por ingredientes, minutas, platos, costumbres culinarias y fichas técnicas junto a un apartado de relatos , transcripción de la totalidad de las entrevistas y sistema de aprovisionamiento</p>

3	Diseño de formato editorial. Entrega y presentación a Fundación Sewell y actores relevantes.	ANEXOS
	<ul style="list-style-type: none"> - Maqueta de libro acerca del patrimonio culinario del Campamento Sewell. - Se realizara en la etapa 3 <p>Lo siguiente es parte de la proyección de la investigación que no está incluida en las 3 fases presentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - recetario digital accesible (también mediante códigos QR instalados en el Campamento), el cual permitirá a la comunidad interesada en la materia poder acceder y experimentar la cocina tradicional sewellina. (Esto es parte de la tercera etapa) - Conversatorios en Oficinas de Fundación Sewell, Círculo Social Sewell o Universidad Santo Tomás acerca del patrimonio cultural inmaterial gastronómico del Campamento Sewell. 	<p>Documento digital que dé cuenta de la recopilación total de la investigación con los elementos comprometidos. Además de una socialización interna con la fundación Sewell del documento.</p>

CONCLUSIONES

El presente informe evidencia un avance significativo en el rescate del patrimonio culinario inmaterial del Campamento Sewell, cumpliendo con las primeras etapas propuestas en el plan de trabajo. A través de entrevistas, visitas a terreno, y el levantamiento de material bibliográfico y oral, se ha logrado recopilar una valiosa base de datos que refleja las prácticas alimentarias, recetas y costumbres gastronómicas de una comunidad histórica y única en el país.

El enfoque de género ha permitido visibilizar el rol fundamental de las mujeres en la construcción y transmisión de este patrimonio, reconociendo su labor cotidiana y su aporte cultural en la cocina sewellina, lo que consta en los relatos de cada uno de los entrevistados, quienes dan cuenta del importante aporte de las mujeres a la organización y administración del hogar, de las familias y de su actuación como cocineras en este contexto y en aquellos donde se desempeñaba como trabajadora. Además, la vinculación con actores clave como el Círculo Sewell, la Fundación Sewell y medios locales como El Rancagüino fortalece el carácter colaborativo y comunitario del proyecto.


Los relatos, recetas y estructuras alimenticias recuperadas no solo permiten reconstruir la identidad culinaria del campamento, sino que también abren la puerta a su preservación y proyección a futuras generaciones mediante un recetario digital y un libro patrimonial en desarrollo. La continuidad del trabajo permitirá consolidar estos resultados en un producto cultural tangible y accesible, cumpliendo así con el objetivo mayor: transformar la memoria

**Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio**


Servicio Nacional del
Patrimonio Cultural


culinaria de Sewell en un legado vivo, compartido y valorado a nivel local y nacional.

RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL INFORME Y CONTRATO

FUNCIONARIO QUE REALIZA EL INFORME	
NOMBRE: Jaime Jiménez de Mendoza Especialista	FIRMA: 

RESPONSABLES DE LA SUPERVISIÓN DEL INFORME Y CONTRATO

RESPONSABLE CONTRAPARTE LOCAL QUE REvisa Y DA V°B° AL PRESENTE INFORME	
NOMBRE: Simón Mac-Kay Figueroa Director Ejecutivo (S) - Arquitecto Fundación Sewell	FIRMA: 
	FECHA: 17-07-2025

RESPONSABLE CONTRAPARTE TÉCNICA CENTRO NACIONAL DE SITIOS PATRIMONIO MUNDIAL QUE REvisa Y DA V°B° AL PRESENTE INFORME	
NOMBRE: Mirja Díaz Santibáñez Arquitecta Centro Nacional De Sitios Patrimonio Mundial	FIRMA: 

**Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio**

Servicio Nacional del
Patrimonio Cultural

	FECHA: 17-07-2025
--	--------------------------

JEFATURA CENTRO NACIONAL DE SITIOS PATRIMONIO MUNDIAL QUE REvisa Y DA V°B° AL PRESENTE INFORME	
NOMBRE: Claudia Prado Berlien Coordinadora Centro Nacional De Sitios Patrimonio Mundial	FIRMA:  FECHA: 18-07-2025